

**GASTRO-UNTERNEHMER
AUSBILDUNG
IN DREI STUFEN.
BERUFSBEGLEITEND.**



Wegleitung zum
Prüfungsreglement
inkl. Lernzielkatalog
Gastro-
Betriebsleiterseminar
mit Diplom GastroSuisse

Wegleitung zum Prüfungsreglement des Gastro-Betriebsleiterseminars mit Diplom GastroSuisse

In der folgenden Wegleitung wurde zugunsten der besseren Lesbarkeit nur die männliche Sprachform verwendet. Selbstverständlich sind damit jeweils sowohl Damen als auch Herren gemeint.

Einleitung

Die vorliegende Wegleitung zum Prüfungsreglement des Gastro-Betriebsleiterseminars beschreibt den gesamten Prüfungsstoff ausführlich. Die nachfolgenden Erläuterungen sollen dem besseren Verständnis dienen.

Prüfungsfächer/Anmeldung

Das Prüfungsreglement des Gastro-Betriebsleiterseminars enthält alle Informationen über die Ausschreibung der Prüfung, die Zulassungsbedingungen, die Anmeldung, die Prüfungsfächer und die übrigen Prüfungsbestimmungen. Reglement und Anmeldeformular können bei GastroSuisse bezogen werden.

Auskunft über die Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung erteilt GastroSuisse, GastroUnternehmer-Ausbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich (Tel. 01/ 377 55 30).

Lehrmittel / Literatur

Die Lehrmittel des Gastro-Betriebsleiterseminars sind Bestandteil des Seminars und im Seminarpreis inbegriffen.

Hilfsmittel

Alle Hilfsmittel (Bücher, Skripts, persönliche Notizen, lautlose Taschenrechner, usw.) können während der Prüfung verwendet werden.

Gültigkeit

Diese Wegleitung ist gültig ab Oktober 2002 und ersetzt die Version April 2002

Lernziele/Prüfungsanforderungen - einzelne Fächer

1. Marketing

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter

- kennt die Bedeutung von Marketing als wesentlichen Teil der Unternehmensführung
- kennt die Formen der Marktforschung und der Betriebsanalyse sowie die Zielsetzung, Instrumente und Umsetzungsmöglichkeiten des Marketings
- kann auf der Grundlage dieses Wissens ein Marketingkonzept mit Umsetzungsplan für seinen Betrieb oder einen Teilbereich erstellen

Informationsziele

1.1. Analyse der Ausgangslage

- kennt die Bedeutung und den Stellenwert von Marketing innerhalb der Unternehmensführung
- kennt die Bereiche der Marktforschung und der Betriebsanalyse und kann die Ergebnisse auswerten

1.2. Konzeptphase

- kann Marketing-Zielsetzungen formulieren
- kennt die Marketing-Instrumente und kann diese im Marketing-Mix zusammenstellen
- kennt die Teile eines Marketing-Konzepts
- kann ein Marketing-Konzept für seinen Betrieb oder einen Teilbereich selbst erstellen und die darin beschriebenen Massnahmen begründen

1.3. Umsetzungs (Realisierungs-)phase

- kann einen Umsetzungsplan eines Marketing-Konzepts für seinen Betrieb oder eines Teilbereichs erstellen
- kann die wichtigsten Marketingbegriffe erklären

Ausbildungsaufwand

48 Lektionen im Rahmen des Gastro-Betriebsleitersseminars

Lehrmittel

- Skript Marketing G2 (GastroSuisse)

Prüfung schriftlich	120 Minuten
----------------------------	--------------------

2. Betriebsorganisation

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter soll

- die wesentlichen Instrumente der Betriebsorganisation kennen und diese für sich und seine Praxistätigkeit den Bedürfnissen entsprechend ausgestalten und nutzbringend einzusetzen
- die Bedeutung des Qualitätsmanagements (Servicequalität, Hygiene, Umwelt) erkennen und mögliche Instrumente im Betrieb umzusetzen
- den Bürobereich zweckmässig organisieren, um administrative Aufgaben zielgerichtet und effizient zu bearbeiten

