

Couverture-Schaustücke

Aufbaukurs

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure/-innen ab dem 2. Lehrjahr und Erwachsene (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Voraussetzung	Grundkurs Couverture-Verarbeitung muss absolviert sein
Ziel	Erstellen eines einfachen Couverture-Schaustückes
Inhalt	<ul style="list-style-type: none">– Sprühen von Couverture– Ausschneiden von Couverture– Giessen von Formen– Verschiedene Techniken
Leitung	Franz Ziegler
Zimmer	4105
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene inkl. Materialkosten
Kurs 1	Kurs-Nr. 102-06-01
Tag	Samstag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	17.01.2026
Anmeldeschluss	2. Januar 2026
Kurs 2	Kurs-Nr. 102-06-02
Tag	Samstag
Zeit	08.00–17.15 Uhr (10 Lektionen)
Datum	24.01.2026
Anmeldeschluss	2. Januar 2026