

Modul BP 05

# Ernährung und Verpflegung

## Zielpublikum

Alle, die sich fundierte Kochkenntnisse und Wissen rund um eine ausgewogene und genussvolle Ernährung aneignen wollen.

## Kursinhalte

Das Modul richtet sich an angehende und aktive Bäuerinnen und weitere Interessierte.

- Grundzubereitungsarten wie Dämpfen, Dünsten, Sieden/Pochieren, Braten/Schmoren, Gratieren, Teigarten, Saucen
- Erweiterte Zubereitungsarten: Frittieren, Flambieren, Niedergaren, Sous-vide-garen
- Teige wie: angerührter und geriebener Teig, Rührteig, Biskuitteig, Brüheteig, Blätterteigverarbeitung, Eiweissgebäck
- Souffles, Crêmen, Mousse
- Tages- und Wochenmenuplanung
- Zeit- und Arbeitsplanung, Menuberechnung
- Lebensmittelpyramide und Inhaltsstoffe der Lebensmittel
- Ernährungsformen und Ernährung verschiedener Bevölkerungsgruppen
- Lebensmittelangebot beurteilen (Zusammensetzung, Produktion, Saison, Verwendung, Labels)

## Kursanerkennung

Die erfolgreich absolvierte Modullernzielkontrolle wird als Teilzulassung für die Berufsprüfung Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter anerkannt.

Für die Berufsprüfung aus dem Berufsfeld Landwirtschaft gibt es 4 Punkte.

## Kursort

BZ Wallierhof Riedholz

## Kursleitung und Information

Regula Gygax-Högger, BZ Wallierhof  
Telefon 032 627 99 55, [regula.gygax@vd.so.ch](mailto:regula.gygax@vd.so.ch)

## Modulverantwortung

Therese Baumann und Michelle Bur, BZ Wallierhof  
Telefon 032 627 99 21, [therese.baumann@vd.so.ch](mailto:therese.baumann@vd.so.ch),  
[michelle.bur@vd.so.ch](mailto:michelle.bur@vd.so.ch)

## Kursdaten und Zeit

Dienstag, 9. September 2025 – 10. März 2026  
09.35 – 13.30 Uhr  
Ferien 2025 | Kalenderwochen 40, 41, 52  
Ferien 2026 | Kalenderwochen 01, 06, 07

## Kosten

CHF 960.–, plus Lehrmittel CHF 100.–, plus  
Verpflegung (20 Mittagessen) CHF 260.–,  
Modullernzielkontrolle CHF 155.–

## Anmeldung

Online-Anmeldung für das Modul.

