

Grundkurs Couverture Verarbeitung

Teilnehmende	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab 2. Lehrjahr (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
Kursziel	Sicherheit in der Couvertureverarbeitung
Kursinhalt	– Couverture temperieren – Verschiedene Decortechniken – Sprühen von Couverture
Methodik	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
Kursleitung	Franz Ziegler
Kurs 1	Kurs Nr. 200-02-05/1
Kurstag	Freitag
Kursdaten	17.01.2025
Kurszeit	08.00 – 17.15 Uhr (1 x 10 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 3. Januar 2025
Kurs 2	Kurs Nr. 200-02-05/2
Kurstag	Freitag
Kursdaten	24.01.2025
Kurszeit	08.00 – 17.15 Uhr (1 x 10 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 3. Januar 2025
Kurszimmer	4105
Kosten	CHF 50.00 für Lernende CHF 250.00 für Erwachsene inkl. Materialkosten