

**Kursaufgebot ÜK-Kurs Modul 3 / Confiserie**
**Kursdatum: 11. / 12. / 13. Oktober 2022**
**Schulort: Thun / Biel**
**Aufgebot für:**

Name	Vorname	Betrieb	Firma	Adresse	PLZ	Ort	TeIG
Brunner	Carina	Bäckerei-Konditorei-Café	Ringgenberg GmbH	Dorfstrasse 123	3818	Grindelwald	info@grindelwald-bakery.ch
Brunner	Magdalena		Early Beck Boulanger Confiseur	Promenade 70	3780	Gstaad	info@earlybeck.ch
Johner	Alessa		Beck Glatz Confiseur AG	Weyermannsstrasse 24	3008	Bern	hr@glatz-bern.ch
Müller	Tatjana	Hotel National	Confiserie Tea-Room Blaser	Obere Bahnhofstrasse 10	3714	Frutigen	hotel@national-frutigen.ch
Wyss	Tamara	Zusatzlehre nur M3	Suteria Chocolata AG	Hans Huber-Strasse 38	4502	Solothurn	info@suteria.ch
Schaad	Leonie Sophie		Confiserie Hofer	Stalden 17	4500	Solothurn	info@confiseriehofer.ch
Habegger	Angela	Zusatzlehre nur M3	D. + F. Burkhard, Bäckerei Konditorei	Südstrasse 37	3250	Lyss	

**Allgemeine Weisungen:**
**Kursort:** Berufsfachschule Langenthal / ÜK-Zentrum BKC, Weststrasse 24, 4900 Langenthal / Zimmer 24 / 0.08

**Wegbeschreibung:** [Bus Nummer 63 Richtung Industrie. Haltestelle Schulen Hard](#)
**Kursbeginn:** **08.30 - 17.00 Uhr**
**Kurskosten:** **Fr. 60.00 für Modul Lehrmittel**
**Arbeitskleidung:** Bäckerhose, Schürze, Arbeitsschuhe, weisses T-Shirt

**Berufsschule:** Schulferien

**Mitbringen:** Schreibzeug, Fotoapparat , **2 Tortenschachteln 24er**
**Für Modul 3:** **Vom Lehrmeister unterschriebenes Lernjournal**
**Übernachtung:** **Vorhanden, bitte bei bedarf drei Wochen vor Kursbeginn bei den Kursleitern melden** Kosten: Fr. 60.00 pro Nacht pro Person.
**Bitte beachten:** **Neu! Alle Einteilungen auch auf unserer Website** <https://bkc-langenthal.ch/>
**Kursleiter:** Andreas Reinhard **Mobile:** 076.778.26.05 [andreas.reinhard@bzl.ch](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch) **Büronummer:** 062.916.86.78

**Kursaufgebot ÜK-Kurs Modul 3 / Confiserie**
**Kursdatum: 18. / 20. / 21. Oktober 2022**
**Schulort: Thun**
**Aufgebot für:**

Name	Vorname	Betrieb	Firma	Adresse	PLZ	Ort	TeIG
Burri	Agathe		Beck Glatz Confiseur AG	Weyermannsstrasse 24	3008	Bern	hr@glatz-bern.ch
Ferrari	Elena		Confiserie Eichenberger AG	Sulgenrain 26	3007	Bern	info@confiserie-eichenberger.ch
Lüthi	Céline		Confiserie Neuhaus GmbH	Emmentalstrasse 28	3414	Oberburg	info@confiserie-neuhaus.ch
Mosimann	Nadia		Bäckerei-Confiserie Brioche	Hauptstrasse 16	3422	Kirchberg	
Tschanz	Mélanie		Confiserie Steinmann AG	Bälliz 37	3600	Thun	hr@confisieresteinmann.ch
Laura	Loosli		Konditorei-Confiserie Kuhnen AG	Lischmattenstrasse 1	3775	Lenk im Simmental	info@kuhnenlenk.ch
Schott	Anna		Early Beck Boulanger Confiseur	Promenade 70	3780	Gstaad	info@earlybeck.ch
Sarbach	Larissa	Bäckerei-Konditorei-Confiserie	Café Haueter	Dorfstrasse 27	3715	Adelboden	info@haueter-adelboden.ch

