



Gastro-Unternehmerausbildung
In drei Stufen. Berufsbegleitend.

Gastro-Betriebsleiterseminar
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.



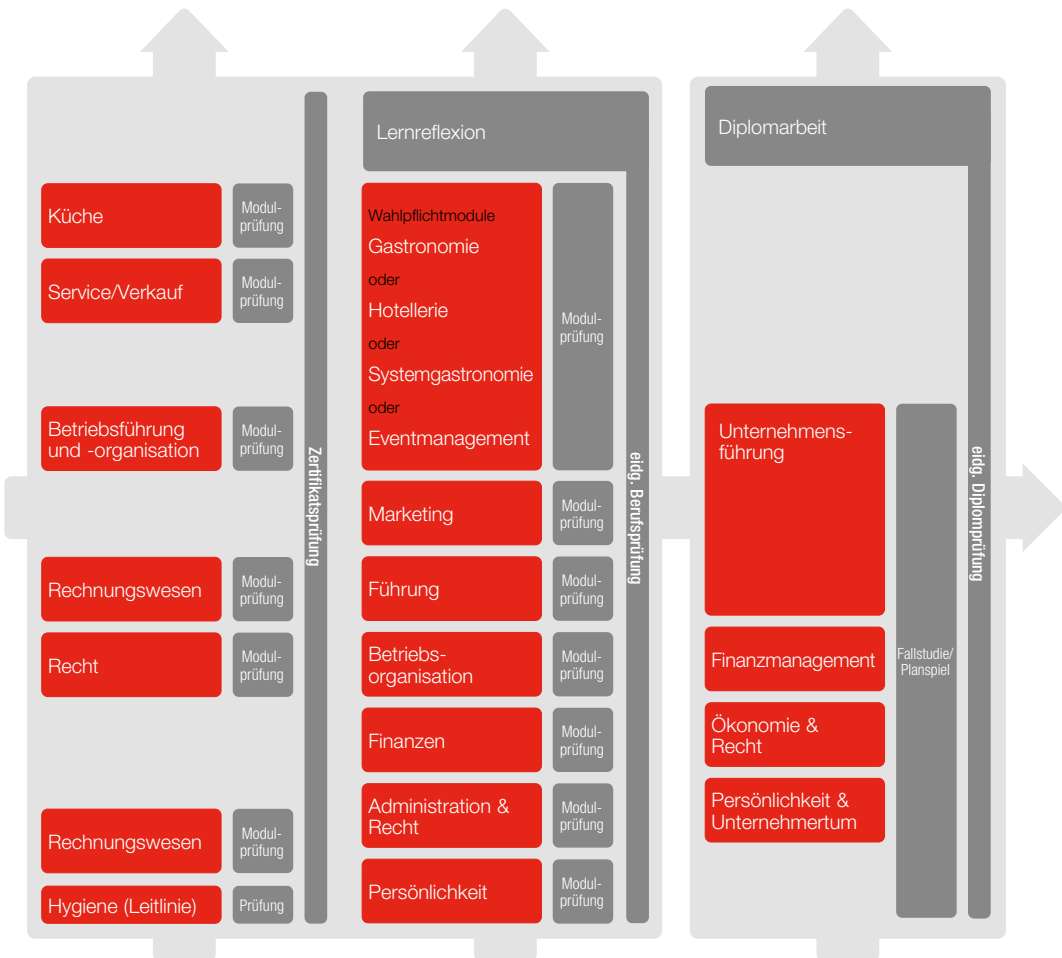
Zertifikat
GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer
mit eidg. Diplom



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 berufsbegleitend 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
- Präsenz-Variante: 32 Seminartage, berufsbegleitend in kompakten Blöcken von 1 bis 3 Tagen
- Blended Learning-Variante: 5 Seminartage, regelmässige kurze Online-Sequenzen und gesteuertes Selbststudium via Lernplattform
- ca. 100 Lernstunden für das Führen des Lernreflexionsdossiers
- in Bern, Chur, Pully, Luzern, St. Gallen, Zürich und neu auch in Lugano (italienisch)

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
- Schriftliche Kommunikation
- Gesetze und Vorschriften

Wahlpflichtmodule. Lerninhalte.

Systemgastronomie

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

Gastronomie

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

Hotellerie

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

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 Prüfungsgespräch 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.

Kosten.

CHF 900.–

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

Nicht berücksichtigt sind allfällige Verpflegungspauschalen, Einschreibgebühren 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.

²Prüfungsteilnehmende mit Wohnsitz in der Schweiz, erhalten vom Bund max. 50% der anrechenbaren Vorbereitungskosten, nach Absolvierung der Abschlussprüfung, zurückerstattet, ungeachtet vom Prüfungserfolg. Weitere Informationen dazu auf www.gastrosuisse.ch

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

Formation GastroSuisse
Av. Général-Guison 42
1009 Pully

Telefon 044 286 88 73
weiterbildung@formation-gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

Telefon 021 721 08 30
formationprof@formation-gastrosuisse.ch
www.gastrosuisse.ch

 Gastro-Unternehmerausbildung