

**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, Gratинieren, 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

Modulverantwortung

Therese Baumann und Michelle Bur, BZ Wallierhof

Telefon 032 627 99 21, therese.baumann@vd.so.ch, michelle.bur@vd.so.ch

Kursdaten und Zeit

Dienstag, 8. September 2026 – 9. März 2027

9.35 – 13.30 Uhr

Ferien 2026 | Kalenderwochen 40, 41, 52, 53

Ferien 2027 | Kalenderwochen 6 und 7

Kosten

CHF 960.–, plus Lehrmittel CHF 100.–, plus

Verpflegung (20 Mittagessen) CHF 260.–,

Modullernzielkontrolle CHF 155.–

Anmeldung

Online-Anmeldung für das Modul.

