



Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Lehrgang in Zürich 2023/2024, 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 2023	17.	Impulstag	Peter Meier Roger Zeender Marcel Merlo Jonas Schmid
Februar 2023	07.	Führung	Peter Meier
		Lernreflexionsdossier	Andrea Hanselmann
	21	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Thomas Leu
	28.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
Betriebsorganisation		Marcel Wissmann	
März 2023	07.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	14.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	21.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund
	28.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
April 2023	04.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	25.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann



Mai 2023	02.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Führung	Thomas Leu
	09.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
	16.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	23.	Finanzen	Peter Püntener
		Finanzen	Peter Püntener
	30.	Finanzen	Peter Püntener
		Finanzen	Peter Püntener
Juni 2023	06.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
	13.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	20.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	27.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Juli 2023	04.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund
August 2023	22.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	29.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
September 2023	05.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann



September 2023	19.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
	26.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
Oktober 2023	24.	Achtung Unterricht in Weggis* Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Mike Kuhn
		Information Fallstudie	Marcel Merlo
November 2023	07.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
	21.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann
Dezember 2023	05.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
Januar 2024	09.	Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
	16.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Christoph Remund

Änderungen im Lektionsplan bleiben vorbehalten.

***) Unterrichtstag Dienstag, 24. Oktober 2023:**

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

Programm: 08.15 h Treffpunkt in der Lobby
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