

Berufsprüfung (BP)**Tätigkeiten**

Chefköche und Chefköchinnen planen Gerichte und Menüs passend zur Ausrichtung ihres Betriebs. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und bilden ihre Mitarbeitenden aus. In Gastronomieunternehmen, Spitälern oder Heimen übernehmen sie Führungsfunktionen und optimieren Arbeitsabläufe in der Küche.

Chefköche arbeiten in Küchen der Hotellerie, Restauration, des Caterings sowie der System-, Gemeinschafts-, Spital- und Heimgastronomie. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und kennen die Grundlagen einer gesunden Ernährung. Sie bereiten vielseitige Menüs aus konventionellen, biologischen, vegetarischen oder saisonalen Zutaten zu. Dabei verwenden sie sowohl frische Lebensmittel als auch industrielle Vorprodukte.

Chefköchinnen tragen die Verantwortung dafür, dass die Gäste zum richtigen Zeitpunkt eine sorgfältig zubereitete, schmackhafte und warme Mahlzeit serviert erhalten. Mit ihrer Arbeit leisten sie einen grossen Beitrag zum Wohlbefinden der Kundschaft. Deren Bedürfnisse kennen sie sehr gut und können Angebote mit entsprechenden Marketingmassnahmen gestalten. Mit Innovation und Engagement tragen sie wesentlich zum erfolgreichen Geschäftsverlauf des Gastronomieunternehmens bei.

Chefköche planen den Einkauf von qualitativ hochstehenden Produkten und sind in Kontakt mit den Gemüse- und Fleischlieferanten. Sie sind für die ordnungsgemässe Lagerung der Nahrungsmittel zuständig und beachten die Vorschriften des Lebensmittelgesetzes. In der Küche kontrollieren sie die Einhaltung der Anweisungen bezüglich Hygiene, Reinigung und umweltgerechter Entsorgung.

Damit in der hektischen Phase der Menüzubereitung alles reibungslos funktioniert, überwachen Chefköchinnen die diversen Kochvorgänge. Sie achten darauf, dass die Arbeitsschritte zwischen der Küche und dem Restaurantbereich optimal verlaufen. Als Vorgesetzte rekrutieren und führen sie die Mitarbeitenden. Sie sind für die Ausbildung von Lernenden verantwortlich. Mit den Grundlagen der Betriebsorganisation kennen sie sich bestens aus und können betriebliche Ziele umsetzen. Sie wirken bei der Erstellung des Budgets mit und überwachen es.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 12.9.2011

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei Hotel & Gastro formation erhältlich.

Bildungsangebote

Hotel & Gastro formation,
Weggis

Dauer

Ca. 1 Jahr, berufsbegleitend (6 Blockkurse à 5 Tage)

Module

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

Abschluss

"Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss eines eidg. Fähigkeitszeugnisses als Koch/Köchin oder gleichwertige Ausbildung
- mind. 3 Jahre Berufspraxis als Koch/Köchin
- Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Ausbildungskurs für Berufsbildner/innen

Anforderungen

- Organisationstalent
- physische und psychische Belastbarkeit
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- rasches Reaktionsvermögen

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen und von Hotel & Gastro formation

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Küchenchef/in, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

Berufsverhältnisse

Chefköche und Chefköchinnen arbeiten in einer leitenden Stellung in Restaurants, Hotels, Cateringunternehmen, Kantinen, Spitälern oder Heimen. Gute Fremdsprachenkenntnisse eröffnen ihnen im In- und Ausland vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Die Arbeitszeiten sind unregelmässig und gestalten sich nach den betrieblichen Erfordernissen. Besonders zu saisonalen Spitzenzeiten wird viel Engagement verlangt.

Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation
Eichistr. 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefon: +41 41 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Fachzeitschriften:
"GastroJournal"
"htr Hotel Revue"
"Hotellerie Gastronomie Zeitung"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Bereichsleiter/in Restauration (BP)	3 / 0.220.17.0
Haushaltleiter/in (BP)	3 / 0.230.4.0
Gastro-Betriebsleiter/in (BP)	3 / 0.220.40.0