



Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Lehrgang in Zürich 2022/2023, 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 2022	11.	Impulstag	Peter Meier Roger Zeender Marcel Merlo Jonas Schmid
Februar 2022	01.	Führung	Peter Meier
		Lernreflexionsdossier	Andrea Hanselmann
	22.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
März 2022	01.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	08.	Führung	Renato Turri
		Führung	Renato Turri
	15.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Thomas Leu
	22.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund
	29.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
April 2022	05.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	12.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann



April 2022	19.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Führung	Thomas Leu
Mai 2022	10.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
	17.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	24.	Finanzen	Peter Püntener
		Finanzen	Peter Püntener
	31.	Finanzen	Peter Püntener
		Finanzen	Peter Püntener
Juni 2022	07.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
	14.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	21.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	28.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Juli 2022	05.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund
	12.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
August 2022	30.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri



September 2022	06.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann
	20.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Oktober 2022	04.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	25.	Achtung Unterricht in Weggis* Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Mike Kuhn
		Information Fallstudie	Marcel Merlo
November 2022	08.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
	22.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann
Dezember 2022	06.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Anton Pfefferle
Januar 2023	10.	Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und Kochkunde	René Schanz
	17.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Christoph Remund

Änderungen im Lektionsplan bleiben vorbehalten.

***) Unterrichtstag Dienstag, 25. Oktober 2022:**

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