

Zuckerartistik Grundkurs

Kurs Nr.	200-02-04
Teilnehmende	– Lernende ab dem 2. Lehrjahr aus den Lebensmittelberufen – Erwachsene aus den Lebensmittelberufen (max. 8 Teilnehmende)
Kursziel / Kursinhalt	Wir beginnen ganz elementar mit dem Zuckerkochen, -giessen, -ziehen und -blasen. Durch ständiges Wiederholen erlangen die Kursteilnehmer die absolute Sicherheit in den Grundtechniken. Jeder stellt selbstständig ein kreatives Schaustück her.
Methodik	Vorzeigen, Einzelarbeit
Kursleitung	Urs Meichtry
Kurstag	Freitag/Samstag
Kursdaten	05.02. und 06.02.2021
Kurszeit	08.30–17.00 Uhr (2×9 Lektionen)
Kurszimmer	4103
Kosten	CHF 100.– für Lernende CHF 360.– für Erwachsene (inkl. Materialkosten)
Anmeldeschluss	Freitag, 15. Januar 2021