



Schokoladen-Artist Grundkurs

In diesem spannenden Grundkurs geht es darum, den kreativen und filigranen Umgang mit Schokolade kennenzulernen. Unsere erfahrene Konditormeisterin und Dozentin zeigt Ihnen verschiedene Gestaltungstechniken für Schaustücke aus Schokolade. Anschließend bleibt noch Zeit, sich in der Gruppe untereinander auszutauschen. Wer Schokolade liebt und auf diesem Gebiet so richtig kreativ sein möchte, ist hier genau richtig.

Zielgruppe

Auszubildende ab dem zweiten Ausbildungsjahr und frisch gebackene Gesellen

Gebühren

- Die Unterrichtsgebühr richtet sich nach dem jeweilig aktuellen Gebührenverzeichnis
 - Unterrichtsgebühr: zurzeit 695,00 €

Kursinhalte

Kuvertüre temperieren

- Auflösen
- Impfen
- Tablieren
- Verarbeitungstemperaturen
- Verarbeitungskurve

Techniken

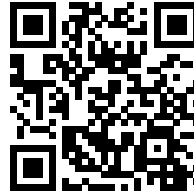
- Marmortechnik
- Kuvertüre anstocken und sprühen
- Schminken und Dekorfarben
- Modellerschokolade
- Röhren und Stangen
- Augen
- Holz-, Brettoptik
- Blumen, Blätter
- Schablonen

Anmeldung & Beratung

Heike Herrmann



Telefon 0681 5809-131
weiterbildung@hwk-saarland.de



Hinweis

Unterkunft und Transport sind nicht inbegriffen. Ohne Verpflegung - allerdings befindet sich eine Kantine im Haus.

Unser Tipp

Durch die Inanspruchnahme des Förderprogramms – Kompetenz durch Weiterbildung (KdW) – kann die Kursgebühr vieler Weiterbildungen um 40 Prozent reduziert werden.

Lassen Sie sich kostenlos beraten: E-Mail: kdw@fitt.de oder Tel.: 0681-5867-99114.

Weitere Infos zum Förderprogramm erhalten Sie hier: <https://fitt.de/kdw>