

# Grundkurs Couverture Verarbeitung

<b>Teilnehmende</b>	Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure ab 2. Lehrjahr (mind. 8 und max. 12 Teilnehmende)
<b>Kursziel</b>	Sicherheit in der Couvertureverarbeitung
<b>Kursinhalt</b>	– Couverture temperieren – Verschiedene Decortechniken – Sprühen von Couverture
<b>Methodik</b>	Vorzeigen, praktische Üben, Herstellen
<b>Kursleitung</b>	Franz Ziegler
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-05/1</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	21.01.2022
<b>Kurszeit</b>	08.00–16.30 Uhr (1 x 9 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 07. Januar 2022
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-02-05/2</b>
<b>Kurstag</b>	Freitag
<b>Kursdaten</b>	28.01.2022
<b>Kurszeit</b>	08.00–16.30 Uhr (1 x 9 Lektionen)
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 14. Januar 2022
<b>Kurszimmer</b>	4105
<b>Kosten</b>	CHF 50.– für Lernende CHF 250.– für Erwachsene (inkl. Materialkosten)