

**GASTRO** **SUISSE**

Für Hotellerie und Restauration



Gastro-Unternehmerausbildung  
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 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
- 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, Fribourg (Frz.), 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:

- modulübergreifende, schriftliche Fallstudie von 180 Minuten, je nach Wahlpflichtmodul
- modulübergreifendes, mündliches Fachgespräch von 30 Minuten
- während der Ausbildung erarbeitetes Lernreflexionsdossier in schriftlicher Form
- mündliches Prüfungsgespräch von 20 Minuten 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](http://www.nqr-berufsbildung.ch).

## Kosten.

	CHF	4'800.-	Pflichtmodule inkl. Lehrmittel
+	CHF	1'100.-	Wahlpflichtmodul inkl. Lehrmittel
+	CHF	700.-	Modulprüfungen
+	CHF	900.-	Abschlussprüfung
<hr/>			
	CHF	7'500.-	Gesamtkosten

Subventionierung (Lesebeispiel)

-	CHF	-2'400.-	L-GAV Unterstützung Pauschalbeitrag
-	CHF	-3'300.-	Bundessubventionen (bei max. 50% der anrechenbaren Kosten)*
-	CHF	-900.-	L-GAV Unterstützung für Berufsprüfung
<hr/>			
	CHF	900.-	Ihr Anteil nach absolvierter Berufsprüfung

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

## L-GAV. Unterstützung.

G2-Teilnehmende welche zum Zeitpunkt der Anmeldung in einem Betrieb angestellt sind, der zwingend dem Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstellt ist und deren Arbeitgeber, profitieren von einer grosszügigen finanziellen Unterstützung.

Absolventen von eidg. Berufsprüfungen oder Höheren Fachprüfungen, mit Wohnsitz in der Schweiz, erhalten direkt vom Bund eine finanzielle Unterstützung von max. 50% der anrechenbaren Kosten für die G1- und G2-Vorbereitungsseminare. Unterstützt werden nur Kandidaten, die die eidgenössische Abschlussprüfung absolvieren. Die Unterstützung erfolgt jedoch unabhängig vom Prüfungserfolg. Die Bundessubvention kann nur geltend gemacht werden, sofern die Rechnungsstellung direkt an den Teilnehmenden geht. Mehr Informationen finden Sie auf [www.sbf.admin.ch](http://www.sbf.admin.ch).

Preisangaben ohne Gewähr, Stand Dezember 2018

# Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.



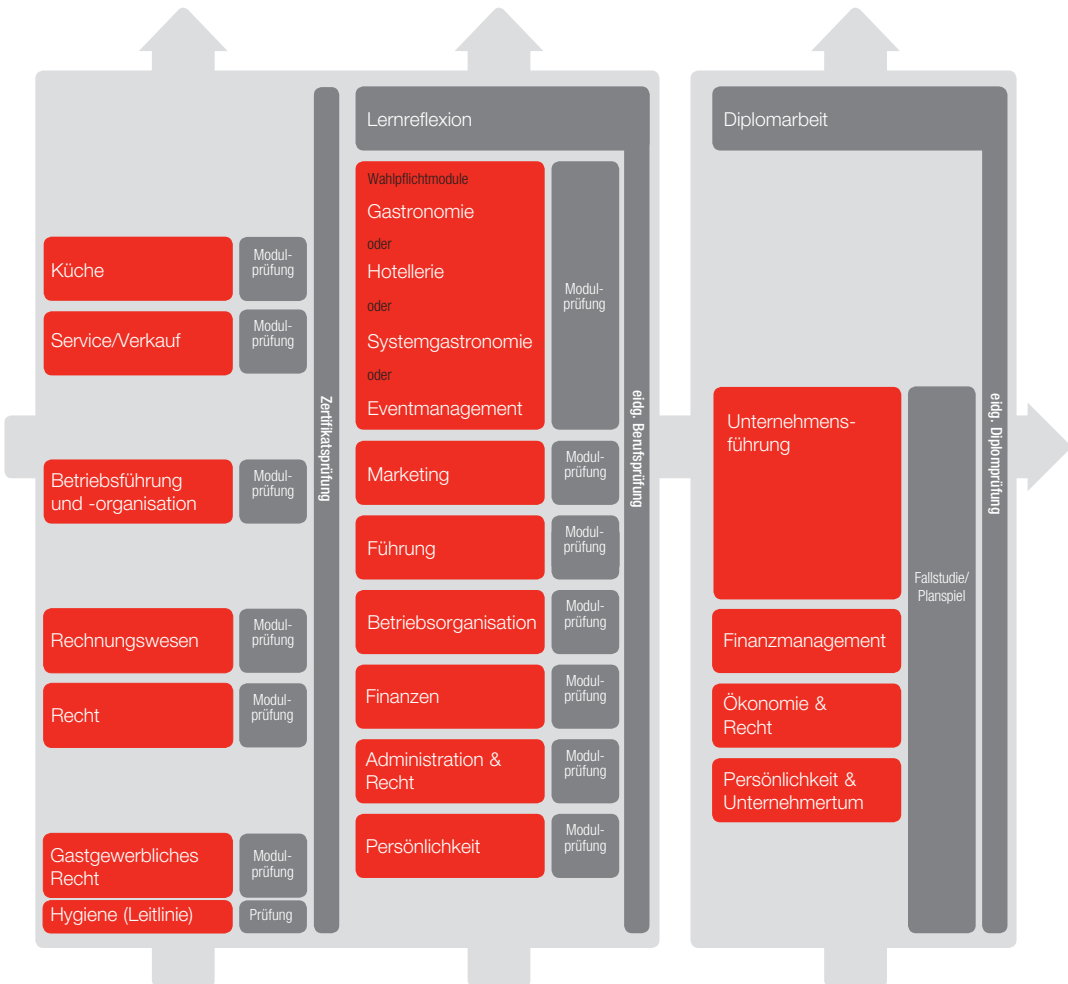
Zertifikat  
GastroSuisse



Gastro-Betriebsleiter  
mit eidg. Fachausweis



Gastro-Unternehmer  
mit eidg. Diplom



# Gastro. Karriere. Kompetenz.

GastroSuisse ist der grösste Verband für Hotellerie und Restauration in der Schweiz. Die Gastro-Unternehmergeausbildung ist die Unternehmer - Aus- und Weiterbildung 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](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)  
Internet [www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)