

Höhere Berufsbildung

Planen Sie Ihre Karriere mit uns
Eidgenössische Fachausweise und Diplome

Berufsprüfung **6**

Chefköchin mit eidg. Fachausweis/ Chefkoch mit eidg. Fachausweis	8
---	---

Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis/ Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis	10
---	----

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/ Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis	12
---	----

Chef de Réception mit eidg. Fachausweis	14
---	----

Sommelière mit eidg. Fachausweis/ Sommelier mit eidg. Fachausweis	16
--	----

Höhere Fachprüfung **18**

Küchenchefin mit eidg. Diplom/ Küchenchef mit eidg. Diplom	20
---	----

Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/ Leiter Restauration mit eidg. Diplom	22
---	----

Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/ Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom	24
---	----

Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/ Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom	26
---	----

Auskunft und Anmeldung **29**

Die Schritte zum Erfolg

Höhere Berufsbildung / Eidg. Diplom

Küchenchefin mit eidg. Diplom/
Küchenchef mit eidg. Diplom

Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/
Leiter Restauration mit eidg. Diplom

Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/
Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom

Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/
Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom

KV-Weiterbildungen

Höhere Berufsbildung / Eidg. Fachausweis

Chefköchin mit eidg. Fachausweis/
Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis/
Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis/
Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

Chef de Réception mit eidg. Fachausweis

Sommelière mit eidg. Fachausweis/
Sommelier mit eidg. Fachausweis

Berufliche Grundbildung / Eidg. Fähigkeitszeugnis

Köchin EFZ/Koch EFZ
Diätköchin EFZ/
Diätkoch EFZ

Restaurationsfachfrau EFZ/
Restaurationsfachmann EFZ

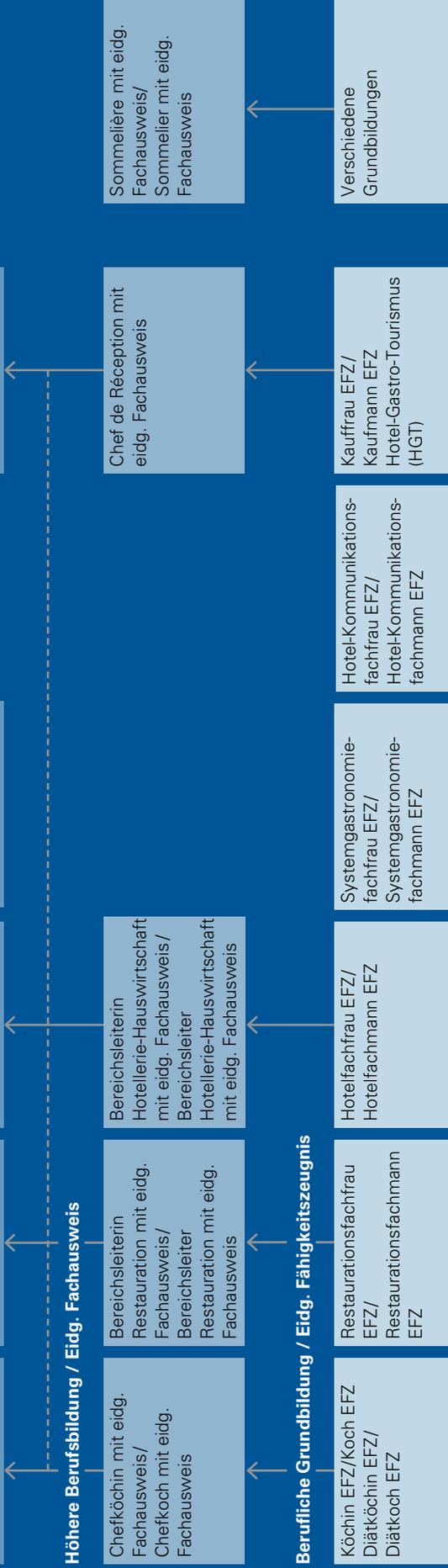
Hotelfachfrau EFZ/
Hotelfachmann EFZ

Systemgastronomiefachfrau EFZ/
Systemgastronomiefachmann EFZ

Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/
Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

Kauffrau EFZ/
Kaufmann EFZ
Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)

Verschiedene Grundbildungen



Gehen Sie in Führung

Sie haben in Ihrem Beruf bereits einige Jahre praktische Erfahrung gesammelt und planen nun Ihren nächsten Karriereschritt. Die Höhere Berufsbildung bietet Ihnen dabei die besten Chancen. Sie gewinnen auf praxisorientierte Art und Weise Verständnis für unternehmerische Zusammenhänge und betriebswirtschaftliche Abläufe. Zudem erweitern und entwickeln Sie Ihre Fähigkeiten zu einer wertvollen Führungskraft.

