

Kurzbeschreibung zum praktischen Prüfungs-Vorbereitungslehrgang zur Berufsprüfung Chefköchin / Chefkoch mit eidg. FA 2026

Der praktische Lehrgang umfasst vier Module, welche in 6 Tagen sämtliche prüfungsrelevanten Bereiche und Prüfungsziele abdecken. Von der wichtigen persönlichen Prüfungsvorbereitung bis hin zur konkreten Planung und Organisation aller relevanten Aufgabenteile.

Inhalt

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

Modul 1 (2 Tage)

Tag 1

- Theoretische Einführung zu Prüfungsstrukturen und Details zum praktischen Prüfungsprogramm 2026
- Praktische Demonstrationen von prüfungsrelevanten Komponenten und Techniken Teil 1
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Arbeitsplanung, Rezepturen und Menu schreiben.

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 vom Aufgabenteil A »Menu«
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Hauptgericht Aufgabenteil A «Menu»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil C der kalten Komponenten «Sharing»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher kalten Gerichte im Sharing style.
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion

Modul 2 / Patisserie (1 Tag)

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

Modul 3 (2 Tage)

Tag 1

- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom gesamten Aufgabenteil A «Menu»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte gemäss Vorgaben
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion
- Vorbereitung Tag 2

Tag 2

- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen von 2 Gerichten vom Aufgabenteil A «Menu»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil B «Buffet»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom kompletten Aufgabenteil C dem Chefs table im «Sharing»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Prüfungsaufgaben
- Beurteilung und Degustation sowie Auftrags-Reflexion

Modul 4 / 1:1 Prüfungsprobelauf (1 Tag)

- 1:1 Prüfungs-Probelauf mit fiktiver Prüfungsaufgabe und Grund Mise en place, absolviert mit möglichem Einsatz von Lernenden
- Komplette Umsetzung eines fiktiven Prüfungsprogramm A und B
- Komplette Umsetzung vom Aufgabenteil C nach Prüfungsvorgaben und eigener Umsetzung
- Degustation, Beurteilung sämtlicher 1:1 Prüfungs-Probelauf Aufgaben, A, B, C
- Beurteilung Planungsvorgaben und der wichtigsten Punkte der Handwerkerumsetzung