

**Kursaufgebot ÜK-Kurs Modul 3 / Confiserie**
**Kursdatum: 15. / 17. / 18. Oktober 2024**
**Schulort: Conf. Thun**
**Aufgebot für:**

Name	Vorname	Betrieb	Firma	Adresse	PLZ	Ort	TeIG
Gisler	Joas		0 Confiserie Steinmann AG	Bälliz 37	3600	Thun	hr@confiseriesteinmann.ch
Lakova	Irina		Bäckerei-Konditorei-Confiserie Kuhnen	Lischmattenstrasse 1	3775	Lenk im Simmental	info@kuhnenlenk.ch
Morrissey	Lia		0 Confiserie Eichenberger AG	Bahnhofplatz 5	3011	Bern	info@confiserie-eichenberger.ch
Nufer	Zoe		0 Verein Zentrum Artos Interlaken	Alpenstrasse 45	3800	Interlaken	mail@artos.ch
Oester	Jessy		0 Bäckerei-Konditorei-Confiserie Haueter	Dorfstrasse 27	3715	Adelboden	info@haueter-adelboden.ch
Wüthrich	Simea		0 Confiserie Berger AG	Dorfplatz 5	3110	Münsingen	sekretariat@confiserie-berger.ch
Jost	Tabea		Confiserie Neuhaus GmbH	Emmentalstrasse 28	3414	Oberburg	info@confiserie-neuhaus.ch

**Allgemeine Weisungen:**
**Kursort:** Berufsfachschule Langenthal / ÜK-Zentrum BKC, Weststrasse 24, 4900 Langenthal / Zimmer 24 / 0.08

**Wegbeschreibung:** [Bus Nummer 63 Richtung Industrie. Haltestelle Schulen Hard](#)
**Kursbeginn:** **08.30 - 17.00 Uhr**
**Kurskosten:** **Für BCBS-Mitglieder vom Fonds für Berufsbildung bezahlt inklusive Lehrmittel**
**Arbeitskleidung:** Bäckerhose, Schürze, Arbeitsschuhe, weisses T-Shirt

**Berufsschule:** Findet normal statt

**Mitbringen:** Schreibzeug, Fotoapparat , 4 Tortenschachteln 24er

**Für Modul 3:** **Vom Lehrmeister unterschriebenes Lernjournal**
**Übernachtung:** **Vorhanden, bitte bei bedarf drei Wochen vor Kursbeginn bei den Kursleitern melden**

Kosten: Fr. 60.00 pro Nacht pro Person.

**Bitte beachten:** **Alle Einteilungen auch auf unserer Website** <https://bkc-langenthal.ch/>
**Kursleiter:** Andreas Reinhard **Mobile:** 076.778.26.0 [andreas.reinhard@bzl.ch](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch)
**Büronummer:** 062.916.86.78

**Kursaufgebot ÜK-Kurs Modul 3 / Confiserie**
**Kursdatum: 22. / 24. / 25. / Oktober 2024**
**Schulort: Conf. Thun**
**Aufgebot für:**

Name	Vorname	Betrieb	Firma	Adresse	PLZ	Ort	TeIG
Tanner	Alina		0 Confiserie Wisler AG	Bernstrasse 4	3550	Langnau im Emment	mail@konditorei-wisler.ch
Richner	Jennifer		0 Confiserie Beeler AG	Spitalgasse 36	3011	Bern	info@confiserie-beeler.ch
Krebs	Valentin		0 Confiserie Neuhaus GmbH	Emmentalstrasse 28	3414	Oberburg	info@confiserie-neuhaus.ch
Zangger	Leana		0 Confiserie Steinmann AG	Bälliz 37	3600	Thun	hr@confiseriesteinmann.ch
Karlen	Joël Dominic		0 Confiserie Eichenberger AG	Bahnhofplatz 5	3011	Bern	info@confiserie-eichenberger.ch
Güdel	Salome	Bäckerei Confiserie	Glacerie Lienhart AG	Brunnenplatz 12	4950	Huttwil	Ab M3
Tschannen	Sabrina		Confiserie Steinmann AG	Bälliz 37	3600	Thun	hr@confiseriesteinmann.ch

**Allgemeine Weisungen:**
**Kursort:** Berufsfachschule Langenthal / ÜK-Zentrum BKC, Weststrasse 24, 4900 Langenthal / Zimmer 24 / 0.08

**Wegbeschreibung:** [Bus Nummer 63 Richtung Industrie. Haltestelle Schulen Hard](#)
**Kursbeginn:** **08.00 - 17.00 Uhr**
**Kurskosten:** **Für BCBS-Mitglieder vom Fonds für Berufsbildung bezahlt inklusive Lehrmittel**
**Arbeitskleidung:** Bäckerhose, Schürze, Arbeitsschuhe, weisses T-Shirt

**Berufsschule:** Findet normal statt

**Mitbringen:** Schreibzeug, Fotoapparat , 4 Tortenschachteln 24er

**Für Modul 3:** **Vom Lehrmeister unterschriebenes Lernjournal**
**Übernachtung:** **Vorhanden, bitte bei bedarf drei Wochen vor Kursbeginn bei den Kursleitern melden** Kosten: Fr. 60.00 pro Nacht pro Person.

**Bitte beachten:** **Alle Einteilungen auch auf unserer Website** <https://bkc-langenthal.ch/>
**Kursleiter:** Andreas Reinhard **Mobile:** 076.778.26.05 [andreas.reinhard@bzl.ch](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch) **Büronummer:** 062.916.86.78