Mit der modularen Durchführung der Lehrgänge können Sie die Weiterbildung optimal mit Ihrem beruflichen und privaten Engagement kombinieren. Dank unserer modernen Infrastruktur und den sowohl fachlich wie auch methodisch kompetenten Lehrpersonen profitieren Sie von einem inspirierenden Lernumfeld. Der Unterricht wird handlungsorientiert und mit vielseitigen Lehr- und Lernformen wie z. B. Fallstudien und Gruppenarbeiten gestaltet. Durch das Lernen mit anderen Berufsfachleuten der Branche erweitern Sie Ihre Perspektiven, tauschen Erfahrungen aus und knüpfen interessante Kontakte.

Berufsprüfung



Mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Berufsprüfung ist somit die geeignete Vorbildung für das Nachwuchskader und Kadernitarbeitende in den Bereichen Küche, Restauration, Hotellerie-Hauswirtschaft sowie Empfang und Administration.

	Seite
Chefköchin mit eidg. Fachausweis / Chefkoch mit eidg. Fachausweis	8
Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis / Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis	10
Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis / Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis	12
Chef de Réception mit eidg. Fachausweis	14
Sommelière mit eidg. Fachausweis / Sommelier mit eidg. Fachausweis	16

Modularer Aufbau

Die Lehrgänge sind in verschiedene Module gegliedert, die einzeln abgeschlossen werden. Dies ermöglicht Ihnen einen schrittweisen Aufbau der Kompetenzen und eine optimale Vorbereitung auf die Abschlussprüfung.

Berufsspezifische Module

Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt in der Vertiefung und Erweiterung der berufsspezifischen Kenntnisse und Fähigkeiten. Zudem untersuchen Sie im Rahmen von Fallstudien die produktionstechnischen und ablauforganisatorischen Situationen von typischen Betrieben, beurteilen diese und erarbeiten Optimierungsmassnahmen.

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Betriebswirtschaftliche Module

Marketing und Verkauf

Sie können ein Marketingkonzept mit den geeigneten Marketinginstrumenten umsetzen. Sie gestalten Angebote und Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen.

Inhalte: Marketinggrundlagen, Angebote und Dienstleistungen, Kundenkontakt und -betreuung

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Betriebsorganisation

Sie kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation, können betriebliche Zielsetzungen umsetzen und stellen die kontinuierliche Erbringung von Dienstleistungen situationsgerecht sicher.

Inhalte: Aufbauorganisation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Arbeitstechnik, Kommunikation und Information, Qualitätsmanagement, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Führung

Sie kennen die wichtigsten Führungsregeln und haben fundierte Kenntnisse in der Mitarbeiterführung. Sie erkennen die Chancen eines korrekten und motivierenden Umgangs mit Mitarbeitenden.

Inhalte: Führung und Kommunikation, Aus- und Weiterbildung, Zielsetzung, Einsatzplanung, Kontrolle, Teamentwicklung, Konfliktbewältigung

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Finanzen

Sie setzen die rechtlichen Grundlagen im Rechnungswesen um. Sie wenden die wichtigen Instrumente an und erkennen die Zusammenhänge der Erfolgsrechnung und der Bilanz. Sie wirken bei der Erstellung des Budgets mit und überwachen es.

Inhalte: Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Bilanz und Erfolgsrechnung, Budgetierung und Investitionsrechnung

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen Arbeit, einer schriftlichen Fallstudie, mündlichen Prüfungen sowie einer praktischen Prüfung. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte die Prüfungsordnung/Wegleitung der entsprechenden Berufsprüfung.

Chefköchin mit eidg. Fachausweis/ Chefkoch mit eidg. Fachausweis

Als Chefköchin/Chefkoch haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.



Vielseitige Tätigkeiten

Chefköchinnen/Chefköche

- planen und berechnen das Angebot von Speisen im Rahmen des Gastronomiekonzepts aufgrund ihrer fundierten Kenntnisse in den Bereichen Ernährungslehre, Lebensmitteleinkauf, Lebensmittelbehandlung, Kochen und Küchenproduktion;
- bereiten Gerichte mit Frisch-, Halbfertig- und Fertigprodukten in der richtigen Qualität und Menge zu;
- planen Massnahmen zur verkaufsorientierten Gästekommunikation für den Gastronomiebereich und setzen diese um;
- erarbeiten Anforderungsprofile, führen Mitarbeitende, tragen in ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung und -entwicklung bei, bilden Kochlernende aus und organisieren interne Ausbildungen;
- gestalten und optimieren Arbeitsabläufe;
- planen die Beschaffung von Apparaten und Maschinen;
- kennen die entsprechenden rechtlichen Vorschriften, erarbeiten Konzepte und planen Massnahmen zu Hygiene/Lebensmittelsicherheit, zu Kennzeichnungspflicht/Täuschungsschutz der Lebensmittel, zur Betriebs- und Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Umweltschutz und setzen diese um;
- berechnen Kennzahlen zu Einkauf, Warenkosten, Rezepturen, Lagerhaltung, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten oder Behörden.

Profi in der Küche

Als Chefköchin/Chefkoch kennen Sie alle Bereiche der Menüplanung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und -verordnung. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und setzen sie in eine gesunde Ernährung um.

