

## Süssspeisen für Küchenangestellte EBA

<b>Kurs-Nr.</b>	108-02-01
<b>Teilnehmende</b>	Küchenangestellte EBA im 2. Lehrjahr (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende)
<b>Ziel</b>	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
<b>Inhalt</b>	– Herstellen von Massen und Teigen – Herstellen von kalten Süssspeisen – Herstellen von warmen Süssspeisen – Herstellen von gefrorenen Süssspeisen – Herstellung von klassischen und modernen Süssspeisen – Tipps für das QV
<b>Leitung</b>	Daniel Sennrich
<b>Tag</b>	Dienstag
<b>Zeit</b>	12.00–19.00 Uhr (9 Lektionen)
<b>Datum</b>	20.01.2026
<b>Zimmer</b>	4003
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 40.– für Lernende inkl. CHF 10.– Materialkosten
<b>Anmeldeschluss</b>	2. Januar 2026