

# Künstliche Intelligenz

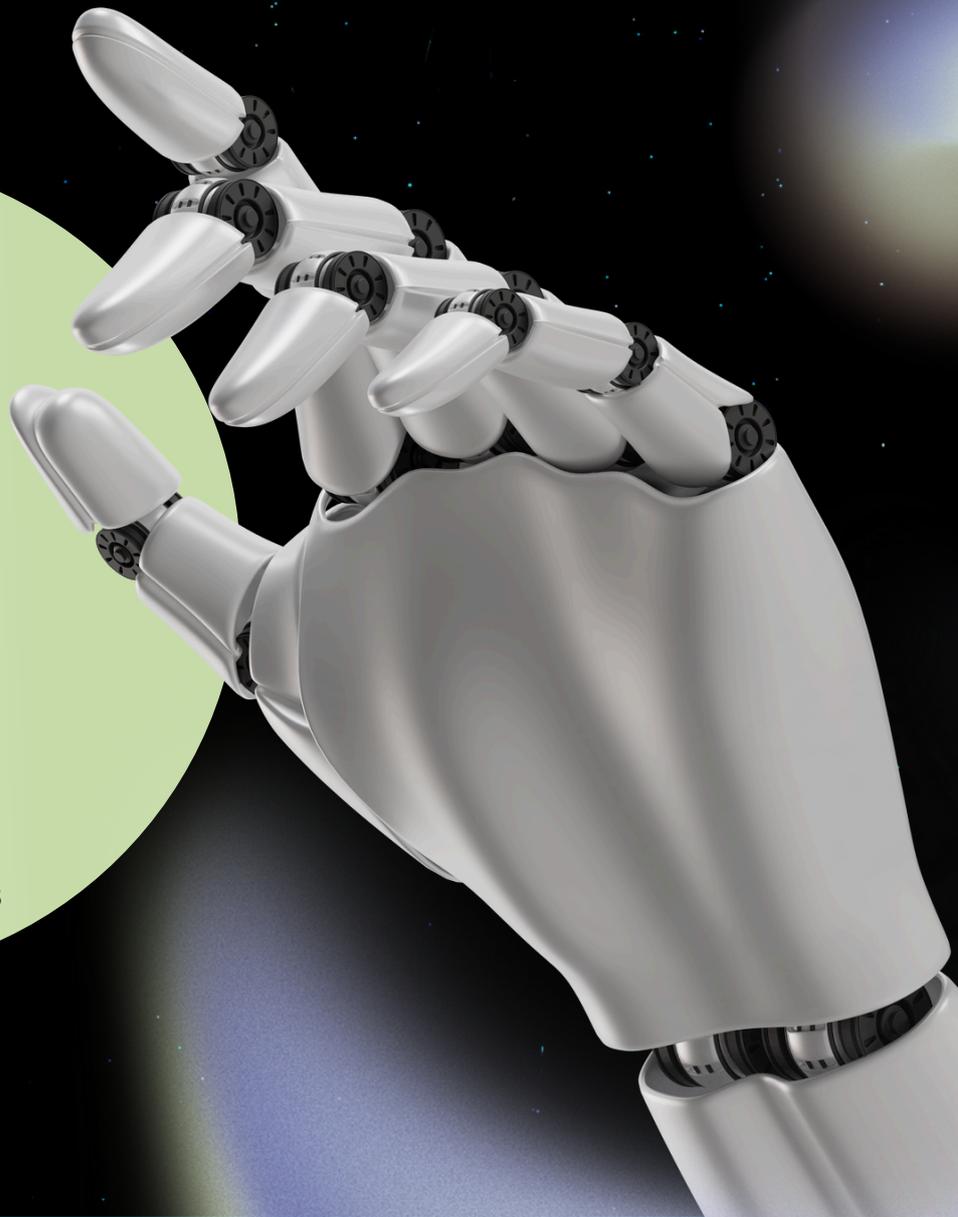
NÄCHSTER KURS: 15. OKTOBER 2025

JETZT PLATZ  
SICHERN!



**GART**  
Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung

  
AIDVISORS



# Künstliche **Intelligenz**

## Fokus-Themen

Die Teilnehmenden legen den Grundstein für ein umfassendes Verständnis von künstlicher Intelligenz und erfahren, wie die Chancen dieser Technologie verantwortungsvoll und effizient genutzt werden können.

- **Grundlagen der Künstlichen Intelligenz:** Die Teilnehmenden erfahren, wie KI funktioniert, welche Meilensteine ihre Entwicklung geprägt haben, und lernen grundlegende Konzepte wie maschinelles Lernen, neuronale Netze und generative KI kennen.
- **Datenschutz und Ethik:** Die Teilnehmenden verstehen die rechtlichen und ethischen Anforderungen im Umgang mit KI und lernen, wie Sie Richtlinien für Ihr Unternehmen erstellen können, die den aktuellen Standards entsprechen.

Die Teilnehmenden vertiefen Ihre Fähigkeiten im Umgang mit künstlicher Intelligenz und entdecken die Kunst des Prompting. Sie lernen, wie sie mit präzisen Anweisungen («Prompts») optimale Ergebnisse aus KI-Systemen herausholen und diese an Ihre spezifischen Anforderungen anpassen können.

- **Grundlagen des Promptings:** Die Teilnehmenden lernen, wie Prompts funktionieren – von der Eingabe über die Verarbeitung bis hin zur Generierung der endgültigen Antwort. Entdecken Sie Techniken wie Prompt Chaining, Self-Reflection Prompting und Chain of Thought, um Ihre Ergebnisse zu verbessern.
- **Superprompts erstellen:** Die Teilnehmenden lernen, detaillierte und spezialisierte Eingaben zu formulieren, die auf spezifische Rollen, Szenarien und Ziele zugeschnitten sind, um massgeschneiderte und qualitativ hochwertige Ergebnisse zu erzielen.
- **Custom GPT:** Die Teilnehmenden verstehen, wie man KI-Modelle anpasst, um sie auf die individuellen Bedürfnisse des Unternehmens zu trainieren, und wie man KI für spezifische Aufgaben wie Mitarbeiterschulung, Feedback-Management oder Veranstaltungsplanung einsetzt.

## Zielgruppe

Offen für alle Interessierten, keine Vorkenntnisse erforderlich

## Kurstermine

- 15.10.2025
- 03.12.2025

jeweils von 09.00-12.00 & 13.00-16.00 Uhr

## Kosten

Preis für Nicht-Mitglieder

CHF 298

Preis für Mitglieder (GastroLuzern, LUZERNHOTELS)

CHF 250

Preis für Lernende

CHF 150

## Kursort

Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART  
St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern