

Schweizer Kochverband



Ein Berufsverband der *Hotel & Gastro*
Une société professionnelle d' *Union*

DER KARRIEREPLANER FÜR KÖCHINNEN UND KÖCHE

*Ihr Weg zur Vorbereitung und erfolgreichen
Gestaltung der Berufsprüfung zum*

Gastronomiekoch / Gastronomieköchin

oder

**Koch / Köchin der Spital-, Heim- und
Gemeinschaftsgastronomie**

mit eidg. Fachausweis

Inhaltsverzeichnis

- 1. Einleitung**
- 2. Karriereplanung**
- 3. Bedürfnisabklärung**
- 4. Finanzierung**
- 5. Fachliche Vorbereitung**
- 6. Prüfungsanmeldung**
- 7. Prüfungsablauf**
- 8. Verarbeitung des Prüfungsergebnisses**
- 9. Wie weiter? Nächste Ziele**
- 10. Informationen, Broschüren, Reglemente**
- 11. Nützliche Adressen**

1. Einleitung

Sehr geehrte Berufskollegin, sehr geehrter Berufskollege

Mit dem Angebot der Berufsprüfungen konnte eine wesentliche Stufe der beruflichen Aus- und Weiterbildung in deren Gesamtsystem etabliert werden.

Die Berufsverbände wollen mit den Berufsprüfungen den Absolventen die Möglichkeit bieten, die im Beruf notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten unter Beweis zu stellen, welche es braucht, um fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben übernehmen zu können.

Die Berufsprüfungen stellen auch jene mittlere Stufe dar, welche es benötigt, um zur höheren Fachprüfung zum eidg. dipl. Küchenchef / PL zugelassen zu werden.

Wir geben Ihnen anhand dieser Broschüre die notwendigen Informationen und Ratschläge bekannt, damit Sie diesen Schritt mit dem nötigen Respekt, aber auch dem entsprechenden Wissen über alle Punkte, die zu beachten sind, umsetzen, um die Prüfungsanforderungen zu meistern. Kurzum: es geht darum, Fehleinschätzungen zu vermeiden.

Beachten Sie die aufgeführten Kapitel eingehend. Kontaktieren Sie bei Fragen die am Schluss aufgeführten Adressen. Gehen Sie mit dem Mut des Tüchtigen ans Werk. Wir sind überzeugt, dass Sie diese Berufsprüfungen erfolgreich gestalten und abschliessen können.

Wir können Ihnen die notwendige Unterstützung zusichern und Ihnen in gewissen Bereichen Hilfestellung leisten. Vergessen Sie aber nie, die ganze Vorbereitungsphase sowie das Absolvieren der Prüfungen müssen Sie schlussendlich allein erarbeiten und erbringen. Sehen Sie ihre persönliche Aus- und Weiterbildung als Chance, ihren Horizont zu erweitern und Ihren beruflichen Weg entscheidend zu beeinflussen.

Dazu wünschen wir Ihnen schon jetzt alles Gute, entsprechendes Durchhaltevermögen und auch das notwendige Quäntchen Glück.

Ihr Schweizer Kochverband

2. Karriereplanung

Die Planung einer beruflichen Karriere ist heute notwendiger denn je.

Waren es früher die guten Ratschläge des Chefs und dessen uneingeschränkte Autorität, welche den jungen Commis nach der Lehre in die verschiedenen Betriebe verpflanzte, so ist es heute den jungen Berufsleuten meistens selbst überlassen, wie sie ihre Berufslaufbahn planen und entsprechend dann auch realisieren.

Es wäre jedoch auch falsch, nicht auf den Ratschlag seiner Mentoren zu hören, aber es sollen ebenfalls die eigenen Vorstellungen, Wünsche und Absichten miteinbezogen werden.

Wir verweisen auf die **Berufsbildungsbroschüre der Hotel & Gastro Union und der Hotel & Gastro formation**, die in klarer Darstellung aufzeichnet, welche Wege offen sind und vor allem welche Möglichkeiten ausserhalb der praktischen Tätigkeiten in den Betrieben angeboten werden, um seine angestrebte Berufskarriere zu realisieren.

Eine Karriereplanung benötigt immer eindeutige und klare Zielvorstellungen für jede Stufe.

Der zu beschreitende Weg kann jedoch auf verschiedenen Linien verlaufen. Es sollten immer mehrere Möglichkeiten offengehalten werden, um so eine möglichst grosse Flexibilität bei der beruflichen Weiterbildung zu erreichen.

Eine Karriereplanung muss flexibel verstanden werden. Sie sollte je nach Entwicklung der eigenen Persönlichkeit und den Entwicklungen der beruflichen Tätigkeiten sowie auch dem privaten Leben Rechnung tragen.