Umfassende berufliche Fähigkeiten

Als Chefköchin/Chefkoch kennen Sie sämtliche Koch- und Garmethoden sowie die Grundlagen einer gesunden Ernährung und verschiedene Kostformen für unterschiedliche Gästegruppen und wenden diese an. Sie planen Gerichte und Menüs kundengerecht. Sie kennen den optimalen Einsatz und die Kombinationsmöglichkeiten von Frischprodukten, teilbearbeiteten Produkten und Fertigprodukten.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Lebensmittel- und Kochkunde
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Köchin/Koch oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- eine einschlägige Berufspraxis als Köchin/Koch von mindestens 3 Jahren nach Abschluss der Berufslehre ausweisen kann;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe des Lernreflexionsdossiers.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 300 Lektionen wird in 6 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zur Küchenchefin mit eidg. Diplom/zum Küchenchef mit eidg. Diplom oder zur Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/zum Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom absolvieren.

Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis/ Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis

Als Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Gästebetreuung, Verkauf und Servicetechnik auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.



Vielseitige Tätigkeiten

Bereichsleiterinnen Restauration/Bereichsleiter Restauration

- gestalten das Gesamtangebot von Speisen und Getränken im Rahmen des Gastronomiekonzepts aufgrund der aktuellen Gästebedürfnisse mit;
- planen und organisieren Servicearten von Anlässen;
- betreuen und beraten Gäste und verkaufen Speisen und Getränke;
- bereiten Speisen und Getränke beim Gast zu und servieren diese;
- filetieren, tranchieren und flambieren Speisen beim Gast;
- planen Massnahmen zur Marktbearbeitung und zur verkaufsorientierten Gästekommunikation für den Gastronomiebereich und setzen diese um;
- schaffen ein Ambiente durch die Raum- und Tischgestaltung;
- erarbeiten Anforderungsprofile, erstellen Rekrutierungskriterien, rekrutieren Mitarbeitende, führen Mitarbeitende, tragen in ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung und -entwicklung bei, bilden Lernende aus (Restaurationsfachfrau EFZ/Restaurationsfachmann EFZ und Restaurationsangestellte EBA/Restaurationsangestellter EBA) und organisieren interne Ausbildungen;
- gestalten und optimieren Arbeitsabläufe;
- planen die Beschaffung von Apparaten und Maschinen;
- kennen die entsprechenden rechtlichen Vorschriften und planen Massnahmen zur Betriebs- und Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und zum Umweltschutz und setzen diese um;
- berechnen Kennzahlen im Bereich Verkauf, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten oder Behörden.

Profi in der Restauration

Als Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration beherrschen Sie die umfassende Gästebetreuung, die Gestaltung der Gast- und Verkaufsräume, die Beratung, die Servicetechnik, den Getränkeservice, die Lebensmittelbehandlung sowie die Instruktionstechnik.

Umfassende berufliche Fähigkeiten

Als Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration verfügen Sie über theoretische Kenntnisse im Bereich des aktiven gastgewerblichen Verkaufs, der Servicetechnik, Getränkekunde, Speisenkunde und Menükunde. Sie kennen den Einsatz und den Unterhalt von Gebrauchs- und Einrichtungsgegenständen. Sie kennen die Lebensmittelgesetzgebung, die Grundlagen der Arbeitssicherheit und der gesunden Ernährung.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Restauration
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann, Gastronomiefachassistentin/Gastronomiefachassistent, Servicefachangestellte/Servicefachangestellter oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- eine einschlägige Berufspraxis in der Restauration von mindestens 3 Jahren nach Abschluss der Berufslehre ausweisen kann;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe des Lernreflexionsdossiers.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 300 Lektionen wird in 6 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zur Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/zum Leiter Restauration mit eidg. Diplom oder zur Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/zum Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom absolvieren.

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft- mit eidg. Fachausweis/ Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

Als Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft übernehmen Sie fachliche und organisatorische Verantwortung in den Ihnen unterstellten hauswirtschaftlichen Bereichen wie Werterhaltung, Reinigung und Wäscherei, in der Beherbergung oder auf Pflegestationen.



Vielseitige Tätigkeiten

Bereichsleiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft/
Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft

- stellen die Dienstleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen sicher;
- planen, erfassen, organisieren und beurteilen Arbeitsleistungen in den Bereichen Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie;
- können die logistischen Prozesse von der ökonomischen und ökologischen Beschaffung bis zur Entsorgung planen und sicherstellen;
- stellen die hauswirtschaftliche Infrastruktur bereit und unterhalten sie;
- setzen die sektorspezifischen, gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften um;
- können Mitarbeitende und Lernende zielorientiert führen, d. h. einführen, begleiten, qualifizieren und fördern sowie deren Einsatz planen;
- erkennen Konfliktsituationen;
- wenden Führungsinstrumente an;
- können die Bedürfnisse interner/externer Kunden/Mitarbeitenden wahrnehmen und betriebs- und adressatengerecht erfüllen;
- stellen die schriftliche und mündliche Kommunikation sicher;
- erstellen und kontrollieren Budgets;
- können Leistungen erfassen, kalkulieren, beurteilen, einkaufen und verkaufen.

