

## Programme de la journée de groupe des SwissSkills 2017 Championnat suisse des métiers du 27 au 29 novembre 2017

Production            Orientation pâtisserie-confiserie

Thème                 „Ville de rêve“

Date                    lundi 18. septembre 2017

Ort                      Condirama Max Felchlin AG, Bahnhofstrasse 80, 6430 Schwyz



### Programme

Dès 08h15	Xocolatl, croissants ⇒ nous commençons à 08h30 précise
08h30 – 08h45	Salutations, présentation de Max Felchlin AG
08h45 – 09h00	Introduction SwissSkills 2017
09h00 – 10h15	Warm-Up
10h30 – 12h15	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tempérage de la couverture (méthode de vaccination)</li><li>- Démonstration de diverses techniques de base créatives pour la pièce d'exposition en couverture pour le championnat.</li><li>- Des éléments modernes ainsi que des parties de décor seront présentes avec diverses aides et supports comme des moules en silicone, de chablons, etc.</li><li>- Parties en couverture, façonnées à la main ainsi que coulées et diverses techniques de giclage</li></ul>
12h15	Lunch au Condirama
13h30 – 13h45	Photo de groupe
13h45 – 17h00	Vous réalisez vous-même des éléments avec les diverses techniques
env. 17h15	Fin du cours