Die Karriereplanung stellt die Leitplanken der beruflichen Aufstiegsleiter dar.

Erstellen Sie für sich eine entsprechende Liste mit Ihren Zielvorstellungen und den ungefähren zeitlichen Vorgaben, um diese Ziele zu erreichen.

Bereich	Mein Ziel	Mein Weg zum Ziel	Mein Verhalten am Ziel
Beruflich			
Persönlich			
Geografisch			
Materiell			
Gesellschaftlich			

3. Bedürfnisabklärung

Sie haben Ihren Karriereplan erstellt.

Nun sollten Sie sich eine weitere Liste für Ihre ganz persönlichen Bedürfnisse erstellen, wie und mit welchen Mitteln Sie diese Ziele erreichen wollen.

Besonders wichtig ist, dass Sie sich klare Vorstellungen machen, in welchem zeitlichen Rahmen diese Ziele erreicht werden sollen.

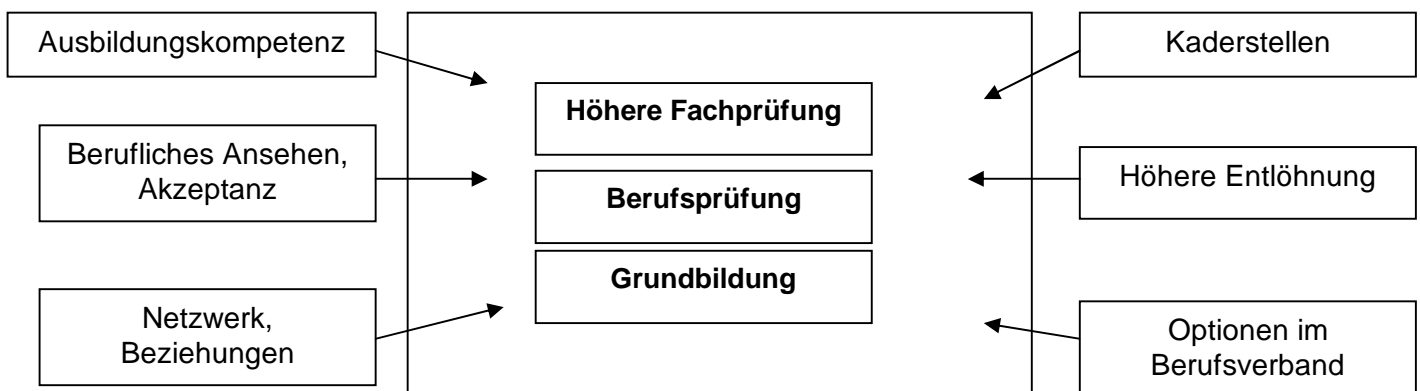
Meistens ist eine zu kurzfristige Planung fatal. Es entstehen Phasen von ungeheurem zusätzlichem Arbeitsanfall. Der zusätzliche Druck der täglichen Arbeit im Betrieb, derjenige der Prüfungsvorbereitungen sowie auch des Privatlebens kann unter solchen Bedingungen nicht zum gewünschten Erfolg führen.

