

## Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.

## Gastro. Karriere. Kompetenz.

GastroSuisse ist der grösste Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Gastro-Unternehmerausbildung ist das Bildungsangebot von GastroSuisse für Unternehmer und Kader aus Hotellerie und Gastronomie. Es 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.

Beim Bildungszentrum Ihrer Wahl

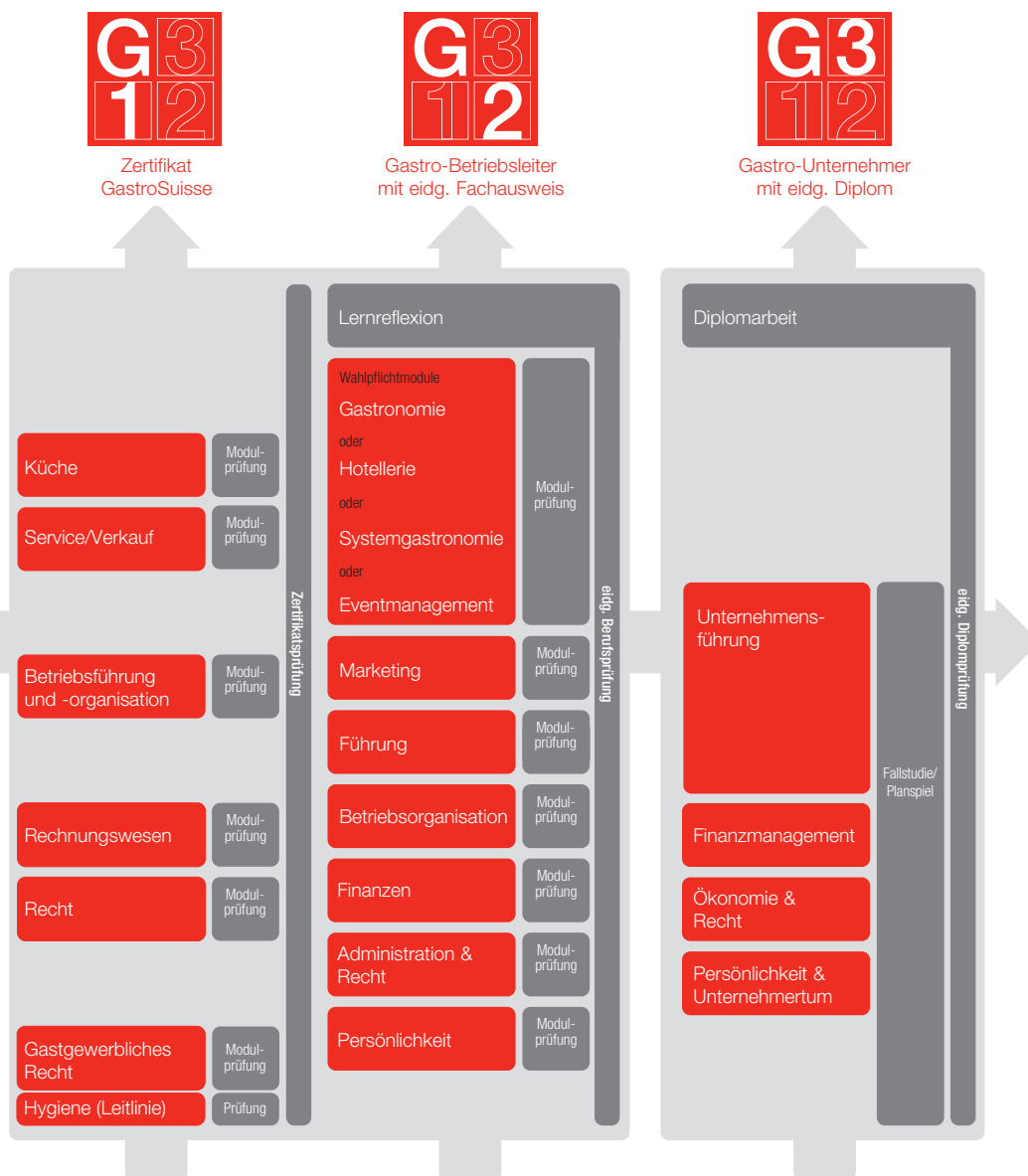
oder bei

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

E-Mail [weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)  
Internet [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)  
f Gastro-Unternehmerausbildung

**GASTROSUISSE**

Für Hotellerie und Restauration



Gastro-Unternehmerausbildung  
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Grundseminar  
mit Zertifikat GastroSuisse



## Abenteuer Gastro-Unternehmer.

Die unternehmerischen Anforderungen sind generell hoch und vielfältig. Trotzdem sind die Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes in den kantonalen Gastgewerbeetzen unterschiedlich geregelt. Das verlangt nach einem flexiblen Ausbildungsangebot, welches diesen Vorschriften, dem Bedarf der Branche und dem Bedürfnis der Teilnehmer Rechnung trägt.

