



Zopf flechten

Teilnehmende	Lernende – Bäcker-Konditoren-Confiseure 2. Lehrjahr – Köche 2. + 3. Lehrjahr Erwachsene aus den Berufsfeldern Bäcker-Konditor, Konditor-Confiseur und Koch (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Kursziel	Herstellen und Flechten von verschiedenen Zöpfen
Kursinhalt	– Herstellen von verschiedenen Zopfteigen – Verschiedene Triebführungsarten anwenden – Herstellen von Zöpfen aus ein bis acht Teilen – Herstellen von einfachen Schaustücken aus Zopfteig
Methodik	Vorzeigen, üben, anwenden
Kursleitung	Marcel Ammon und Peter Schüpbach
Kurs 1	Kurs Nr. 200-02-01/1
Kurstag	Mittwoch
Kursdaten	14.09., 21.09., 28.09.2016
Kurszeit	15.00–18.15 Uhr (3x4 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 26. August 2016
Kurs 2	Kurs Nr. 200-02-01/2
Kurstag	Mittwoch
Kursdaten	08.03., 15.03., 22.03.2017
Kurszeit	15.00–18.15 Uhr (3x4 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 17. Februar 2017
Kurszimmer	4103
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene (inkl. Materialkosten)