

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

08.15 Begrüssung / Besichtigung Rlichemont / Programmübersicht

08.30 **Atelier Teil 1, Confiserie**

12.00 Mittagessen

13.00 **Atelier Teil 2, Confiserie**

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

Kurskosten CHF 240.—