

# **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>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Optimale Vorbereitung</li><li>– Üben für das Qualifikationsverfahren</li></ul>
<b>Inhalt</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Herstellen von Massen und Teigen</li><li>– Herstellen von kalten Süßspeisen</li><li>– Herstellen von warmen Süßspeisen</li><li>– Herstellen von gefrorenen Süßspeisen</li><li>– Herstellung von klassischen und modernen Süßspeisen</li><li>– Tipps für das QV</li></ul>
<b>Leitung</b>	Christoph Schmitz
<b>Tag</b>	Dienstag
<b>Zeit</b>	12.45–18.15 Uhr (9 Lektionen)
<b>Datum</b>	17.02.2026
<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>	23. Januar 2026