

# SEMINARINFORMATION



## GASTRO- BETRIEBSLEITERSEMINAR G2

Mit eidgenössischem Fachausweis

Führungskräfte im Gastgewerbe sind meist stark im Alltagsgeschäft eingebunden. Besonders für die vielen Klein- und Mittelbetriebe ist es daher entscheidend, dass Weiterbildung praxisnah und vor allem berufsbegleitend erfolgt.

Die Teilnehmer lernen die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen, können diese individuell ausgestalten und im eigenen Verantwortungsbereich praktisch erproben bzw. umsetzen. Lernen und gleichzeitig sein unternehmerisches Tun täglich reflektieren.





# 1. Zielgruppe

Das Gastro Betriebsleiterseminar G2 mit eidgenössischem Fachausweis richtet sich an Führungskräfte der Gastrobranche. Betriebsleiter aus der System- und Markengastronomie, aus der Klein- und Mittelhotellerie und aus der Individualgastronomie sind dank den Wahlpflichtmodulen speziell angesprochen.

# 2. Zulassungsbedingungen

Zugelassen ist, wer ein eidg. Fähigkeitszeugnis oder einen anderen Abschluss auf Sekundarstufe II (Maturität, Handelsschule, usw.), die G1 Modullernzielkontrollen sowie zwei Jahre Berufserfahrung im Gastgewerbe in leitender Position nachweisen kann.

# 3. Struktur und Dauer

GastroZürich führt das G2 jährlich zweimal durch, in der Regel jeweils mit Beginn Mitte Januar und Mitte August. Das Seminar kann berufsbegleitend besucht werden und besteht aus 32 Präsenztagen, welche an 1-2 Tagen pro Woche stattfinden.

Das Seminar umfasst sechs Pflichtmodule sowie ein Wahlpflichtmodul. Jedes dieser sieben Module schliesst mit einer schriftlichen Prüfung ab. Diese findet zweimal im Jahr statt. Zuständig für die Durchführung ist GastroSuisse.

Parallel zur Ausbildung erarbeiten Sie Ihr eigenes, persönliches Lernreflexionsdossier. Dabei setzen Sie sich mit Ihrer aktuellen beruflichen Situation auseinander, formulieren und überprüfen Ihre Erwartungen und Zielsetzungen, erstellen wertvolle Zusammenfassungen der Modulinhalte, reflektieren Ihre Erkenntnisse aus dem Unterricht und realisieren ganz konkrete Umsetzungsprojekte in Ihrem Betrieb. Das Lernreflexionsdossier ist auch ein Bestandteil der Abschlussprüfung.

Es sind ca. 100 Lernstunden für Selbststudium und Lernreflexion einzuplanen.



## Pflichtmodule

### **Modul Persönlichkeit**

3 Tage / 24 Lektionen

Inhalt: Lern- und Arbeitstechnik, Präsentationstechnik, Business Knigge

### **Modul Marketing**

6 Tage / 48 Lektionen

Inhalt: Trends, Marketingkonzept, Marketing-Mix

### **Modul Führung**

5 Tage / 40 Lektionen

Inhalt: Arbeitspsychologie, Führung und Kommunikation, Interkulturelle Kommunikation, Mitarbeiterkonzept

### **Modul Finanzen**

5 Tage / 40 Lektionen

Inhalt: Finanzbuchhaltung, Kostenrechnung, Budgetierung

### **Modul Betriebsorganisation**

3 Tage / 24 Lektionen

Inhalt: Aufbau- und Ablauforganisation, Qualitätsmanagement, Umweltmanagement

### **Modul Administration und Recht**

6 Tage / 48 Lektionen

Inhalt: Arbeitsrecht / L-GAV, Lohnwesen, Personaladministration, Korrespondenz, Gesetze und Vorschriften

## Wahlpflichtmodule

Der Teilnehmer kann aus vier Wahlpflichtmodulen auswählen. Die anderen Wahlpflichtmodule können selbstverständlich zusätzlich freiwillig besucht und abgeschlossen werden.

### **Wahlpflichtmodul Gastronomie**

4 Tage / 32 Lektionen

Inhalt: Kulinarik / Foodkompetenz, Foodmoduling, Produktionsplanung, Verkauf und Events, F&B Controlling

### **Wahlpflichtmodul Systemgastronomie**

4 Tage / 32 Lektionen

Inhalt: Grundlagen des Systems, Prozessmanagement, Mensch im System, Konzepte im Vergleich

### **Wahlpflichtmodul Hotellerie**

4 Tage / 32 Lektionen

Inhalt: Hotelmarketing, Hotelwesen, Housekeeping, Hotelcontrolling

### **Wahlpflichtmodul Eventmanagement**

4 Tage / 32 Lektionen

Inhalt: Eventkonzept, Sponsoring, Erlebnisinszenierung, praxisgerechte Planung, Rechtsgrundlagen, Sicherheitsrelevante Aspekte



## 5. Berufsprüfung

Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Abschlussprüfung zugelassen. Diese findet jeweils im Anschluss an die Modulprüfung statt.

Die Abschlussprüfung beinhaltet schriftliche und mündliche Prüfungsteile. Die schriftliche Prüfung ist als Fallstudie aufgebaut. Das während der Ausbildung erarbeitete Lernreflexionsdossier sowie ein Prüfungsgespräch über die Lernreflexion werden benotet. Dazu findet ein weiteres, modulübergreifendes Fachgespräch statt.

Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel „Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis“ zu tragen. Der Prüfungsablauf und die Anforderungen sind in einer Prüfungsordnung und einer Wegleitung detailliert beschrieben.

## 6. Kosten

6 Pflichtmodule inkl. Lehrmittel	CHF 4'800.00
1 Wahlpflichtmodul inkl. Lehrmittel	CHF 1'100.00
pro Modulprüfung Fr. 100.00	CHF 700.00
Berufsprüfung	CHF 900.00
Pauschale für Mittagessen und Pausenverpflegung während 32 Kurstagen	CHF 830.00
<b>Total approximative Kosten</b>	<b>CHF 8'330.00</b>

Das Seminar berechtigt zum Bezug von Subventionen durch den Bund und den L'GAV. Voraussetzung ist die Verrechnung der Seminarkosten an den Teilnehmer direkt. Subventionsberechtigt sind Seminarkosten, Kursunterlagen Modulprüfungen und Berufsprüfung.

Nähere Informationen entnehmen Sie den folgenden Dokumenten:

- Merkblatt «Informationen zur finanziellen Unterstützung von Weiterbildungen»
- Kostenzusammenstellung

Für Fragen steht Ihnen unser Kurssekretariat jederzeit gerne zur Verfügung.



## 7. Informationsnachmittage

Wochentag	Datum	Zeit	Ort
Mittwoch	29. August 2018	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	29. Oktober 2018	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	21. Januar 2019	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Mittwoch	8. Mai 2019	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Mittwoch	28. August 2019	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	21. Oktober 2019	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich

Zürich, im August 2018

*Allfällige Änderungen bezüglich Angebot und Preisen bleiben jederzeit vorbehalten. Es gelten die allgemeinen Geschäftsbestimmungen von GastroZürich.*