Profi in der Hotellerie-Hauswirtschaft

Als Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft leiten Sie einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren. Sie arbeiten nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Mitarbeiterführung
- Marketing/Kommunikation
- Betriebsorganisation
- Einkauf/Entsorgung/Ökologie/Hygiene
- Administration, Recht, Finanz- und Rechnungswesen
- Reinigungstechnik und -organisation
- Wäschereitechnik und -organisation
- Wahlpflichtmodul (Dienstleistungen in der Erlebnishotellerie und -gastronomie)

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein Fähigkeitszeugnis einer mindestens 2-jährigen Grundbildung in Hauswirtschaft besitzt und 3 Jahre *Berufserfahrung zu 80% nachweist, wovon ein Jahr *Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person;

oder

- über einen Fachausweis «Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter» oder «Haushaltleiterin/ Haushaltleiter» oder ein hauswirtschaftliches Lehrpatent verfügt und eine *Berufspraxis im Kollektivhaushalt von 1 Jahr zu 80% nachweist;

oder

- ein Fähigkeitszeugnis oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt sowie 4 Jahre *Berufspraxis zu 80% nachweist, wovon 1 Jahr *Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person;

oder

- 8 Jahre *Berufspraxis zu 80% nachweist, wovon 1 Jahr *Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt;

*Geringere Beschäftigungsgrade als 80% werden pro rata angerechnet.

und

- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. anerkannten Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 330 Lektionen wird in 7 Blöcken zu je 3–5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anchlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zur Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom oder zur Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom absolvieren.

Chef de Réception mit eidg. Fachausweis

Als Chef de Réception haben Sie die Kompetenz, in den kaufmännischen Bereichen eines gastgewerblichen Betriebes wie Front- und Backoffice, Marketing und Verkauf sowie Rechnungswesen qualifizierte Arbeiten auszuüben.



Vielseitige Tätigkeiten

Chefs de Réception

- betreuen und beraten Gäste und verkaufen Angebote der Hotellerie und des Tourismus;
- bearbeiten Reservationen und führen das Check-in und Check-out durch;
- erledigen Korrespondenz mit Kunden, Gästen, Lieferanten, Behörden;
- planen Marktbearbeitungsmassnahmen für den Hotel- und Gastronomiebereich und setzen diese um;
- planen, organisieren und verkaufen Anlässe, Seminare, Bankette und Events;
- kalkulieren Angebote und Preise und passen diese marktgerecht an;
- erarbeiten Anforderungsprofile, rekrutieren und führen Mitarbeitende, tragen in ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung und -entwicklung bei, bilden Lernende aus (Kauffrau/Kaufmann) und organisieren betriebsbezogene interne Ausbildungen;
- gestalten und optimieren Arbeitsabläufe im Front- und Backoffice;
- fakturieren Leistungen und führen die Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung;
- erstellen periodische Abschlüsse und rechnen Kommissionen ab;
- erstellen und überwachen das Budget in ihrem Bereich;
- berechnen Kennzahlen, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten oder Behörden;
- können Leistungen erfassen, kalkulieren, beurteilen, einkaufen und verkaufen.

Profi am Empfang und im Backoffice

Als Chef de Réception können Sie alle Arbeiten im Bereich Empfang, Conciergerie und Kasse planen, selbstständig ausführen und überwachen sowie vertragliche Beziehungen zu Reisemittlern unterscheiden. Aufgrund betrieblicher Rahmenbedingungen beurteilen Sie die Rechte und Pflichten, welche aus Arbeitsverträgen entstehen.

Umfassende berufliche Fähigkeiten

Als Chef de Réception verfügen Sie über fundierte Kenntnisse in den Bereichen des Marketings und des Verkaufs, des Frontoffice, der Administration sowie im Finanz- und Rechnungswesen. Sie kennen den Einsatz der Verkaufs- und Reservationssysteme und können mit Kunden und Reisemittlern in verschiedenen Sprachen kommunizieren.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Front Office und Administration
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Kauffrau/Kaufmann oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und eine Berufspraxis als Kauffrau/Kaufmann von mindestens drei Jahren nach Abschluss der Berufslehre, davon mindestens ein Jahr im Bereich Empfang/Administration, ausweisen kann;

oder

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) und eine Berufspraxis im Bereich Empfang/Administration von mindestens vier Jahren nach Abschluss der Berufslehre ausweisen kann;
- die Basismodule Finanzen I und Marketing und Verkauf I erfolgreich abgeschlossen hat;

und

- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
 - einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat;
- Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe des Lernreflexionsdossiers.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 300 Lektionen wird in 6 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Es stehen Ihnen diverse Studiengänge im kaufmännischen Bereich offen.

Sommelière mit eidg. Fachausweis/ Sommelier mit eidg. Fachausweis

Als Sommelière/Sommelier beraten Sie die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört auch die Gestaltung des Sortiments von Spirituosen und anderen Getränken.



