

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	Mittwoch
Kursdaten	08.12.2021
Anmeldeschluss	Freitag, 19. November 2021
Kurs 2	Kurs Nr. 200-04-01/2
Kurstag	Donnerstag
Kursdaten	09.12.2021
Anmeldeschluss	Freitag, 19. November 2021
Kurs 3	Kurs Nr. 200-04-01/3
Kurstag	Donnerstag
Kursdaten	20.01.2022
Anmeldeschluss	Freitag, 7. Januar 2022
Kurszimmer	4002
Mitbringen	Kochuniform mit Schürze und Torchon
Kosten	CHF 40.– für Lernende (inkl. CHF 10.– Materialkosten)