

# Kursprogramm üK 4 für Lernende BKC EFZ (5. Semester) 2021 Fachrichtung Konditorei-Confiserie

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

08.30 Begrüssung / Besichtigung Rlichemont / Programmübersicht

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

09.15 **Atelier Konditorei „Hefengebäcke“**

10.30 **Atelier Confiserie**

13.00 Mittagessen

14.00 **Atelier Konditorei**

16.00 **Zusammenfassung/Schlussbesprechung**  
Rückblick Probepfungen/Bilder und Erfahrungsberichte QV

16.30 ca. Kursende - Auf Wiedersehen

~~Kurskosten CHF 150.-~~ Kurskosten werden vom Verband übernommen