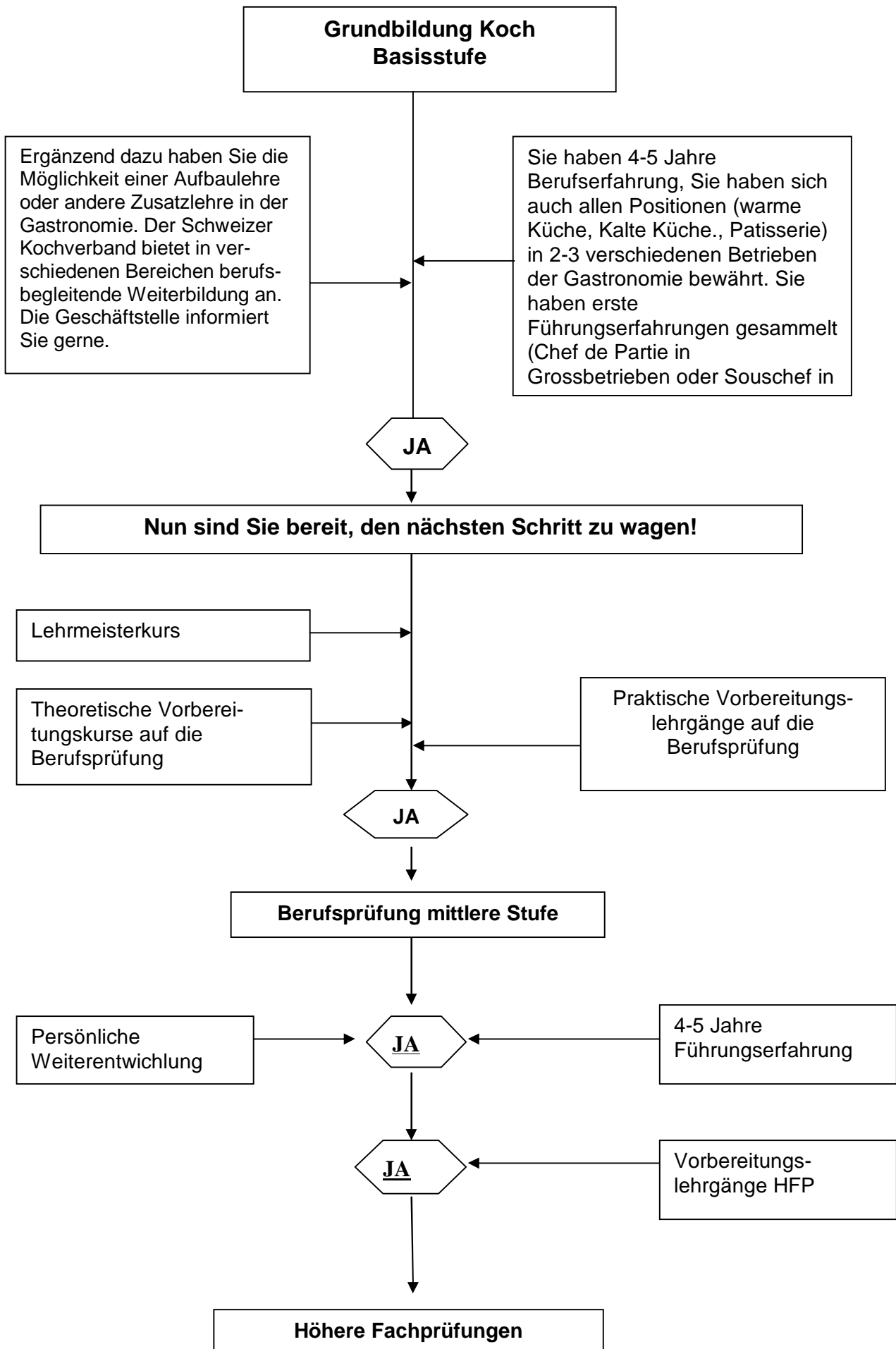
Klären Sie die Möglichkeiten ab, die Ihnen Ihr Arbeitgeber inner- und ausserhalb des Betriebes zugesteht, um sich vollumfänglich auf die jeweils angestrebten Ziele Ihres Weiterbildungsplanes zu konzentrieren.

Klären Sie sehr eingehend auch Ihre privaten Vorstellungen ab.

- **Erfahrungsgemäss sind rund 80 Tage in die Vorbereitung auf die Berufsprüfung zu investieren.**
- **Könnten eventuell Ihr Privatleben, Ihre weiteren Hobbys, Ihre Familie unter dieser speziellen Situation leiden?**

Es ist von eminenter Wichtigkeit, dass Sie all diese Punkte sauber klären, um ohne schwerwiegende Belastungen solche Perioden erfolgreich gestalten zu können.





4. Finanzierung

Innerhalb der Planung darf die Finanzierung der Vorbereitung sowie der eigentlichen Prüfung nicht vergessen werden. Die Finanzplanung ist ein zu integrierender Bestandteil der Gesamtplanung.

Weiterbildung, also die Vorbereitung sowie die Prüfung, benötigt neben der Zeit auch **finanzielle Mittel**. Klären Sie deshalb vorerst mit Ihrem Betrieb ab, in welcher Form Sie mit einer finanziellen Unterstützung rechnen können.

Auch kann die Freistellung von der Arbeit im Betrieb (mit Lohnzahlung) eine wesentliche Unterstützung darstellen. Wenn Sie in den Geltungsbereich des L-GAV fallen, so steht Ihnen ein entsprechender Weiterbildungsurlaub zu (Art. 19 des L-GAV). Auch während der Absolvierung der Prüfung haben Sie Anspruch auf eine gewisse Zeitdauer Beurlaubung.

Stellen Sie ein auf Ihre Verhältnisse zugeschnittenes "Weiterbildungsbudget" auf, wobei Sie auch den Zeitfaktor der Vorbereitungen und der Prüfung zu beachten haben.

Berufliche Weiterbildung kostet Geld. Klären Sie ab, wie und in welcher Form Sie Ihre **Weiterbildungskosten** von Ihren **Steuern** abziehen können!

Belege, Atteste von besuchten Weiterbildungsveranstaltungen und Prüfungsaufwendungen unbedingt aufbewahren!

Überprüfen Sie die Möglichkeit eines **Ausbildungskredites** auf Ihrer Bank, auch **Stipendien** können in Erwägung gezogen werden.

Klären Sie Ihre gesamten finanziellen Bedürfnisse ab und beachten Sie Faktoren wie Familie, Wohnung, Hobbys, Auto evt. Kredite usw.

Nicht vergessen!

Wenn Sie Mitglied des Schweizer Kochverbandes – einem Berufsverband der Hotel & Gastro Union sind – erhalten Sie einen nach Mitgliedschaftsdauer abgestuften Unterstützungsbeitrag ausbezahlt.

Diese Unterstützung wird bei vollständigem Absolvieren der Prüfung entrichtet, egal welches Resultat erreicht worden ist.

Die Hotel & Gastro Union und der Schweizer Kochverband bieten die praktischen Lehrgänge auf die Vorbereitung der Berufsprüfungen sowie Führungskurse für ihre Mitglieder mit massiven Preisreduktionen/Vergünstigungen an:

Ein wesentlicher Grund, Mitglied des Schweizer Kochverbandes zu sein oder schnellstens zu werden!

Also beachten Sie, dass Sie sich im finanziellen Bereich den notwendigen Freiraum schaffen, um ohne diesen Druck die Prüfungen und Vorbereitungen antreten zu können.

Welche Kosten entstehen bis zur Prüfung? (Richtpreise Stand 2005)

Theoretische Vorbereitung		Richtpreise: (Preisänderung vorbehalten)	Effektivkosten:
Block A – Betriebswirtschaft	CHF 1'400.—	
Block B – Berufskunde	CHF 1'600.—	
Block C – Prüfungsvorbereitung	CHF 560.—	
Blockkurs inkl. Schulmaterial		CHF 3'560.— oder
Tageskurse, Lehrbegleitung		CHF 2'400.—
Schulmaterial		CHF zuzüglich
Verpflegung	CHF 32.—/Tag	CHF. 800.—
Unterkunft	CHF 90.—/Tag	CHF 2'250.—
Transport		
Praktische Vorbereitung		Richtpreise: (Preisänderung vorbehalten)	
Kochverband			
Kalte Küche		alle zusammen ca.
Warme Küche		CHF 3000.— bis 3200.—
Süssspeisen / Desserts		abzügl. Mitgliederrabatt
Prüfungsablauf		
Lehrmeisterkurs		
Weitere, individuelle Anschaffungen			
PC inkl. Software	(Rezeptverwaltung, Textverarbeitung, Kalkulation, ect)	
Fachliteratur	(Lexikon, ect..) ä	
Arbeitswerkzeug	(Messer, Formen, Spez.Untensilien, ec...) ä	
Kochwäsche	ä ä steuerliche Abzugsmöglichkeiten!!	
Total Kosten Prüfungsvorbereitung + Prüfungsgebühr		 ca. CHF 2'100.—
<u>Total Weiterbildungskosten für Berufsprüfung eidg. FA</u>		

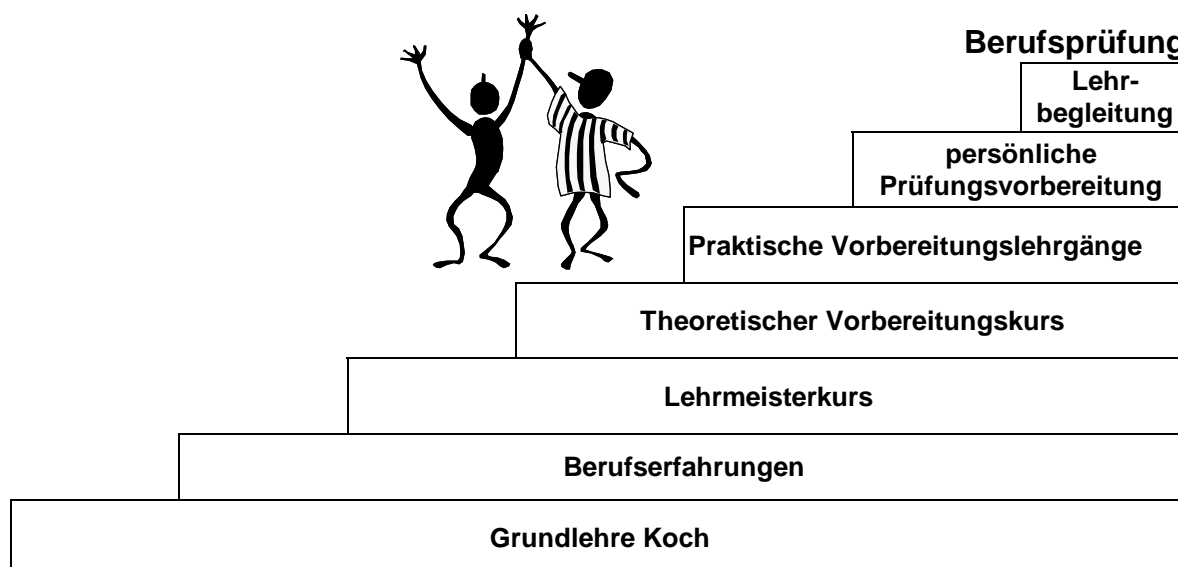
**Minderungen des Aufwandes beachten.
 Unterstützung durch den Betrieb, Unterstützung durch den Berufsverband.
 Steuerabzüge der Weiterbildungsaufwendungen etc.**

