



## Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis

### Lehrgang in Zürich 2021/2022, 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

<b>Mai 2021</b>	27.	Impulstag	Peter Meier
<b>Juni 2021</b>	10.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Thomas Leu
	17.	Führung	Esther Hartmann
		Lernreflexionsdossier	Andrea Hanselmann
	24.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
<b>Juli 2021</b>	01.	Betriebsorganisation	Thomas Leu
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	08.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
<b>August 2021</b>	12.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	19.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
<b>September 2021</b>	09.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	16.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 1</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 2</i>	Christoph Remund



	23.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	30.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Führung	Thomas Leu
Oktober 2021	14.	Finanzen	Joe Berckemeyer
		Finanzen	Joe Berckemeyer
	21.	Finanzen	Karl Suter
		Finanzen	Karl Suter
	28.	Finanzen	Joe Berckemeyer
		Finanzen	Joe Berckemeyer
November 2021	04.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Roger Zeender
	11.	Führung	Thomas Leu
		Führung	Thomas Leu
	18.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	25.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
Dezember 2021	02.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
Januar 2022	13.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 5</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 6</i>	Alexander Holzmann
	20.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 3</i>	Christoph Remund
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 4</i>	Christoph Remund



Februar 2022	03.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Ernährung und Diätetik</i>	Martina Clavuot-Brändli
	10.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Marketing und Verkauf	Renato Turri
	17.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Fachrechnen</i>	Hansjörg Werdenberg
	22.	<b>Achtung Unterricht in Weggis*</b> Informationen praktische Prüfung / Küchenbesichtigung	Mike Kuhn
		Informationen Fallstudie	Marcel Merlo
März 2022	03.	Fachgespräch Lebensmittel- und <i>Kochkunde</i>	René Schanz
		Fachgespräch Lebensmittel- und <i>Kochkunde</i>	René Schanz
	10.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG, Hygiene, Ökologie</i>	Marianne Dubs
	17.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>LMG; Hygiene, Ökologie</i>	Anton Pfefferle
	24.	Marketing und Verkauf	Renato Turri
		Fachgespräch Betriebswirtschaft	Christoph Remund
	31.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann

Änderungen im Lektionenplan bleiben vorbehalten

**\*) Unterrichtstag Dienstag, 22. Februar 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