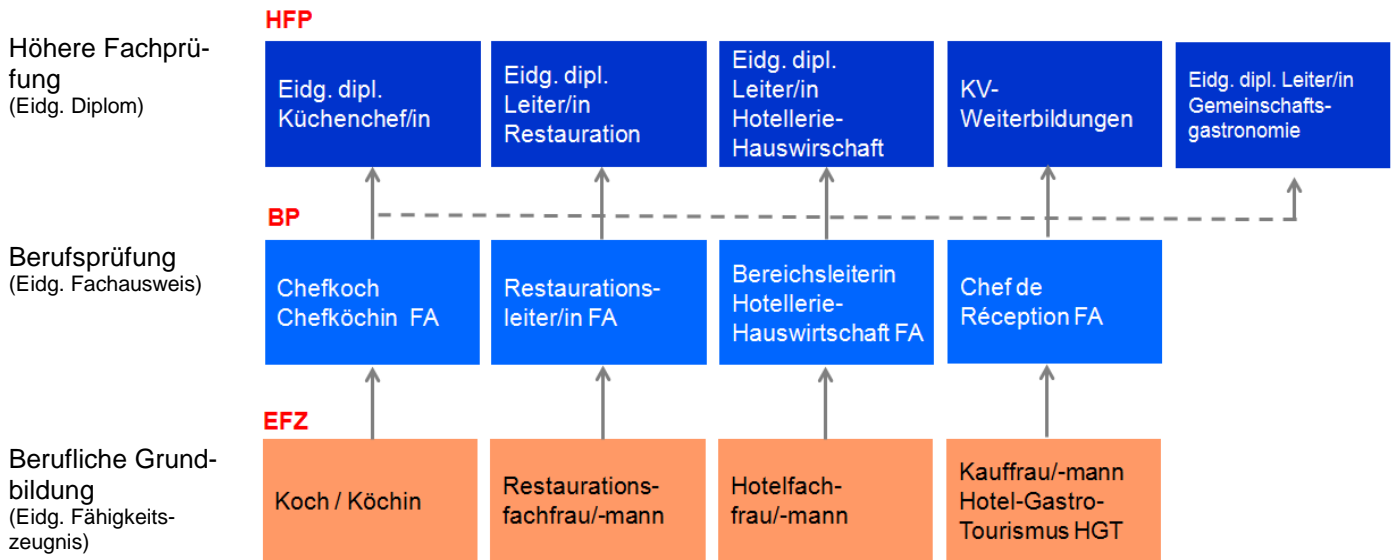


Höhere Berufsbildung



**Planen Sie Ihre Karriere mit uns
Eidgenössische Fachausweise und Diplome**

Die Schritte zum Erfolg



Gehen Sie in Führung

Sie haben in Ihrem Beruf bereits einige Jahre praktische Erfahrungen aufgebaut und wollen nun Ihren nächsten Karriereschritt planen. Die Höhere Berufsbildung bietet Ihnen dabei die besten Chancen. Damit gewinnen Sie 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 Vorbereitungskurse 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. Die Kurse werden 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.

Inhalt

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis	4
Chefkoch/-köchin	6
Bereichsleiter/-in Restauration	8
Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft	10
Chef de Réception	12
Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom	14
Küchenchef/-in	16
Leiter/-in Restauration	18
Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft	20
Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie	22
Auskunft und Anmeldung	24

Berufsprüfung

Eidgenössischer Fachausweis

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 Kadermitarbeitende in den Bereichen Küche, Restauration, Hotellerie-Hauswirtschaft sowie Empfang und Administration.

Chefkoch/-köchin

Bereichsleiter/-in Restauration

Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft

Chef de Réception



Allgemeine Zulassungsbedingungen*

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) im entsprechenden Berufsfeld oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis von mindestens drei Jahren
- erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Ausbildungskurs für Berufsbildner/-in

*Zusätzliche Informationen entnehmen Sie der entsprechenden Wegleitung.

In Etappen zum Ziel

Die Vorbereitungskurse sind in verschiedene Module gegliedert, die einzeln abgeschlossen werden. Dies ermöglicht Ihnen einen schrittweisen Aufbau der Kompetenzen und eine grosse Flexibilität bei der Gestaltung Ihrer Weiterbildung.

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 Prüfung mindestens 90 Minuten

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 Prüfung mindestens 60 Minuten

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 Prüfung mindestens 60 Minuten

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 Prüfung mindestens 60 Minuten

Finanzen

Sie sind verantwortlich für die Umsetzung der rechtlichen Grundlagen im Rechnungswesen. 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 Prüfung mindestens 90 Minuten

Chefkoch/-köchin

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis



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

Vielseitige Tätigkeiten

Chefkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis

- 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

Chefkoch/-köchin

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis

Profi in der Küche

Als Chefkoch/-köchin 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 Chefkoch/-köchin 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

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis als Koch/Köchin von mindestens zwei Jahren

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 300 Lektionen werden in 6 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. März und dauern bis Januar des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet jeweils im Frühjahr statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anchlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zum eidg. dipl. Küchenchef/-in oder zum eidg. dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie absolvieren.



