

# Kursprogramm üK 3 für Lernende BKC EBA (3. Semester) 2021

Ort: Rlichemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern

**Wichtig: Berufskleider sind obligatorisch**

Text aus dem Bildungsplan:

Themen	Richt- und Leistungsziele
Im üK 3 geht es darum, die neusten Erkenntnisse, Innovationen und Technologien in der Produkteherstellung, der Arbeitsorganisation, der Qualitätssicherung und für das Zeitmanagement zu erlernen.	1.1.2.2 Techniken 1.1.4.1 Produkte 1.1.5.1 Zeitmanagement 1.1.5.2 Arbeitsplatzgestaltung  1.3.1.1 Qualitätssicherung 1.3.2.2 Massnahmen (Hygiene)

**08.30** Begrüssung, Besichtigung Rlichemont, Zielsetzung

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

09.15 – 12.00 **Atelier Teil 1 Bäckerei-Konditorei-Confiserie**

**12.00** Mittagessen

13.00 **Atelier Teil 2 Bäckerei-Konditorei-Confiserie**

15.45 Pause

15.55 **Zusammenfassung/Schlussbesprechung**  
Rückblick Probeprüfungen/Bilder und Erfahrungsbericht

16.30 Degustation der hergestellten Produkte

**17.00** Kursende - Auf Wiedersehen

~~Kurskosten~~ ~~CHF 240.—~~ **Kurskosten werden vom Verband übernommen**

Bitte kreuzen Sie die fünf Produktgruppen an, die in Ihrer Klasse am meisten ausgewählt wurden.

- |   |  |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Normal- und Spezialbrot    | <input type="checkbox"/> Klein-, Feingebäck und Schwimmdgebackenes |
| <input type="checkbox"/> Tourierte Teige            | <input type="checkbox"/> Snacks und Traiteur                       |
| <input type="checkbox"/> Biscuit und Massen         | <input type="checkbox"/> Patisserie                                |
| <input type="checkbox"/> Stückli und / oder Konfekt | <input type="checkbox"/> Torten, Cakes, Törtchen und Honiggebäck   |
| <input type="checkbox"/> Couverturarbeiten          | <input type="checkbox"/> Rahm-, Creme- und Glace-desserts          |