

BILDUNG

NEUE BROT-SOMMELIERS FÜR DIE SCHWEIZ

Vier Schweizer dürfen sich seit kurzem Brot-Sommelier nennen: Gregor Maier (Beck Maier), Urs Röthlin (Richemont Fachschule), Marcel Paa (Marcel Paa GmbH) sowie Rudolf Kohler (Coop). Sie haben den Kurs an der Akademie des Deutschen Bäckerhandwerks in Weinheim (D) zusammen mit elf weiteren Berufskollegen erfolgreich abgeschlossen. Bei der Verabschiedung der 15 Absolventen, die bei und mit Starkoch Johann Lafer stattfand, hob der Vorsitzende der HWK-Prüfungskommission, Hans-Peter Rauen, das ausserordentlich hohe Niveau der Gruppe hervor.

Pan



Die vier neuen Schweizer Brot-Sommeliers mit Starkoch Johann Lafer (Mitte): Marcel Paa, Gregor Maier, Urs Röthlin und Rudolf Kohler (v.l.).

PILOT-AUSBILDUNGSPROJEKT BÄCKEREI-CONFISERIE IN SION



Konstruktiver Austausch Ende November zwischen den Vertretern des Schweizerischen Bäcker-Confiseurmeister-Verbandes SBC und denjenigen des Walliser Kantonalverbandes und der Berufsschule, der école professionnelle et artisanale de Sion (Epasc). Im Zentrum stand das Pilotprojekt Grundbildung Bäckerei-Confiserie.

CV

NACHWUCHS

HINGUCKER AN DER CONDITORIA

Mitte November fand die 13. Conditoria als Teil der Berufsausstellung Fiutschter in der Stadthalle Chur (GR) statt. Die Leistungsschau hat einmal mehr aufgezeigt, dass das Konzept der Conditoria und die Aufmerksamkeit der Öffentlichkeit dazu geführt hat, dass das Niveau der Ausstellungsstücke Jahr für Jahr steigt und die Arbeiten der Lernenden ein Niveau erreichen, auf das sie mit Fug und Recht stolz sein können. Im Weiteren hat sich die Integration in die Berufsausstellung Fiutschter als optimal erwiesen. Mit über 16000 Besucher/innen, vorwiegend Schulklassen aus dem Kanton Graubünden, konnte gelungene Werbung für unsere Berufe gemacht werden.

Ruedi Bonderer



Weitere Fotos der 13. Conditoria: bbkcv.ch > Galerie

IN DEN MEDIEN

SAUERTEIG: «DAS URSPRÜNGLICHSTE ALLER BROTE»
Martin Mayer (Vuillat, Uster/ZH) sprach im Interview mit dem Radiosender Deutschlandfunk Nova unter anderem über seine Faszination für den Sauerteig, was es mit dem Sauerteighotel auf sich hat und wie alt seine verwendeten Kulturen sind.

Deutschlandfunk Nova | 26.11.2023

Das Interview zum Nachhören: <https://bit.ly/dlf-nova>

Weitere Informationen
aus den Kantonen:
swissbaker.ch/panissimo

