

Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Lehrgang in Zürich 2024/2025, Klasse Januar, Dienstag

Unterrichtsort: Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ
Ausstellungsstrasse 44, 8090 Zürich

Unterrichtszeiten: 08.00 Uhr – 12.00 Uhr (5 Lektionen à 45 Minuten)
12.45 Uhr – 16.45 Uhr (5 Lektionen à 45 Minuten)

Pausen: vor- und nachmittags jeweils 15 Minuten

Januar 2024	16.	Impulstag	Peter Meier Roger Zeender Jonas Schmid
Lehrgangsperiode 1			
Februar 2024	13.	Führung	Peter Meier
		Lernreflexionsdossier	Andrea Hanselmann
	20.	Betriebsorganisation	Raphaela Botti
		Betriebsorganisation	Raphaela Botti
	27.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
März 2024	05.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	12.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
Lehrgangsperiode 2			
März 2024	19.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund
	26.	Führung	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
April 2024	16.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz
	23.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	30.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz



Lehrgangsperiode 3			
Mai 2024	07.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
	14.	Betriebsorganisation	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
	21.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz
	28.	Führung	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
Juni 2024	04.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
Lehrgangsperiode 4			
Juni 2024	11.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	18.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz
	25.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Juli 2024	02.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund
	09.	Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
		Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
August 2024	22.	Modulprüfungen «Betriebsorganisation», «Finanzen» und «Führung»	



Lehrgangsperiode 5			
September 2024	10.	Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
		Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
	17.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann
	24.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Oktober 2024	22.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	29.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
Lehrgangsperiode 6			
November 2024	05.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann
	12.	Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
		Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
	19.	Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
	26.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Reto Blaser
Dezember 2024	10.	Achtung Unterricht in Weggis* Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Christoph Remund
		Information Fallstudie	Marcel Merlo
Januar 2025	06.	Modulprüfungen «Lebensmittel- und Kochkunde» und «Marketing und Verkauf»	

Änderungen im Lektionsplan bleiben vorbehalten.



***) Unterrichtstag Dienstag, 10. Dezember 2024:**

Unterrichtsort: Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Eichstrasse 20
6353 Weggis

Programm: 08.15 h Treffpunkt bei der Réception
08.30 - 10.00 h Informationen zur Praktischen Prüfung
10.00 - 12.00 h Küchenbesichtigung
13.00 - 17.00 h Informationen zur Fallstudie

Aufteilung der Lektionen (regulärer Unterricht in Zürich)

Lektion 1 08.00 - 08.45
Lektion 2 08.45 - 09.30
Pause
Lektion 3 09.45 - 10.30
Lektion 4 10.30 - 11.15
Lektion 5 11.15 - 12.00
Mittag
Lektion 6 12.45 - 13.30
Lektion 7 13.30 - 14.15
Pause
Lektion 8 14.30 - 15.15
Lektion 9 15.15 - 16.00
Lektion 10 16.00 - 16.45

Kontaktperson

Peter Meier
Leiter Höhere Berufsbildung
Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Weggis
Telefon 041 392 77 77
E-Mail p.meier@hotelgastro.ch