

# Couverture-Verarbeitung

## Grundkurs

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen ab dem 2. Lehrjahr und Erwachsene (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Ziel</b>	Sicherheit in der Couverture-Verarbeitung
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Couverture temperieren</li><li>– Verschiedene Decortechniken</li><li>– Sprühen von Couverture</li></ul>
<b>Leitung</b>	Franz Ziegler
<b>Zimmer</b>	4105
<b>Kosten</b>	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
<b>Kurs 1</b>	Kurs-Nr. 102-05-01
<b>Tag</b>	Freitag
<b>Zeit</b>	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
<b>Datum</b>	16.01.2026
<b>Anmeldeschluss</b>	2. Januar 2026
<b>Kurs 2</b>	Kurs-Nr. 102-05-02
<b>Tag</b>	Freitag
<b>Zeit</b>	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
<b>Datum</b>	23.01.2026
<b>Anmeldeschluss</b>	2. Januar 2026