Vielseitige Tätigkeiten

Sommelières/Sommeliers

- definieren das Gesamtangebot an Wein im Rahmen des gastronomischen Konzepts und auf der Grundlage der aktuellen Wünsche der Gäste;
- planen und organisieren Degustationen und verkaufen Weine;
- beraten die Gäste und Kunden bei der Wein- und Spirituosenwahl und stimmen Speisen und Weine harmonisch ab;
- erkennen Tendenzen in der Gastronomie und erarbeiten innovative Konzepte für das Weinsortiment;
- planen verkaufsorientierte Werbe- und Kommunikationsmassnahmen in Bezug auf die Gäste des Gastronomiesektors und setzen diese um;
- erarbeiten und optimieren Arbeitsprozesse;
- kennen die geltenden gesetzlichen Vorschriften und planen Massnahmen zur Betriebssicherheit, zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheits- und Umweltschutz und setzen diese Massnahmen um;
- berechnen die Weinpreise;
- planen den Weineinkauf, berechnen die Kennzahlen zum Einkauf, analysieren die Rentabilität und leiten daraus die erforderlichen Massnahmen ab;
- beherrschen die Lagerung und Aufbewahrung des Weins auf professionelle und wirtschaftliche Art;
- erarbeiten die Kommunikation mit allen Beteiligten des Unternehmens, egal ob es sich um Gäste, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder Geschäftspartnerinnen und Geschäftspartner handelt.

Genussberater für den Gast

Sie beschäftigen sich in Ihrer beruflichen Tätigkeit intensiv mit Wein. Sie empfehlen, verkaufen und kredenzen Wein für eine anspruchsvolle Kundschaft in den Bereichen Restauration, Hotellerie, Weinbau oder Weinhandel. Als Sommelière/Sommelier verfügen Sie über die Kompetenz, auf Führungsebene eine anspruchsvolle Beraterfunktion auszuüben. Mit einer professionellen Degustation beurteilen Sie die unterschiedlichsten Weine und stimmen diese harmonisch mit Speisen ab. Im Rahmen eines gastronomischen Konzeptes definieren Sie das Weinangebot.

Modulare Ausbildung

Modul Weinbau, Kelterung und Weinkunde

Weinbau, Kelterung, Weinkunde, Sensorische Analyse, Schweizer Weinbau und Weinmarkt

Modul Kenntnis der Weine aus aller Welt

Weinbaugebiete, Rebsorten und Anbaugebiete; Sensorische Analyse und Charakterisierung von Weinen, Schaumweinen, Mistela, Likören und Spirituosen

Modul Service, Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen

Der Beruf der Sommelière/des Sommeliers, Speisen und Weine, Weingastronomie, Weinservice, Angebote und Dienstleistungen, Verkauf, Weinmarkt, Einkauf, Lebensmittel- und Hygienegesetzgebung, Labels

Betriebswirtschaft

Sie erlernen, wie ein Marketingkonzept mit den geeigneten Marketinginstrumenten umgesetzt wird. Sie gestalten Angebote und Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen. Sie kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation und können betriebliche Zielsetzungen effizient umsetzen.

Inhalte: Kalkulation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Information, Kommunikation, Administration, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung, Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Budgetierung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ), einen Abschluss einer höheren Fachschule oder einer Fachhochschule in den Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Weinbau, Weinhandel oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- eine einschlägige Berufspraxis von mindestens 3 Jahren nach Abschluss der Berufslehre im Bereich der Restauration, der Weinproduktion oder des Weinhandels ausweisen kann;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe der Projektarbeit.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Die praxisorientierten Vorbereitungskurse von total 260 Lektionen werden in Tageskursen oder Abendkursen durchgeführt. Die Termine und Kosten finden Sie unter www.hotelgastro.ch.

Höhere Fachprüfung



Mit dem erfolgreichen Abschluss der Höheren Fachprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf höchsten Anforderungen zu genügen und anspruchsvolle Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Höhere Fachprüfung ist somit die beste Weiterbildung für das mittlere und obere Kader.

	Seite
Küchenchefin mit eidg. Diplom/ Küchenchef mit eidg. Diplom	20
Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/ Leiter Restauration mit eidg. Diplom	22
Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/ Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom	24
Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/ Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom	26

Modularer Aufbau

Die Lehrgänge sind in verschiedene Module gegliedert, die einzeln abgeschlossen werden. Dies ermöglicht Ihnen einen schrittweisen Aufbau der Kompetenzen und eine optimale Vorbereitung auf die Abschlussprüfung.

Berufsspezifische Module

Auf der Stufe der Höheren Fachprüfung liegt der Schwerpunkt der Ausbildung in der Analyse und Gestaltung von Geschäftsprozessen. Dabei lernen Sie in Ihrem Bereich die Abläufe zu organisieren und auf die betrieblichen Bedürfnisse abzustimmen.

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Betriebswirtschaftliche Module

Marketing und Verkauf

Sie können ein Marketingkonzept mit Marketinginstrumenten umsetzen und gestalten Angebote sowie Dienstleistungen entsprechend den verschiedenen Kundengruppen.