Bereichsleiter/-in Restauration

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis



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

Vielseitige Tätigkeiten

Bereichsleiter/-in Restauration mit eidgenössischem Fachausweis

- 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 (Restaurationsfachmann/-fachfrau EFZ und Restaurationsangestellte/r 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

Bereichsleiter/-in Restauration

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis

Profi in der Restauration

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



Umfassende berufliche Fähigkeiten

Als Bereichsleiter/-in 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

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann, Gastronomiefachassistent/in, Servicefachangestellte/r oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis in der Restauration von mindestens zwei Jahren

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 300 Lektionen werden in 6 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. März und dauern bis Januar des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet jeweils im Frühjahr statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anchlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zum eidg. dipl. Leiter/-in Restauration oder zum eidg. dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie absolvieren.



Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft

Berufsprüfung mit eidgössischem Fachausweis



Als Bereichsleiter/-in 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

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

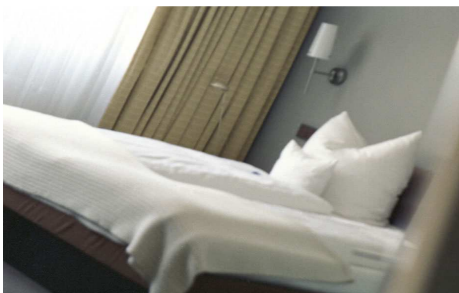
- stellen die Dienstleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen sicher
- planen, erfassen, organisieren und beurteilen Arbeitsleistungen in den Bereichen Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie
- können die logistischen Prozesse von der ökonomischen und ökologischen Beschaffung bis zur Entsorgung 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
- arbeiten in Projektgruppen mit
- können die Bedürfnisse interner/externer Kunden/Mitarbeitenden wahrnehmen und betriebs- und adressatengerecht erfüllen
- stellen die schriftliche und mündliche Kommunikation sicher
- pflegen Nahtstellen
- erstellen und kontrollieren Budgets
- beschaffen Materialien, Maschinen und Dienstleistungen
- können Leistungen erfassen, kalkulieren, beurteilen, einkaufen und verkaufen

Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis

Profi in der Hotellerie-Hauswirtschaft

Als Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft leiten Sie einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren. Sie arbeiten nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv und sind für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hauswirtschaft zuständig.



Umfassende berufliche Fähigkeiten

Als Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft haben Sie fundierte Kenntnisse auf Ihrem Fachgebiet und erkennen die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge. In Projekten vertreten Sie die Anliegen der Hotellerie-Hauswirtschaft und gestalten optimale Betriebsabläufe.

Modulare Ausbildung

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- Fähigkeitszeugnis einer mind. 2-jährigen Grundbildung in Hauswirtschaft
- 3 Jahre Berufspraxis, wovon ein Jahr Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person (Details siehe Prüfungsordnung)

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 330 Lektionen werden in 7 Blöcken zu je 3-5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. März und dauern bis in den Frühling des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet voraussichtlich im Sommer statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anschlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zur eidg. dipl. Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft oder zum eidg. dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie absolvieren.



Chef de Réception

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis



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

Vielseitige Tätigkeiten

Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis

- 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 (Kaufrau/Kaufmann) und organisieren betriebsbezogene interne Ausbildungen
- gestalten und optimieren Arbeitsabläufe im Front- und Back-Office
- 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

Chef de Réception

Berufsprüfung mit eidgenössischem Fachausweis

Profi am Empfang und im Back-Office

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 Front-Office, 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

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Kauffrau/Kaufmann oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis als Kauffrau/Kaufmann von mindestens zwei Jahren oder
- eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis im Bereich Empfang/Administration von mindestens vier Jahren

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 300 Lektionen werden in 6 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anchlussausbildung

Nach weiteren 3 Jahren Berufspraxis können Sie die Höhere Fachprüfung zum eidg. dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie absolvieren. Zudem stehen Ihnen weitere Studiengänge im kaufmännischen Bereich offen.



Höhere Fachprüfung

Eidgenössisches Diplom

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.

Küchenschef/-in

Leiter/-in Restauration

Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft

Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie



Allgemeine Zulassungsbedingungen

- eidgenössischer Fachausweis im entsprechenden Berufsfeld oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis von mindestens drei Jahren nach erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung
- erforderliche Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Modularer Aufbau

Die Vorbereitungskurse sind in verschiedene Module gegliedert, die einzeln abgeschlossen werden. Dies ermöglicht Ihnen einen schrittweisen Aufbau der Kompetenzen und eine grosse Flexibilität bei der Gestaltung Ihrer Weiterbildung.

