



Vorbereitungskurse praktische Prüfung zum Chefkoch mit eidg. Fachausweis «Prüfungsprogramm 2023»

Die Vorbereitungskurse dauern 6 Tage. Sie umfassen drei Kurs-Module, welche sämtliche prüfungsrelevanten Bereiche der Gerichte Produktion abdecken. Der Kurs schliesst mit einem praktischen 1:1 Prüfungsprobelauf ab, welcher den Teilnehmenden eine realistische Einschätzung ihres Wissensstandes gibt.

Die Inhalte sind vernetzt und aufbauend gestaltet. Sie richten sich nach den aktuellen, von der Prüfungskommission festgelegten verbindlichen Prüfungsvorgaben. Auf diese Weise kann gewährleistet werden, dass die umfassenden Prüfungsanforderungen komplett bearbeitet werden können.



Module und Kurszeiten

Modul 1	<i>Prüfungsgrundlagen und Kalte Küche</i>	2 Tage
Modul 2	<i>Süssspeisen</i>	1 Tag
Modul 3	<i>Organisation und Warme Küche</i>	2 Tage
Probelauf	<i>Praktischer Prüfungsablauf 1:1</i>	1 Tag

Kurszeiten Module: 08.30 Uhr bis ca. 17.30 Uhr

Kurszeiten Probelauf: 07.15 bis ca. 20.00 Uhr

Ziele

- Sie werden umfassend auf die praktische Prüfung vorbereitet.
- Sie erfahren Detailinformationen zur praktischen Prüfung.
- Sie erhalten Tipps und Tricks für genaues und effizientes Arbeiten.
- Sie erweitern Ihre handwerklichen Kompetenzen.
- Sie erhalten Rückmeldungen zu Ihrem Können.

Inhalte/Schwerpunkte

- Standortbestimmung Ihres praktischen Könnens
- Aufzeigen und praktische Umsetzung der Aufgabenstellung des Prüfungsprogramms
- Planung und Organisation der einzelnen Prüfungsteile
- Erarbeiten, Verbessern und Umsetzen von Rezepturen
- Praktische Umsetzung des überarbeiteten Programms mit entsprechender Dokumentation
- Feedback-Analyse durch die Kursleitung mit praktischen Umsetzungstipps
- Erweiterung Ihrer beruflichen Fähigkeiten



Detail-Informationen praktischer Probelauf

Der praktische Probelauf wird nach den Prüfungs- und Zeitvorgaben des Prüfungsprogramms 2023 durchgeführt und endet mit einem Feedbackgespräch, in dem Sie durch die Kursleitung eine Einschätzung zu Ihrer Leistung erhalten.

Das detaillierte Programm „praktische Prüfung Chefkoch/-köchin“ ist auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Weggis unter www.hotelgastro.ch abrufbar.

Sie haben die Möglichkeit, analog der Prüfungsvorlage der Hotel & Gastro *formation* Weggis für den Aufgabenteil A einen Commis mitzubringen. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie einen Commis dabei haben möchten. Beachten Sie bitte, dass Ihr Commis um ca. 15.00 Uhr fertig ist und Sie für die An- und Rückreise selber besorgt sein müssen.

Daten

Modul 1A	Montag/Dienstag, 10./11. Oktober 2022	«Kalte Küche»
Modul 1B	Samstag/Sonntag, 8./9. Oktober 2022	«Kalte Küche»
Modul 2A	Freitag, 9. Dezember 2022	«Süssspeisen»
Modul 2B	Samstag, 10. Dezember 2022	«Süssspeisen»
Modul 3A	Dienstag/Mittwoch, 10./11. Januar 2023	«Warme Küche»
Modul 3B	Donnerstag/Freitag, 12./13. Januar 2023	«Warme Küche»
Praktische Probelläufe: «Frühling»		7./8./9./10. Februar 2023
Praktische Probelläufe: «Sommer»		3./4./5./6. Mai 2023

Durchführungsort

Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ, Ausstellungsstrasse 44, 8090 Zürich

Kurs-Kosten

Module 1 – 3 (5 Tage)	CHF 2'100.00
Praktischer Probelauf (1 Tag)	CHF 1'200.00

Verpflegung und Kursunterlagen sind inbegriffen.

Wir verweisen auf die AGB's.

Teilfinanzierung durch den Bund!

Diese Kurse sind vom Bund subventioniert, sofern die Prüfung abgeschlossen wird. Sie erhalten 50% der Kurskosten rückerstattet, wenn sie einen entsprechenden Antrag beim Bund einreichen. Weitere Infos erhalten Sie unter [Finanzierung durch die Eidgenossenschaft](#).

Damit die Kurskosten beim Bund geltend gemacht werden können, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Wohnsitz in der Schweiz
- keine anderweitigen Stipendien u/o Subventionen
- Die Absolvierung der eidg. Prüfung wird vorausgesetzt (der Anspruch besteht unabhängig vom Prüfungserfolg)
- Rechnungsadresse zwingend auf Teilnehmerin/Teilnehmer und nicht auf Arbeitgeber ausgestellt



Anmeldung

Anmeldungen von Studenten/Studentinnen, die den theoretischen Lehrgang Chefkoch an der ABZ besuchen, werden prioritär berücksichtigt. Unsere Module sind auf ein Maximum von 12, die praktischen Probeläufe auf ein Maximum von 4 Teilnehmenden beschränkt.

Die Kurse sind erfahrungsgemäss schnell ausgebucht.

Der detaillierte Ablauf und zusätzliche Informationen werden Ihnen 2 Wochen vor dem jeweiligen Modul per Mail zugestellt.

Für die Anmeldung senden Sie bitte das «Anmeldeformular Kurswesen Chefköche» ausgefüllt an: **chefkoch@a-b-z.ch**.

Abmeldung und Rückzahlung

Ein Rücktritt von einer Anmeldung resp. ein Austritt aus einer laufenden Ausbildung/eines laufenden Kurses, **unabhängig vom Verhinderungsgrund**, muss schriftlich z.Hd. der Angebotsbetreuung erfolgen. Eine Abmeldung in elektronischer Form muss den vollständigen Namen, den Wohnsitz, das Bildungsangebot und den Zeitpunkt der Abmeldung enthalten. Die E-Mailadresse muss dem Teilnehmenden eindeutig zuzuordnen sein. Im Zusammenhang mit Abmeldungen gelten folgende Fristen und Regelungen:

Erfolgt die Abmeldung:

- Mehr als 21 Tage vor dem ersten Schultag
→ kein Schulgeld geschuldet
- 20 bis 7 Tage vor dem ersten Schultag
→ 50% des Schulgeldes der Kurse resp. des Semesters wird geschuldet.
- Unter 7 Tage vor dem ersten Schultag
→ Gesamtes Schulgeld der Kurse resp. des Semesters wird geschuldet.

Für die Festlegung der Frist gilt das Datum des Eintreffens der schriftlichen Abmeldung (empfangsbedürftiges Rechtsgeschäft).

Nichteinzahlung der Kosten für das Bildungsangebot gilt nicht als Abmeldung.

Kursleitende

Sven Grüter, Eidg. Dipl. Küchenchef/PL mit seinem kompetenten Instruktoren-Team

Ansprechpersonen

Organisation: Prorektorin ABZ, Frau Regina Brunner 044 446 94 13
Sekretariat ABZ, Frau Patricia Szettele 044 446 94 46
Inhalt: Kursleitung, Herr Sven Grüter
Fragen/Anmeldung an: **chefkoch@a-b-z.ch**