



Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis Lehrgang in Zürich 2023/2024, Klasse Juni, Donnerstag

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

Juni 2023	01.	Impulstag	Peter Meier Regina Brunner Jonas Schmid
	22.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Thomas Leu
	29.	Führung	Peter Meier
Lernreflexionsdossier		Andrea Hanselmann	
Juli 2023	06.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
August 2023	17.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	24.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	31.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
September 2023	07.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
	14.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	21.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter



Oktober 2023	12.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	19.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	26.	Finanzen	Peter Püntener
Finanzen		Peter Püntener	
November 2023	02.	Finanzen	Peter Püntener
		Finanzen	Peter Püntener
	09.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund
	16.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
	23.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
	30.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
Dezember 2023	07.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund
Januar 2024	11.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann
	18.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	25.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>		Martina Clavuot-Brändli	



Februar 2024	01.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
	08.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	15.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	22.	Achtung Unterricht in Weggis* Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Mike Kuhn
		Informationen Fallstudie	Marcel Merlo
	29.	Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
März 2024	07.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
	14.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	21.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG; Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Christoph Remund
	28.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann

Änderungen im Lektionenplan bleiben vorbehalten

***) Unterrichtstag Donnerstag, 22. Februar 2024:**

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