

Programm Teamtag SwissSkills 2017 Schweizer Berufsmeisterschaft vom 27. – 29. November 2017

Produktion Fachrichtung Bäckerei-Konditorei

Thema „Traumstadt“

Datum Montag, 25. September 2017

Ort Richemont Fachschule, Seeburgstrasse 51, 6006 Luzern



Ziel

- Die besten Lehrgänger werden noch besser und profitieren vom Verband und Richemont
- Niveausteigerung durch Weiterbildung in Workshops
- Optimale Vorbereitung auf die Schweizermeisterschaft ermöglichen
- Teambildung
- Unsicherheiten werden abgebaut, Richtlinien können klar kommuniziert werden
- Wettkampfgeist erwecken
- Die Vorfreude und den Ehrgeiz fördern

Programm Teamtag SwissSkills 2017 Schweizer Berufsmeisterschaft vom 27. – 29. November 2017

Ablauf vom Montag, 25. September 2017

- 09.30 Begrüssung / Vorstellungsrunde
- Einführung SwissSkills 2017
Gruppenphoto / Einzelphoto / Kleider anprobieren
- Besprechen vom Reglement Fachrichtung Bäckerei
- Besichtigung der Wettbewerbsbackstube
- Workshop mit Kreativen Ideen und Hilfestellung zu den Wettbewerbsaufgaben
- Position 6 – Schaustück
- 13.00 Mittagessen
- Position 1 – Brot
Position 2 – Kleinbrot
Position 3 – Sandwich
Position 4 – Feingebäcke und Hefesüssteig
Position 5 – Tourierter Hefeteig
- Produkte-Präsentation
Wettbewerbsorganisation
- Zusammenfassung / Fragerunde
- 17.00 Auf Wiedersehen