Informationsziele

2.1. Lern- und Arbeitstechnik

- Die Grundlagen des Lernens als Verhaltensänderung verstehen und daraus eine für sich nutzbringende Lernstrategie und Arbeitstechnik ableiten und umsetzen
- Die Grundlagen und Instrumente eines optimalen Zeitmanagements aufzeigen können

2.2. Aufbauorganisation

- Die verschiedenen Formen der Aufbauorganisation charakterisieren sowie deren Eignung für den eigenen Betrieb beurteilen können
- Zweckmässige Hilfsmittel der Aufbauorganisation entwickeln und betriebsspezifisch einsetzen können

2.3. Qualitäts- und Umweltmanagement

- Das Programm des Qualitäts-Gütesiegels Stufe 1 kennen und dessen Instrumente im Betrieb umsetzen können
- Möglichkeiten nennen, wie ein Gastronomie-Betrieb nach ökologischen Grundsätzen geführt werden kann und wie sich diese auf die Betriebsorganisation auswirken
- Die Elemente der Hygiene-Selbstkontrolle kennen und in einem wirksamen Konzept umsetzen können

2.4 Bürokommunikation

- Die verschiedenen Anwendungs- und Einsatzbereiche der EDV für den eigenen Betrieb erkennen und nutzen können
- Methoden und Instrumente der schriftlichen Kommunikation (gäste- und mitarbeiterorientiert) situationsgerecht einsetzen

Ausbildungsaufwand

48 Lektionen **Betriebsorganisation** im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

Lehrmittel

- Skripts G2 für Betriebsorganisation, Oekologie, Lern- und Arbeitstechnik (GastroSuisse)
- Korrespondenz-Ordner (GastroSuisse / R. von Weissenfluh), Ausgabe 2001
- Ordner Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus Stufe I (GastroSuisse)
- Lebensmittelrecht, Lebensmittelgesetz Cloëtta/Vogelsanger (GastroSuisse)

Prüfung schriftlich	120 Minuten
davon:	
Aufbauorganisation	40 Minuten
Qualitätsmanagement	40 Minuten
Bürokommunikation	40 Minuten

3. Mitarbeiterführung

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter soll

- die Bedeutung des Humankapitals als Stärke eines Gastronomie-Betriebes erkennen
- Vertrauen in die gestaltenden Möglichkeiten des Menschen bei der Führung und der Arbeit in einem Gastronomie-Betrieb gewinnen
- die Elemente eines Mitarbeiterkonzeptes kennen und deren Bedeutung für die Unternehmensführung nachvollziehen
- im Rahmen seiner Möglichkeiten, persönliche und organisatorische Voraussetzungen, Instrumente, Massnahmen und Hilfsmittel zur Unterstützung des Mitarbeiterkonzeptes aufzeigen und erklären können

Informationsziele

3.1. Voraussetzungen / Ausgangslage

- Den Stellenwert der Mitarbeiterführung innerhalb der Unternehmensführung erklären
- Die Auswirkungen von Markt, Politik, Trend und Zeitgeist auf die Mitarbeiterführung nachvollziehen und beschreiben
- Die Konsequenz der eigenen Persönlichkeit auf die Mitarbeiterführung verstehen

3.2. Betriebspsychologie und Arbeitsmotivation

- Die Auswirkung der Arbeit auf den Menschen erklären
- Extrinsische und intrinsische Arbeitsmotive in der Gastronomie beurteilen
- Instrumente zur Förderung der Arbeitsmotivation erläutern und anwenden

3.3. Führung und Kommunikation

- Das Führungskonzept „Management by objectiv“ kennen und erklären
- Die verschiedenen Führungsstile sowie deren Vor- und Nachteile erklären
- Das eigene Führungsverhalten erkennen, reflektieren und dessen Konsequenzen beurteilen
- Konflikte in Gruppen erkennen und Massnahmen zur Konfliktbewältigung anwenden
- Führungsprobleme kennen und Massnahmen beurteilen
- Konstruktive Informations-, Beratungs-, Beurteilungs- und Qualifikationsgespräche vorbereiten, durchführen und auswerten