5. Fachliche Vorbereitung

Wenn Sie sich aufgrund der eigenen Fähigkeiten und der finanziellen Situation entschieden haben, die Berufsprüfung zu absolvieren, steht nun die möglichst optimale Vorbereitung im Mittelpunkt.

Haben Sie bereits das für Sie in Frage kommende, aktuelle Prüfungsreglement studiert und Ihre bisherige berufliche Tätigkeit im Hinblick auf die Vorbereitungsphase analysiert?

Es ist besser, eine gewisse Fähigkeit nochmals in Frage stellen und entsprechende Massnahmen treffen, als mit einer Fehleinschätzung Gefahr zu laufen, negative Prüfungserlebnisse verarbeiten zu müssen.



a) Theoretische Vorbereitungskurse

Grundvoraussetzung für ein erfolgreiches Absolvieren der theoretischen Vorbereitungskurse sind die breitgefächerten fachlichen Kenntnisse auf dem Niveau einer gut bestandenen schweizerischen Lehrabschlussprüfung.

Die theoretischen Vorbereitungskurse werden in verschiedenen Formen wie Blockkurse oder Tageskurse, die über eine längere Zeitdauer laufen, angeboten.

Blockkurse werden von der Hotel & Gastro *formation* in Weggis, regionale Vorbereitungskurse (*Block- oder Tageskurse*) laufen unter anderem über die kantonalen Fachkommissionen oder in deren Auftrag (Basel, Bern, Zürich, Solothurn, St. Gallen, Aargau, Waadt, Tessin usw.).

Diese Kurse werden über die Verbandsorgane ausgeschrieben, auf Anfrage erhalten Sie auch die notwendigen Informationen wie Daten, Preis, Zeitdauer usw. (*Adressen sind am Schluss der Broschüre aufgeführt*).

Vorschau auf das Theorie-Kursangebot

Ab Eintritt in einen Vorbereitungskurs erfahren Sie, wie die Berufsprüfung organisiert ist und was in den einzelnen Fachbereichen gefordert wird. Im betriebswirtschaftlichen Bereich werden Sie mit dem nötigen Grundwissen versorgt. Vorkenntnisse über Mitarbeiterführung, Betriebsorganisation, Buchhaltung sowie Marketing sind von Vorteil, jedoch nicht zwingend. Im Gegensatz dazu ist eine solide Grundausbildung mit weiterführender Berufspraxis in allen Bereichen der Küche Voraussetzung, um am Kursinhalt in den Berufkunde-Fächern (Kochkunde, Lebensmittelkunde, Ernährungslehre, Menükunde) anzuknüpfen. Die Erfahrung aus vergangenen Kursen zeigt, dass eine individuelle Repetition der Berufkunde-Fächer auf Stufe LAP im Vorfeld grösseren Überraschungen vorbeugt.

b) Praktischer Lehrgang zur Vorbereitung auf die Berufsprüfungen des Schweizer Kochverbandes

Die praktischen Vorbereitungskurse dienen der Vertiefung ihrer praktischen Kenntnisse und der gezielten Vorbereitung auf die Anforderung der praktischen Berufsprüfung. Diese Kurse dienen der Standortbestimmung und sind nicht geeignet, um grössere Wissenslücken wie auch Mängel im Handwerk zu beheben! Die Kenntnisse sämtlicher Vorbereitungsarbeiten und Grundzubereitungsarten gemäss Lehrbuch Pauli, 12. Auflage, ist Grundvoraussetzung, um in den praktischen Vorbereitungskursen möglichst viel zu profitieren und sich letztlich optimal auf die Berufsprüfung vorzubereiten.

