



KARRIEREN

in der Hotellerie & Gastronomie

VERZEICHNIS

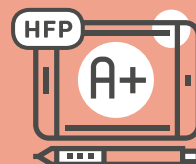
Karriere Hotel Gastro



Allgemeine Informationen



Berufsprüfungen

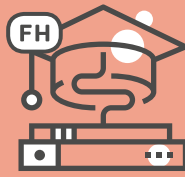


Höhere Fachprüfungen

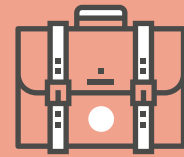
Zahlen & Fakten	S. 4	Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. FA	S. 12	Gastro-Unternehmer/-in mit eidg. Diplom	S. 22
Finanzielle Unterstützung	S. 6	Bereichsleiter/-in Restauration mit eidg. FA	S. 13	Küchenchef/-in mit eidg. Diplom	S. 23
Karrierelandschaft	S. 8	Chef de Réception mit eidg. FA	S. 14	Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom	S. 24
		Chefkoch/-köchin mit eidg. FA	S. 15	Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom	S. 25
		Führungsfachmann/-frau mit eidg. FA	S. 16	Leiter/-in Restauration mit eidg. Diplom	S. 26
		Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. FA	S. 17		
		Sommelier/Sommelière mit eidg. FA	S. 18		



Höhere Fachschulen/ Nachdiplomstudium NDS



Fachhochschulen



Anhang

**Hôtelier-Restaurateur/
Hôtelière-Restauratrice**
mit eidg. Diplom HF

S.30

Hotelmanager/-in
mit eidg. Diplom NDS HF

S.36

Bachelor of Science HES-SO
in International Hospitality
Management

S.40

Master of Science HES-SO
in Global Hospitality Business

S.41

Kontakt

S.42

Go Online

S.43



ZAHLEN & FAKTEN

Allgemeine Informationen zum Arbeitsmarkt der Hotellerie & Gastronomie

Aus- und Weiterbildung von grosser Bedeutung

Bildung ist ein entscheidender Investitionsfaktor in der schweizerischen Volkswirtschaft. Es ist deshalb unerlässlich, in die Aus- und Weiterbildung junger Berufsleute und der Mitarbeitenden zu investieren. Dies gilt bereits für die Grundbildung. Nur so kann die Gastronomie und Hotellerie mit hervorragenden Fach- und Führungskräften versorgt werden. Bei den Organisationen der Arbeitswelt geniesst daher die Aus- und Weiterbildung höchste Priorität. GastroSuisse beispielsweise bietet eine modulare Gastro-Unternehmerausbildung an, welche auf dem früheren Wirtekurs basiert. hotelleriesuisse führt ein Nachdiplomstudium NDS durch, das sich an Führungskräfte im oberen Hotelmanagement richtet. Auch in der beruflichen Grundbildung gibt es ein breites Angebot an zwei- und dreijährigen Grundbildungen.

Durch Aus- und Weiterbildungen erworbenes Fachwissen ist zweifellos wichtig, aber das allein reicht nicht. Was es für den Erfolg braucht, sind vor allem Mobilität, Flexibilität, Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit, Teamfähigkeit und das Wissen, dass der wirtschaftliche Aufstieg nicht allein durch die Qualität eines bestimmten Angebots oder einer Dienstleistung entschieden wird, sondern ebenso von den Menschen, die hinter dem Produkt oder der Dienstleistung stehen. Die Gastronomie und Hotellerie bietet mehr als 250'000 Personen ein breites Arbeitsfeld in verschiedenen Berufen auf allen Qualifikationsstufen an. Die internationale Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Gastronomie und Hotellerie steht und fällt mit der Fähigkeit,

qualitativ hoch stehende Dienstleistungen anzubieten und diese mit der Kompetenz und dem persönlichen Engagement der Mitarbeitenden zu verbinden.

