

1. Tag	2.Tag	3. Tag
Vormittag		
<p>Einführung und Zielsetzung</p> <p>Hygiene und Arbeitssicherheit - Gemäss Infrastruktur</p> <p>Hefeteige touriert – Teig herstellen - drei Verschiedene (Dänisch Plunder, Tourierter Hefesüssteig, Buttergipfelteig)</p> <p>Blätterteig herstellen und tourieren - holländer und deutscher</p> <p>Hefeteig (Teigherstellung) - Kleingebäck drei Verschiedene Weggli/Brioche/Laugengebäck (Toastbrot und Pizzasnack aus Weggliteig)</p>	<p>Hefeteige touriert - Buttergipfelteig aufarbeiten - Dänisch Plunder</p> <p>Grosse Hefesüssteiggebäcke herstellen - Sonne, Piccadilli, Hefekranz usw.</p> <p>Cremen - gekochte Vanillecreme</p> <p>Geriebener Teig - Pasteten klein oder gross herstellen</p> <p>Blätterteigprodukte aufarbeiten - Pastetli - Prussiens - grosse gefüllte Blätterteiggebäcke</p>	<p>Fingerfood, warm und kalt</p> <p>Kuchen/Wähen - süss und gesalzen backen und fertig stellen</p> <p>Pizzasnack fertig stellen und backen</p> <p>Blätterteigprodukte aufarbeiten - Mandel- und Nussgipfel herstellen</p>
Nachmittag		
<p>Hefeteig verarbeiten - Kleingebäck drei Verschiedene Weggli/Brioche/Laugengebäck</p> <p>Geriebener Teig - Kuchen/Wähen- und Pastetenteig</p> <p>Füllungen (süss und salzig) - Mandelmasse - Nussmasse - Konfitüre/ Marmelade</p>	<p>Kuchen/Wähen - süss und gesalzen vorbereiten und anschl. TK</p> <p>Dänisch Plunder und Tourierte Hefengebäcke und Pasteten fertig stellen und dekorieren</p>	<p>Canapes herstellen und Sulzen - Verschiedene verfahren zeigen (vegetabil)</p> <p>Laugengebäcke füllen</p> <p>Qualitätssicherung Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</p> <p>Allgemein - Reinigen - Lernzielkontrolle - Schlussgespräch - Kursende</p>

4. Tag	5.Tag	6. Tag
--------	-------	--------

Vormittag

<p>Einführung und Zielsetzung</p> <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Biscuitmasse warm Tortenbiscuit (Kapsel) - Biscuitmasse kalt Roulade - Biscuit kalt Mohrenkopfschale/Löffelb. <p>Butterteige</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mürbteig Sable - Mailänderliteig Pâtisseriesbödeli - Zuckerteig Totenbeindli <p>Crems und Füllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fruchtcreme schwer - Ganache - Creme bavaroise 	<p>Rouladen rollen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ananas Royal - Zitronenroulade als Patisserie od. Cake <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Buttermasse Cake mit Gupf - Buttermasse leicht Cake ohne Gupf - Buttermasse dressiert Zürinüssli/Bretzeli <p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Makaronenmasse 1:1 Konfekt - Makaronenmasse 1:2 Makrönli/Vogelnestli - Makaronenmasse 1:3 Amaretti <p>Abgeröstete Masse</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pâte a Choux 	<p>Patisserie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rouladen schneiden - Choux füllen - Mohrenköpfe füllen und glasieren - Patisserie im Ringli einsetzen <p>Cakes</p> <ul style="list-style-type: none"> - Truffecake mit Ganache gefüllt herstellen <p>Torten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ananas Royal schneiden und fertig stellen - Vacherin Glace fertig stellen - Meringage espagnol
---	---	---

Nachmittag

<p>Massen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meringues, kalt Böden für Vacherin - Meringage italienne Choc-S <p>Honiggebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> - Honigteig herstellen 	<p>Rahm-, Creme- und Glacedesserts</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cremedessert einsetzen Ananas Royal - Glacedessert einsetzen Vacherin Glace <p>Honiggebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lebkuchen aufarbeiten und backen 	<p>Stückli/Konfekt und Petit Four fertig stellen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zürinüssli füllen und in Couverture trampieren <p>Qualitätssicherung</p> <p>Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</p> <p>Allgemein</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigen - Lernzielkontrolle - Schlussgespräch - Kursende
--	---	---

Fachrichtung Bäckerei-Konditorei (B)

