



# Zuckerartistik (Kleingruppe)

<b>Description</b>	Dies ist ein Grundkurs für Zuckerkochen, -giessen und -ziehen. Sie erlernen die Grundtechniken der Zuckerartistik sowie das Herstellen von einfachen Schaustücken.
<b>Contenu</b>	Grundtechniken: <ul style="list-style-type: none"><li>• Zuckerkochen</li><li>• Zuckerziehen</li><li>• Zuckerblasen</li><li>• Zuckergiessen</li></ul>
<b>Prérequis</b>	Interesse an Zuckerartistik.
<b>Groupe cible</b>	Erwachsene, Lernende Konditoren, Köche, Confiseure, Bäcker
<b>Objectifs</b>	Sie nehmen nach jedem Kurstag ein selbst gemachtes Schaustück mit nach Hause, am letzten Tag sogar einen Schwan.
<b>Méthodologie/Didactique</b>	Erwachsenengerechter, erlebnis- und prozessorientierter, alle Sinne ansprechender Unterricht
<b>Étapes suivantes</b>	Weitere Kurse unter <a href="#">Kochen_und_Genuss</a>
<b>Date</b>	08.11.2020 - 22.11.2020 / E_1428070
<b>Horaire</b>	10:00 - 14:10 h
<b>Jours</b>	Di
<b>Durée</b>	3 Jours de cours. Total 15.00 périodes à 50 minutes
<b>Ecolage</b>	CHF 450.00
<b>Lieu du cours</b>	Bahnhofplatz 2, 9001 St. Gallen

Dates	Jour	Date	Heures
	1 Di	08.11.2020	10:00 - 14:10
	2 Di	15.11.2020	10:00 - 14:10
	3 Di	22.11.2020	10:00 - 14:10

**Klubschule Migros St. Gallen** Tel. +41 58 568 44 44

Bahnhofplatz 2  
9001 St. Gallen

info.sg@gmos.ch  
[klubschule.ch](http://klubschule.ch)