Struktur und Strukturwandel im Gastgewerbe

Die Hotellerie stellt mit ca. 78'000 und die Gastronomie mit ca. 172'000 rund zwei Drittel aller Beschäftigten im Gastgewerbe. Während die Zahl der Beschäftigten in der Hotellerie nur leicht zurückging, schrumpfte die Zahl der Hotelbetriebe deutlich, was in den letzten Jahren zu einem spürbaren Anstieg der Zahl der Mitarbeitenden pro Betrieb von 14,6 auf 16,6 führte. Die durchschnittliche Anzahl Hotelbetten stieg pro Betrieb von 50 auf 55. Anders verhält es sich in der Gastronomie. Die Zahl der Betriebe ist stärker angestiegen als die Zahl der Beschäftigten.

Herausforderungen und Trends der Zukunft

Das Schweizer Gastgewerbe wird auch in Zukunft in Bewegung bleiben. Verschiedene Trends werden ihre Spuren hinterlassen: Das Gastgewerbe muss sich auf den anstehenden demografischen Wandel einstellen, welcher sich zum einen in einer Verschiebung der bevölkerungsmässigen Gewichtung der Erdteile und zum anderen in einer Verschiebung der Altersstruktur äussert. Traditionelle Kundensegmente werden knapper, dafür ergeben sich neue Chancen durch die «Best Agers» (Generation 50+), welche meist überdurchschnittlich viel Einkommen, Zeit und Reiselust haben. Die weiter fortschreitende Globalisierung stellt für das Gastgewerbe eine grosse He-

erausforderung dar. Die Auswirkungen werden vielfältig ausfallen; verschärfter Wettbewerb, sich angleichende Marketingpläne, Managementsysteme und Produktionsweisen, einfachere Reisen dank politischer Öffnung, neue Angebote, neue Märkte und Konkurrenten sind nur einige Beispiele.

Informations- und Kommunikationstechnologien werden immer wichtiger. Das Internet wird zum zentralen Medium für Reiseinformationen und Buchungen. Der Zugriff auf Reiseinformationen wird schneller, einfacher, besser und billiger. Die langfristig wohl grösste Herausforderung für das Gastgewerbe stellt der Klimawandel dar. Dieser birgt grosse Chancen und Risiken zugleich. Experten gehen davon aus, dass in den Alpen, in den Seeregionen und in den Städten die Chancen und in den Voralpen die Risiken überwiegen – vorausgesetzt, die richtigen Massnahmen werden getroffen.



61%

61% der Unternehmen in der Gastronomie und Hotellerie sind Kleinunternehmen mit bis zu neun Beschäftigten.



29^{tsd.}

In der Schweiz gibt es rund 29'000 gastgewerbliche Betriebe. Davon sind rund 67.5% Restaurationbetriebe ohne Übernachtungsmöglichkeit, 29.3% Hotels mit Restaurationsbetrieb und 3.2% Hotelbetriebe ohne Restaurant.



250^{tsd.}

Das Gastgewerbe ist einer der grössten Arbeitgeber der Schweiz und bietet rund 250'000 Menschen Arbeit. Insgesamt arbeiten 5% der Erwerbstätigen in der Schweiz in dieser Branche.



3'300

Jährlich werden im Gastgewerbe rund 3'300 neue Lehrverträge unterzeichnet.

58%

Im Vergleich mit der Gesamtwirtschaft (46%) arbeiten im Gastgewerbe überdurchschnittlich viele Frauen (58%).



105^{tsd.}

In den letzten Jahren lag der durchschnittliche Umsatz pro Mitarbeitenden in der Gastronomie bei CHF ca. 105'000, in der Hotellerie bei CHF 107'000.

51%

Die Personalkosten eines Restaurants oder Hotels belaufen sich durchschnittlich auf ca. 51%.



Allgemeine
Informationen

KARRIERE HOTEL GASTRO

FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG

für die Aus und- Weiterbildung

Die Sozialpartner des Gastgewerbes setzen im Gesamtarbeitsvertrag des Schweizer Gastgewerbes einen Schwerpunkt in der Aus- und Weiterbildung. Durch die mehrheitliche Übernahme der Ausbildungskosten sowie eine Kompensation des Lohnausfalls stellen die Sozialpartner gemeinsam sicher, dass sich Bildung im Schweizer Gastgewerbe lohnt.

Wer wird unterstützt?