3.4. Mitarbeiterkonzept

- Instrumente zur Unterstützung der Arbeitsorganisation erklären und mitarbeitergerecht umsetzen
- Instrumente der Rekrutierung und Selektion kennen, in der Praxis einsetzen und deren Konsequenzen beurteilen
- Instrumente der Qualifikation und Entwicklung verstehen, , in der Praxis einsetzen und deren Konsequenzen beurteilen
- Instrumente der Anreizgestaltung und Entlohnung verstehen, in der Praxis einsetzen und deren Konsequenzen beurteilen
- Instrumente der Arbeitszeitgestaltung verstehen, in der Praxis einsetzen und deren Konsequenzen beurteilen

Ausbildungsaufwand

40 Lektionen im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

Lehrmittel

- Skript Mitarbeiterführung G2 (GastroSuisse)

Prüfung schriftlich	120 Minuten
----------------------------	--------------------

4. Food & Beverage

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter soll

- mit den vermittelten und ihm bekannten Instrumenten und Hilfsmittel sein F&B-Angebot optimal planen, produzieren, beschaffen, lagern und verkaufen können

Informationsziele

4.1. Angebots- und Produktionsplanung

- Ein betriebsspezifisches Angebot erstellen können
- Vor- und Nachteile verschiedener Produktionsverfahren aufzeigen und bezüglich Qualität, Arbeitsaufwand, Lagerung und Kosten beurteilen

4.2. Beschaffung und Lagerung

- Die Konsequenzen der Produktionsverfahren auf die Beschaffung und die Lagerung ableiten können
- Ein Lager bezüglich Wirtschaftlichkeit beurteilen und die daraus resultierenden Konsequenzen für den Einkauf ableiten
- Geeignete Hilfsmittel von Beschaffung und Lagerung (Checklisten, Einkaufsspezifikationen) sinnvoll auswählen und adäquat einsetzen können.

Ausbildungsaufwand

24 Lektionen im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

Lehrmittel

- Skript Food & Beverage G2 (GastroSuisse)

Prüfung schriftlich	120 Minuten
----------------------------	--------------------

5. Rechnungswesen

5.1 Finanzbuchhaltung

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter

- kennt die Bedeutung der Finanzbuchhaltung und kann deren Instrumente in seinem Betrieb anwenden. Er kann den Gesamtzusammenhang im Rechnungswesen herstellen und mit einfachen Beispielen aufzeigen.

Informationsziele

- Kennt den Aufbau der Finanzbuchhaltung und kann deren Operationen vornehmen (gesetzl. Grundlagen, Kontoplan, Eröffnungsbilanz, Buchungssätze, Schlussbilanz, interne und externe Jahresrechnung)
- Weiss um die Bedeutung aussagekräftiger Kennzahlen zur Liquidität, Rentabilität und Sicherheit und kann diese berechnen (3. Liq.grad, Anlagendeckung I und II, Inv./Finanzierungsgrad, BG1, BG2, BE1, BE2, Cash Flow, Unternehmenserfolg)
- Kann Jahresabschlüsse anhand aussagekräftiger Kennzahlen auf der Basis von branchenüblichen Erfahrungswerten beurteilen
- Kann die Methoden der Abschreibungspraxis und deren Bedeutung nachvollziehen
- Erkennt die Bedeutung von stillen Reserven und kann die Bildung und Auflösung von stillen Reserven auf der Basis von aussagekräftigen Jahresabschlüssen
- Kennt verschiedene Organisationsformen (interne und externe Stellen) der Finanzbuchhaltung

5.2 Budgetierung, Liquiditätsplan und Deckungsbeitragsrechnung

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter

- erkennt die wesentlichen Instrumente der Budgetierung und kann einfache Beispiele von Investitionsprojekte auf der Basis einer Deckungsbeitragsrechnung kalkulieren. Er kann den Gesamtzusammenhang im Rechnungswesen herstellen und mit einfachen Beispielen aufzeigen.

