









Montag: Küchenworkshop für Küchenangestellte EBA

26F171

 Kursziele	<ul style="list-style-type: none">• Vertiefen der Grundkenntnisse.• Bestätigung für Erlerntes und erkennen der Lernlücken.• Erleben der Prüfungssituation mit externen Experten.• Konstruktive Rückmeldung zur persönlichen Lern- und Leistungsdokumentation.• Gespräch und Feedback an die Lernende / Berufsbildner.• Erleben der Prüfungssituation an einem externen Ort.• Sicherheit erlangen für die Prüfungssituation.
 Inhalt	<ul style="list-style-type: none">• Erstellen eines Zeitplanes und einer LM-Bezugsliste nach der neuen Bildungsverordnung.• Konkrete Umsetzung einer Pflichtvorspeise oder -Suppe.• Konkrete Umsetzung eines Pflichthauptganges mit Stärkebeilage und Gemüsegericht.• Umsetzung der Wahlsüssspeise inklusive Gebäck.• Feedback zur Leistung und Tipps für das weitere Vorgehen.
 Methodik	<ul style="list-style-type: none">• Ein Experte erläutert den Lernenden transparent, welche Kriterien bewertet werden, auf welche Weise die Bewertung erfolgt und welche Aspekte noch verbessert werden können.• Schwachstellen werden aufgezeigt, und es werden gezielte Verbesserungstipps gegeben. Auf diese Weise erhalten die Lernenden die notwendige Orientierung und Sicherheit für eine erfolgreiche Leistung.
 Kursleitung	Rütschi Peter
 Zeit	08:00 bis 15:30 Uhr
 Dauer	20.04.2026
 Ort	Ausstellungsstrasse 44, 8005 Zürich Zimmer Schulküche 003 und 004
 Hinweis	<ul style="list-style-type: none">• Berufsbildnerinnen und Berufsbildner sind eingeladen, gemeinsam mit den Kursleitenden die Arbeitsvorbereitungen der Lernenden zu begutachten sowie die zubereiteten Gerichte zu degustieren (Zeit 12:30 Uhr bis 14:00 Uhr).



Allgemeine Berufsschule Zürich ABZH
Ausstellungsstrasse 44
8090 Zürich
+41 44 446 94 46
info@abzh.ch

- Die individuelle Süssspeisenplanung (inklusive der entsprechenden Rezepte) ist gemäss den vorgesehenen Situationen bis spätestens Samstag, 15. April, an peter.ruetschi@abzh.ch einzureichen.

Die Lernenden bringen Folgendes mit:

Kochuniform und persönliche Werkzeuge:

- Kochbluse, Kochhose, Schürze, Torchon, Kochhut, Foulard
- Geschlossene Küchenschuhe
- Eigene Messer und persönliche Arbeitswerkzeuge (z. B. Thermometer)
- Schreibutensilien
- **Der Kurs kostet CHF 400.00 pro Lernende/r**