

Kursprogramm üK 3 für Lernende BKC EBA (3. Semester) 2022

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)

08.15 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.—