

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