



Vorbereitungskurse für die praktische Prüfung zum Chefkoch/zur Chefköchin mit eidg. Fachausweis «Prüfungsprogramm» 2026

Die Vorbereitungskurse dauern 6 Tage. Sie umfassen drei Kurs-Module, welche sämtliche prüfungsrelevanten Bereiche der Gerichte-Produktion abdecken. Der Kurs schliesst mit einem praktischen 1:1 Prüfungsbelauf ab, welcher den Teilnehmenden eine realistische Einschätzung ihres Wissensstandes gibt.

Die Inhalte sind vernetzt und aufbauend gestaltet. Sie richten sich nach den aktuellen, von der Prüfungskommission festgelegten verbindlichen Prüfungsvorgaben. Auf diese Weise kann gewährleistet werden, dass die umfassenden Prüfungsanforderungen komplett bearbeitet werden können.



Inhalte und Schwerpunkte

- Standortbestimmung Ihres praktischen Könnens.
- Aufzeigen und praktische Umsetzung der Aufgabenstellung des Prüfungsprogramms.
- Planung und Organisation der einzelnen Prüfungsteile.
- Erarbeiten, Verbessern und Umsetzen von Rezepturen.
- Praktische Umsetzung des überarbeiteten Programms mit entsprechender Dokumentation.
- Feedback-Analyse durch die Kursleitung mit praktischen Umsetzungstipps.
- Erweiterung Ihrer beruflichen Fähigkeiten.



Ziele

- Sie werden umfassend auf die praktische Prüfung vorbereitet.
- Sie erfahren Detailinformationen zur praktischen Prüfung.
- Sie erhalten Tipps und Tricks für genaues und effizientes Arbeiten.
- Sie erweitern Ihre handwerklichen Kompetenzen.
- Sie erhalten Rückmeldungen zu Ihrem Können.

Detail-Informationen zum praktischen Probelauf

Der praktische Probelauf wird nach den Prüfungs- und Zeitvorgaben des aktuellen Prüfungsprogramms durchgeführt und endet mit einem Feedbackgespräch, in dem Sie durch die Kursleitung eine Einschätzung zu Ihrer Leistung erhalten.

Das detaillierte Programm „Praktische Prüfung Chefkoch/-köchin FA“ ist auf der Homepage von Hotel & Gastro formation Weggis unter www.hotelgastro.ch abrufbar.

Sie haben die Möglichkeit, analog der Prüfungsvorlage der Hotel & Gastro formation Weggis am Probelauf einen Lernenden mitzubringen. Bitte informieren Sie uns, wenn Sie einen Lernenden dabei haben möchten. Beachten Sie bitte, dass Ihr Lernender oder Ihre Lernende um ca. 13.30 Uhr fertig ist und Sie für die An- und Rückreise selbst besorgt sein müssen.

Module und Kurszeiten

Modul 1	Praktischer Theorieteil mit INFO Ablauf Prüfung, Grundlagenkenntnisse (1 Tag)
Modul 2	Süssspeisen, Aufgabenteil A «Menü» (2 Tage)
Modul 3	Aufgabenteil B Hauptgericht, Aufgabenteil C «Sharing» (2 Tage)
Unterrichtszeiten	08:30– ca. 17:30 Uhr
Probelauf	Praktischer Probelauf 1:1
Unterrichtszeiten	06:15– ca. 19:00 Uhr

Kursleitung und Ansprechpersonen

Kursleitung und Inhalt	Peter Lachmaier mit seinem kompetenten Instruktoren-Team
Organisation	Abteilungsleiter Weiterbildung, Roger Zeender Sekretariat ABZH, Weiterbildung 044 446 94 46
Administration	weiterbildung@abzh.ch

Durchführungsort

Allgemeine Berufsschule Zürich ABZH, Ausstellungsstrasse 44, 8005 Zürich



Kostenübersicht und Daten Vorbereitungskurse

Praktische Module Session 1 25/26 (Änderungen vorbehalten)	
Modul 1	03. Oktober 25
Modul 2	22./23. November 25
Modul 3	17./18. Januar 26
Total, inkl. Kursunterlagen**	CHF 2100.00*

* Preisänderungen bis 30. April 2025 vorbehalten.