**Allgemeine Weisungen:**
**Kursort:** Berufsfachschule Langenthal / ÜK-Zentrum BKC, Weststrasse 24, 4900 Langenthal / Zimmer 24 / 0.08

**Wegbeschreibung:** [Bus Nummer 63 Richtung Industrie. Haltestelle Schulen Hard](#)
**Kursbeginn:** **08.00 - 17.00 Uhr**
**Kurskosten:** **Fr. 60.00 für Modul Lehrmittel**
**Arbeitskleidung:** Bäckerhose, Schürze, Arbeitsschuhe, weisses T-Shirt

**Berufsschule:** Findet normal statt

**Mitbringen:** Schreibzeug, Fotoapparat , **2 Tortenschachteln 24er**
**Für Modul 3:** **Vom Lehrmeister unterschriebenes Lernjournal**
**Übernachtung:** **Vorhanden, bitte bei bedarf drei Wochen vor Kursbeginn bei den Kursleitern melden**

Kosten: Fr. 60.00 pro Nacht pro Person.

**Bitte beachten:** **Neu! Alle Einteilungen auch auf unserer Website** <https://bkc-langenthal.ch/>
**Kursleiter:** Andreas Reinhard

**Mobile:** 076.778.26.05

[andreas.reinhard@bzl.ch](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch)
**Büronummer:** 062.916.86.78

**Kursaufgebot ÜK-Kurs Modul 3 / Confiserie**
**Kursdatum: 25. / 27. / 28. Oktober**
**Schulort: Thun**
**Aufgebot für:**

Name	Vorname	Betrieb	Firma	Adresse	PLZ	Ort	TeIG
Graber	Tabea		Confiserie Eichenberger AG	Sulgenrain 26	3007	Bern	info@confiserie-eichenberger.ch
Hirschi	Lena		Confiserie Berger AG	Dorfplatz 5	3110	Münsingen	sekretariat@confiserie-berger.ch
Baglivio	Luana		Beck Glatz Confiseur AG	Weyermannsstrasse 24	3008	Bern	
Kromah	Julia		Confiserie Steinmann AG	Bälliz 37	3600	Thun	hr@confiseriesteinmann.ch
Röthlisberger	Nina Olivia		Confiserie Wisler AG	Bernstrasse 4	3550	Langnau im Emment	mail@konditorei-wisler.ch
Hugi	Giulia		Café Haueter	Dorfstrasse 27	3715	Adelboden	info@haueter-adelboden.ch
Hofer	Karin		Confiserie Neuhaus GmbH	Emmentalstrasse 28	3414	Oberburg	info@confiserie-neuhaus.ch

**Allgemeine Weisungen:**
**Kursort:** Berufsfachschule Langenthal / ÜK-Zentrum BKC, Weststrasse 24, 4900 Langenthal / Zimmer 24 / 0.08

**Wegbeschreibung:** [Bus Nummer 63 Richtung Industrie. Haltestelle Schulen Hard](#)
**Kursbeginn:** **08.00 - 17.00 Uhr**
**Kurskosten:** **Fr. 60.00 für Modul Lehrmittel**
**Arbeitskleidung:** Bäckerhose, Schürze, Arbeitsschuhe, weisses T-Shirt

**Berufsschule:** Findet normal statt

**Mitbringen:** Schreibzeug, Fotoapparat , **2 Tortenschachteln 24er**
**Für Modul 3:** **Vom Lehrmeister unterschriebenes Lernjournal**
**Übernachtung:** **Vorhanden, bitte bei bedarf drei Wochen vor Kursbeginn bei den Kursleitern melden**

Kosten: Fr. 60.00 pro Nacht pro Person.

**Bitte beachten:** **Neu! Alle Einteilungen auch auf unserer Website** <https://bkc-langenthal.ch/>
**Kursleiter:** Andreas Reinhard

**Mobile:** 076.778.26.05

[andreas.reinhard@bzl.ch](mailto:andreas.reinhard@bzl.ch)
**Büronummer:** 062.916.86.78