

## Überbetriebliche Kurse Müller/in

**Kurs 6: Backprozess (4.1.3)**

**Mu23a / 3. Lehrjahr, Fachrichtung LM**

**Dauer 1 Tag**

**Kursdatum: 28. Januar 2026**

**Kursort: Bühler AG, Uzwil**

### Kursprogramm

| Zeit    | Thema  | Ort                                      | Verantwortlich |
|---------|--|--|----------------|
|         |  | Food Creation Center (FCC) ( Auditorium) |                |
| 08.00 h |  |  |                |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Backprozess generell</li> <li>- Einfluss Mehlqualität</li> <li>- Einfluss Backhilfsmittel, Korrekturmöglichkeiten (praktische Anwendung)</li> </ul> | Food Creation Center (FCC)               | A. Kilian FCC  |
| 12.00 h |  |  |                |
|         | Mittagspause   |  |                |
| 13.00 h |  |  |                |
|         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Backprozess generell</li> <li>- Einfluss Mehlqualität</li> <li>- Einfluss Backhilfsmittel, Korrekturmöglichkeiten (praktische Anwendung)</li> </ul> | Food Creation Center (FCC)               | A. Kilian FCC  |
| 17.00 h | Ende   |  |                |

(....) Leistungsziel gemäss Bildungsplan