

Gastro-Unternehmergeausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro. Karriere. Kompetenz.

GastroSuisse ist der grösste Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Gastro-Unternehmergeausbildung ist die Unternehmer - Aus- und Weiterbildungsangebot von GastroSuisse, mit einem stufengerechten, modularen und berufsbegleitenden Angebot. Sie wird zentral entwickelt, in enger Zusammenarbeit mit den Kantonalverbänden und an 17 Standorten in der ganzen Schweiz angeboten. Seit über 20 Jahren setzen wir den Massstab für die Unternehmerbildung und engagieren uns für eine bedarfs- und bedürfnisgerechte Aus- und Weiterbildung.

Unsere Bildungsarbeit ist aus der Praxis für die Praxis. Über 1'500 Führungskräfte absolvieren jährlich eine der drei Stufen.

Wir sind Eduqua-zertifiziert.



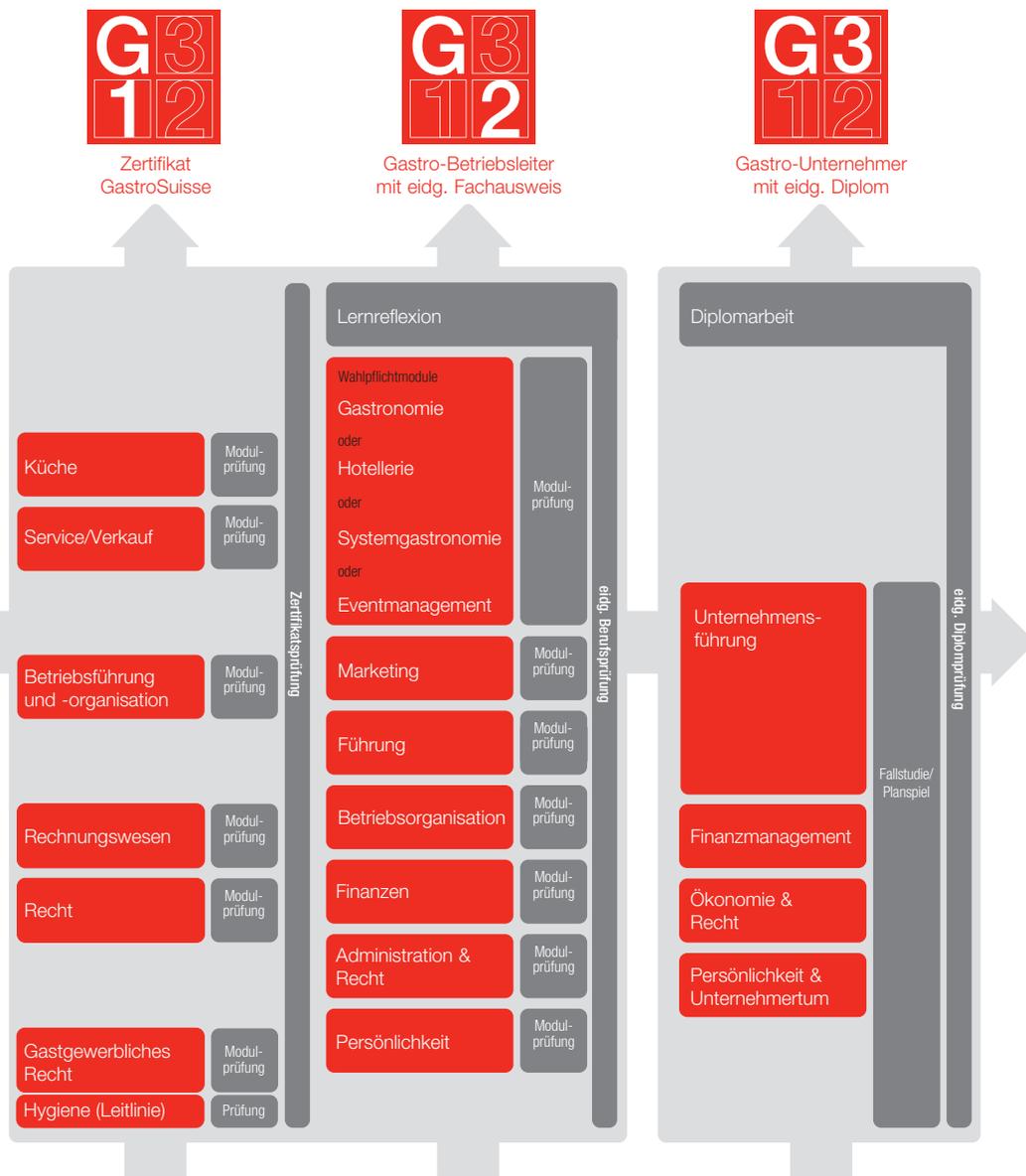
Schweizerisches Qualitätszertifikat für Weiterbildungsinstitutionen
Certificat suisse de qualité pour les institutions de formation continue
Certificato svizzero di qualità per istituzioni di formazione continua

Weitere Informationen.

Besuchen Sie unsere Informationsveranstaltungen. Erkundigen Sie sich beim Bildungszentrum Ihrer Wahl oder bei:

GastroSuisse
Gastro-Unternehmergeausbildung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 0848 377 111

E-Mail weiterbildung@gastrosuisse.ch
Internet www.gastrosuisse.ch
f Gastro-Unternehmergeausbildung



Gastro-Unternehmergeausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Betriebsleiterseminar
mit eidg. Fachausweis



Herausforderung. Führungsalltag.

