

# Süssspeisen für Kochlernende

<b>Teilnehmende</b>	Kochlernende im 2. und 3. Lehrjahr (3. Lehrjahr hat Vorrang!) (mind. 6 und max. 8 Teilnehmende, Anmeldungen werden nach Eingang berücksichtigt)
<b>Kursziel</b>	– Optimale Vorbereitung – Üben für das Qualifikationsverfahren
<b>Kursinhalt</b>	– 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
<b>Methodik</b>	Selbstständiges Arbeiten nach Anleitung
<b>Kursleitung</b>	Daniel Sennrich / René Hofmann
<b>Kurszeit</b>	12.00–19.00 Uhr (1×9 Lektionen)
<b>Kurs 1</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-01/1</b>
<b>Kurstag</b>	Mittwoch
<b>Kursdaten</b>	08.12.2021
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 19. November 2021
<b>Kurs 2</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-01/2</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	09.12.2021
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 19. November 2021
<b>Kurs 3</b>	<b>Kurs Nr. 200-04-01/3</b>
<b>Kurstag</b>	Donnerstag
<b>Kursdaten</b>	20.01.2022
<b>Anmeldeschluss</b>	Freitag, 7. Januar 2022
<b>Kurszimmer</b>	4002
<b>Mitbringen</b>	Kochuniform mit Schürze und Torchon
<b>Kosten</b>	CHF 40.– für Lernende (inkl. CHF 10.– Materialkosten)