7. Tag	8.Tag	9. Tag
Vormittag		
<p>Normalbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Direkte Führung - Kühltechnologie (GV oder Sanfte Kälte) <p><i>Diese beiden Verfahren werden mit einem Teig (Ruch- oder Halbweissteig) ausgeführt.</i></p> <p>Spezialbrot in verschiedenen Triebführungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bauernbrot (indirekte Führung) - Partybrot aus Bauernbrotteig für 9. Tag - Rustico-Chnurzelbrot (indirekte Führung über Kühlraum) <p>Kleinbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Semmeli (Expressmethode) 	<p>Normalbrot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Normalbrot über Kältetechnologie abbacken - Indirekte Führung (Fermentierter Teig, Poolish) <p>Spezialbrot in verschiedenen Triebführungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rustico-Chnurzelbrot vom Kühlraum verarbeiten - Spezialbrot (Fermentierter Teig) - Spezialbrot (Poolish) - Roggenmischrot (Vorteig versäuert) - Spezialbrot (Quellstück) - Dinkelbrot (Brühstück) - Vollkornbrot (Kochstück) <p>Kleinbrot</p> <p>Aus den verschiedenen Spezialbrotteigen, Kleinbrote herstellen.</p>	<p>Sauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundsauer analysieren und auffrischen <p>Feingebäck</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taillaule-Teig verarbeiten <p>Schau- und Gebildebrot</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sirupteig-Blickfang herstellen - Schaubrotteig-Dekormotive herstellen - Partybrote füllen und präsentieren
Nachmittag		
<p>Vorteig-Herstellung für Triebführungsarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fermentierter Teig (Normal- und Spezialbrot) - Poolish (Parisetten, Butterzopf etc.) - Versäuerter Vorteig (Roggenmischbrot) - Quellstück (Spezialbrot) - Brühstück (Dinkelbrot) - Kochstück (Vollkornbrot) <p>Sauerteig</p> <p><i>Grundlage der Sauerteigzüchtung und der Verarbeitung aufzeigen.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Herstellen eines Anstellgutes (wird in diesen drei Tagen zu einem Grundsauer gezüchtet) <p>Schau- und Gebildebrote</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sirup- und Salzteig-Herstellung 	<p>Sauerteig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anstellgut analysieren und auffrischen <p>Schau- und Gebildebrote</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundlagen der Gestaltung von Schau- und Partybrote - Sirupteig ausrollen - Schaubrotteig kneten und ausrollen für Dekormotive - Füllungen vorbereiten für Partybrot <p>Feingebäcke</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taillaule-Teig herstellen (Reichhaltiger Teig der über den Kühlraum geführt wird) <p>Qualitätssicherung</p> <p><i>Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</i></p>	<p>Regionale Spezialität</p> <p><i>Wird eine Auswahl an Rezepten bereitgestellt.</i></p> <p>Flechtarten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Flechttechnik der mehrteiligen Zöpfe - Butterzopf herstellen <p>Qualitätssicherung</p> <p>Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</p> <p>Allgemein</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigen - Lernzielkontrolle - Schlussgespräch - Kursende

Fachrichtung Konditorei-Confiserie (C)

7. Tag	8.Tag	9. Tag
Vormittag		
<p>Grundmassen/Füllungen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pralinémasse - Gianduja - Ganachen (Rahm/Butter) <p>Zuckerarbeiten</p> <p>Demo Confieren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Marzipan - Modeliermasse - Glace kochen 	<p>Interieur:</p> <p>Pralinemasse Formenpraliné Ausgestochen/geschnitten Spezialitäten</p> <p>Gianduja dressiert Schnittpraliné (ausgestochen)</p> <p>Rahmganache Hohlkugeln dressiert (Nougattruffe)</p> <p>Butterganache dressiert</p> <p>Marzipan Interieur</p>	<p>Couverturarbeiten</p> <p>Temperieren drei Arten</p> <p>Tremperieren</p> <p>Hohlkugeln giessen</p> <p>Körper für Fantasieartikel giessen (evtl. Tag 8)</p>
Nachmittag		
<ul style="list-style-type: none"> - brauner Nougat - Caramel Fondant - Likör <p>Demo Nougat Montelimar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gelee - Konfitüre (üK1 Tag 1??) 	<p>Caramel Fondant schneiden</p> <p>Honignougat kochen/schneiden</p> <p>Glace gefrieren chemisieren Mousse/Parfait füllen</p> <p>Eigenkreation Tischdekoration</p> <p>Dazwischen Demo: Caramel mous Nidelzeltli (Feuersteine) Felsenzucker</p>	<p>Glacedesserts</p> <p>Bombe garnieren</p> <p>Fantasie- und Dekorartikel (spritzen)</p> <p>Bestehend aus Couverture Marzipan Modelliermasse</p> <p>Qualitätssicherung</p> <p>Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</p> <p>Allgemein</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigen - Lernzielkontrolle - Schlussgespräch - Kursende

ÜK 4 Bäckerei-Konditorei-Confiserie

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