

Praktischer Vorbereitungskurs

auf die Berufsprüfung Chefkoch / Chefköchin mit eidg. FA 2027

Kursinhalte

- Modul 1** (2 Tage) Demonstration & Training vom vernetzten Küchenhandwerk mit Struktur und Zeitplan
- Modul 2** (1 Tag) Demonstration & Training von Grundlagen und Handwerk der Süssspeisen
- Modul 3** (2 Tage) Demonstration & Optimierung sämtlicher schriftlichen und praktischen Prüfungskompetenzen
- Modul 4** (1 Tag) Beherrschen und Umsetzung sämtlicher Prüfungskompetenzen im 1:1 Probelauf

Modul 1 (2 Tage) Expertise & Know-how - Verstehen, Vernetzen & Anwenden

Tag 1

- Theoretische Einführung zu Gesamtstrukturen, wichtigen Ablaufdetails und Umsetzung vom praktischen Prüfungsprogramm 2027
- Praktische Demonstrationen von Prüfungsrelevanten Komponenten und Anwendungen
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl vom Tag 2
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für den kalten Aufgabenteil C «Chef's table im Sharing style»

Tag 2

- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil B «Buffet»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom kalten Vorgericht oder Suppe Aufgabenteil A »Menu«
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Hauptgericht Aufgabenteil A «Menu»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen kalten Aufgabenteil C «Chef's table im Sharing style»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion

Modul 2 (1 Tag) Show your skills - Verstehen und Festigen

- Theoretische Einführung
- Demonstration von kreativen Prüfungsrelevanten Komponenten
- Planung und Umsetzung von diversen Süssspeisenkomponenten
- Herstellung von Block Demonstrierten Komponenten und Dekorelementen
- Anrichten und Präsentation der Produkte
- Degustation, Beurteilung und Arbeits-Reflexion

Modul 3 (2 Tage) Practice makes perfect - Umsetzen

Tag 1

- Möglicher Einsatz von weiteren Demonstrationen Teil 2
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil A «Menu»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil B «Buffet»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte gemäss Vorgaben
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion

Tag 2

- Individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil C «Chef's table im sharing style»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Prüfungsaufgaben
- Beurteilung und Degustation sowie Auftrags-Reflexion

Modul 4 (1 Tag) Are you ready - Beherrschen und Erfolgreich abschliessen

- 1:1 Prüfungs-Probelauf mit komplett, fiktiver Prüfungsaufgabe und Grund Mise en place A und B. Möglicher wichtiger Einsatz von Lernender/m im Aufgabenteil A und B.
- Beherrschung und Umsetzung aller gelernten und geplanten schriftlichen und praktischen Prüfungskompetenzen im Aufgabenteil C «Chef's table im Sharing style»
- Gesamtbeurteilung und Feedback sämtlicher Prüfungskompetenzen im 1:1 Probelauf