

Chefköchin/Chefkoch mit eidg. Fachausweis Lehrgang in Weggis

Chefköchin/Chefkoch – Eine berufliche Karriere mit Zukunft

Ihre breiten Kenntnisse in **modernen Kochmethoden und Ernährungslehre** stehen im Zentrum Ihrer Weiterbildung. Sie planen und bereiten vielseitige Menüs aus konventionellen, biologischen, vegetarischen oder saisonalen Zutaten zu.

Sie sorgen für **optimale Abläufe zwischen Küche und Restaurantbereich** und führen Ihr Team nach modernen Führungsgrundsätzen. Sie stehen in Kontakt zu Lieferanten, Gästen, Mitarbeitenden, Partnern und Behörden und planen alle Einkäufe für Ihre Küche.

Sie **schärfen Ihre Kenntnisse** im Finanz- und Rechnungswesen und **beurteilen** die Wirtschaftlichkeit diverser Produktionsverfahren im Unternehmen. Aus Ihren Erkenntnissen leiten Sie Massnahmen und Verbesserungen ab.

Kurz: Sie sind das Herz jeder gastronomischen Unternehmung.

Welche Voraussetzungen bringe ich mit?

Damit Sie am Ende Ihrer Weiterbildung die Voraussetzung für die Abschlussprüfungen erfüllen, prüfen wir Ihre Zulassung gerne unverbindlich im Voraus. Folgende Voraussetzungen sind für die Zulassung an die eidgenössische Prüfung notwendig:

- Berufsabschluss (EFZ) als Köchin/Koch oder gleichwertiger Ausweis
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Zertifikat als Berufsbildner/in
- Erfolgreich abgeschlossene Modulprüfungen

Termine und Kosten

Alle wichtigen Informationen zu Terminen und Kosten finden Sie unter den folgenden Links:

- [Kurs- und Prüfungstermine](#)
- [Preise und Finanzierungsbeteiligung](#)

Während Ihrer Kurstage vor Ort gilt eine obligatorische Verpflegungspauschale je Kurstag. Sollten Sie während der Präsenzkurse in Weggis übernachten, empfehlen wir die Übernachtungsarrangements für unsere Kursteilnehmenden.

Ablauf des Lehrgangs

Der Unterricht findet im Berufsbildungszentrum in Weggis in 6 Blockkursen zu je 5 Unterrichtstagen statt. Profitieren Sie von der angenehmen Lernumgebung. Unser Berufsbildungszentrum liegt eingebettet in der idyllischen Natur von Weggis. Unsere Kursteilnehmenden werden mit einem unvergleichlichen Blick auf den Vierwaldstättersee und einer wunderschönen Bergsicht verwöhnt.

Der Ablauf Ihres Lehrgangs gestaltet sich wie folgt:

- Impulstag vor Ort: Kennenlernen und Informationen
- Block-Unterricht in Weggis: 6 Kursblöcke zu je 5 Unterrichtstagen
- Modulprüfungen nach Kursblock 3 sowie nach Kursblock 6
- Intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Unter welchen Voraussetzungen ist diese Weiterbildung für Sie geeignet?

Als Chefköchin/Chefkoch kennen Sie alle Bereiche der Menüplanung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie sind motiviert sich umfassende, berufliche Fähigkeiten anzueignen und ein Profi in der Küche sowie in der ganzen Wertschöpfungskette zu werden. Sie haben Spass daran, in Ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung- und -entwicklung beizutragen und setzen sich für den Berufsnachwuchs ein und unterstützen diesen während der Ausbildung.

Online-Informationsveranstaltungen

Benötigen Sie ergänzende Informationen zum Lehrgang oder zur eidg. Prüfung? Besuchen Sie unverbindlich unsere Online-Informationsveranstaltungen. Die Termine finden Sie unter www.hotelgastro.ch.

Weitere Optionen

Während Ihrer Vorbereitung auf die Prüfung besteht die Möglichkeit eines praktischen Vorbereitungskurses. Bitte beachten Sie hierzu die Angebote des [Kochverbandes](#).

Sie planen noch einen weiteren Karriereschritt? Wie wäre es mit einem eidgenössischen Diplom zur/zum Küchenchef/in? Wir erteilen gerne Auskunft und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!