

ÜK Infrastruktur

Beim Erarbeiten des Bildungsplanes EFZ wurde eine Liste mit Gerätschaften erstellt. Diese Liste ist nicht abschliessend und hat auch nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. In den Leistungszielen 1.1.2.1 heisst es: **BKC bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein.**

Diese Liste gibt bei der Einrichtung von ÜK Zentren eine Hilfestellung.

ÜK 1 und 2 BKC

Zwingend im ÜK Zentrum vorhanden	Optional im ÜK Zentrum vorhanden
<p>Arbeitsvorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Waage ○ Reibmaschine ○ Walze ○ Rahmautomat und –bläser ○ Spritzpistole <p>Herstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Knetmaschine ○ Mixer ○ Rührwerk ○ Teigteil- und Wirkmaschine ○ Ausrollmaschine ○ Gipfelroller ○ Trempierapparat ○ Glacemaschine <p>Zwischenlagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Kühlschrank ○ Tiefkühler <p>Back- und Kochprozess</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Backofen ○ Gasherd ○ Mikrowellen <p>Fertigstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Airbrush <p>Reinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Abwaschmaschine ○ Desinfektionsgeräte ○ Luftkompressor 	<p>Arbeitsvorbereitung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Mühle ○ Aufschnittmaschine ○ Eismaschine ○ Apfelschälmaschine <p>Herstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Schneidetisch ○ Dressiermaschine ○ Pastomat ○ Belaugungsmaschine <p>Zwischenlagerung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Gärschrank <p>Back- und Kochprozess</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Friteuse ○ Steamer <p>Fertigstellung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Berlinerfüllmaschine ○ Geliermaschine <p>Lagerung / Verpackung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Verpackungsmaschine ○ Vakuumierungsmaschine ○ Auszeichnungsmaschine <p>Reinigung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Blechputzmaschine ○ Reinigungsmaschinen

ÜK Infrastruktur

Beim Erarbeiten des Bildungsplanes EFZ wurde eine Liste mit Gerätschaften erstellt. Diese Liste ist nicht abschliessend und hat auch nicht den Anspruch auf Vollständigkeit. In den Leistungszielen 1.1.2.3 / 1.1.2.5 heisst es: **B / C bedienen und setzen die im Kurszentrum vorhandenen Geräte, Maschinen und Anlagen in den jeweiligen Arbeitsprozessen fachgerecht ein.**

Diese Liste gibt bei der Einrichtung von ÜK Zentren eine Hilfestellung.

ÜK 3 Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Zwingend im ÜK Zentrum vorhanden	Optional im ÜK Zentrum Vorhanden
<ul style="list-style-type: none"> ○ Kühl- und Tiefkühlanlagen zur Steuerung des Gärprozesses ○ Einschiessapparat 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Mehlsiloanlage ○ Wassermischgerät ○ Gärbottich ○ Abwägemaschine ○ Teigteilmaschine ○ Abpressmaschine (Brot) ○ Kegelwirkmaschine ○ Zwischengärschrank ○ Langwirkmaschine ○ Gipfelstrasse ○ Brotschneidemaschine

ÜK 3 Fachrichtung Konditorei – Confiserie

<ul style="list-style-type: none"> ○ Wärmeschrank 	<ul style="list-style-type: none"> ○ Homogenisator ○ Pastomat ○ Vakuummixer ○ Pralinefüllapparat- und maschine ○ Giessmaschine ○ One-Shot-Maschine ○ Schneidapparat / Walze ○ Zuckerschmelzapparat ○ Nougatpresse ○ Entpuderungsmaschine ○ Temperiermaschine ○ Überziehmaschine / Kühltunnel ○ Dragiermaschine ○ Tiefziehmaschine
--	---