



FREIFACH

Schokoladenartistik I

Kursnummer	22BC107
-------------------	---------

Lernziel	Das Interesse am Umgang mit Schokolade soll geweckt werden. Die Kreativität und die gestalterischen Fähigkeiten werden gefördert. Die Teilnehmer/innen lernen verschiedene Verarbeitungstechniken kennen und können diese praktisch anwenden.
-----------------	--

Lerninhalt	1. Teil Grundlagen (1,5 Tage) <ul style="list-style-type: none">• Temperieren von Couverture mit verschiedenen Methoden• Aufstreichen, ausstechen und ausschneiden von Couverture-Elementen.• Anwendung von Schablonen• Das Giessen von Formen• Herstellung von Modellerschokolade• Das Spritzen mit der Spritzpistole 2. Teil Umsetzung (1,5 Tage) <ul style="list-style-type: none">• Einfache Werbestücke unter Anleitung herstellen• Ein Schaustück nach eigener Wahl unter Anleitung, selbstständig planen und herstellen.
-------------------	---

Zielgruppe	Lernende BC EFZ 2.&3.Lehrjahr
-------------------	-------------------------------

Kosten	Lernende keine
---------------	----------------

Mitbringen	<ul style="list-style-type: none">▪ Berufskleider▪ Schreibmaterial▪ Freude am Beruf▪ Fotoapparat, ev. Transportbox
-------------------	---

Daten	3 Tageskurs Kalenderwoche 40: Di bis Do, 03.Oktober bis 05.Oktober 2023
--------------	---

Zeit	08.00 h bis 16.30 h (je 8 Lektionen)
-------------	--------------------------------------

Ort	BBW Wülflingerstrasse 17, Zimmer U3, Demolokal
------------	--

Kursleitung	Bernhard Müller
--------------------	-----------------

Anmeldeschluss	Freitag 01. September 2023 an Heinz Friedli, Fachgruppenleiter BC, Wülflingerstrasse 17, 8400 Winterthur oder per Mail heinz.friedli@bbw.ch
-----------------------	--

WICHTIG Bitte jeweils **pro TeilnehmerIn und Kurs 1 Anmeldeformular** verwenden. Die Anmeldung muss zwingend mit der **Unterschrift des Berufsbildners** versehen sein!

Der Kurs wird nur bei genügend Anmeldungen durchgeführt. Die Reihenfolge des Anmeldungseingangs wird berücksichtigt.

Änderungen vorbehalten.