Der Schweizer Kochverband bietet regional solche Lehrgänge an. Diese sind über die Bildungs- und Eventbroschüre der Hotel & Gastro Union und über die Branchenzeitung **eXpresso** der Hotel & Gastro Union ausgeschrieben.

Inhalte der praktischen Lehrgänge:

Kalte Küche: Sie erhalten einen Einblick in die Thematik der kalten Küche von der Vorbereitung über die Zubereitung bis hin zum Anrichten (z. B. Terrinen, Galantinen, Mousses, Fingerfood, Saucen, Garnituren, etc.).

Warme Küche: Sie lernen das Prinzip "Kochen aus dem Warenkorb" kennen und können aus vorgegebenen Lebensmitteln Gerichte in der vorgegebenen Zeit herstellen. Schwergewicht wird auf Grundzubereitungsarten, Arbeitstechnik, Hygiene und Anrichteweise gesetzt.

Pâtisserie: Sie erhalten einen Einblick in die Thematik der klassischen und modernen Pâtisserie von der Vorbereitung über die Zubereitung bis hin zum Anrichten (z. B. Teige und Massen, Kleingebäck, Cremen und Mousses, Garnituren, etc.)

Probelauf: Sie erhalten die Möglichkeit, die Prüfung 1:1 durchzuspielen.

Lehrgangsaufbau und Dauer

Warme Küche	1 Tage
Kalte Küche	2 Tage
Süssspeisen	2 Tage
Prüfungsablauf/Training	2 Tage

c) Lehrmeisterkurs

Der Lehrmeisterkurs ist bindend vorgeschrieben, um zur Berufsprüfung zugelassen zu werden. Orientieren Sie sich beim kantonalen Berufsbildungsamt über deren Angebote.

Branchenspezifisch werden Lehrmeisterkurse auch von der Hotel und Gastro *formation* in Weggis angeboten.

d) Weitere Vorbereitungsmaßnahmen

Jede Weiterbildungsaktivität bringt in irgendeiner Form Sicherheit. Nur sind die Bedürfnisse sehr individuell und je nach den Notwendigkeiten des einzelnen Kandidaten zu absolvieren.

Checken Sie anhand des Prüfungsreglements und der Wegleitung ab, welche Positionen Ihnen zu schaffen machen könnten.

Gewisse Schwachstellen können Sie mit dem Besuch von Spezialkursen abdecken, sei dies im theoretischen oder praktischen Bereich.

Auch Gespräche mit ehemaligen Absolventen der Berufsprüfung können weitere Anhaltspunkte bringen. Aber achten Sie darauf, es wird oftmals übertrieben!

6. Prüfungsanmeldung / Vorgehen

Mit einer langfristigen Planung ist dieser Schritt eigentlich nur noch Formsache und ohne Probleme zu bewerkstelligen.

Sie kennen bereits das Reglement, Ihre Rechte, aber auch die gestellten Anforderungen, um zur Prüfung zugelassen zu werden.

Die Prüfungen werden fristgemäss in den jeweiligen Verbandszeitungen mit der Anmeldefrist, der Anmeldestelle, den Prüfungsdaten und den Prüfungskosten ausgeschrieben. Bemühen Sie sich sofort um die notwendigen Anmeldeformulare und weiteren Unterlagen, die Sie mit Ihrer Anmeldung einreichen müssen (immer Kopien verwenden).

- **Arbeitszeugnisse** (sind vollständig einzureichen)
- **Fähigkeitszeugnisse der Lehrabschlussprüfung**
- **Kursausweis des Lehrmeisterkurses**
- **Bestätigungen von besuchten Weiterbildungskursen - Lehrgängen usw.**

Je schneller Sie diese Unterlagen komplett einreichen, umso sicherer ist die Gewähr der Prüfungszulassung. Bei Unklarheiten kontaktieren Sie am besten das jeweilige Prüfungssekretariat.

Klären Sie gemäss Reglement ab, welche Schritte Sie bei einer Nichtzulassung zur Prüfung unternehmen müssten.

Klären Sie, ob Sie während der Prüfungsdauer keine anderen Verpflichtungen haben, z. B. Militärdienst usw. Welche Kosten zusätzlich neben den eigentlichen Prüfungsgebühren noch anfallen werden (Reise, Unterkunft usw.), haben Sie bereits ermittelt.

Studieren Sie den Prüfungsplan und die Prüfungsorganisation genauestens. Verspätetes Erscheinen kann fatale Folgen haben. Demzufolge wäre eine Rekognosizierung der Prüfungsorte von Vorteil.

