



Weiterbildung

## Koch:Köchin in sozialen Institutionen, Branchenzertifikat

Fachvertiefung für Verpflegungsspezialisten  
aus sozialen Institutionen

21 Tage

2026

**ARTISET Bildung**  
Weiterbildung

Abendweg 1, Postfach, 6000 Luzern 6  
T +41 41 419 01 72  
[wb@artisetbildung.ch](mailto:wb@artisetbildung.ch), [artisetbildung.ch/weiterbildung](https://artisetbildung.ch/weiterbildung)

## Der Karriereschritt für Küchenprofis in sozialen Institutionen

---

**Den Beruf Koch:Köchin in sozialen Institutionen prägt ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse der Bewohnerinnen und Bewohner. Kenntnisse über deren Lebenssituationen sind von entscheidender Bedeutung, wenn es darum geht, mit Essen und Trinken einen Ausgleich zum oft beschwerlichen Alltag zu schaffen.**

---

Die Schwerpunkte des Banchenzertifikats «Koch:Köchin in sozialen Institutionen» erweitern das klassische Berufsbild Koch:Köchin um ein Vielfaches. Vertieft werden Kompetenzen in Ernährungsfragen, sowie spannende Themen aus sozialer und kommunikativer Perspektive. Ferner spielen ökonomische Parameter im Rahmen einer vernetzten Betriebsorganisation eine bedeutende Rolle.

Die Wirksamkeit einer Heimküche zeigt sich insbesondere auch in der interprofessionellen Zusammenarbeit und dem guten Sinn für wirksame Prozesse innerhalb der Institution. Dies immer mit dem Ziel, die Lebensqualität der Bewohnerinnen und Bewohner bestmöglich zu gewährleisten.

Diese fachspezifische Weiterbildung leistet einen aktiven Beitrag, Köchinnen und Köche in ihren verschiedenen Aufgaben in der Institution zu stärken und zu fördern.

## Zielgruppe

Köche:Köchinnen EFZ mit Berufserfahrung, welche schon länger oder auch neu in einer sozialen Institution tätig sind, und hierfür ihre spezifischen Kompetenzen erweitern und vertiefen wollen.

## Ziele

Die Teilnehmenden

- verfügen über ein differenziertes Verständnis für die Bedürfnisse von Menschen mit Unterstützungsbedarf,
- kennen die spezifischen Themen und Lebenssituationen im Institutionsalltag,
- entwickeln ein interdisziplinäres Verständnis hinsichtlich der Kultur und der Organisation in einer sozialen Institution,
- kennen die Anforderungen an die Verpflegungssituation und Angebotsgestaltung hinsichtlich ihrer Zielgruppen und setzen diese um,
- erweitern ihre Kenntnisse über Kostformen und Diäten, und wenden diese konkret auf die individuellen Bedürfnisse der Bewohnenden und Klienten an,
- kennen die Grundlagen der Kommunikation und wenden diese im Unterricht, in der Lerngruppe und im beruflichen Kontext an,
- entwickeln ihre Führungskompetenzen und belegen diese im Rahmen einer selbstgewählten Führungsaufgabe,
- planen, führen und reflektieren Projekte,
- definieren ihre berufliche Identität, entwickeln eine berufliche Ethik und treten entsprechend auf.

## Inhalte/Kompetenzen

### Ernährung & Essen

- Esskultur und Essbiographien
- Bedarfsgerechte Angebotsgestaltung für Betagte, Kinder und Jugendliche sowie für Menschen mit Beeinträchtigung
- Kostformen und Diäten

### Menschen mit Unterstützungsbedarf

- Kinder und Jugendliche, Menschen mit Beeinträchtigung, Menschen im Alter
- Entwicklungspsychologische Aspekte, Altersbilder und Altersmodelle
- Menschen mit Demenz
- Palliative Care
- Praxistag in der Pflege und Betreuung und/oder im Bereich der Sozialpädagogik

### Vernetzte Betriebsorganisation

- Kultur und Organisation in sozialen Institutionen
- Marketing und Marketinginstrumente
- Verpflegungskonzepte in sozialen Institutionen
- Budget und Kalkulation in der Heimküche
- Projektmanagement und prozessuales Verständnis

### Zusammenarbeit

- Schnittstellenbewusstsein und Diversity
- Interprofessionelle Zusammenarbeit
- Auftrittskompetenz und Präsentation
- Reflexion und Rollenidentität

## Führung und Kommunikation

- Grundlagen der Führung
- Grundlagen der Kommunikation
- Motivation und Gesprächsführung
- Konflikte und Teamprozesse
- Führungsaufgabe in der Praxis

## Methoden

Die Unterrichtssequenzen sind praxisnah und dynamisch im Sinne von Blended Learning (Kombination aus Präsenzlernen und Online-Unterricht) gestaltet. Es wird in folgenden Settings gearbeitet:

- Plenumsituation mit Referaten und Lehrgesprächen im Präsenz- sowie im Online-Unterricht
- Web-Lernportal und Videokonferenz (Laptop oder Tablet werden vorausgesetzt, nur Handy nicht geeignet)
- Diskussionsforen in unterschiedlichen Zusammensetzungen/Konstellationen
- Praktisches Kochen und Degustation
- Arbeiten anhand von Fallbeispielen
- Lerngruppen und kollegiale Settings
- Transfer- sowie Vorbereitungsaufträge und projektbezogenes Arbeiten

## Kompetenznachweise

### 1. Facharbeit

Die Teilnehmenden erlangen Grundlagen und Fachwissen in der Projektplanung und im Projektablauf. Sie führen unter Anleitung und Begleitung eine eigene Projektarbeit in ihrer Institution durch. Die Teilnehmer:innen erhalten so die Möglichkeit, bestimmte Bereiche aus dem täglichen Arbeitsalltag vertieft zu behandeln

oder eine Veränderung zu planen, durchzuführen und auszuwerten. Die Arbeit wird in schriftlicher und digitaler Form abgegeben. Abhängig von der eigenen Projektwahl können zusätzliche Kosten für die Umsetzung im Heim anfallen.

