

Süssspeisen für Kochlernende

Teilnehmende	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (3. Lehrjahr hat Vorrang!) (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
Kursziel	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
Kursinhalt	– Herstellen von Massen und Teigen – Herstellen von kalten Süssspeisen – Herstellen von warmen Süssspeisen – Herstellen von gefrorenen Süssspeisen – Herstellung von klassischen und modernen Süssspeisen – Tipps für das QV
Methodik	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
Kursleitung	Daniel Sennrich
Kurszeit	12.00 – 19.00 Uhr (1 × 9 Lektionen)
Kurs 1	Kurs Nr. 200-04-01/1
Kurstag	Mittwoch
Kursdaten	29.11.2023
Anmeldeschluss	Freitag, 17. November 2023
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-01/2
Kurstag	Donnerstag
Kursdaten	30.11.2023
Anmeldeschluss	Freitag, 17. November 2023
Kurs 3	Kurs Nr. 200-04-01/3
Kurstag	Mittwoch
Kursdaten	17.01.2024
Anmeldeschluss	Freitag, 22. Dezember 2023
Kurszimmer	4003
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 40.00 für Lernende inkl. CHF 10.00 Materialkosten