



Gastro Betriebsleiterseminar G2 mit eidgenössischem Fachausweis

Lektionenplan 2/2019



Pflichtmodule

Tag	Wochentag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag	19.08.2019	Lerntechnik	Persönlichkeit	Thomas Fahrni
2	Dienstag,	20.08.2019	Präsentation	Persönlichkeit	Christine A. Jossen
3	Montag	26.08.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
4	Dienstag	27.08.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
5	Montag	02.09.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
6	Dienstag	03.09.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
7	Dienstag	10.09.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
8	Mittwoch	11.09.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
9	Montag	16.09.2019	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
10	Dienstag	17.09.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
11	Montag	23.09.2019	Webmarketing	Marketing	Michael Schneiter
12	Dienstag	24.09.2019	Umweltmanagement	Betriebsorganisation	Kurt Schempp
13	Montag	30.09.2019	Knigge	Persönlichkeit	Michaela Wagner
14	Dienstag	01.10.2019	Aufbau-/Ablauforganisation	Betriebsorganisation	Kurt Schempp
15	Montag	07.10.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
16	Dienstag	08.10.2019	Mitarbeiterführung	Führung	Jürgen Sperber
17	Montag	14.10.2019	Qualitätsmanagement	Betriebsorganisation	Thomas Fahrni
18	Dienstag	15.10.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Martin Huwiler
19	Montag	21.10.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Martin Huwiler
20	Dienstag	22.10.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Jakob Huber
21	Montag	28.10.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Jakob Huber
22	Dienstag	29.10.2019	Rechnungswesen	Finanzen	Jakob Huber
23	Montag	04.11.2019	Personaladministration	Administration und Recht	Ingrid Bumann
24	Dienstag	05.11.2019	Arbeitsrecht	Administration und Recht	Bruno Dohner
25	Montag	11.11.2019	Lohnrechnen	Administration und Recht	GastroSocial
26	Dienstag	12.11.2019	Schriftliche Kommunikation	Administration und Recht	Michael Schneiter
27	Montag	18.11.2019	Arbeits-/Gesellschaftsrecht	Administration und Recht	Bruno Dohner
28	Dienstag	19.11.2019	SchKG/Gesellschaftsrecht	Administration und Recht	Bruno Dohner



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	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