- ***Sind Ihre Fachbücher/Unterlagen/Rezepturen auf den aktuellen Stand gebracht?***
- ***Haben Sie Ihre Werkzeuge, Küchenwäsche und Schuhe im optimalen Zustand?***
- ***Haben Sie die Informationen für Kandidaten genau studiert?***
- ***Wissen Sie, welche Hilfsmittel wann erlaubt sind?***
- ***Sind alle Prüfungsgebühren bezahlt?***
- ***Haben Sie den Prüfungsplan mit den für Sie vorgegebenen Experten geprüft?***

Allfällige Einwendungen gegen Experten, welche Sie gemäss Einsatzplan prüfen werden, sind unter der Einhaltung der reglementarischen Frist möglich.

Prüfungsreglement beachten.

7. Prüfungsablauf

Die Berufsprüfungen sind moderne und offene Prüfungen, die ohne Fallen und Tricks durchgeführt werden.

Alle Kandidaten erhalten einen genauen Prüfungsplan mit Ort, Zeit und Datum ihres Einsatzes.

Sie absolvieren ihre Prüfung in **Eigenverantwortung** unter möglichst optimalen Bedingungen.

Änderungen des Prüfungsablaufes werden den Kandidaten rechtzeitig mitgeteilt.

Sollten Nachteile zu Ungunsten der Kandidaten auftreten, ist dies der Prüfungsleitung sofort zu melden. Hingegen können die Kandidaten für eigene gemachte Fehler niemand anderen verantwortlich machen.

Die Prüfungsexperten und die Prüfungsleitung, welche die Kandidaten während der Prüfung betreuen, sind für diese Aufgabe geschult worden.

Es sind ausgewiesene Fachleute, die nach genauen Kriterien von der Prüfungskommission ausgesucht und gewählt wurden.

Die Experten dürfen keinem Kandidaten über den Prüfungsverlauf oder über Noten Auskunft geben.

Die Prüfung wird in ihrer Gesamtheit in den Bereichen theoretische, schriftliche und praktische Arbeit bewertet. Die drei Bereiche sollen ein abgerundetes Bild über das Können der Kandidaten ergeben.

Es wird die Gesamtleistung mit den Positionsnoten sowie der Schlussnote zur Ermittlung des erfolgreichen oder nicht erfolgreichen Abschlusses der Prüfung erfasst.

8. Verarbeitung des Prüfungsergebnisses

Nach einer absolvierten Prüfung gibt es Personen, die alles negativ und schwarz sehen. Andere wiederum finden, es sei recht gut abgelaufen.

Wie es auch immer ausgeht, bei einem erfolgreichen Abschluss sind die kleinen wie auch grösseren Sünden, die während der Prüfung passierten, schnell vergessen.

Trotzdem sollte eine möglichst eingehende Analyse gemacht werden, um auch bei eventuellen späteren höheren Prüfungen daraus Nutzen ziehen zu können. Man möchte wissen, wo man steht – welche Fehler sind mir bewusst oder auch unbewusst unterlaufen? War es Prüfungsangst oder effektives Nichtbeherrschen der Materie?

Schlussendlich jedoch soll man sich über den Erfolg auch freuen und zwar zusammen mit all denjenigen, die mitgeholfen, mitgelitten und mitgefiebert haben.

Bei einer nichterfolgreichen Gestaltung der Prüfung soll nach einer ersten Phase der Enttäuschung ebenfalls eine äusserst präzise Analyse des Prüfungsablaufes gemacht werden.

- ***Wo sind die Fehler passiert?***
- ***Was wurde falsch gemacht?***
- ***War die Vorbereitung ungenügend oder in die falsche Richtung ausgelegt?***
- ***Wurden überhaupt Vorbereitungsarbeiten gemacht? Vorbereitungskurse und Lehrgänge besucht?***

Suchen Sie die Fehler zuerst bei sich selbst. Sollte tatsächlich willkürlich gegen Sie bewertet worden sein, so haben Sie die Möglichkeit, dagegen anzugehen. Überlegen Sie es sich jedoch genauestens, bevor sie diesen Schritt tun.

Machen Sie Rückfragen an das Prüfungssekretariat um allfällige Auskunftsgabe. Soweit dies gemäss Reglement erlaubt ist, wird Ihnen Auskunft gegeben.

Bei der Rekursmöglichkeit, die dem Kandidaten zur Verfügung steht, muss beachtet werden, dass die Aussagen der Kandidaten hieb- und stichfest sein müssen und es äusserst präzise Angaben benötigt.

Überdenken Sie einen solchen Schritt nüchtern und ohne Emotionen. Lassen Sie sich auch nicht von Ihren Angehörigen und Freunden beeinflussen, denn die sehen Sie vielleicht nicht mit den gleichen Augen, wie dies die Experten taten.

