

Hotel & Gastro
formation



Theoretischer
Lehrgang
Chefkoch/köchin

Einladung zum Infoanlass

**Chefkoch/Chefköchin
mit eidg. Fachausweis 2019/2020**

**Dienstag, 2. April 2019
14.30 – 16.30 Uhr**

Anmeldung

Anmeldung über unsere Webseite:
www.gastroformation.ch/weiterbildung

Kursort

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen

Kontakt

Tel. 071 272 66 33
info@gastroformation.ch

Hotel & Gastro formation
SG AR AI FL
Fürstenlandstrasse 45
9000 St. Gallen
071 272 66 33

Als Chefköchin/Chefkoch haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.

Vielseitige Tätigkeiten

Chefköchinnen/Chefköche

- 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.

Profi in der Küche

Als Chefköchin/Chefkoch kennen Sie alle Bereiche der Menüplanung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und -verordnung. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und setzen sie in eine gesunde Ernährung um.

Umfassende berufliche Fähigkeiten

Als Chefköchin/Chefkoch kennen Sie 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 Frischprodukten, teilbearbeiteten Produkten und Fertigprodukten.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

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

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Köchin/Koch oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- eine einschlägige Berufspraxis als Köchin/Koch von mindestens 3 Jahren nach Abschluss der Berufslehre ausweisen kann;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat (Kann auch parallel zum Lehrgang absolviert werden.); Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe des Lernreflexionsdossiers.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 300 Lektionen wird berufsbegleitend durch ausgewiesene Fachreferenten in 30 Unterrichtstage (1 Tag/Woche am Montag oder Freitag) durchgeführt.

Der Lehrgang 2019/2020 startet am 4. Juli 2019

Kurskosten

Kursgebühren	CHF 5'800.00 (inkl. Lehrmittel)
Modul/Abschlussprüfung	CHF 2'300.00

Der Lehrgang wird durch Bund und L-GAV subventioniert.

Anmeldeformular, detaillierte Kostenzusammenstellung und Lektionenplan finden Sie auf unserer Homepage: www.gastrofomation.ch unter Berufsbildung.

Anschlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zur Küchenchef/Küchenchefin mit eidg. Diplom/zum oder zur Leiter/Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom absolvieren.