

## 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 von Süssspeisen  
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 2025
- Praktische Demonstrationen von Prüfungsrelevanten Komponenten und Techniken Teil 1
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen mit Tagesauswahl
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen von kaltem Vorspeisen Komponenten
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen von Grundfonds
- Anrichten und Präsentation der Gerichte
- 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 Aufgabenteil B «Buffet»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom kalten Vorgericht Aufgabenteil A »Menu«
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Hauptgericht Aufgabenteil A «Menu»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil C «Chef`s table im Sharing style»
- Anrichten und Präsentation sämtlicher Gerichte
- Degustation, Beurteilung und Auftrags-Reflexion

### Modul 2 (1 Tag)

- 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)**

#### Tag 1

- Zusätzliche Demonstrationen von Komponenten und Techniken Teil 2
- Schriftliche, individuelle Vorbereitungsarbeiten für das praktische Kochen
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom 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 Aufgabenteil A «Menu»
- Individuelles Vorbereiten und Herstellen vom Aufgabenteil B «Buffet»
- 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)**

- 1:1 Prüfungs-Probelauf mit fiktiver Prüfungsaufgabe und Grund Mise en place, absolviert mit möglichem Einsatz von Lernender/m und Abschluss Experten Feedback