

## Praktische Vorbereitungskurse Berufsprüfung Chefkoch / Chefköchin mit eidg. FA

### Kursinhalte

- Modul 1 (2 Tage) Demonstration & Training vom vernetzten Küchenhandwerk mit Zeitplan  
Modul 2 (1 Tag) Demonstration & Training vom Basis – Handwerk der Süssspeisetechniken  
Modul 3 (2 Tage) Demonstration & Optimierung der Küchen Kompetenzen mit Spezialgericht  
Modul 4 (1 Tag) Beherrschen aller Prüfungskompetenzen im 1:1 Probelauf mit Lernenden

### Modul 1 (2 Tage)

#### Tag 1

- Theoretische Einführung und Strukturierung vom Dossier des praktischen Prüfungsprogramms
- Diverse Demonstrationen von Prüfungsrelevanten kalten Komponenten und Techniken Teil 1
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom kalten Vorgericht 1
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Suppen Gericht 2
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte mit diversen Aufwandskriterien
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion
- Vorbereitung für Tag 2

#### Tag 2

- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom kalten Vorgericht 1
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Suppen Gericht 2
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom aus See und Meer Gericht 3
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte mit diversen Aufwandskriterien
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion
- Demonstration vom Prüfungsrelevanten Komponenten des Spezialgerichtes 4

### Modul 2 (1 Tag)

- Theoretische Einführung
- Block - Demonstrationen von Prüfungsrelevanten Komponenten und möglichen Süssspeisen
- Anschliessende Planung und Umsetzung der Komponenten.
- Herstellung von Block Demonstrierten Komponenten und Dekorelementen
- Anrichten und Präsentation der Produkte mit diversen Aufwandskriterien
- Degustation, Beurteilung und Arbeits-Reflexion

### Modul 3 (2 Tage)

#### Tag 1

- Demonstrationen von Prüfungsrelevanten Kalten Komponenten und Techniken Teil 2
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Gericht 6 «Die Chefin empfiehlt»
- Anrichten und Präsentation der Gerichte mit möglichen Aufwandskriterien
- Persönliche Vorstellung des Gerichtes, Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion
- Vorbereitung Tag 2

#### Tag 2

- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom kalten Gericht 1
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Spezialgericht 4
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Gericht 5 Süßspeise
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte und Komponente mit diversen möglichen Aufwandskriterien
- Beurteilung und Degustation sowie Auftrags-Reflexion

### Modul 4 (1 Tag)

- 1:1 Prüfungs-Probelauf mit fiktiver Prüfungsaufgabe und Tagesauswahl, absolviert mit Lernender/m und Abschluss Experten Feedback