Inhalte: Innovationsmanagement, Marketingkonzept, Marketingmassnahmen, Verkauf

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Betriebsorganisation

Sie verfügen über ein umfassendes Fachwissen und können konkrete Anwendungen vornehmen. Sie kennen die Grundlagen des betrieblichen Qualitätsmanagements und wenden sie richtig an. Sie untersuchen betriebliche Sicherheits-, Hygiene-, Versorgungs- und Entsorgungssituationen und schlagen Verbesserungsmassnahmen vor.

Inhalte: Ablauforganisation, Projektmanagement, Infrastruktur, Qualitätsmanagement, Betriebliche Sicherheit, Ökologie

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Führung

Sie verfügen über ein fundiertes Grundlagenwissen und können es situationsgerecht anwenden. Sie erfassen die Mitarbeiterführung als wesentlichen Bestandteil einer erfolgreichen Unternehmensführung und setzen die Grundlagen der modernen Führung in Ihrem Arbeitsbereich um.

Inhalte: Führung, Kommunikation, Mitarbeiterplanung, Personaladministration, Psychologie

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Finanzen

Sie verstehen die Grundlagen der Finanzpolitik, der Finanzbuchhaltung, der Betriebsabrechnung, der Kalkulation und der Planungsrechnung. Sie sind in der Lage, Ergebnis- und Rentabilitätsrechnungen zu erstellen.

Inhalte: Finanzpolitik, Finanzbuchhaltung, Betriebsabrechnung, Kalkulation, Planungsrechnung

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Wirtschaft und Recht

Sie können die Rechtsordnung als Rahmen einer funktionierenden Gesellschafts- und Wirtschaftsordnung beschreiben sowie rechtliche Vorgänge (insbesondere Arbeitsrecht) in einem Gastronomiebetrieb analysieren, Probleme erkennen sowie Lösungen erarbeiten und beurteilen.

Inhalte: Volkswirtschaft, gesetzliche Grundlagen, Arbeitsrecht

Kompetenznachweis: Schriftliche Modulprüfung

Küchenchefin mit eidg. Diplom/ Küchenchef mit eidg. Diplom

Als Küchenchefin/Küchenchef haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt Küche zu übernehmen.



Anspruchsvolle Tätigkeiten

Küchenchefinnen/Küchenchefs

- sind verantwortlich, sämtliche Leistungen im Bereich Küche zielgerichtet und wirtschaftlich optimal sicher zu stellen;
- sind fähig, in der Geschäftsleitung unternehmerisch kompetent mitzuwirken und zu entscheiden;
- nehmen stufengerechte, interdisziplinäre Führungsaufgaben selbstständig und verantwortungsvoll wahr;
- entwickeln Gastronomiekonzepte und setzen diese um;
- planen den Mitarbeiterbedarf, rekrutieren Mitarbeitende, erarbeiten Führungsinstrumente für Mitarbeitende und organisieren Qualifizierungsmassnahmen;
- planen und optimieren Führungs- und Steuerungsprozesse;
- erarbeiten Konzepte zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung (Lebensmittel, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz usw.) und überwachen deren Umsetzung;
- erstellen das Budget und bereiten Investitionen im Bereich der Küchenproduktion vor;
- berechnen Kennzahlen im Rahmen der gesamten Küchenproduktion, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten, Medien oder Behörden.

Führung im Küchenmanagement

Als Küchenchefin/Küchenchef arbeiten Sie insbesondere in grösseren Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie, der Spital- und Heimgastronomie sowie des Caterings. Sie übernehmen Vorgesetztenfunktion auf oberer Kaderebene und tragen die Gesamtverantwortung der Leistungen im Bereich Küche.

Betriebliche Prozesse gestalten

Sie verfügen über ein breites und vertieftes Fachwissen, um bestehende Geschäftsprozesse der Beschaffung und Küchenproduktion zu überprüfen, Veränderungsbedarf zu erkennen sowie erforderliche Veränderungsprozesse zu planen, umzusetzen und aktiv zu begleiten. Sie führen Produktionsplanungen aus dem gesamten Bereich der Betriebe der Gastrobranche (inkl. Kollektivhaushalte) aus.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Küchenmanagement
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft und Recht

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- einen eidgenössischen Fachausweis für Chefköchin/Chefkoch, Gastronomieköchin/Gastronomiekoch oder Köchin/Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre im Beruf, in Kader- oder Führungsfunktion, gearbeitet hat;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe der Diplomarbeit.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen Diplomarbeit, einer schriftlichen Fallstudie sowie mündlichen Prüfungen. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte die Prüfungsordnung/Wegleitung Küchenchefin/Küchenchef.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 400 Lektionen wird in 8 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschulen

Leiterin Restauration mit eidg. Diplom/ Leiter Restauration mit eidg. Diplom

Als Leiterin Restauration/Leiter Restauration haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben im Bereich Service/Verkauf/Restauration zu übernehmen.



