

## SELBSTGEMACHT – EINGEMACHT - FEINGEMACHT!



Sind Sie eine ehemalige Absolventin der Ausbildung Bäuerin und möchten Ihr Wissen bei Brot, Zopf und Hefengebäck, in Milch und Fleischverarbeitung nochmals auffrischen, dann sind Sie genau richtig. Hier können Sie das Erlernte mit neuen Ideen ergänzen.

### Haben wir Ihr Interesse geweckt?

So lesen Sie weitere Informationen zum Modul **Produkteverarbeitung Teil 2**.

<b>Lerninhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Brot, Zopf und Hefengebäcke - Mehlmischungen - verschiedene Brote - Zopf- und Hefengebäcke (süsse, pikante und gefüllte)</li> <li>• Milchverarbeitung - Rahm - Butter - Bratbutter - Jogurt</li> <li>• Fleischverarbeitung - Fleischqualität - Fleischstücke</li> <li>• Wirtschaftlichkeitsberechnung - Rentabilität der Produkteverarbeitung (Berechnungen der Verarbeitung, Maschinenkosten) - Interpretation der Berechnungen</li> </ul> <p>Es sind auch immer ergänzende Themen möglich.</p>
--------------------	---

<b>Moduldaten</b>	<p>Jeweils <b>Donnerstag</b>, 25. Oktober 18 bis 17. Januar 19, 10 Halbtage <b>Vormittag</b>, 8.00 - 12.00 Uhr <b>oder Nachmittag</b>, 13.00 – 17.00 Uhr</p> <p>Jeweils <b>Montag</b>, 12. November 18 bis 28. Januar 19, 10 Halbtage <b>Vormittag</b>, 8.00 - 12.00 Uhr</p> <p>Jeweils <b>Freitag</b>, 09. November 18 bis 25. Januar 19, 10 Halbtage <b>Vormittag</b>, 8.00 – 12.00 Uhr</p> <p>Durchführungsort: BBZ Natur und Ernährung, Centralstrasse 21, Sursee</p> <p>Modulleitung: Paula Furrer-Amrein, BBZ Natur und Ernährung</p> <p>Modulkosten: CHF 725. - / pro Person (exkl. Material und Lehrmittel)</p>
-------------------	---

Für Fragen steht Ihnen die Ausbildungsleiterin gerne zur Verfügung.  
Trix Villiger, beatrix.villiger@edulu.ch  
Tel. direkt: 041 485 88 41; weitere Infos unter [www.bbzn.lu.ch/bfa](http://www.bbzn.lu.ch/bfa)