Informationsziele

- Kennt die Bedeutung der periodengerechten Budgetierung und kann deren Instrumente und Grundsätze anwenden
- Kann aus der Budgetierung einen Liquiditätsplan ableiten
- Kann einfache Investitionsrechnungsprojekte berechnen und anhand deren die Notwendigkeit begründen
- Kennt die Bedeutung der Abgrenzung in fixe und variable Kosten und kann eine Deckungsbeitragsrechnung erstellen

Ausbildungsaufwand

20 Lektionen **Finanzbuchhaltung** im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

20 Lektionen **Budgetierung, Liquiditätsplan, Deckungsbeitragsrechnung** im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

Lehrmittel

- Skript Rechnungswesen G2 (GastroSuisse)

Prüfung schriftlich	120 Minuten
----------------------------	--------------------

6. Arbeitsrecht, Arbeitsgesetz und Lohnwesen, Rechts- und Steuerfragen

Richtziele

Der Gastro-Betriebsleiter

- soll die Rechtsordnung als Rahmen einer funktionierenden Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung erkennen sowie rechtliche Vorgänge (insbesondere Arbeitsrecht- und Steuerfragen) in einem Gastronomie-Betrieb analysieren, Probleme ableiten sowie Lösungen erarbeiten und beurteilen.

6.1 Arbeitsrecht, Arbeitsgesetz und Lohnwesen

Informationsziele

- Abgrenzung zwischen öffentlichem, privatem und kollektivem Arbeitsrecht kennen
- Wichtige Grundlagen des Arbeits- und Sozialversicherungsrechts kennen und verstehen
- Die Rechte und Pflichten des Arbeitgebers und des Arbeitnehmers kennen
- Bestimmungen des OR und des L-GAV kennen und zu Themen wie Abschluss und Kündigung des Arbeitsvertrages, Probezeit, Kündigungsschutz, Lohnfortzahlung bei Verhinderung an der Arbeit, Schwangerschaft/Mutterschaft, Ferien und Freizeit, 13. Monatslohn, Arbeitszeugnis, etc. anwenden
- Eine Lohnabrechnung, auch bei Spezialfällen (Unfall, etc.) richtig erstellen

6.2 Rechts- und Steuerfragen

6.2.1. Gesellschaftsrecht

- Die verschiedenen Rechtsformen für ein Unternehmen unterscheiden sowie deren Vor- und Nachteile erkennen können

6.2.2. Schuldbetreibungs- und Konkursgesetz (SchKG)

- Die Betreibungsarten kennen und die Bedingungen der Betreibung auf Pfändung und der Betreibung auf Konkurs anwenden können
- Die Stadien des Betreibungs- und Konkursverfahrens in den Grundzügen darlegen
- Die Bedeutung von Rechtsvorschlag / Rechtsöffnung anhand konkreter Beispiele erarbeiten

6.2.3. Steuerrecht

- Die Grundlagen der Einkommens- und Vermögensbesteuerung auf Bundes- und Kantonebene kennen
- Wichtige Probleme im Steuerbereich erkennen und mögliche Lösungswege aufzeigen

Ausbildungsaufwand

16 Lektionen **Arbeitsrecht, Arbeitsgesetz und Lohnwesen** im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

24 Lektionen **Rechts- und Steuerfragen** im Rahmen des Gastro-Betriebsleiterseminars

Lehrmittel

- Guido Müller, Einführung in die kaufm. Rechtskunde (Verlag GastroSuisse)
- Lohnwesen (Unterlagen GastroSuisse Sozialversicherungen Aarau)
- L-GAV Ratgeber (Verlag GastroSuisse)

Prüfung schriftlich	120 Minuten
davon:	
Rechtsfragen	60 Minuten
Lohnwesen	40 Minuten
Steuerfragen	20 Minuten