Finanziell unterstützt werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, deren Arbeitsverhältnis zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstehen.

Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskostenbeiträge des L-GAV. Nicht dem L-GAV Unterstellte (Betriebsleitende, Familienangehörige) erhalten im Umfang von einer Person pro Betrieb und Jahr den Zugang zu den vom L-GAV unterstützten Aus- und Weiterbildungen (limitiert auf max. 1/8 der Teilnehmenden der Kursgänge).

Wie sieht die Unterstützung aus?

Die Kosten der Ausbildung wie Schulgelder, Kosten für die Lehrmittel sowie allfällige Prüfungsgebühren werden weitgehend durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV und Subventionen des Bundes bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung eine Einschreibgebühr. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibgebühren zurückerstattet.

Der Betrieb kann einen nach Lehrgang unterschiedlichen Lohnersatz geltend machen.

Kontakt

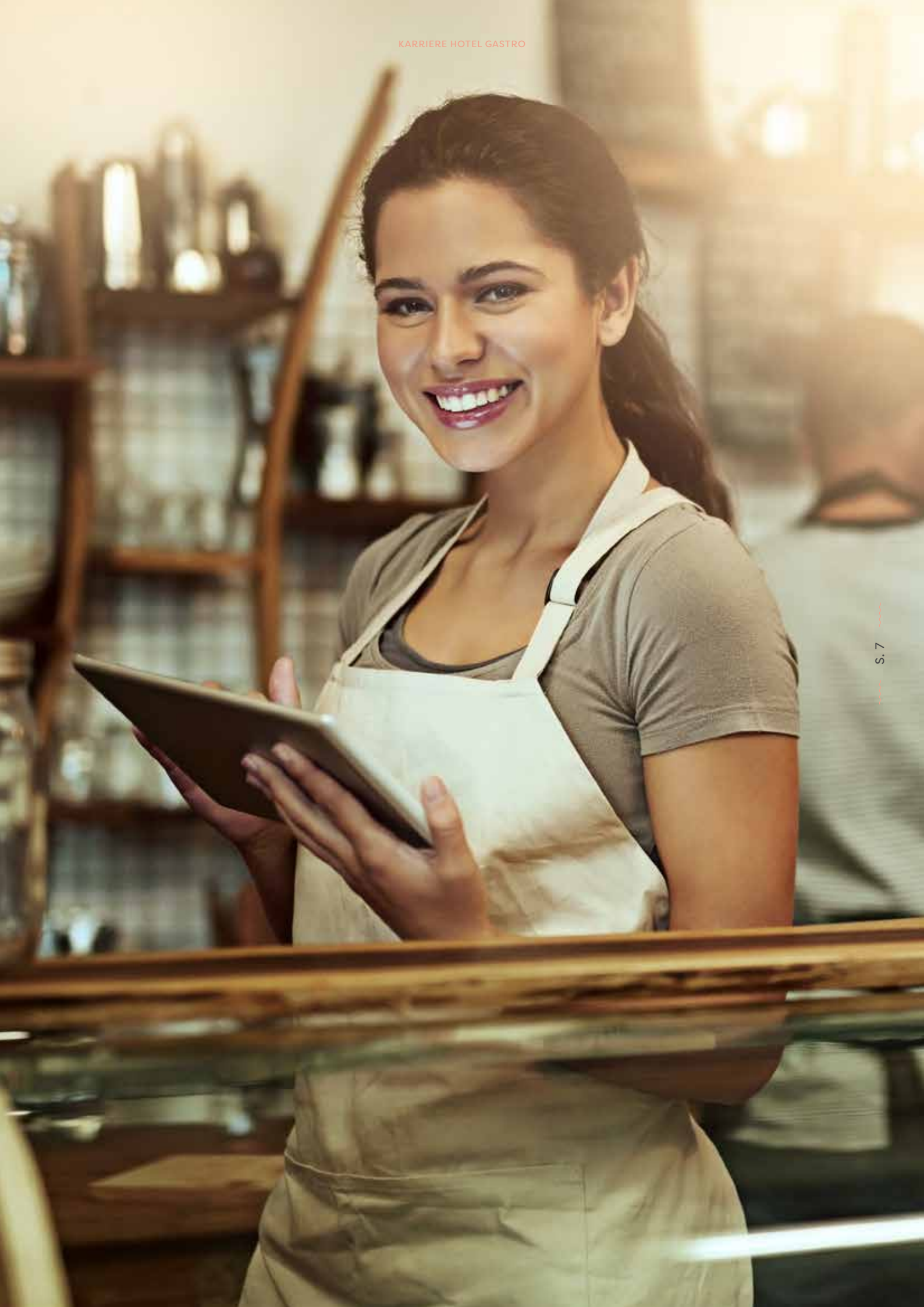
Hotel & Gastro formation

Eichstrasse 20
6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77

Informationen über die Berufe und Weiterbildungen

www.berufehotelgastro.ch
www.karrierehotelgastro.ch







Allgemeine
Informationen

KARRIERE- LANDSCHAFT

Allgemeine Informationen zu Aus- und Weiterbildungen in der Hotellerie & Gastronomie

Grundbildung

Die **berufliche Grundbildung** gliedert sich in die zweijährigen beruflichen Grundbildungen mit eidgenössischem Berufsattest EBA und die drei- und vierjährigen Berufslehren mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis EFZ. Sie zählt zusammen mit den allgemeinbildenden Schulen (Gymnasien, Fachmittelschulen) zur Sekundarstufe II.

Die **Berufsmaturität** kann während oder nach einer drei- oder vierjährigen beruflichen Grundbildung absolviert werden. Sie erlaubt in der Regel den prüfungsfreien Zugang zu einem Fachhochschulstudium im entsprechenden Berufsfeld.

