



Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Lehrgang in Zürich 2024/2025, Klasse Juni, Donnerstag

Unterrichtsort: Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ
Ausstellungsstrasse 44, 8005 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

Juni 2024	06.	Impulstag	Peter Meier / Jonas Schmid Roger Zeender
Lehrgangsperiode 1			
Juni 2024	27.	Führung	Peter Meier
		Lernreflexionsdossier	Andrea Hanselmann
Juli 2024	04.	Betriebsorganisation	Raphaela Botti
		Betriebsorganisation	Raphaela Botti
	11.	Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
		Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
	18.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
August 2024	22.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
Lehrgangsperiode 2			
August 2024	29.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund
September 2024	05.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	12.	Führung	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
	19.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
Oktober 2024	10.	Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
		Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter



Lehrgangsperiode 3			
Oktober 2024	17.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	24.	Betriebsorganisation	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
	31.	Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
		Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
November 2024	07.	Führung	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
	14.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
Lehrgangsperiode 4			
November 2024	21.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	28.	Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
		Finanzen	Janina Lorenz / Karl Suter
Dezember 2024	05.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund
Januar 2025	06.	Modulprüfungen «Betriebsorganisation», «Finanzen» und «Führung»	
	16.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
	23.	Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
Marketing und Verkauf		Steffi Carolino	



Lehrgangsperiode 5			
Januar 2025	30.	Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
		Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
Februar 2025	06.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann
	13.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
	20.	Achtung Unterricht in Weggis* Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Christoph Remund
		Information Fallstudie	Marcel Merlo
27.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg	
	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg	
März 2025	06.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
Lehrgangsperiode 6			
März 2025	13.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann
	20.	Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
		Marketing und Verkauf	Steffi Carolino
	27.	Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
April 2025	03.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Reto Blaser
			Modulprüfungen (Prüfungstermin Mitte/Ende April noch offen) «Lebensmittel- und Kochkunde» und «Marketing und Verkauf»

Änderungen im Lektionsplan bleiben vorbehalten.



***) Unterrichtstag Donnerstag, 20. Februar 2025:**

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

Programm: 08.00 - 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