### 2. Praxistag in der Pflege und Betreuung oder im Bereich der Sozialpädagogik

Im Sinne eines interprofessionellen Qualitätsverständnisses erfolgt ein Seitenwechsel in Form eines Praxistages. Die Erfahrungen werden schriftlich dokumentiert und anhand einer Selbstreflexion beschrieben.

### 3. Führen und Kommunikation

Hier liegt der Fokus einerseits auf der Erarbeitung und Reflexion des eigenen Führungsverhaltens im Kontext der Facharbeit. Dieser Nachweis erfolgt schriftlich. Andererseits werden die kommunikativen Fähigkeiten im Rahmen eines Führungsgesprächs nachgewiesen.

## Abschluss

Der vollständige Kursbesuch und die drei erfolgreich absolvierten Kompetenznachweise führen zum Branchenzertifikat von ARTISET.

# Allgemeine Hinweise

## Lehrgangsleitung

- Christoph Roos, Bildungsbeauftragter  
ARTISET Bildung Gastronomie, Koch,  
eidg. dipl. Restaurateur/Hotelier HF,  
Ausbilder FA
- Jürg Luginbühl, Bildungsbeauftragter  
ARTISET Bildung Management,  
Koch, dipl. Hotelier SHV,  
dipl. Erwachsenenbildner aeB

## Lehrbeauftragte

- Ursula Eberle, Kommunikationsfachfrau,  
dipl. HBL HHF
- Isabell Liewald, Bildungsbeauftragte  
ARTISET Bildung, Fachfrau Langzeitpfe-  
ge und -betreuung FA, Ausbilderin i.A.,  
Bereichsleiterin Pflege und Betreuung
- Melanie Bolz, Erziehungswissenschaft-  
lerin, Ausbildungsleiterin HFP
- Nadia Schwestermann, Ernährungs-  
beraterin BSc BFH
- Gabriela Lehmann, Köchin, Ernährungs-  
beraterin BSc BFH
- Rahel Huber, Sozialpädagogin HF/FH

## Daten

- |            |                |
|------------|----------------|
| 1. Sequenz | 18.–20.08.2026 |
| 2. Sequenz | 15.–17.9.2026  |
| 3. Sequenz | 27.–29.10.2026 |
| 4. Sequenz | 9.–11.12.2026  |
| 5. Sequenz | 12.–14.1.2027  |
| 6. Sequenz | 16.–17.3.2027  |
| 7. Sequenz | 3.–5.5.2027    |
| 8. Sequenz | 1.–2.7.2027    |

## Zeit

9.00–16.45 Uhr

## Ort

Glattbrugg ZH (Ausnahme 6. Sequenz)

## Kosten

CHF 6500 Mitglieder ARTISET  
CHF 7800 Nichtmitglieder  
(zusätzlich CHF 830 Verpflegungskosten  
pauschal inkl. einer Übernachtung)

## Informationsveranstaltungen

Verfügbare Termine für unsere kostenlo-  
sen Infoveranstaltungen finden Sie hier:

[bit.ly/InfoveranstaltungenLG](https://bit.ly/InfoveranstaltungenLG)

## Zeitaufwand

Zur Anzahl der Kurstage muss zusätzlich  
Lernzeit von mindestens 120 Stunden für  
selbstgesteuertes Lernen in der Lerngrup-  
pe sowie für das Verfassen der Kompe-  
tenznachweise eingerechnet werden.  
Die jeweiligen Sequenzen werden mit  
konkreten Transferaufträgen eingeführt,  
bzw. nachbearbeitet.

## Anmeldung

[artisetbildung.ch/gastronomie](https://artisetbildung.ch/gastronomie)

Ihre Anmeldung ist verbindlich. Alle An-  
meldungen werden in der Reihenfolge ih-  
res Eintreffens berücksichtigt und von uns  
nach Erhalt bestätigt. Mit der Bestätigung  
erhalten Sie den Weiterbildungsvertrag.  
Spätestens drei Wochen vor Kursbeginn  
erhalten die Einladungsunterlagen mit der  
Rechnung.

## Abmeldung

Bis 3 Monate vor dem Start ist eine Ab-  
meldung kostenlos. Erfolgt die Abmel-  
dung bis 6 Wochen vorher, sind 50% des  
Betrages fällig. Ab dann bleibt der gesam-  
te Betrag geschuldet. Falls die Institution  
eine valable Ersatzperson stellen kann,  
verrechnen wir eine Aufwandsentschädi-  
gung von CHF 200. Wir empfehlen den  
Abschluss einer Annullationskosten-Versi-  
cherung. Umbuchungen werden grund-  
sätzlich als Abmeldungen behandelt. Der  
Verhinderungsgrund bei einer Abmeldung  
spielt keine Rolle.

## Anmeldeschluss

1 Monat vor Start

## Auskunft und Anmeldung

Lydia Lussi

T +41 41 419 72 32

[lydia.lussi@artisetbildung.ch](mailto:lydia.lussi@artisetbildung.ch)