Überlegen Sie sich auch den Schritt zu einer allfälligen Wiederholung der Prüfung. Die notwendigen Informationen erteilen Ihnen die jeweils zuständigen Prüfungssekretariate.

Ein Misserfolg bei einer Prüfung heisst noch lange nicht, dass Sie Ihr Metier nicht beherrschen. Wichtig ist, dass Sie aus den gemachten Fehlern lernen und die notwendigen Korrekturen bei einer Wiederholung der Prüfung anbringen werden.

9. Wie weiter? Nächste Ziele

Wenn ein Ziel erreicht ist, darf man getrost das nächste anvisieren, z.B. die höhere Fachprüfung zum eidg. dipl. Küchenchef/PL. Auch dazu raten wir Ihnen, sich mit den gleichen Bedürfnisabklärungen und der gleichen Planung wie auf die Berufsprüfung vorzubereiten. Auch sind erfolgreiche Absolventen der Berufsprüfungen gesuchte Leute als Experten. Sei dies nun für Lehrabschluss- oder dann bereits Berufsprüfungen. Auch sucht der Berufsverband immer wieder fähige Leute, die als Instruktoren eingesetzt werden können, um so deren Erfahrungen und Wissen an den Nachwuchs weiterzugeben. Somit stellen die Berufsleute mit eidg. Fachausweis die Garantie für ein weiterhin modernes und in die Zukunft ausgerichtetes Berufsbild des Kochberufes dar.

10. Informationen, Broschüren, Reglemente

Die Prüfungsausschreibungen finden Sie in

- **eXpresso**, gastgewerbliche Wochenzeitung der Hotel & Gastro Union und ihrer vier Berufsverbände
- **hotel + touristik Revue**, hôtelleriesuisse
- **Schweizer Gastronomie**, Gastro Suisse
- **Competence H+ Spitäler der Schweiz**

Broschüren

- "Bildung und Events", jährliche Broschüre der Hotel & Gastro Union und ihrer vier Berufsverbände
- "Die Berufsprüfung, ein wichtiger Schritt in der gastgewerblichen Berufskarriere"
Hotel & Gastro *formation*

Reglemente

Prüfungsreglement Berufsprüfung zum Gastronomiekoch / Gastronomieköchin mit eidg. Fachausweis in d / f / i

Prüfungsreglement Berufsprüfung zum Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Fachausweis in d / f / i

Berufsbildungsgesetz

11. Nützliche Adresse / Informationen

Schweizer Kochverband
Adligenswilerstrasse 29/22
Postfach 4870
6002 Luzern

Tel. 041 418 22 22
Fax 041 412 03 72
info@kochverband.ch
www.gastroline.ch

Hotel & Gastro Union
Geschäftsstelle Luzern

Tel. 041 418 22 22

Hotel & Gastro Union
Geschäftsstelle Zürich

Tel. 01 201 31 36

Hotel & Gastro Union
Geschäftsstelle Lausanne

Tel. 021 616 27 07

Hotel und Gastro *formation*
Eichstrasse 20
Schulzentrum
6353 Weggis

Tel. 041 392 77 77
Fax 041 392 77 70
schulzentrum@hotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

Hotel und Gastro *formation*
Rte des pressoirs 8
1027 Lonay

Tel. 021 804 85 30
Fax 021 804 85 38
morges@hotelgastro.ch

H+ Spitäler der Schweiz
Vereinigung Schweizer Krankenhäuser
Ausbildungszentrum Rain 36
5000 Aarau

Tel. 062 834 00 24
karin.maier@hplus.ch

H+ Formation
Route de Grandvaux 14
1096 Cully

Tel. 021 799 92 69
pierrette.chenevard@hplus.ch

DER KOCHVERBAND „Créateur de saveurs“

ist die Berufsorganisation der in der Küche tätigen Lehrlinge, Lehrtöchter, Angestellten, Berufsleute, Kader und Fachleuten.

Dem **Schweizer Kochverband** gehören an:

- die Fachbereich Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
- die Fachbereich Diätetik
- die Fachbereich Patisserie
- regionale Netzwerke Kochverband
- regionale ERFA Gruppen der Diätetik

Der **Schweizer Kochverband** vertritt die Schweizer Köche im Weltbund der Kochverbände und vertritt mit der Kochkunst-Nationalmannschaft die Schweiz bei internationalen Kochwettbewerben.

*Verfasst durch die Kurskommission des Schweizerischen Kochverband,
Berufsverband der Hotel & Gastro Union, Luzern*

Copyright Schweizerischer Kochverband