Führungskräfte im Gastgewerbe sind meist stark im Alltagsgeschäft eingebunden. Besonders für die vielen Klein- und Mittelbetriebe ist es daher entscheidend, dass die Weiterbildung praxisnah und vor allem berufs begleitend erfolgt.

Auf der zweiten Stufe der Gastro-Unternehmerausbildung lernen Sie die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen, können diese individuell ausgestalten und im eigenen Verantwortungsbereich praktisch erproben und umsetzen. Während der Weiterbildung erarbeiten Sie Ihr persönliches Lernreflexionsdossier und können somit den Transfer von der Theorie in die Praxis sicherstellen.

Zielgruppe.

G2 richtet sich an alle Führungskräfte der Gastrobranche. Betriebsleiter aus der System- und Markengastronomie, aus der Klein- und Mittelhotellerie und aus der Bar- und Clubszene sind dank den Wahlpflichtmodulen speziell angesprochen.

Zulassung.

Zum Seminar wird zugelassen, wer:

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, einen Abschluss auf der Sekundarstufe II oder einen gleichwertigen Ausweis bzw. Abschluss besitzt; und
- 2 Jahre Führungserfahrung im Gastgewerbe nachweist; und
- über die erforderlichen G1-Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

Struktur. Dauer. Ort.

- 7 Module, bestehend aus 6 Pflichtmodulen und 1 Wahlpflichtmodul
- insgesamt 32 Seminartage
- berufsbegleitend in kompakten Blöcken von 1 – 3 Tagen
- ca. 100 Lernstunden im Selbststudium und für das Erstellen des Lernreflexionsdossiers
- in Bern, Chur, Pully, Luzern, St. Gallen und Zürich

Pflichtmodule. Lerninhalte.

Modul Persönlichkeit

- Lern- und Arbeitstechnik
- Präsentationstechnik
- Business Knigge

Modul Marketing

- Trends
- Webmarketing
- Marketingkonzept
- Marketingmix

Modul Führung

- Arbeitspsychologie
- Führung und Kommunikation
- Interkulturelle Kommunikation
- Mitarbeiterkonzept

Modul Finanzen

- Finanzbuchhaltung
- Kostenrechnung
- Budgetierung

Modul Betriebsorganisation

- Aufbau- und Ablauforganisation
- Qualitätsmanagement
- Umweltmanagement

Modul Administration & Recht

- Arbeitsrecht, L-GAV
- Lohnwesen
- Personaladministration
- Korrespondenz
- Gesetze und Vorschriften

Wahlpflichtmodule. Lerninhalte.

Systemgastronomie

- Systemik, Prozessmanagement
- Systemgastronomie
- Mensch im System
- Konzepte im Vergleich

Hotellerie

- Hotelmarketing, Distribution
- Rezeption
- Hauswirtschaft
- Controlling, Yield Management

Gastronomie

- Foodtrends
- Kulinarik, Foodkompetenz
- Foodmoduling
- F&B Management und -Controlling

Eventmanagement

- Eventkonzept
- Trends, Dramaturgie und Inszenierung
- Planung und Durchführung
- Prävention und Sicherheit

Prüfung. Modul.

Jedes Modul schliesst mit einer schriftlichen Modulprüfung ab. Diese werden von GastroSuisse zweimal jährlich zentral durchgeführt. Die Anforderungen richten sich nach den Lernzielen, die in der Wegleitung beschrieben sind.

Wer den schriftlichen Nachweis erbringt, dass früher erworbene Lernleistungen einzelnen oder mehreren G2-Modulen entsprechen, kann die Dispensation beantragen.

Berufsprüfung. Abschlussprüfung.

Wer alle erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat oder gleichwertige Nachweise vorlegen kann und die Zulassungsbedingungen erfüllt, wird zur Abschlussprüfung zugelassen. Die Abschlussprüfung umfasst das ganze G2-Stoffgebiet und folgende Prüfungsteile:

- schriftliche Fallstudie nach Wahlmodul
- mündliches Fachgespräch
- schriftliches Lernreflexionsdossier
- mündliches Prüfungsgespäch über das Lernreflexionsdossier

Erfolgreiche Absolventen sind berechtigt, den geschützten Titel «Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis» zu tragen. Der Abschluss entspricht dem Niveau 6 von 8 des Nationalen Qualifikationsrahmens www.nqr-berufsbildung.ch.

Preise.

CHF 900.–

Kostenanteil nach Abzug aller Vergünstigungen und Subventionen, dank L-GAV¹ und Bundessubventionen².

Nicht berücksichtigt sind allfällige Verpflegungspauschalen, Einschreibebühren und andere Kosten des Bildungszentrums.

L-GAV. Vergünstigungen. Bundessubventionen.

¹Teilnehmende, welche zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem L-GAV Gastgewerbe unterstellt ist, profitieren von diesen grosszügigen Subventionen. Arbeitgeber erhalten pro Seminar- und Prüfungstag einen Lohnersatz von CHF 122.– pro Tag.

²Prüfungsteilnehmende mit Wohnsitz in der Schweiz, erhalten direkt vom Bund max. 50% der anrechenbaren Vorbereitungskosten zurückerstattet, ungeachtet vom Prüfungserfolg. Die Bundessubvention können Teilnehmende geltend machen, wenn die Rechnung auf ihren Namen lautet. Weitere Informationen dazu auf www.gastrosuisse.ch

Preisangaben ohne Gewähr, Stand Juli 2020