

## Überbetriebliche Kurse Müller/in



**Kurs 6: Backprozess (4.1.3)**

**Mu22a / 3. Lehrjahr, Fachrichtung LM**

**Dauer 1 Tag**

**Kursdatum: 29. Januar 2025**

**Kursort: Bühler AG, Uzwil**

### Kursprogramm

<b>Zeit</b>	<b>Thema</b>	<b>Ort</b>	<b>Verantwortlich</b>
		<i>Food Creation Center (FCC) ( Auditorium)</i>	
08.00h			
	<b>- Backprozess generell</b> <b>- Einfluss Mehlqualität</b> <b>- Einfluss Backhilfsmittel, Korrekturmöglichkeiten</b> <b>(praktische Anwendung)</b>	<i>Food Creation Center (FCC)</i>	<i>A. Kilian FCC</i>
12.00h			
	<i>Mittagspause</i>		
13.00 h			
	<b>- Backprozess generell</b> <b>- Einfluss Mehlqualität</b> <b>- Einfluss Backhilfsmittel, Korrekturmöglichkeiten</b> <b>(praktische Anwendung)</b>	<i>Food Creation Center (FCC)</i>	<i>A. Kilian FCC</i>
17.00 h	<i>Ende</i>		

(...) **Leistungsziel gemäss Bildungsplan**