** für externe Teilnehmende wird eine Anmeldegebühr von CHF 150.- erhoben

Praktische Module Session 2 25/26 (Änderungen vorbehalten)	
Modul 1	10. Oktober 25
Modul 2	24./25. November 25
Modul 3	13./14. Januar 26
Total, inkl. Kursunterlagen**	CHF 2100.00*

* Preisänderungen bis 30. April 2025 vorbehalten.

** für externe Teilnehmende wird eine Anmeldegebühr von CHF 150.- erhoben

Praktische Probeläufe (Änderungen vorbehalten)	
Probelauf 1	14. Februar 26
Probelauf 2	15. Februar 26
Probelauf 3	16. Februar 26
Probelauf 4	27. März 26
Probelauf 5	28. März 26
Probelauf 6	29. März 26
Total, inkl. Kursunterlagen**	CHF 1400.00*

* Preisänderungen bis 30. April 2025 vorbehalten.

** für externe Teilnehmende wird eine Anmeldegebühr von CHF 150.- erhoben.



Anmeldung

Die Anmeldung erfolgt elektronisch über den [Anmeldebutton](#). Mit der Anmeldung akzeptieren Sie die auf der Website publizierten AGB. Sie erhalten per Mail eine automatisch generierte Anmeldebestätigung. Die ABZH behält sich vor, bei zu wenig Anmeldungen das Seminar nur an einem oder zwei der angegebenen Tage durchzuführen oder abzusagen.

Anmeldeschluss

Der Anmeldeschluss für die Vorbereitungskurse der praktischen Prüfung ist der 30. August 2025. Der Anmeldeschluss für die praktischen Probeläufe ist der 30. November 2025.

Abmeldung und Rückzahlung

Ein Rücktritt von einer Anmeldung resp. ein Austritt aus einer laufenden Ausbildung/eines laufenden Kurses, unabhängig vom Verhinderungsgrund, muss schriftlich z. Hd. der Schulleitung erfolgen. Eine Abmeldung in elektronischer Form muss den vollständigen Namen, den Wohnsitz, das Bildungsangebot und den Zeitpunkt der Abmeldung enthalten. Die E-Mailadresse muss dem Teilnehmenden eindeutig zuzuordnen sein. Im Zusammenhang mit Abmeldungen gelten die Fristen und Regelungen der AGB. Für die Festlegung der Frist gilt das Datum des Eintreffens der schriftlichen Abmeldung (empfangsbedürftiges Rechtsgeschäft). Nichteinzahlung der Kosten für das Bildungsangebot gilt nicht als Abmeldung. Die Rückzahlungsbedingungen sind in den AGB der ABZH aufgeführt.



Teilfinanzierung durch den Bund

Die Kurse sind vom Bund subventioniert, sofern die eidgenössische Prüfung abgeschlossen wird. Sie erhalten 50% der Kurskosten rückerstattet, wenn sie einen entsprechenden Antrag beim Bund einreichen. Prüfungsgebühren sind nicht Bundessubventioniert. Weitere Infos erhalten Sie unter [Finanzierung durch die Eidgenossenschaft](#). Damit die Kurskosten beim Bund geltend gemacht werden können, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Wohnsitz in der Schweiz
- Keine anderweitigen Stipendien u/o Subventionen
- Die Absolvierung der eidg. Prüfung wird vorausgesetzt (der Anspruch besteht unabhängig vom Prüfungserfolg)
- Rechnungsadresse zwingend auf Teilnehmer/in und nicht auf den Arbeitgeber ausgestellt