

# LERN FÖRDE RUNG

## KURS: 21 / FKF71 ZUCKER / ISOMALT ARTISTIK

**KURSZIEL** Kennenlernen und trainieren von grundlegenden Fähigkeiten (Techniken) für Zucker / Isomalt Dekorationen.

**KURSIHALT** Sie erlernen die grundlegenden Fähigkeiten für den fachgerechten Umgang mit Zucker / Isomalt. Zudem üben Sie den Aufbau und die Herstellung eines kleinen 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** 25. 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 Säger, 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](http://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.