Das G1-Zertifikat umfasst 6 Module und ist in der ganzen Schweiz anerkannt als Fähigkeitsausweis. Es befähigt Sie als Unternehmer, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes wahrnehmen zu können. Die Bildungszentren der Kantonalverbände haben ihre geltenden Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften entlang dieser Module ausgestaltet. Sie entsprechen teilweise oder ganz dem G1-Modulsystem. Landläufig spricht man in den Kantonen auch von Wirtkurs oder Wirtfachschule, Wirtprüfung, Wirtpatent oder kantonalem Fähigkeitsausweis.

Mit dem Bestehen der geforderten G1-Modulprüfungen, sind Sie ausserdem bereits auf halbem Weg zum Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis G2.

## Zielgruppe.

G1 richtet sich an Personen, die sich kurz- oder mittelfristig auf eine Führungsposition oder auf die Übernahme eines gastgewerblichen Betriebes vorbereiten wollen.

## Zulassung.

Sie verfügen über sehr gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in der Unterrichtssprache und sind mindestens 18 Jahre alt.

## Struktur. Dauer. Ort.

- 6 Module
- ca. 40 Seminartage insgesamt
- berufsbegleitend, in Block-, Tages- oder Abendkursen oder im E-Learning
- Angebote der Bildungszentren entsprechen einzelnen oder allen G1-Modulen
- in Basel, Bern, Chur, Delémont, Fribourg, Genève, Gottlieben, Lenzburg, Liestal, Lugano, Luzern, Neuchâtel, Pully, Sierre, St. Gallen, Zürich

## Modulübersicht. Lerninhalte.

### Modul: Gastgewerbliches Recht / Hygiene (Leitlinie)

- Kant. Gastgewerbegesetz
- Alkoholgesetz/Suchtprävention
- Brandverhütung
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle

### Modul: Betriebsführung und -organisation

- Marketing
- Betriebsorganisation
- Büroorganisation
- Mitarbeiterführung
- Angebots- und Preisgestaltung (Revenue-Management)

### Modul: Rechnungswesen

- Einführung ins Rechnungswesen
- Kennzahlen
- Betriebsübernahme

### Modul: Recht

- Arbeitsrecht
- Rechtskunde
- Vertragslehre
- Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen

### Modul: Verkauf / Service

- Servicekunde
- Verkaufskunde
- Getränkekunde

### Modul: Küche

- Infrastruktur im Küchenbereich
- Ernährungslehre
- Warenkunde
- Menükunde
- Kalkulation
- Kochkunde

## Prüfung. Modul.

Jedes Modul schliesst mit einer schriftlichen Modulprüfung ab. Diese werden von den Bildungszentren durchgeführt. Die Anforderungen richten sich nach den Lernzielen, die in der Wegleitung beschrieben sind. In Kantonen mit Prüfungsvorschriften gelten die jeweiligen kantonalen Bestimmungen. Zudem sind die G1-Modulatteste oder gleichwertigen Abschlüsse für eine G2-Zulassung erforderlich.

## Dispensation.

Wer den schriftlichen Nachweis erbringt, dass früher erworbene Lernleistungen einzelnen oder mehreren G1-Modulen entsprechen, kann die Dispensation beantragen. Das trifft auch auf die kantonalen Fähigkeitsausweise / resp. Wirtprüfungen zu.

## Prüfung. Zertifikat.

Wer alle erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat oder gleichwertige Nachweise vorlegen kann, wird zur Zertifikatsprüfung zugelassen. Die Zertifikatsprüfung umfasst das ganze G1-Stoffgebiet mit Ausnahme des kantonalen Gastgewerbegesetzes. Die Anforderungen richten sich nach denselben Lernzielen wie die Modulprüfungen. Die Zertifikatsprüfung wird von GastroSuisse mehrmals im Jahr, an mehreren Orten durchgeführt.

## Kosten.

Durch die unterschiedlichen kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsbestimmungen, Seminarstrukturen und Verpflegungspauschalen variieren die Kosten von Bildungszentrum zu Bildungszentrum. Erkundigen Sie sich auf der Webseite des entsprechenden Bildungszentrums.

## Subventionen.

Absolventen der G1-Zertifikatsprüfung, welche zum Zeitpunkt der Prüfungszulassung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstellt ist oder deren Arbeitgeber, profitieren von einer grosszügigen finanziellen Unterstützung von max. CHF 2'700 (CHF 450 pro besuchtem Modul). Absolventen der G2-Abschlussprüfung erhalten für die G1-Module Bundes-subventionen von max. 50%.

Stand Juli 2020