

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

Ort: Rlichemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern

Datum: **Dienstag, 26. Oktober 2021**

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.	1.1.4.3 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 / Programmübersicht

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

09.10 **Atelier Confiserie Teil 1**

13.00 Mittagessen

14.00 **Atelier Confiserie Teil 2**

16.00 Präsentation der Arbeiten
Zusammenfassung/Schlussbesprechung

16.30 ca. Kursende - Auf Wiedersehen

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