Vielseitige Tätigkeiten

Leiterinnen Restauration/Leiter Restauration

- sind fähig, sämtliche Aufgaben und Arbeiten im verkaufs- und servicetechnischen Bereich sowie im Backoffice selbstständig, zielgerichtet und wirtschaftlich optimal zu bewältigen;
- legen das Gesamtangebot von Speisen und Getränken im Rahmen des Gastronomiekonzepts aufgrund der aktuellen Gästebedürfnisse fest;
- nehmen stufengerechte, interdisziplinäre Management- und Leadership-Aufgaben selbstständig und verantwortungsvoll wahr;
- entwickeln betriebsbezogene Marketingkonzepte und setzen diese um;
- führen und beurteilen Mitarbeitende in den Bereichen Gästebetreuung, Verkauf und Service und planen deren weitere Qualifizierung;
- erarbeiten Anforderungsprofile und Führungsinstrumente für Mitarbeitende in den Bereichen Gästebetreuung, Verkauf und Service und organisieren Qualifizierungsmassnahmen;
- planen und optimieren Führungs- und Steuerungsprozesse;
- überwachen die Umsetzung der Konzepte zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung (Lebensmittel, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz usw.);
- erstellen das Budget und bereiten Investitionen im Bereich der Restauration vor;
- berechnen Kennzahlen im Rahmen der gesamten Restauration, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- bereiten Investitionen im Bereich der Restauration vor;
- sind fähig, in der Geschäftsleitung unternehmerisch kompetent mitzuwirken und zu entscheiden;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten, Medien oder Behörden.

Führung in der Restauration

Als Leiterin Restauration/Leiter Restauration verfügen Sie über ein breites und vertieftes Fachwissen und können konkrete Anwendungen vornehmen. Sie unterscheiden, analysieren und kombinieren Produkte aus der gesamten Palette der Verpflegungsproduktion.

Betriebliche Prozesse gestalten

Als Leiterin Restauration/Leiter Restauration analysieren, beurteilen und optimieren Sie Verkaufsorganisationen sowie Arbeitsabläufe im Service- und Fachbereich verschiedenartiger Betriebe. Sie erstellen Instrumente der Qualitätssicherung und überwachen deren Umsetzung.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Restauration
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft und Recht

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- einen eidgenössischen Fachausweis für Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration oder Restaurationsleiterin/Restaurationsleiter oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre im Beruf, in Kader- oder Führungsfunktion, gearbeitet hat;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe der Diplomarbeit.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen Diplomarbeit, einer schriftlichen Fallstudie sowie mündlichen Prüfungen. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte die Prüfungsordnung/Wegleitung Leiterin Restauration/Leiter Restauration.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 400 Lektionen wird in 8 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschulen

Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom/ Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom

Als Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt Hotellerie-Hauswirtschaft zu übernehmen.



Vielseitige Tätigkeiten

Leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft

- sind verantwortlich, sämtliche Leistungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft zielgerichtet und wirtschaftlich optimal sicher zu stellen;
- beurteilen die Wirkung von Materialien, Farben und Dekorationen in Bezug auf die Ambiance;
- sind fähig, in der Geschäftsleitung unternehmerisch kompetent mitzuwirken und zu entscheiden;
- entwickeln Konzepte für den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft und setzen diese um;
- nehmen stufengerechte, interdisziplinäre Führungsaufgaben selbstständig und verantwortungsvoll wahr;
- erarbeiten Anforderungsprofile und Führungsinstrumente für Mitarbeitende und organisieren Qualifizierungsmassnahmen;
- planen und optimieren Führungs- und Steuerungsprozesse;
- sind fähig, bei Neu- und/oder Umbauprojekten Einsitz in der entsprechenden Baukommission zu nehmen, den Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft zu vertreten und auf optimale Arbeitsabläufe, auf Energie- und Ressourcenverbrauch zu achten und die Materialwahl festzulegen;
- erarbeiten Konzepte zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung (Lebensmittel, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz usw.) und überwachen deren Umsetzung;
- erstellen das Budget und bereiten Investitionen im Bereich der Hotellerie-Hauswirtschaft vor;
- berechnen Kennzahlen im Rahmen der gesamten Hotellerie-Hauswirtschaft, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Medien, Lieferanten oder Behörden.

Führung in der Hotellerie-Hauswirtschaft

Als Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft kombinieren, bewerten und beurteilen Sie Materialien, Raumgestaltungen, Inneneinrichtungen und Dekorationen in Bezug auf Betriebskonzepte, Stile, Wirkungen, Farben, Trends, Unterhalt, Lebensdauer, Sicherheit, Hygiene, Ökologie und Ergonomie.

Betriebliche Prozesse gestalten

Als Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft beurteilen Sie die Wirkung von Materialien, Farben und Dekorationen in Bezug auf den Gesamteindruck und berücksichtigen bei der Raumgestaltung auch die aktuellen Trends. Sie erstellen und beurteilen Konzepte für die Reinigung und die Wäscherei und berücksichtigen dabei die wichtigen Nahtstellen.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Hotellerie-Hauswirtschaft
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft und Recht

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- einen eidgenössischen Fachausweis für Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/ Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft oder Hauswirtschaftsleiterin/Hauswirtschaftsleiter oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre im Beruf in Kader- oder Führungsfunktion gearbeitet hat;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe der Diplomarbeit.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen Diplomarbeit, einer schriftlichen Fallstudie sowie mündlichen Prüfungen. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte die Prüfungsordnung/Wegleitung Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 400 Lektionen wird in 8 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschulen

Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom/ Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom

Als Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben zu übernehmen.



