

Kursprogramm üK 4 für Lernende BKC EFZ (5. Semester) 2022 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

08.15 Begrüssung / Besichtigung Rlichemont / Programmübersicht

08.30 **Atelier Teil 1, Bäckerei-Konditorei**

12.00 Mittagessen

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

16.30 **Zusammenfassung/Schlussbesprechung**
Kursende - Auf Wiedersehen

Kurskosten CHF 240.—

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).