



Gastro Betriebsleiterseminar G2 mit eidgenössischem Fachausweis

Lektionenplan 1/2019



Pflichtmodule

Tag	Wochentag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag	07.01.2019	Lerntechnik	Persönlichkeit	Thomas Fahrni
2	Montag	14.01.2019	Knigge	Persönlichkeit	Michaela Wagner
3	Montag	21.01.2019	Präsentation	Persönlichkeit	Christine A. Jossen
4	Montag	28.01.2019	Umweltmanagement	Betriebsorganisation	Kurt Schempp
5	Montag	04.02.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
6	Montag	11.02.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
7	Montag	04.03.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
8	Montag	11.03.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
9	Montag	18.03.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
10	Montag	25.03.2019	Aufbau-/Ablauforganisation	Betriebsorganisation	Kurt Schempp
11	Montag	01.04.2019	Qualitätsmanagement	Betriebsorganisation	Thomas Fahrni
12	Montag	15.04.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
13	Montag	06.05.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
14	Montag	13.05.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
15	Montag	20.05.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
16	Montag	03.06.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
17	Montag	17.06.2019	Webmarketing	Marketing	Michael Schneiter
18	Montag	24.06.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Martin Huwiler
19	Montag	01.07.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Martin Huwiler
20	Montag	19.08.2019	Arbeitsrecht	Administration und Recht	Bruno Dohner
21	Montag	26.08.2019	SchKG/Gesellschaftsrecht	Administration und Recht	Bruno Dohner
22	Montag	02.09.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Jakob Huber
23	Montag	16.09.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Jakob Huber
24	Montag	23.09.2019	Lohnrechnen	Administration und Recht	GastroSocial
25	Montag	30.09.2019	Personaladministration	Administration und Recht	Ingrid Bumann
26	Montag	21.10.2019	Schriftliche Kommunikation	Administration und Recht	Michael Schneiter
27	Montag	28.10.2019	Arbeits-/Gesellschaftsrecht	Administration und Recht	Bruno Dohner
28	Montag	04.11.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Jakob Huber



Wahlpflichtmodule

Gastronomie

Tag	Wochentag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag	25.11.2019	Kulinarik, Foodkompetenz	Gastronomie	Patrick Zbinden
2	Mittwoch	27.11.2019	Foodmoduling, Produktionsplanung	Gastronomie	Jürgen Sperber
3	Dienstag	03.12.2019	F&B Management und - controlling	Gastronomie	Jürgen Sperber
4	Mittwoch	04.12.2019	F&B Management und - controlling	Gastronomie	Jürgen Sperber

Systemgastronomie

Tag	Wochentag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag	25.11.2019	Systemik	Systemgastronomie	Sabine Krippendorf
2	Dienstag	26.11.2019	Systemgastronomie	Systemgastronomie	Andrea Gander
3	Montag	02.12.2019	Systemische Führung	Systemgastronomie	Andrea Gander
4	Dienstag	03.12.2019	Konzepte im Vergleich	Systemgastronomie	Andrea Gander

Hotellerie

Tag	Wochentag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag	25.11.2019	Hotemarketing	Hotellerie	Philip Wach
2	Dienstag	26.11.2019	Hotelwesen	Hotellerie	Philip Wach
3	Montag	02.12.2019	Hotelcontrolling	Hotellerie	Philip Wach
4	Dienstag	03.12.2019	Revenue-Management	Hotellerie	Philip Wach

Eventmanagement

Tag	Wochentag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag	25.11.2019	Eventmarketing, Erlebnisinszenierung	Eventmanagement	Kerstin Kurer
2	Dienstag	26.11.2019	Eventplanung	Eventmanagement	Kerstin Kurer
3	Montag Gruppe A	02.12.2019	Eventdurchführung	Eventmanagement	Robin Donat Kerstin Kurer
3	Dienstag Gruppe B	03.12.2019	Eventdurchführung	Eventmanagement	Robin Donat Kerstin Kurer
4	Mittwoch	04.12.2019	Eventnachbearbeitung, Gesprächsrunde	Eventmanagement	Kerstin Kurer



Modulprüfungen

Tag	Datum	Modul
1	8. & 9. Juli 2019	Alle Module
2	9. & 10. Dezember 2019	Alle Module

Berufsprüfung

Tag	Datum	Prüfungsart
1	Februar 2020	Schriftliche Prüfungen
2	Februar 2020	Mündliche Prüfungen

Details zum Unterricht

Unterrichtsort

Kompetenzzentrum GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich

Unterrichtszeiten:

08.30 Uhr – 12.00 Uhr (4 Lektionen à 45 Minuten)

12.45 Uhr – 16.30 Uhr (4 Lektionen à 45 Minuten)

Änderungen – auch kurzfristige – jederzeit vorbehalten!

Stand September 2018