



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

Unterrichtsort: Allgemeine Berufsschule Zürich ABZ
Ausstellungsstrasse 44, 8005 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 Roger Zeender Jonas Schmid
Lehrgangsperiode 1			
Juni 2023	22.	Betriebsorganisation	Raphaela Botti
		Betriebsorganisation	Raphaela Botti
	29.	Führung	Thomas Leu
		Lernreflexionsdossier	Andrea Hanselmann
Juli 2023	06.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
August 2023	17.	Betriebsorganisation	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
	24.	Führung	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
Lehrgangsperiode 2			
August 2023	31.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz
September 2023	07.	Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
		Führung <i>Arbeitsrecht</i>	Juan Gonzalvez
	14.	Führung	Raphaela Botti
		Führung	Raphaela Botti
	21.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz



Oktober 2023	12.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
Lehrgangsperiode 3			
Oktober 2023	19.	Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
		Betriebsorganisation	Marcel Wissmann
	26.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz
November 2023	02.	Finanzen	Janina Lorenz
		Finanzen	Janina Lorenz
	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>	Michael Fisler
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
Lehrgangsperiode 4			
November 2023	23.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Speiseangebot</i>	Michael Fisler
	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	04.	Modulprüfungen «Betriebsorganisation», «Finanzen» und «Führung»	
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



Lehrgangsperiode 5			
Januar 2024	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	Christoph Remund
		Informationen Fallstudie	Marcel Merlo
Lehrgangsperiode 6			
Februar 2024	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	Reto Blaser
	28.	Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 7</i>	Alexander Holzmann
		Lebensmittel- und Kochkunde <i>Teil 8</i>	Alexander Holzmann
April 2024	10.	Modulprüfungen «Lebensmittel- und Kochkunde» und «Marketing und Verkauf»	

Änderungen im Lektionsplan bleiben vorbehalten



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

Unterrichtsort: Berufsbildungszentrum Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Eichstrasse 20
6353 Weggis

Programm: 08.00 - 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