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 Prüfung mind. 90 Minuten

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 Prüfung mind. 60 Minuten

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 Prüfung mind. 60 Minuten

Führung

Sie verfügen über ein fundiertes Grundlagenwissen (inkl. Psychologie) 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 Prüfung mind. 60 Minuten

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 Prüfung mind. 120 Minuten

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 Prüfung mind. 90 Minuten

Küchenchef/-in

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom



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

Anspruchsvolle Tätigkeiten

Küchenchef/-in mit eidgenössischem Diplom

- sind verantwortlich, um 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

Küchenschef/-in

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom

Führung im Küchenmanagement

Als Küchenschef/-in 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

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössischer Fachausweis für Chefkoch/Chefköchin, Gastronomiekoch/Gastronomieköchin oder Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis in Kader- oder Führungsfunktion von mindestens zwei Jahren seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 400 Lektionen werden in 8 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. Juni und dauern bis Oktober des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet jeweils im Herbst statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschulen



Leiter/-in Restauration

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom



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

Vielseitige Tätigkeiten

Leiter/-in Restauration mit eidgenössischem Diplom

- sind fähig, sämtliche Aufgaben und Arbeiten im verkaufs- und service-technischen Bereich sowie im Back-Office 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 aufgrund betrieblicher Vorgaben die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Partner, Lieferanten, Medien oder Behörden

Leiter/-in Restauration

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom

Führung in der Restauration

Als Leiter/-in 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 Leiter/-in 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

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössisches Fachausweis für Restaurationsleiter/-in oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- Berufspraxis in Kader- oder Führungsfunktion von mindestens zwei Jahren seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 400 Lektionen werden in 8 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. Juni und dauern bis Oktober des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet jeweils im Herbst statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschulen



Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom



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

Vielseitige Tätigkeiten

Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom

- sind verantwortlich, um 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 und 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

Leiter-/in Hotellerie-Hauswirtschaft

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom

Führung im Bereich der Hotellerie-Hauswirtschaft

Als Leiter/-in 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 Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft beurteilen Sie die Wirkung von Materialien, Farben und Dekorationen in Bezug auf 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

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidgenössischer Fachausweis für Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft resp. Hauswirtschaftsleiter/in oder ein gleichwertiger anerkannter Ausweis
- mindestens zwei Jahre Berufspraxis seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 400 Lektionen werden in 8 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. Juni und dauern bis Oktober des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet jeweils im Herbst statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm sowie unter www.hotelgastro.ch

Anschlussausbildung

Nachdiplomstudien, Höhere Fachschulen, Fachhochschulen



Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom



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

Vielseitige Tätigkeiten

Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom

- sind verantwortlich, um 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

Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachprüfung mit eidgenössischem Diplom

Führung in der Gemeinschaftsgastronomie

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

Modulare Ausbildung

Die Vorbereitungskurse sind in folgende Module gegliedert:

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

Zulassung zum Vorbereitungskurs

- eidg. Fachausweis für
 - Chefkoch/-köchin, Gastronomiekoch/-köchin oder Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie
 - Restaurationsleiter/-in
 - Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
 - Chef de Réception
 - oder gleichwertiger anerkannter Ausweis
- mindestens zwei Jahre Berufspraxis in einer Kader- oder Führungsfunktion in der Gastronomie seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung

Durchführung / Ausbildungsverlauf

Die Vorbereitungskurse von total 400 Lektionen werden in 8 Blöcken zu je 5 Kurstagen durchgeführt. Die Kurse beginnen ca. Juni und dauern bis Oktober des folgenden Jahres. Die Abschlussprüfung findet jeweils im Herbst statt. Die genauen Termine und die Kurskosten finden Sie im separaten Kursprogramm 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 09



Informationsveranstaltungen

Regelmässig führt Hotel & Gastro *formation* Informationsveranstaltungen durch, an denen Sie sich über alle Möglichkeiten der Höheren Berufsbildung informieren und bisherige Absolventen treffen können. Die aktuellen Termine finden Sie unter www.hotelgastro.ch

Kursgebühren

Die aktuellen Kursgebühren finden Sie im separaten Kursprogramm oder unter www.hotelgastro.ch. Die Rechnung für die Kursgebühren erhalten Sie mit der Einladung etwa einen Monat vor Kursbeginn und muss vor dem ersten Kurstag bezahlt werden.

Annulationen

Sollten Sie den Lehrgang abbrechen oder verhindert sein, können Sie sich bis drei Wochen vor Kursbeginn kostenlos schriftlich abmelden. Bei späteren Abmeldungen verrechnen wir einen Unkostenbeitrag von CHF 300.-.

Unterrichtszeiten

Montag - Freitag, 08.00 - 12.00 Uhr, 13.15 - 17.15 Uhr gemäss Lektionsplan

Unterkunft

Während des Kurses können Sie im Hotel des Schulzentrums übernachten (auch von Sonntag auf Montag möglich). Die Unterkunft und Verpflegung sind nicht in den Kursgebühren inbegriffen. Sie erhalten mit der Kurseinladung einen Monat vor Kursbeginn ein Formular für die Zimmerreservation.

Kursanmeldung

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

Hotel & Gastro *formation*

Höhere Berufsbildung

Eichstrasse 20

CH-6353 Weggis

Telefon +41 (0)41 392 77 77

Telefax +41 (0)41 392 77 70

hbb@hotelgastro.ch

www.hotelgastro.ch

Version 26.07.2010