



Lehrgangsinhalte Konditoren

Kond 1/01

Techniken der Herstellung von speziellen Konditoreierzeugnissen

- Herstellen von Plundergebäcken
- Herstellen von Blätterteiggebäcken
- Herstellen verschiedener Füllungen und Cremes
- Herstellen eines Trüffelsortiments
- Schaustück aus Zucker
- Ausgarnieren von einer Buttercremetorte
- Herstellen von verschieden Cremesuppen
- Herstellen von einem Teegebäcksortiment
- Herstellen von Königsberger Marzipan

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:
Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Berichtshefte,
Vorhängeschloss, Handtuch, Seife

Kond 2/01

Techniken der Herstellung von speziellen Konditoreierzeugnissen

- Herstellen von Florentiner und Mandelhörnchen
- Baumkuchen herstellen
- Ladenanschnitttorte ausgarnieren
- Herstellen von Petit Fours
- Marzipan modellieren
- Pralinensortiment
- Herstellen von Snacks (Zwiebelkuchen, Quiche Lorraine)
- Formtorte gestalten und ausgarnieren

Notwendige Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:
Arbeitskleidung, Schreibmaterial, Berichtshefte,
Vorhängeschloss