

Kursaufgebot ÜK-Kurs Modul 3 / Confiserie
Kursdatum: 27. / 28. / 29. Oktober 2021
Schulort: Biel Confiserie
Aufgebot für:

Name	Vorname	Betrieb	Firma	Adresse	PLZ	Ort	TeIG
Bodenmann	Sina		0 Archer Beck AG	Römerstrasse West 24	3296	Arch	
Gehri	Melanie		0 Archer Beck AG	Römerstrasse West 24	3296	Arch	
Geiser	Angela		0 Bäckerei-Café Zulauf AG	Dorfstrasse 25	4914	Roggwil BE	
Lerch	Aline	Nur M3	Back-Caffee AG	Archstrasse 42	2540	Grenchen	
Piffer	Girolamo		0 Suteria Chocolata AG	Hans Huber-Strasse 38	4502	Solothurn	
von Burg	Jessica		0 Back-Caffee AG	Archstrasse 42	2540	Grenchen	
Leibundgut	Elena	Bäckerei-Cafe Gut	Doris und Rolf Gut	Bahnhofplatz 2	6130	Willisau	
Fuhrmann	Louis	Zusatzl. Ab M2	Suteria Chocolata AG	Hans Huber-Strasse 38	4502	Solothurn	
Leibundgut	Nina	Nur M3	Bäckerei Flury AG	Aspiweg 2	3425	Koppigen	
Kammermann	Jill	Nur M3	Schlossbeck GmbH	Hauptstrasse 17	2560	Nidau	

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: **Fr. 60.00 für Modul Lehrmittel**
Arbeitskleidung: Bäckerhose, Schürze, Arbeitsschuhe, weisses T-Shirt

Berufsschule: Findet normal statt

Mitbringen: Schreibzeug, Fotoapparat , **2 Tortenschachteln 24er**
Für Modul 3: **Vom Lehrmeister unterschriebenes Lernjournal**
Übernachtung: **Vorhanden, bitte bei bedarf drei Wochen vor Kursbeginn bei den Kursleitern melden** Kosten: Fr. 50 pro Nacht pro Person.
Bitte beachten: **Neu! Alle Einteilungen auch auf unserer Website** <https://bkc-langenthal.ch/>
Kursleiter: Andreas Reinhard **Mobile:** 076.778.26.05 andreas.reinhard@bzl.ch **Büronummer:** 062.916.86.78