

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. 200-02-06/1
Kurstag	Freitag
Kursdaten	22.01.2021
Kurszeit	08.00–16.30 Uhr (1 x 9 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 08. Januar 2021
Kurs 2	Kurs Nr. 200-02-06/2
Kurstag	Freitag
Kursdaten	29.01.2021
Kurszeit	08.00–16.30 Uhr (1 x 9 Lektionen)
Anmeldeschluss	Freitag, 15. Januar 2021
Kurszimmer	4105
Kosten	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene (inkl. Materialkosten)