



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Grundseminar
mit Zertifikat GastroSuisse



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.



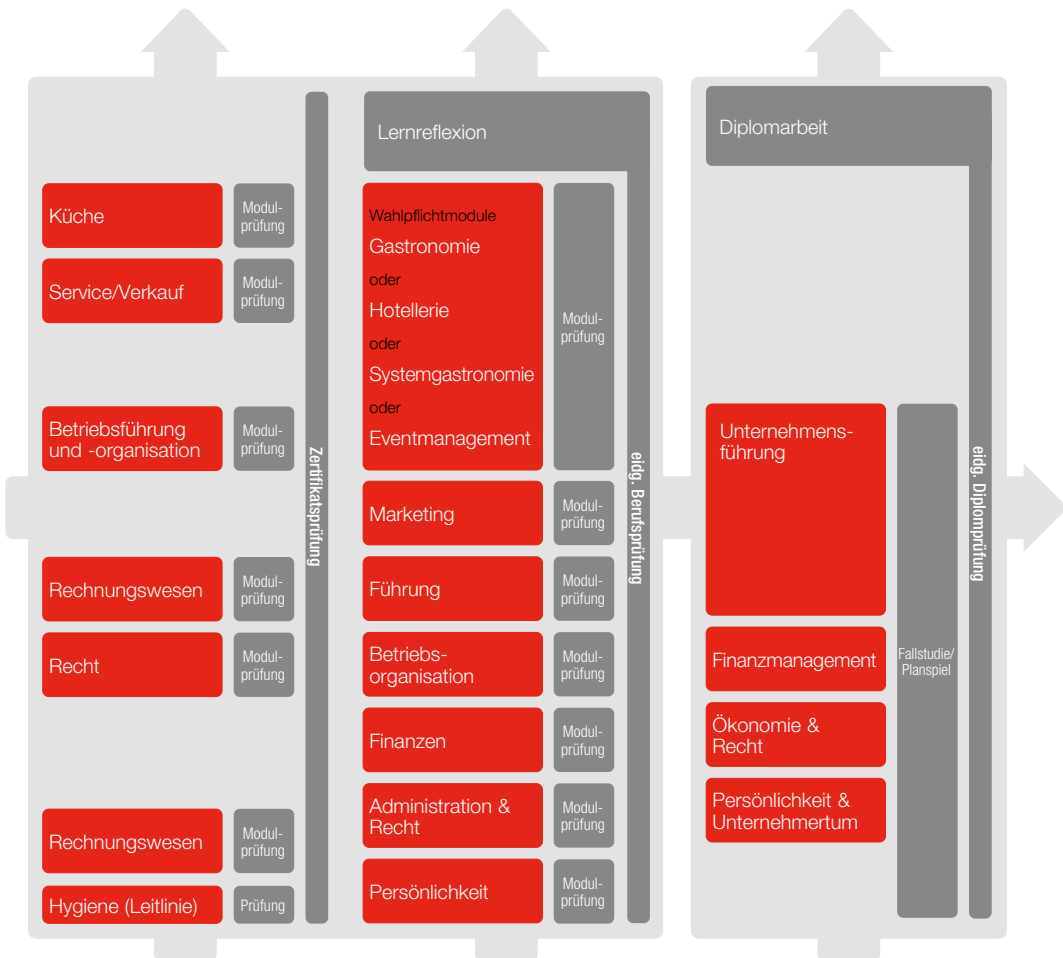
Zertifikat
GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom



Abenteurer 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 Wirtekurs oder Wirtefachschule, Wirteprüfung, Wirtepatent 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 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. Neu können E-Learnende einzelne Modulprüfungen auch Online abschliessen. 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. Wirteprüfungen 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.

Teilnehmende, welche zum Zeitpunkt der Prüfung 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. Absolventen der G2-Abschlussprüfung erhalten für die G1-Module Bundessubventionen von max. 50%.

Preisangaben ohne Gewähr, Stand Februar 2023

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 16 Standorten in der ganzen Schweiz angeboten. Seit über 25 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

Formation GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Seestrasse 141
8002 Zürich

Telefon 044 286 88 73

E-Mail: weiterbildung@formation-gastrosuisse.ch

Internet: www.gastrosuisse.ch

 Gastro-Unternehmerausbildung