

Bä-Ko-Co EFZ Fachrichtung Bäckerei Klasse: B15-18A

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	16.08.17	21	VP-Berechnungen	7.3	ergänzen, repetieren	Marzipan	Charakterköpfe				BW 21	
34	23.08.17			8.1	Patisserie mit Vanillecreme	Marzipan	Rosen modellieren				HT 7.3	M-Schilder für Kakaom. ausrollen
35	30.08.17		Bildungsreise Amsterdam									Bildungsreise Amsterdam
36	6.09.17	5+6	Rep. Themen in Ordner dabei			Malgut ansetzen	1. Schritte Kakao malen					
37	13.09.17	8	Rep. Themen in Ordner dabei	8.2	Torten und Cremen	Sujetvorlagen	Kakao malen vertiefen					Herbstsujet bereithalten
38	20.09.17	10	Rep. Themen in Ordner dabei								HT 8.1	Zeichnung Herbstsujet
38	22.09.17	Freitag 22. September 2017 üK 4 Treffpunkt Richemont Luzern 09:00 (individuelle An- und Rückreise)										kein GIBM-Tag
39	27.09.17		LK 5+6+8+10	8.3	Stücksachen	freier Decor	Thema: Herbst nach Zeichnungsvorlage				BW 5+6+8+10 /G	üK 3 Kurs 5
40	4.10.17		Herbstferien									
41	11.10.17		Herbstferien									
42	18.10.17	22	Differenz zwischen kalk. + effektivem VP									üK 3 Kurs 6
43	25.10.17	23	Nutzen der Informatik Learndoc	9.1	Rahm- Creme- und Glacedessert	Modellieren	Halloween und..					Berufsschau Liestal
44	1.11.17	24	Betriebskostenstruktur			Scrivosa	Fantasieschriften				G	Herbstmesse
45	8.11.17			9.2	Normalbrot: „Welche Triebf-Arten...	Sirupteig	Schablonen vorbereiten für Klaus				HT 9.1	
46	15.11.17	28.1	Einführung ins Lohnregulativ			Sirupteig	Teigbehandlung und ausschneiden backen				BW 24	
47	22.11.17	28.2	Lohnberechnungen	10.1	Spezialbrot: „Vielfalt im Brotgestell"		Fertigstellen ausgarnieren					Schablonen fertigstellen
48	29.11.17	28.3	Zuschläge			Air-brush	Flächen und Figuren				HT 9.2	
49	6.12.17			10.2	Sauerteiggebäcke	Air-brush	Flächen und Figuren				G	
50	13.12.17					Emailtechnik	Eiweiss-Spritzglasur					
51	20.12.17					Zeichnung/Torte	Weihnachtstorte mit obiger Technik				BW 28.1+28.2 /G	Notenschluss
52	27.12.17		Weihnachtsferien									
1	3.01.18		Weihnachtsferien									
2	10.01.18	25.1	Bruttogewinn			Artificia	Idee/Umsetzung				Semesterwechsel	
3	17.01.18			10.3	Kleinbrot und Kleingebäcke	Artificia	Idee/Umsetzung				HT 9.2	
4	24.01.18											

ohne Gewähr, wichtige Anpassungen werden neu aufgeschaltet