

Seminarinformationen

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. Zulassung

Zugelassen ist, wer ein eidg. Fähigkeitszeugnis oder einen anderen Abschluss auf Sekundarstufe II, 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. Die Teilnehmenden haben während der Ausbildung ein Lernreflexionsdossier zu führen. Es sind 100 Lernstunden für Selbststudium und Lernreflexion einzuplanen.

4. 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

Jedes Modul schliesst mit einer schriftlichen Prüfung ab. Diese findet zweimal im Jahr statt.

5. Wahlpflichtmodule

Der Teilnehmer kann aus vier Wahlpflichtmodulen auswählen. Dieses schliesst wiederum mit einer schriftlichen Prüfung ab, welche zweimal im Jahr stattfindet. 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

6. Berufsprüfung

Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Berufsprüfung zugelassen. Diese findet jeweils im Anschluss an die Modulprüfungen statt. Die Berufsprüfung umfasst folgende Prüfungsteile:

1. modulübergreifende, schriftliche Fallstudie
2. modulübergreifendes, mündliches Prüfungsgespräch
3. während der Ausbildung erarbeitetes Lernreflexionsdossier
4. Prüfungsgespräch über die Lernreflexion

7. Fachausweis, Titel

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.

8. Referenten

GastroZürich engagiert den Lerninhalten entsprechend ausgewiesene, kompetente Referenten.

9. 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
Total approximative Kosten	CHF 8'330.00

Subventionen

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 finden Sie auf dem separaten Formular «Kostenzusammenstellung» resp. erteilt Ihnen das Kurssekretariat.

10. Informationsnachmittage

Wochentag	Datum	Zeit	Ort
Montag	30. Oktober 2017	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	15. Januar 2018	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Mittwoch	2. Mai 2018	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Mittwoch	29. August 2018	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich
Montag	29. Oktober 2018	14.30 Uhr	GastroZürich, Blumenfeldstrasse 22, 8046 Zürich

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