



## Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

### Lehrgang in Zürich 2022/2023, 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 2022	02.	Impulstag	Peter Meier Roger Zeender Marcel Merlo Jonas Schmid
	23.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Thomas Leu
	30.	Führung	Peter Meier
Lernreflexionsdossier		Andrea Hanselmann	
Juli 2022	07.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
August 2022	18.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	25.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
September 2022	01.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	08.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
	15.	Führung	Renato Turri
		Führung	Renato Turri
	22.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund



Oktober 2022	13.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	20.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Führung	Thomas Meyer
	27.	Finanzen	Joe Berckemeyer
		Finanzen	Joe Berckemeyer
November 2022	03.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	10.	Finanzen	Joe Berckemeyer
		Finanzen	Joe Berckemeyer
	17.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
	24.	Führung	Thomas Meyer
		Führung	Thomas Meyer
Dezember 2022	01.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	15.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund
Januar 2023	12.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann
	19.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	26.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli



Februar 2023	02.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
	09.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	16.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	23.	<b>Achtung Unterricht in Weggis*</b> Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Mike Kuhn
		Informationen Fallstudie	Marcel Merlo
März 2023	02.	Fachgespräch Lebensmittel- und <i>Kochkunde</i>	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und <i>Kochkunde</i>	René Schanz
	09.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
	16.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG; Hygiene, Ökologie</i>	Anton Pfefferle
	23.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Christoph Remund
	30.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann

Änderungen im Lektionsplan bleiben vorbehalten

**\*) Unterrichtstag Dienstag, 23. Februar 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](mailto:p.meier@hotelgastro.ch)