

Seminarinformationen

CHEFKOCH / CHEFKÖCHIN

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis



Als Vorbereitung auf den theoretischen Teil der Berufsprüfung vermittelt GastroZürich die erforderlichen Grundlagen in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro *formation* Schweiz in einem Vorbereitungskurs gemäss Reglement und Wegleitung (download unter www.gastrozuerich.ch).

1. Berufsbild / Arbeitsfeld

Chefköche arbeiten in Küchen der Hotellerie, Restauration und des Caterings sowie der System-, Gemeinschafts-, Spital- und Heimgastronomie. Sie kennen moderne Kochmethoden sowie Ernährungslehren und bereiten vielseitige Menüs aus konventionellen, biologischen, vegetarischen oder saisonalen Zutaten zu. Dabei verwenden sie sowohl frische Lebensmittel, als auch industrielle Vorprodukte.

Damit in der hektischen Phase der Menüzubereitung alles reibungslos funktioniert, überwachen Chefköche die diversen Kochvorgänge. Sie sorgen dafür, dass die Arbeitsschritte zwischen der Küche und dem Restaurantbereich optimal ablaufen. Als Vorgesetzte führen sie die Mitarbeitenden nach den modernen Grundsätzen des Personalmanagements und sind ausserdem für die Rekrutierung von neuen Mitarbeitenden sowie für die Ausbildung von Lernenden verantwortlich. Als Ansprechperson bei Küchenfragen stehen sie in Kontakt mit Lieferanten, Gästen, Mitarbeitenden, Partnern und Behörden.

Chefköche planen den Einkauf von Waren. Sie sind ständig auf der Suche nach qualitativ hochstehenden Produkten zu attraktiven Preisen. Sie sind für die ordnungsgemässe Lagerung der Nahrungsmittel zuständig und beachten die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes. In der Küche kontrollieren sie die Einhaltung der Anweisungen bezüglich Hygiene, Reinigung und umweltgerechter Entsorgung. Dafür erarbeiten sie ein passendes Konzept. Zudem treffen sie Massnahmen zur Unfall- und Brandverhütung am Arbeitsplatz.

Chefköche besitzen gute Kenntnisse im Finanz- und Rechnungswesen. Anhand von Statistiken und Kennzahlen beurteilen sie die Wirtschaftlichkeit diverser Produktionsverfahren im Unternehmen und setzen die Erkenntnisse in ihrer Arbeit um.

Chefköche tragen die Verantwortung dafür, dass die Gäste zum richtigen Zeitpunkt eine sorgfältig zubereitete, schmackhafte Mahlzeit serviert bekommen. Mit ihrer Arbeit leisten sie einen grossen Beitrag zum Wohlbefinden der Gäste und zum erfolgreichen Geschäftsverlauf des Gastronomieunternehmens.

2. Zulassung / Voraussetzungen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ✓ ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis besitzt.
- ✓ eine einschlägige Berufspraxis als Koch / Köchin von mindestens 3 Jahren ausweisen kann.
- ✓ über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.
- ✓ einen Kurs für Berufsbildner und Berufsbildnerinnen absolviert hat (Kurse werden laufend von GastroZürich angeboten).

3. Perspektiven

Kurse: Angebot der Berufsverbände und höheren Fachschulen für Gastgewerbe, Tourismus sowie der Fachhochschulen

Höhere Fachprüfung (HFP): Dipl. Küchenchef/in, Dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Fachhochschule: Bachelor of Science FH in Hospitality Management

4. Inhalte / Modulare Ausbildung

Allgemeine Informationen / Einführung

2 Tage / 20 Lektionen

Impulstag, Lernreflexionsdossier, Informationen praktische Prüfung, Fallstudie

Modul Lebensmittel- und Kochkunde

12.5 Tage / 125 Lektionen

Modul Marketing und Verkauf

3.5 Tage / 35 Lektionen

Modul Betriebsorganisation

4.5 Tage / 45 Lektionen

Modul Finanzen

4 Tage / 40 Lektionen

Modul Führung

4 Tage / 40 Lektionen

5. Durchführung / Ausbildungsverlauf

Der Vorbereitungskurs umfasst total 305 Lektionen (Unterricht bei GastroZürich). Die Kurse finden jeweils wöchentlich (Dienstag, Mittwoch oder Donnerstag) ganztags statt. Sie beginnen im Juni mit dem Impulstag und dauern bis April des folgenden Jahres. Im Anschluss finden jeweils die Abschlussprüfungen (bei Hotel&Gastro *formation* Schweiz in Weggis) statt.

6. Fachausweis, Titel

Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Chefkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis“ zu tragen. Der Prüfungsablauf und die Anforderungen sind in einer Prüfungsordnung und einer Wegleitung detailliert beschrieben.

7. Kosten

Unterrichtskosten	CHF	5'00.00
Lehrmittel	CHF	600.00
pro Modulprüfung	CHF	600.00
Berufsprüfung	CHF	1'700.00
Pauschale für Mittagessen und Pausenverpflegung	CHF	750.00
Total	CHF	8'650.00

Subventionen

Das Seminar berechtigt zum Bezug von Subventionen durch den Bund und den L'GAV. Voraussetzung ist die Verrechnung der Seminarkosten an den Teilnehmer direkt. Subventionsberechtigt sind Seminarkosten, Kursunterlagen Modulprüfungen und Berufsprüfung. Nähere Informationen finden Sie auf dem separaten Formular «Kostenzusammenstellung» resp. erteilt Ihnen das Kurssekretariat.

8. Allgemeine Informationen

Mittagessen und Pausenverpflegung

Die einfache Kursverpflegung im Kompetenzzentrum GastroZürich umfasst: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel, Früchte, Mittagessen bestehend aus Salatbuffet und zwei Menus (Fleisch und Vegi).

Informationsnachmittage 2017

Wochentag	Datum	Zeit	Ort
Montag	23. Oktober 2017	15.00 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	26. März 2018	15.00 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	22. Oktober 2018	15.00 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich

Nächster Kursbeginn

Beginn 1. Semester: Juni 2018

Prüfungen: Juni / Juli 2019

Auskünfte

Für weitere Informationen und Auskünfte steht Ihnen das Kurssekretariat zur Verfügung.