

| Bä-Ko-Co EFZ Fachrichtung Confitiserie | | | | | | | | | | Klasse: B15-18B | | | | | | | | | |
|--|----------|-----------------------------|-----------------------------------|--|-----------|--|--|-------------------|-----------------------------------|--------------------------|---|--|---|------------------|--|------------|--|--|--|
| Kalender | | Fach: Betriebswirtschaft BW | | | | Fach: Handwerk&Technologie HAT | | | | Fach: Gestalten/Kreieren | | | | Fixpunkte und LK | | Besonderes | | | |
| KW | Datum | Thema | Lernziel-Stichworte | | Situation | Lernziel-Stichworte | | Thema/Technik | Lernziel-Stichworte | | | | | | | | | | |
| 33 | 14.08.17 | 21 | VP-Berechnungen ergänzen | | 8.1 | Milch- / Milchprodukte | | Marzipan | modellieren nach Vorlage | | | | | | | | | | |
| 34 | 21.08.17 | Test | Verkaufspreisberechnungen | | 8.1 | Gelier- und Verdickungsmittel | | Marzipan | Tutti Frutti / Grundformen | | ! | | BW 21 | | | | | | |
| 35 | 28.08.17 | 22 | Kalkulierter Verkaufspreis | | 8.2 | Torten und Cremes | | Torte | Torte nach Thema | | | | | | | | | | |
| 36 | 4.09.17 | 22 | Kalkulierter Verkaufspreis | | 8.2 | Rep. Bisquit, Schneemassen | | Marzipan | Charakterköpfe | | | | 05. - 07.09. | ÜK 3 | | | | | |
| 37 | 11.09.17 | | Studienreise Amsterdam | | 7.2 | Selbstständige Arbeit Couverture | | | | | | | 12. - 14.09. | ÜK 3 | | | | | |
| 38 | 18.09.17 | Test | Kalkulierter Verkaufspreis | | 8.3 | Stücksachen, Butterteige | | Marzipan | verschiedene Techniken | | ! | | BW 22 | | | | | | |
| 39 | 25.09.17 | 24 | Betriebskostenstruktur | | 7.2 | Selbstständige Arbeit Couverture | | Marzipan | Figur entwerfen | | | | 28. September QV Kurs Richemont | | | | | | |
| 40 | 2.10.17 | | Herbstferien | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 41 | 9.10.17 | | Herbstferien | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 42 | 16.10.17 | 24 | Betriebskostenstruktur | | 9.1 | Rahm- Creme- und Gacedessert | | Gelatine Zucker | | | ! | | LK .- 8.1 - 8.3 | | | | | | |
| 43 | 23.10.17 | Test | Betriebskostenstruktur | | 9.2 | Glace-Coupes und Glace-Konfekt | | Zuckergiessen | | | ! | | BW 24 | | | | | | |
| 44 | 30.10.17 | 25 | Bruttogewinn 1 | | 9.3 | Traiteur / Pasteten und Terrinen | | Formen herstellen | Kundenauftrag | | 7 | | Abgabe Selbstständige Arbeit Couverture | | | | | | |
| 45 | 6.11.17 | 28 | Brutto - und Nettolohn | | 9.4 | Snacks und Traiteur | | Schrift | Herbst Torte/cake | | | | | | | | | | |
| 46 | 13.11.17 | Test | Brutto - und Nettolohn | | 10.1 | Kakaoerzeugnisse Verarbeitung | | Kakomalerei | Kombination Airbrush/modellieren | | ! | | LK - S.9.1- 9.3 | | | | | | |
| 47 | 20.11.17 | 28.2 | Lohnabzüge | | 10.2 | Pralinen und Schokoladespezialitäten | | Couverture | Couverture modellieren, Techniken | | | | | | | | | | |
| 48 | 27.11.17 | 28.2 | Lohnabzüge | | 10.2 | Confieren/Kandieren | | | Weihnachtsdekor | | | | | | | | | | |
| 49 | 4.12.17 | 28.3 | Zuschläge | | 10.2 | Zucker kochen / Fruchtgelee, Caramel, Nougat | | Artificia | Idee/Umsetzung | | ! | | BW 28 | | | | | | |
| 50 | 11.12.17 | 29 | Vertiefung | | 10.3 | Likörpralinés | | | Marzipan kandieren | | ! | | LK - S.10.1 - 10.2 | | | | | | |
| 51 | 18.12.17 | 29 | Vertiefung | | 10.3 | Likörpralinés | | | Reinigung | | | | Notenschluss | | | | | | |
| 52 | 25.12.17 | | Weihnachtsferien | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | 1.01.18 | | Weihnachtsferien | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 | 8.01.18 | 29 | Reserve | | 11.1 | Ganache / Gianduja Verarbeitung | | | Reserve | | | | | | | | | | |
| 3 | 15.01.18 | Semesterwechsel | | | 11.2 | Marzipan | | | Thema Artificia | | | | | | | | | | |
| 4 | 22.01.18 | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Artificia KW 06 Montag 05.02. - Freitag 09.02.2018 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |