

Küchenchefinnen und Küchenchefs mit eidgenössischem Diplom übernehmen die strategische Verantwortung für die kulinarische Ausrichtung und die Küchenleistung eines Unternehmens. Sie gestalten die kulinarische Positionierung auf Basis von Markt- und Trendanalysen, Kundenbedürfnissen sowie betrieblichen, wirtschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die strategische Steuerung der Küchenleistung, die Entwicklung von Beschaffungs- und Produktionsstrategien, die Konzeption von Qualitäts-, Hygiene- und Kontrollsystemen sowie die betriebswirtschaftliche Führung des Küchenbereichs.



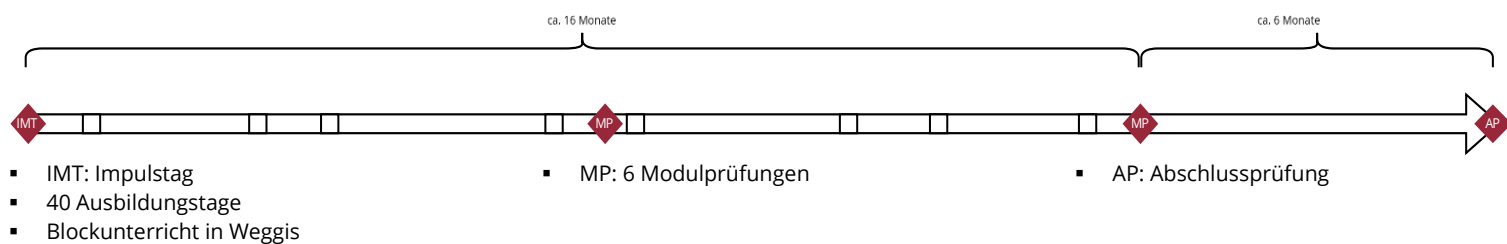
Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung:

- eidgenössischer Fachausweis als Chefköchin oder Chefkoch, Gastronomieköchin oder Gastronomiekoch oder als Köchin oder Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie oder einen gleichwertigen Abschluss
- nach bestandener Berufsprüfung mindestens drei Jahre Führungserfahrung in einer Kader- oder Führungsfunktion
- Niveau C1 in der jeweiligen Unterrichtssprache wird empfohlen
- Nachweis aller erforderlichen Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen

Die Module im Überblick:

- Küchenmanagement
- Marketing & Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft & Recht

Ablauf des Lehrgangs vom Impulstag bis zur Abschlussprüfung:



Kostenübersicht

	Rechnungsbetrag	Subvention L-GAV	Bundesbeitrag	Restbetrag
Unterricht inkl. Modulprüfungen	CHF 11'360.00	CHF 4'544.00	CHF 5'680.00	CHF 1'136.00
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)

