

# LERN FÖRDE RUNG

## KURS: 24 / FKF70 MODERNE SCHOKOLADE- SCHAUSTÜCKE

### KURSZIEL

Kennenlernen und trainieren von grundlegenden Fähigkeiten für ein modernes Schokolade-Schaustück.

### KURSinHALT

Sie üben das Temperieren der verschiedenen Couverturen und die grundlegenden Giesstechniken. Zudem erlernen Sie den Aufbau und die Herstellung eines modernen Schokolade-Schaustückes.

### VORAUSSETZUNGEN

Lernende Bäcker-Konditoren-Confiseure EFZ, Bäckerin-Konditorin-Confiseurin EFZ, Koch / Köchin EFZ

### KURSUMFANG

8 Lektionen

### WOCHENTAG, ZEIT

Samstag, 07.55 – 12.20 Uhr und 13.15 – 15.50 Uhr

### KURSDATEN

08.03.2025

Bei genügender Anzahl von Anmeldungen wird ein zweiter Kurs am darauffolgenden Samstag durchgeführt.

### KURSORT

GBC, das Zimmer wird am Aushang auf dem C-Boden bekanntgegeben.

### KURSLEITUNG

Fabian Sängler, Chocolate Culinary GmbH

### KURSKOSTEN

Fr. 45.00 Materialkosten (bitte Betrag am ersten Kurstag passend mitbringen)

### BEMERKUNG

Eine Kursteilnahme ohne vorherige Anmeldung ist nicht möglich.

Eine Anmeldung ist verbindlich. Es gilt das Absenzen-Reglement der GBC. Absenzen sind bei der Kursleitung zu entschuldigen. Eine Kursbestätigung wird ausgestellt. Die Mindest- und Maximalteilnehmendenzahl für diesen Freikurs beträgt 10 Personen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Einganges berücksichtigt.

### ANMELDUNG

unter [www.gbchur.ch](http://www.gbchur.ch)

ANMELDESCHLUSS:  
FREITAG, 14.02.2025



Die Online-Anmeldungen werden sofort bestätigt. Vor Kursbeginn erhalten Sie eine Einladung per Mail mit den Angaben zum Kurs und dem Absenzen-Reglement der GBC. Wenn Kursdaten ändern oder ein Kurs nicht durchgeführt wird, werden wir Sie per Mail benachrichtigen.



Gewerbliche  
Berufsschule  
Chur

