

LERN FÖRDE RUNG

KURS: 21 / FKF70 MODERNE SCHOKOLADE- SCHAUSTÜCKE

KURSZIEL Kennenlernen und trainieren von grundlegenden Fähigkeiten für ein modernes Schokolade-Schaustück.

KURSIHALT Sie üben das Temperieren der verschiedenen Couverturen und die grundlegenden Giesstechniken. Zudem erlernen Sie den Aufbau und die Herstellung eines modernen Schokolade-Schaustückes.

VORAUSSETZUNGEN Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ, Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ, Koch / Köchin EFZ

KURSUMFANG 8 Lektionen

WOCHENTAG, ZEIT Freitag, 07.55 – 12.20 Uhr und 13.15 – 15.50 Uhr

KURSDATEN 11. 03. 2022
Bei genügender Anzahl von Anmeldungen wird ein zweiter Kurs am darauffolgenden Samstag durchgeführt.

KURSORT GBC, das Zimmer wird am Aushang auf dem C-Boden bekanntgegeben.

KURSLEITUNG Fabian Sänger, Chocolate Culinary GmbH

KURSKOSTEN Fr. 45.00 Materialkosten (bitte Betrag am ersten Kurstag passend mitbringen)

BEMERKUNG Eine Kursteilnahme ohne vorherige Anmeldung ist nicht möglich.
Eine Anmeldung ist verbindlich. Es gilt die Schul- und Disziplinarordnung der GBC. Absenzen sind bei der Kursleitung zu entschuldigen. Eine Kursbestätigung wird bei mindestens 80 % Anwesenheit ausgestellt. Die Mindestteilnehmendenzahl für Freikurse beträgt 10 Personen. Die Teilnehmendenzahl ist begrenzt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt.

ANMELDUNG unter www.gbchur.ch

ANMELDESCHLUSS:
FREITAG, 17. 12. 2021



Die Anmeldungen werden bestätigt. **Wir erwarten Sie zum ersten Kurstag ohne weitere Einladung.** Wenn Kursdaten ändern oder ein Kurs nicht durchgeführt wird, werden wir Sie benachrichtigen.

