

Chefkoch/-köchin

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis

Als Vorbereitung auf den theoretischen Teil der Berufsprüfung vermittelt GastroZürich die erforderlichen Grundlagen in Zusammenarbeit mit Hotel & Gastro formation Weggis in einem Vorbereitungskurs gemäss Reglement und Wegleitung (download unter www.gastrozuerich.ch).

Berufsbild

Chefkoch / -köchin mit eidg. Fachausweis sind aufgrund ihrer beruflichen Erfahrung und ihrer Vorbereitung auf die Berufsprüfung in der Lage, die folgenden Aufgaben und Arbeiten zu übernehmen:

Die Chefköche / die Chefköchinnen

- planen und berechnen das Angebot von 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 zu
- planen Massnahmen zur verkaufsorientierten Gästekommunikation für den Gastronomiebereich und setzen diese um
- erarbeiten Anforderungsprofile, führen Mitarbeitende, tragen in ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung und –entwicklung bei, bilden Kochlernende aus und organisieren interne Ausbildungen
- gestalten und optimieren Arbeitsabläufe
- planen die Beschaffung von Apparaten und Maschinen

- kennen die entsprechenden rechtlichen Vorschriften, erarbeiten Konzepte und planen Massnahmen zu Hygiene/Lebensmittelsicherheit, zu Kennzeichnungspflicht/Täuschungsschutz der Lebensmittel, zur Betriebs- und Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- 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

Modulare Ausbildung

- Lebensmittel- und Kochkunde
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis als Koch/Köchin von mindestens zwei Jahren

Für die Zulassung an **die Berufsprüfung** ist zudem der Berufsbildnerkurs vorausgesetzt (Kurse werden von GastroZürich laufend angeboten)

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Der Vorbereitungskurs umfasst total 300 Lektionen (Unterricht bei GastroZürich). Die Kurse finden jeweils wöchentlich (Mittwoch oder Donnerstag) ganztags statt und beginnen Mitte August und dauern bis April des folgenden Jahres. Im Anschluss finden jeweils die Abschlussprüfungen (bei Hotel&Gastro formation in Weggis) statt.

Anschlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis kann die Höhere Fachprüfung zum eidg. dipl. Küchenchef/-in oder zum eidg. dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie absolviert werden.

Kosten

- a) Falls Ihr Arbeitsverhältnis **zwingend** dem Landesgesamtarbeitsvertrag (L-GAV) unterstellt ist:

Anmeldegebühr	CHF 1'800.00
Kurskosten inkl. Lehrmittel	CHF 0.00
Mittagessen und Pausenverpflegung (30 Tage à 25.-)	CHF 750.00
Total	CHF 2'550.00
Rückerstattung, falls Sie die Abschlussprüfung beim 1. Durchgang bestehen	<u>CHF - 900.00</u>
Tiefster möglicher Preis (mit L-GAV)	CHF 1'650.00

- b) Falls Ihr Arbeitsverhältnis **nicht** dem Landesgesamtarbeitsvertrag (L-GAV) unterstellt ist:

Kurskosten	CHF 4'800.00
Mittagessen und Pausenverpflegung (30 Tage à 25.-)	CHF 750.00
Lehrmittel	ca. CHF 600.00
Modulprüfungen	CHF 600.00
Abschlussprüfungen	ca. CHF 2'900.00
Total	ca. CHF 9'650.00
Rückerstattung durch Kantonsbeitrag*	CHF - 1'890.00
Tiefster Preis (ohne L-GAV)	ca. CHF 7'760.00

* Basis Interkantonale Fachschulvereinbarung, pro Semester CHF 945.- (Weitere Informationen dazu finden Sie im Anhang).

Preisänderungen jederzeit vorbehalten!

Allgemeine Informationen

Anmeldung und Durchführung

Die Kursorganisation und das Anmeldeverfahren wird von Hotel&Gastro formation in Weggis organisiert. Im Bildungszentrum GastroZürich findet einmal jährlich - von August bis April des folgenden Jahres - der Vorbereitungskurs statt.

Mittagessen und Pausenverpflegung

Die einfache Kursverpflegung im Bildungszentrum GastroZürich umfasst: Kaffee, Tee, Mineralwasser, Orangensaft, Gipfel, Früchte, Mittagessen bestehend aus Salatbuffet und zwei Menus (Fleisch und Vegi).

Praktischer Lehrgang

Analog zum theoretischen Vorbereitungskurs bietet GastroZürich jeweils einen praktischen Lehrgang an. Dieser ist modular aufgebaut und beinhaltet einen praktischen Prüfungsdurchlauf sowie 3 verschiedene Workshops mit Kalter Küche, Warmer Küche und Desserts. Die Inhalte richten sich nach den jeweiligen Prüfungsvorgaben, welche jährlich vom Kochverband festgelegt werden. **Die genauen Daten, sowie die Kosten für den Lehrgang** werden zu Beginn des Vorbereitungskurses bekannt gegeben.

Informationsnachmittage 2011/12

- Montag, 17. Oktober 2011, 15.00 Uhr
- Dienstag, 14. Februar 2012, 15.00 Uhr
- Montag, 22. Oktober 2012, 15.00 Uhr

Im Bildungszentrum GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich.

Nächster Kursbeginn

Beginn 1. Semester: Mitte August 2012

Prüfungen: Juni / Juli 2013

Auskünfte

Für weitere Informationen und Auskünfte steht Ihnen das Kurssekretariat zur Verfügung.

Die Schulleitung

Zürich, im Juni 2011

Anhang

Interkantonale Fachschulvereinbarung (FSV)

Was enthält die interkantonale Fachschulvereinbarung?

Die interkantonale Fachschulvereinbarung stellt eine Vereinbarung aller Kantone dar. Sie regelt die Verrechnung der Kantonsbeiträge ausserkantonalen Studierender. Die Kantone erheben von allen ausserkantonalen Studierenden an Schulen und bei Bildungsgängen einen ausserkantonalen Zuschlag. Den Kantonen steht es frei, für welche Schulen oder Bildungsgänge sie die Beiträge übernehmen oder nicht.

Was bedeutet das für Sie?

Wir müssen für unsere Lehrgangsteilnehmenden, die nicht während zwei Jahren ununterbrochen im Kanton Zürich wohnen, einen ausserordentlichen Beitrag abrechnen. Für den Chefkoch beträgt dieser Beitrag zur Zeit Fr. 945.00 pro Semester. Das bedeutet, dass jeder Studierende bei der Anmeldung zum Bildungsgang seinen stipendienberechtigten Wohnsitz nachweisen und das Personalienblatt ausfüllen muss.

Anmeldung

Alle Studierenden:

Sie müssen das beigelegte Personalienblatt gemäss der Anleitung ausfüllen und das gewünschte Dokument (meistens Wohnsitzbescheinigung) beilegen. Massgeblich entscheidend sind: 2 Jahre Steuerdomizil ohne Unterbruch im gleichen Kanton. Eine Wohnsitzbescheinigung erhalten Sie auf der Gemeindeverwaltung Ihres Wohnortes. (Abteilung Einwohnerkontrolle). Ohne das verlangte Dokument auf dem Personalienblatt sind wir nicht in der Lage, einen allfälligen Kantonsbeitrag abzurechnen.