Vielseitige Tätigkeiten

Leiterinnen Gemeinschaftsgastronomie/
Leiter Gemeinschaftsgastronomie

- sind verantwortlich, sämtliche Leistungen im Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie zielgerichtet und wirtschaftlich optimal sicher zu stellen;
- sind fähig, auf der Stufe Bereichsleitung unternehmerisch kompetent mitzuwirken und zu entscheiden;
- führen den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung und die Produktionsplanung durch;
- gestalten Gastronomieangebote aufgrund der Gästesegmente;
- analysieren, beurteilen und optimieren die Raumnutzung und Arbeitsabläufe;
- nehmen stufengerechte, interdisziplinäre Führungsaufgaben selbstständig und verantwortungsvoll wahr;
- entwickeln Gastronomiekonzepte für die Gemeinschaftsgastronomie (betriebsbezogene Marketingkonzepte bzw. Marketingkonzepte bezogen auf einzelne Outlets) und setzen diese um;
- erarbeiten Anforderungsprofile und Führungsinstrumente für Mitarbeitende und organisieren Qualifizierungsmassnahmen und/oder führen diese durch;
- planen und optimieren Führungs- und Steuerungsprozesse;
- überwachen die Umsetzung der Konzepte zur Qualitätssicherung und Qualitätsentwicklung (Lebensmittel, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz usw.);
- erstellen das Budget und bereiten Investitionen im Gastronomiebereich vor;
- berechnen Kennzahlen, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab;
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten, Medien oder Behörden.

Führung in der Gemeinschaftsgastronomie

Als Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie verfügen Sie über ein umfassendes Fachwissen und können breite und vertiefte Anwendungen vornehmen. Sie sind fähig, Aufbau- und Ablauforganisation eines Betriebes der Gemeinschaftsgastronomie zu beurteilen und Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten.

Betriebliche Prozesse gestalten

Als Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie sind Sie verantwortlich für Produktionsplanungen. Aufgrund von betrieblichen Voraussetzungen analysieren Sie bestehende Produktionsprozesse und passen diese wenn nötig an.

Modulare Ausbildung

Der Lehrgang ist in folgende Module gegliedert:

- Gemeinschaftsgastronomie
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft und Recht

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- einen eidgenössischen Fachausweis für
 - Chefköchin/Chefkoch, Gastronomieköchin/Gastronomiekoch oder Köchin/Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
 - Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration
 - Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft
 - Chef de Réceptionoder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre in einer Kader- oder Führungsfunktion in der Gastronomie gearbeitet hat;
- über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt; Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe der Diplomarbeit.

Abschlussprüfung

Die Abschlussprüfung besteht aus einer schriftlichen Diplomarbeit, einer schriftlichen Fallstudie sowie mündlichen Prüfungen. Für weitere Informationen konsultieren Sie bitte die Prüfungsordnung/Wegleitung Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie.

Durchführung/Ausbildungsverlauf

Der Lehrgang von total 400 Lektionen wird in 8 Blöcken zu je 5 Unterrichtstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» sowie unter www.hotelgastro.ch.

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschule



Auskunft und Anmeldung

Auskunft und Beratung

Sie sind an einem weiteren Karriereschritt interessiert? Gerne beraten wir Sie in einem persönlichen oder telefonischen Gespräch.

Beratung und Administration Telefon 041 392 77 77

Lehrgangskosten

Die aktuellen Kosten finden Sie im separaten «Programm Höhere Berufsbildung» oder auf der Internetseite www.hotelgastro.ch.

Unterrichtszeiten

Montag–Freitag, 08.00–12.00 Uhr, 13.00–17.00 Uhr gemäss Lektionenplan

Verpflegung und Unterkunft

Sie können sich während der Unterrichtswochen im Berufsbildungszentrum verpflegen und es stehen auch einige Hotelzimmer zur Verfügung.

Unterkunft und Verpflegung sind nicht in den Lehrgangskosten inbegriffen.

Alternative Durchführungsorte

Wir behalten uns vor, gewisse Unterrichtsblöcke an externen Standorten anzubieten.

Annulationen

Bitte beachten Sie unsere Annullationsbedingungen auf dem Anmeldeformular.

Anmeldung

Melden Sie sich schriftlich mit dem Anmeldeformular und mit allen notwendigen Unterlagen per Briefpost an:

Hotel & Gastro formation Schweiz

Höhere Berufsbildung
Eichstrasse 20
Postfach 362
6353 Weggis

Telefon +41 (0)41 392 77 77

Telefax +41 (0)41 392 77 70

hbb@hotelgastro.ch

www.hotelgastro.ch



