

## 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 / René Hofmann

**Kurszeit** 12.00 – 19.00 Uhr  
(1 × 9 Lektionen)

**Kurs 1** **Kurs Nr. 200-04-01/1**  
**Kurstag** Donnerstag  
**Kursdaten** 08.12.2022  
**Anmeldeschluss** Freitag, 25. November 2022

**Kurs 2** **Kurs Nr. 200-04-01/2**  
**Kurstag** Freitag  
**Kursdaten** 09.12.2022  
**Anmeldeschluss** Freitag, 25. November 2022

**Kurs 3** **Kurs Nr. 200-04-01/3**  
**Kurstag** Dienstag  
**Kursdaten** 17.01.2023  
**Anmeldeschluss** Freitag, 23. Dezember 2022

**Kurszimmer** 4002 + 4003

**Mitbringen** Kochuniform mit Schürze und Torchon

**Kosten** CHF 40.00 für Lernende  
inkl. CHF 10.00 Materialkosten