

Küchenchefin/Küchenchef mit eidg. Diplom Lehrgang in Weggis

Küchenchefin/Küchenchef – Eine berufliche Karriere mit Zukunft

Als Küchenchefin/Küchenchef sind Sie verantwortlich, sämtliche Leistungen im Bereich Küche zielgerichtet und wirtschaftlich optimal sicher zu stellen.

Sie haben die Kompetenz, anspruchsvolle und **komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben** in der Arbeitswelt Küche zu übernehmen.

Nebst dem Erarbeiten von Konzepten (Gastronomiekonzept, Konzepte zur Qualitätssicherung und -entwicklung) erstellen Sie das Budget und bereiten Investitionen im Bereich der Küchenproduktion vor. Sie berechnen Kennzahlen im Rahmen der gesamten Küchenproduktion, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten notwendige Massnahmen ab. Auch sind Sie fähig in der Geschäftsleitung unternehmerisch mitzuwirken und zu entscheiden.

Kurz: Sie übernehmen anspruchsvolle Management-Tätigkeiten und sind bereit, eine Position auf oberer Kaderebene auszuführen.

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:

- Eidg. Fachausweis Chefköchin/Chefkoch oder gleichwertiger Ausweis
- Seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung, mindestens 3 Jahre Berufserfahrung als Chefköchin/Chefkoch in Kader- oder Führungsfunktion
- Erfolgreich abgeschlossene Modulprüfungen

Termine und Kosten

Alle wichtigen Informationen zu Terminen und Kosten finden Sie wie folgt auf unserer Webseite:

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

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 8 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: 8 Kursblöcke (A – H) zu je 5 Unterrichtstagen
- Modulprüfungen nach Kursblock D sowie nach Kursblock H
- Intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Für wen ist diese Weiterbildung geeignet?

Als Küchenchefin/Küchenchef übernehmen Sie die Vorgesetztenfunktion auf oberer Kaderebene und tragen die Gesamtverantwortung der Leistungen im Bereich Küche. Es macht Ihnen Spass, eine solch verantwortungsvolle Arbeit auszuführen. Sie sind motiviert sich ein breites und vertieftes Fachwissen anzueignen, um bestehende Geschäftsprozesse zu überprüfen, Veränderungsbedarf zu erkennen sowie die erforderlichen Veränderungsprozesse zu planen, umzusetzen und aktiv zu begleiten.

Online-Informationsveranstaltungen

Benötigen Sie weitere Inputs zum Lehrgang oder zur eidg. Prüfung? Besuchen Sie uns unverbindlich bei unseren Online-Informationsveranstaltungen. Die Termine finden Sie direkt unter www.hotelgastro.ch.

Ist Ihre gewünschte Fachrichtung noch nicht dabei? Die Veranstaltungen werden laufend geplant und die aktuellen Termine aufgeschaltet.

Haben Sie weitere Fragen?

Wir beraten Sie sehr gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!