

Lehrgang Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis



Lehrgang Chefkoch/Chefköchin mit eidg. Fachausweis

Die Weiterbildung bereitet die Teilnehmenden auf die erfolgreiche Absolvierung der Berufsprüfung vor. Sie vermittelt die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse, um fachlich erhöhten Ansprüchen zu genügen, Abläufe betriebswirtschaftlich zu gestalten und Führungsaufgaben übernehmen zu können.

Absolventinnen und Absolventen des Lehrgangs tragen massgeblich dazu bei in Betrieben der Gastronomie, Gesundheitsgastronomie und in Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens ein modernes, professionelles und wirtschaftliches Gastronomieangebot bereitzustellen.

Den branchenspezifischen Anforderungen des Spital- und Heimumfeldes wird dabei speziell Rechnung getragen und die Teilnehmenden werden befähigt, die Weiterentwicklung ihres Tätigkeitsfeldes mitzugestalten.

| | |
|-----------------------------|--|
| Zielgruppe | Gelernte Köchinnen und Köche, die in der Gastronomie oder der Spital-, Heim- oder Gemeinschaftsgastronomieküche eine grössere Fach- oder Führungsverantwortung übernehmen. |
| Voraussetzungen | Der Lehrgang baut auf einer abgeschlossenen Berufslehre (EFZ Köchin / Koch) und entsprechende Berufserfahrung auf. Die Zulassung zur Berufsprüfung richtet sich nach deren Reglement. |
| Handlungskompetenzen | Die Teilnehmenden erarbeiten sich Fach-, Methoden- und Sozialkompetenz in allen Prüfungsgebieten, welche den qualifizierten Ansprüchen der Gastronomie sowie der Küche der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie entsprechen. Die Handlungskompetenzen werden über die Prüfungsordnung und Wegleitung der eidg. Berufsprüfung definiert. |
| Methoden | Der Unterricht ist nach den Grundsätzen der Erwachsenenbildung gestaltet. |
| Dozierende | Fachpersonen mit ausgewiesener Weiterbildung und fundierter Praxis. Details unter www.hplus-bildung.ch |

Inhalte

- **Lebensmittel- und Kochkunde:** Menüs fach- und kunden-gerecht sowie wirtschaftlich planen, Kostformen für unter-schiedliche Gästegruppen, Lebensmittelbeschaffung, Lagerung, Bearbeitung, Zubereitung und Anrichten, Küchentechnik, Koch-techniken, Ökologisches Verhalten, Lebensmittelgesetzgebung, Arbeitshygiene und Arbeitssicherheit
- **Marketing und Verkauf:** Marketingkonzept und -instrumente, Marketingziele, Preisgestaltung, Gäste- und unternehmensori-enterte Kommunikation
- **Betriebsorganisation:** Grundlagen der Betriebsorganisation, Umsetzung betrieblicher Zielsetzungen, Evaluation und Be-schaffung von Material und Maschinen, Lagerbewirtschaftung, Qualitätssicherung und -entwicklung, Gestaltung von Arbeitsab-läufen, Delegation, Kommunikation mit Mitarbeitenden, Vorge-setzten und Lieferanten
- **Führung:** Führungsregeln und situationsgerechte Mitarbeiter-führung, Einsatzplanung, Führen von Mitarbeitergesprächen, Aus- und Weiterbildung von Lernenden und Mitarbeitenden, Grundlagen der Teamentwicklung und Konfliktbewältigung
- **Finanzen:** Wichtige Instrumente des Finanz- und Rechnungs-wesens, Budget, Kostenkontrolle, Vor- und Nachkalkulation, branchenübliche Kennzahlen

Hinweise

Dank Bundes- und allenfalls L-GAV-Subventionen können grosse Kostenminderungen erzielt werden.

¹ggf. Beitrag Bund: CHF -3'400.–

(maximal 50% der anrechenbaren Kurskosten)

²ggf. Beitrag L-GAV: CHF -2'200.–

(falls Ihr Betrieb dem L-GAV des Gastgewerbes untersteht)

Kosten nach Subventionen ohne L-GAV: CHF 3'400.–

Kosten nach Subventionen mit L-GAV: CHF 1'200.–

Der Besuch eines ergänzenden Vorbereitungskurses für die praktische Prüfung wird empfohlen.

Dauer

28 Tage

Abschluss

Der Lehrgang kann mit einem Zertifikat von H+ Bildung oder mit Modulprüfungen und der Berufsprüfung «Chefkoch mit eidg. Fachausweis» abgeschlossen werden.

Informationen Berufsprüfung: Hotel & Gastro formation, Weggis, www.hotelgastro.ch. Die Zulassungsbedingungen regelt die Prüfungsordnung.

Kosten


CHF 6'200.–

Lehrgangskosten inkl. Dokumentation, ohne Unterkunft, Verpflegung und Prüfungen

5 Modulprüfungen (obligatorisch für eidg. Berufsprüfung) **je CHF 600.–**

Der praktische Lehrgang (7 Tage) **ca. CHF 2'800.–**

Eidgenössische Berufsprüfung **CHF 1'700.–**

¹  Weiterbildungsfinanzierung vom Bund: mehr Informationen: www.hplus-bildung.ch/weiterbildungsfinanzierung

² Informationen zum Unterstützungsbeitrag des Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) erhalten Sie bei Hotel & Gastro formation in Weggis, www.hotelgastro.ch

Lernzeit

28 Tage Präsenzunterrichtstage und individuelle Selbstlernzeit

Daten

Die Unterrichtstage sind auf unserer Webseite publiziert.

<https://hplus-bildung.ch/chk>



AGB / Datenschutz

Lesen Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und unsere Datenschutzerklärung unter: www.hplus-bildung.ch/agb

