



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