

Chefköchinnen und Chefköche übernehmen im Küchenbereich eine zentrale Fach- und Führungsfunktion. Sie gestalten das Küchenangebot, steuern Waren- und Produktionsprozesse und stellen sicher, dass Speisen und Gerichte marktgerecht, qualitativ hochstehend, wirtschaftlich und unter Einhaltung der relevanten Vorgaben erbracht werden.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die Analyse von Kundenbedürfnissen und Trends, die Entwicklung und Umsetzung von Speisekonzepten, die Organisation der Warenbewirtschaftung sowie die Planung und Steuerung der Küchenproduktion. Sie arbeiten mit Mitarbeitenden im Küchenbereich, angrenzenden internen Bereichen, Kundinnen und Kunden, Lieferanten sowie weiteren Anspruchsgruppen zusammen.



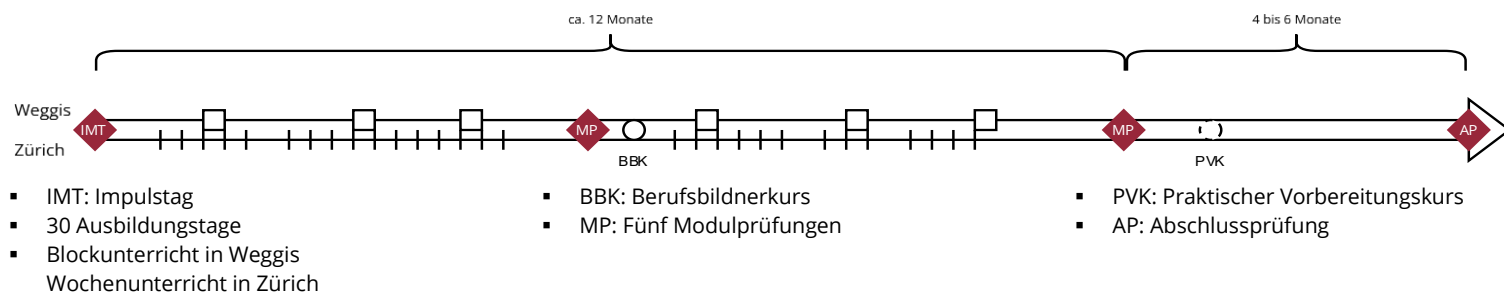
Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung:

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Köchin oder Koch – oder ein gleichwertiger Abschluss
- mind. drei Jahre Berufserfahrung in der Küche nach Abschluss deiner Lehre
- Niveau C1 in der jeweiligen Unterrichtssprache wird empfohlen
- Nachweis aller erforderlichen Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Absolvierter Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fünf Module im Überblick:

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

Ablauf des Lehrgangs vom Impulstag bis zur Abschlussprüfung:



Kostenübersicht

	Rechnungsbetrag	Subvention L-GAV	Bundesbeitrag	Restbetrag
Unterricht inkl. Modulprüfungen	CHF 7'400.00	CHF 2'960.00	CHF 3'700.00	CHF 740.00
Abschlussprüfung	CHF 1'700.00	CHF 1'700.00	CHF 0.00	CHF 0.00

Der L-GAV bezahlt eine Arbeitsausfallentschädigung für jeden besuchten Unterrichts- und Prüfungstag an den Arbeitgeber. Voraussetzung für die Bundesbeiträge ist, dass der steuerliche Wohnsitz in der Schweiz liegt und die Rechnungen durch die teilnehmende Person bezahlt werden. Zudem muss die Abschlussprüfung absolviert werden, weswegen die Bundesbeiträge erst am Schluss beantragt werden können.

Weitere Informationen:
(scan or click)

