

Kursprogramm üK 4 für Lernende BKC EFZ (5. Semester) 2020 Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Ort: Rlichemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern

Wichtig: Berufskleider sind obligatorisch!

Text aus dem Bildungsplan:

Themen	Richt- und Leistungsziele
Im üK 4 geht es darum, die neusten Erkenntnisse, Innovationen und Technologien in der Produkteherstellung, der Arbeitsorganisation, der Qualitätssicherung und für das Zeitmanagement zu erlernen.	1.1.4.1 Produkte
	1.1.4.2 Produkte (B)
	1.1.4.3 Produkte (C)
	1.4.2 Richtziel persönliche, betriebliche und Verarbeitungshygiene
	1.4.1 Richtziel Qualitätssicherung
	1.1.6.1 Zeitmanagement
	1.1.6.2 Arbeitsplatzgestaltung
	1.1.2 Richtziel - Techniken, Geräte, Maschinen, Anlagen
	1.2.2.2 Sensorik
	1.2.2.5 Plastisches Gestalten

09.15 Begrüssung / Besichtigung Rlichemont / Programmübersicht

09.40 **Infoblock** Rlichemont / Einführung in den Tag

10.00 **Atelier Bäckerei**

13.00 Mittagessen

14.00 **Atelier Konditorei**

16.00 **Zusammenfassung/Schlussbesprechung**
Rückblick Probestellungen/Bilder und Erfahrungsberichte QV

16.30 ca. Kursende - Auf Wiedersehen

Kurskosten CHF 150.—

Hinweis Der Lehrbetrieb trägt die Kosten, die der lernenden Person aus dem Besuch der überbetrieblichen Kurse und vergleichbarer dritter Lernorte entstehen (BBV Art. 21, Abs. 3).