

## Programm Teamtag SwissSkills 2017 Schweizer Berufsmeisterschaft vom 27. bis 29. November 2017

Produktion Fachrichtung Konditorei-Confiserie

Thema „Traumstadt“

Datum Montag, 18. September 2017

Ort Condirama Max Felchlin AG, Bahnhofstrasse 80, 6430 Schwyz



### Programm

ab 8.15 Uhr	Xocolatl, Gipfeli ⇒ <b>Wir starten pünktlich um 08.30 Uhr</b>
08.30 – 08.45 Uhr	Begrüssung, Vorstellung der Max Felchlin AG
08.45 – 09.00 Uhr	Einführung Swiss Skills 2017
09.00 – 10.15 Uhr	Warm-Up (Informationen Wettbewerbsarbeiten)
10.30 – 12.15 Uhr	<ul style="list-style-type: none"><li>- Couverture temperieren (Impftemperiermethode)</li><li>- Verschiedene kreative Grundtechniken für Wettbewerbsschaustücke in Couverture</li><li>- Moderne Elemente und Dekorteile mit unterschiedlichen Hilfsmitteln, wie Silikonformen, Schablonen etc..</li><li>- Handgeformten und gegossenen Couvertureteilen, sowie verschiedene Sprühtechniken</li></ul>
12.15 Uhr	Lunch im Condirama
13.30 – 13.45 Uhr	Kandidatenfoto
13.45 – 17.00 Uhr	Eigene Herstellung von Elementen mit verschiedenen Arbeitstechniken
ca. 17.15 Uhr	Ende des Kurses