



Grundkurs Meisterschule Konditor

Die Tätigkeiten eines Konditors sind vielseitig und erfordern handwerkliches Geschick. In dieser Ausbildung erwerben Sie die fachliche und praktische Basis für den Besuch der Meisterschule Konditor. Die Teilnahme am Grundkurs ist verpflichtend für Personen ohne Lehrabschluss.

Der Lehrgang schließt mit einer mündlichen und praktischen Prüfung ab. Nach positiver Absolvierung ist die Aufnahme in die Meisterschule Konditor möglich.

Zielgruppe:

Personen mit einschlägiger Praxis, die den Besuch der Meisterschule Konditor anstreben, jedoch keinen Lehrabschluss vorweisen können.

Dauer:

80 Lehreinheiten

Einzelmodule:

Teige	14 Stunden
Massen	14 Stunden
Cremen/Verzierung	14 Stunden
Eis	14 Stunden
Zucker	14 Stunden
Abschlussprüfung (praktisch und mündlich)	10 Stunden

Die Inhalte im Detail:

Theoretisches Grundwissen

- Rohstoffe in der Konditorei und deren Eigenschaften
- Codexrichtlinien
- Allgemeine Hygienebestimmungen
- Allgemeine Maschinenkunde

Teige und Massen

- Einteilung und Herstellung

Cremen und Füllungen

- Einteilung und Herstellung

Schokolade

- Bestandteile
- Verarbeitung
- Richtiges Temperieren

Zucker

- Zuckertabelle
- Eigenschaften
- Verarbeitung
- Konservierung

Marzipan

- Herstellung
- Verarbeitung

Speiseeis

- Herstellungsarten
- Hauptzutaten
- Maschinenkunde
- Spezielle Hygienebestimmungen