



## **Vorbereitungskurs Chefkoch / Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis**

### **Arbeitsfeld und Kontext**

Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen der Berufsprüfung zum Chefkoch bzw. zur Chefköchin haben die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.

Sie arbeiten in den Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie, der Spital- und Heimgastronomie sowie des Caterings.

### **Handlungskompetenzen**

Chefköche und Chefköchinnen mit eidg. Fachausweis planen und berechnen das Angebot von konventionellen und/oder nachhaltigen (biologischen, vegetarischen, saisonalen, regionalen, tier- und sozialgerechten) Speisen im Rahmen des Gastronomiekonzepts aufgrund ihrer fundierten Kenntnisse in den Bereichen Ernährungslehre, Lebensmitteleinkauf, Lebensmittelbehandlung, Kochen und Küchenproduktion.

- ⇒ bereiten Gerichte mit Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten in der richtigen Qualität und Menge ressourcenschonend zu
- ⇒ planen Massnahmen zur verkaufsorientierten Gästekommunikation für den Gastronomiebereich und setzen diese um
- ⇒ erarbeiten Anforderungsprofile, erstellen Rekrutierungskriterien, rekrutieren Mitarbeitende, führen Mitarbeitende, tragen in ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung und Teamentwicklung bei, bilden Kochlernende aus und organisieren interne Ausbildungen
- ⇒ gestalten und optimieren Arbeitsabläufe
- ⇒ planen die Beschaffung von Apparaten und Maschinen
- ⇒ kennen die entsprechenden rechtlichen Vorschriften und erarbeiten Konzepte und planen Massnahmen zu Hygiene/Lebensmittelsicherheit, zu Kennzeichnungspflicht / Täuschungsschutz der Lebensmittel, zur Betriebssicherheit, zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und Umweltschutz und setzen diese um
- ⇒ berechnen Kennzahlen zu Einkauf, Warenkosten, Rezepturen, Lagerhaltung, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab
- ⇒ gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten oder Behörden

Im Vorbereitungskurs werden Sie auf weitere Führungsaufgaben und Tätigkeiten und auf die fünf Modul- und die Abschlussprüfung vorzubereiten.

Folgende Kompetenzen werden in den fünf Modulen verlangt:

### **Modul 1: Lebensmittel- und Kochkunde**

Die Kandidatinnen und Kandidaten verfügen über umfassende Kompetenzen in den Bereichen der Gerichte- und Menüplanung, der Menüberechnung und Menürechtschreibung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie kennen den Aufbau der Lebensmittelgesetzgebung und können die Selbstkontrolle gemäss Hygieneverordnung erklären sowie Hygienemassnahmen planen und umsetzen.

Die Kandidatinnen und Kandidaten kennen sämtliche Koch- und Garmethoden sowie die Grundlagen einer gesunden Ernährung und verschiedene Kostformen für unterschiedliche Gästegruppen und wenden diese an. Sie planen Gerichte und Menüs kundengerecht. Sie kennen den optimalen Einsatz und die Kombinationsmöglichkeiten von Frisch-, Teilbearbeiteten- und Fertigprodukten. Sie können Küchenorganisationsformen, Küchentechnik und die Einsatzmöglichkeiten von Kochapparaten erklären.

Die Kompetenzen werden themenübergreifend aufgebaut und basieren auf den Kenntnissen und Fähigkeiten, wie sie in den betriebswirtschaftlichen Modulen erarbeitet worden sind.

### **Modul 2: Marketing und Verkauf**

Die Kandidatinnen und Kandidaten können ein Marketingkonzept mit den geeigneten Marketinginstrumenten umsetzen. Sie gestalten Angebote und Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen.

### **Modul 3: Betriebsorganisation**

Die Kandidatinnen und Kandidaten kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation, können betriebliche Zielsetzungen umsetzen und stellen die kontinuierliche Erbringung von Dienstleistungen situationsgerecht sicher.

### **Modul 4: Führung**

Die Kandidatinnen und Kandidaten kennen die wichtigsten Führungsregeln und haben fundierte Kenntnisse in der Mitarbeitendenführung. Sie erkennen die Chancen eines korrekten und motivierenden Umgangs mit Mitarbeitenden.

### **Modul 5: Finanzen**

Die Kandidatinnen und Kandidaten sind verantwortlich für die Umsetzung der rechtlichen Grundlagen im Rechnungswesen. Sie wenden die wichtigen Instrumente im Finanz- und Rechnungswesen an und erkennen die Zusammenhänge der Erfolgsrechnung und der Bilanz. Sie wirken bei der Erstellung des Budgets mit und überwachen es.

### **Studentafel**

Der Vorbereitungskurs beinhaltet 307 Lektionen, die wie folgt aufgeteilt sind:

⇒ Lebensmittel und Kochen	115 Lektionen
⇒ Marketing und Verkauf	35 Lektionen
⇒ Betriebsorganisation	45 Lektionen
⇒ Führung	40 Lektionen
⇒ Finanzen	40 Lektionen
⇒ Fächerübergreifende Vernetzung	32 Lektionen

## Diverses

Kursdauer:

- ⇒ 2 Semester (August bis April)

Unterrichtstag:

- ⇒ Mittwoch

Unterrichtszeit:

- ⇒ 07.30 Uhr – 17.00 Uhr

Kursbeginn:

- ⇒ 16. August 2023

Kosten: *(Änderungen vorbehalten)*

- ⇒ Kursgebühr pro Semester CHF 2'575.—
- ⇒ Lehrmittel ca. CHF 600.—
- ⇒ Modulprüfungen CHF 600.—
- ⇒ Abschlussprüfung CHF 1'700.—

Subventionen durch den Bund und den L-GAV, entnehmen Sie den zusätzlichen Dokumenten.

Anmeldung:

- ⇒ Anmeldeformular unter [www.agsbs.ch](http://www.agsbs.ch)

## Zur Abschlussprüfung wird zugelassen:

- ⇒ wer ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder einen gleichwertigen anerkannten Ausweis besitzt
- ⇒ wer eine einschlägige Berufspraxis als Koch / Köchin von mindestens 3 Jahren vorweisen kann
- ⇒ wer über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt
- ⇒ wer einen Kurs für Berufsbildner und Berufsbildnerinnen absolviert hat

## Auskünfte und Informationen

Sachbearbeiterin BP Chefkoch/-köchin Esther Baumann: [esther.baumann@bs.ch](mailto:esther.baumann@bs.ch) ☎ 061 695 62 25  
Leiter der BP Chefkoch/-köchin Marcel Ammann: [marcel.ammann@edubs.ch](mailto:marcel.ammann@edubs.ch) ☎ 061 695 62 93

## Hinweis: Praktische Vorbereitungskurse

Für die Vorbereitung zur praktischen Prüfung besteht zusätzlich die Möglichkeit, vier Praxismodule zu besuchen. Die Module werden vom schweizerischen Kochverband angeboten, durchgeführt und abgerechnet. Alle vier Module müssen in der korrekten Reihenfolge (1 – 4) absolviert werden. Der Lehrgang kann nur als Ganzes gebucht werden. Weiterführende Informationen dazu finden Sie unter folgendem Link:

Praktische Vorbereitungslehrgänge | skv ([hotelgastrounion.ch](http://hotelgastrounion.ch))