

LEARN FÖRDERUNG

KURS: 21 / FKF72 KREATIVES GESTALTEN – SCHAUSTÜCKE FÜR DEN LEHRLINGS- WETTBEWERB NEU INTERPRETIERT

KURSZIEL

Sie erlernen in einem kurzen Theorieteil sowie bei praktischen Tätigkeiten das Erstellen eines 3D-Schaustückes. Sie setzen verschiedene Teige und Techniken ein und erstellen, modellieren und airbrushen Figuren. Am Ende des Kurses haben Sie Ihr eigenes Schaustück fertiggestellt.

KURSIHALT

Grundkenntnisse vom Ideenentwurf zur Herstellung bis zum Zusammenbau erlernen. Eigene Sirupteig-Kreationen entwickeln (Blumen, Figuren, dekorative Elemente). Verschiedene Techniken anwenden (Schablonen, Airbrush, Garnieren). Verschiedene Teigherstellung und richtige Bearbeitung. Weitere Informationen zum Kursinhalt erhalten Sie von Heini Däscher, Fachlehrperson GBC.

VORAUSSETZUNGEN

Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure / Bäckerin-Konditorin-Confiseurin, 2. und 3. Lehrjahr Koch / Köchin

KURSUMFANG

9 Lektionen

WOCHENTAG, ZEIT

Freitag, 9.00 – 12.00 Uhr und 13.00 – 16.45 Uhr

KURSDATEN

28. 01. 2022

KURSORT

GBC, Zimmer D5
(Demonstrationsraum der Konditoren-Confiseure/Konditorinnen-Confiseurinnen)

KURSLEITUNG

Nadja Thöni, Fachlehrerin Samedan

KURSKOSTEN

Fr. 30.00 Materialkosten (bitte Betrag 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.

