



Pralinen & Couvertureverarbeitung

Kurs-Nr.	Pralinen & Couvertureverarbeitung 2017.1a
Voraussetzungen	Lernende der Berufe Bäcker-Konditor des 2. und 3. Lehrjahres
Ziele und Inhalte	<ul style="list-style-type: none">- Sie stellen Grundmassen und Interieurs für Pralinen her- Sie lernen verschiedene Couverture –Verarbeitungstechniken kennen- Sie trempieren Pralinen mit verschiedenen Techniken- Sie stellen ein einfaches Schaustück aus Couverture her
Kursdaten und Kurszeiten	Dies ist ein 2 Tageskurs 1. Teil Freitag 27. Oktober 2017 07.50 – 17.00 h 2. Teil Samstag 28. Oktober 2017 07.50 – 17.00 h
Hinweis	Aufgrund des Lehrereinsatzplanes für die Regelklassen ist kein anderer Kurstag als der Freitag möglich
Kursort	Zimmer 301, oberster Stock, IDM Thun, Mönchstrasse 30 b, 3600 Thun
Kursleitung	Mario Schmidt, Konditor-Confiseurmeister, Berufsschullehrer IDM Thun
Teilnehmer	pro Kurs minimal/maximal 12 Teilnehmer
Mitbringen	Stoffschürze, Bluse oder weisses T-Shirt, Schreibmaterial, Fotoapparat, Schachteln um am zweiten Kurstag das Schaustück und die Pralinen mitzunehmen
Kosten	Fr. 60.00 für Material → Bezahlung in bar am Kurstag!
Anmeldung	Eine Anmeldung verpflichtet zur Bezahlung der Kurskosten Über die Durchführung des Kurses werden Sie schriftlich informiert
Anmeldeschluss	23. September 2017 Die Kursplätze werden nach dem Eingang der Anmeldungen berücksichtigt!
Kursorganisation	René Fäh IDM Thun, Mönchstrasse 30b, 3600 Thun 033 227 33 58 rene.faeh@idm.ch