

1. Tag	2.Tag	3. Tag
<b>Vormittag</b>		
<p><b>Einführung und Zielsetzung</b></p> <p><b>Hygiene und Arbeitssicherheit</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gemäss Infrastruktur</li> </ul> <p><b>Hefeteige touriert – Teig herstellen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ drei Verschiedene (Dänisch Plunder, Tourierter Hefesüssteig, Buttergipfelteig)</li> </ul> <p><b>Blätterteig herstellen und tourieren</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ holländer und deutscher</li> </ul> <p><b>Hefeteig (Teigherstellung)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kleingebäck drei Verschiedene Weggli/Brioche/Laugengebäck (Toastbrot und Pizzasnack aus Weggliteig)</li> </ul>	<p><b>Hefeteige touriert</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Buttergipfelteig aufarbeiten</li> <li>○ Dänisch Plunder</li> </ul> <p><b>Grosse Hefesüssteiggebäcke herstellen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Sonne, Piccadilli, Hefekranz usw.</li> </ul> <p><b>Cremen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ gekochte Vanillecreme</li> </ul> <p><b>Geriebener Teig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pasteten klein oder gross herstellen</li> </ul> <p><b>Blätterteigprodukte aufarbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pastetli</li> <li>○ Prussiens</li> <li>○ grosse gefüllte Blätterteiggebäcke</li> </ul>	<p><b>Fingerfood, warm und kalt</b></p> <p><b>Kuchen/Wähen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ süss und gesalzen backen und fertig stellen</li> </ul> <p><b>Pizzasnack fertig stellen und backen</b></p> <p><b>Blätterteigprodukte aufarbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mandel- und Nussgipfel herstellen</li> </ul>
<b>Nachmittag</b>		
<p><b>Hefeteig verarbeiten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kleingebäck drei Verschiedene Weggli/Brioche/Laugengebäck</li> </ul> <p><b>Geriebener Teig</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kuchen/Wähen- und Pastetenteig</li> </ul> <p><b>Füllungen (süss und salzig)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mandelmasse</li> <li>○ Nussmasse</li> <li>○ Konfitüre/ Marmelade</li> </ul>	<p><b>Kuchen/Wähen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ süss und gesalzen vorbereiten und anschl. TK</li> </ul> <p><b>Dänisch Plunder und Tourierte Hefengebäcke und Pasteten fertig stellen und dekorieren</b></p>	<p><b>Canapes herstellen und Sulzen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Verschiedene verfahren zeigen (vegetabil)</li> </ul> <p><b>Laugengebäcke füllen</b></p> <p><b>Qualitätssicherung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</li> </ul> <p><b>Allgemein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reinigen</li> <li>○ Lernzielkontrolle</li> <li>○ Schlussgespräch</li> <li>○ Kursende</li> </ul>

4. Tag	5.Tag	6. Tag
<b>Vormittag</b>		
<p><b>Einführung und Zielsetzung</b></p> <p><b>Massen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Biscuitmasse warm Tortenbiscuit (Kapsel)</li> <li>○ Biscuitmasse kalt Roulade</li> <li>○ Biscuit kalt Mohrenkopfschale/Löffelb.</li> </ul> <p><b>Butterteige</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Mürbteig Sable</li> <li>○ Mailänderliteig Pâtisseriebödeli</li> <li>○ Zuckerteig Totenbeindli</li> </ul> <p><b>Cremen und Füllungen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Fruchtcreme schwer</li> <li>○ Ganache</li> <li>○ Creme bavaroise</li> </ul>	<p><b>Rouladen rollen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ananas Royal</li> <li>○ Zitronenroulade als Patisserie oder Cake</li> </ul> <p><b>Massen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Buttermasse Cake mit Gupf</li> <li>○ Buttermasse leicht Cake ohne Gupf</li> <li>○ Buttermasse dressiert Zürinüssli/Bretzeli</li> </ul> <p><b>Massen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Makaronenmasse 1:1 Konfekt</li> <li>○ Makaronenmasse 1:2 Makrönli/Vogelnestli</li> <li>○ Makaronenmasse 1:3 Amaretti</li> </ul> <p><b>Abgeröstete Masse</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Pâte a Choux</li> </ul>	<p><b>Patisserie</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Rouladen schneiden</li> <li>○ Choux füllen</li> <li>○ Mohrenköpfe füllen und glasieren</li> <li>○ Patisserie im Ringli einsetzen</li> </ul> <p><b>Cakes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Truffecake mit Ganache gefüllt herstellen</li> </ul> <p><b>Torten</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ananas Royal schneiden und fertig stellen</li> <li>○ Vacherin Glace fertig stellen</li> <li>○ Meringage espagnol</li> </ul>
<b>Nachmittag</b>		
<p><b>Massen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Meringues, kalt Böden für Vacherin</li> <li>○ Meringage italienne Choc-S</li> </ul> <p><b>Honiggebäck</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Honigteig herstellen</li> </ul>	<p><b>Rahm-, Creme- und Glacedesserts</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Cremedessert einsetzen Ananas Royal</li> <li>○ Glacedessert einsetzen Vacherin Glace</li> </ul> <p><b>Honiggebäck</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Lebkuchen aufarbeiten und backen</li> </ul>	<p><b>Stückli/Konfekt und Petit Four fertig stellen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Zürinüssli füllen und in Couverture trampieren</li> </ul> <p><b>Qualitätssicherung</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Präsentieren der Gebäcke und deren Qualität eruieren.</li> </ul> <p><b>Allgemein</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Reinigen</li> <li>○ Lernzielkontrolle</li> <li>○ Schlussgespräch</li> <li>○ Kursende</li> </ul>

**Fachrichtung Bäckerei-Konditorei (B)**

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

**Fachrichtung Konditorei-Confiserie (C)**

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