Mit der **Passerelle** können Berufsmaturandinnen und Berufsmaturanden nach einer Zusatzprüfung an einer Universität oder an einer Eidgenössischen Technischen Hochschule studieren.

Höhere Berufsbildung

Die **Höhere Berufsbildung** umfasst den praktisch ausgerichteten Teil der Tertiärstufe und gliedert sich in die eidgenössischen Berufsprüfungen, die eidgenössischen Höheren Fachprüfungen und die Höheren Fachschulen ein.

Eidgenössische **Berufsprüfungen BP** schliessen mit einem eidgenössischen Fachausweis ab. Sie führen zu einer fachlichen Vertiefung oder Spezialisierung und zu Führungsfunktionen. Zulassung: EFZ und Berufserfahrung.

Wer die Eidgenössischen **Höheren Fachprüfungen HFP** besteht, erhält ein eidgenössisches Diplom. Zulassung: EFZ, Berufserfahrung und je nach Prüfung eidgenössischer Fachausweis.

Höhere Fachschulen HF werden mit einem eidgenössisch anerkannten Diplom mit dem Zusatz «HF» abgeschlossen. Eidgenössisch geregelt sind sowohl die Ausbildung wie auch die Prüfung. Zulassung: EFZ und Berufserfahrung.

Fachhochschulen

Fachhochschulen FH werden nach dem Bologna-System abgeschlossen (Bachelor, Master). Zulassung: EFZ mit Berufsmaturität oder gymnasiale Maturität mit Zusatzqualifikation.



HÖHERE BERUFSBILDUNG

Tertiärstufe B

NACHDIPLOMSTUDIUM

- > Hotelmanager/-in NDS HF

HÖHERE FACHPRÜFUNG MIT EIDG. DIPL.

- > Gastro-Unternehmer/-in
- > Küchenchef/-in
- > Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie
- > Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Leiter/-in Restauration

BERUFSPRÜFUNGEN MIT EIDG. FA

- > Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Bereichsleiter/-in Restauration
- > Chef de Réception
- > Chefkoch/-köchin
- > Führungsfachmann/-frau
- > Gastro-Betriebsleiter/-in
- > Sommelier/Sommelière

HÖHERE FACHSCHULEN

- > Hôtelier-Restaurateur/
Hôtelière Restauratrice

FACHHOCHSCHULEN

Tertiärstufe A

FACHHOCHSCHULE

- > Master of Science
HES-SO in Global
Hospitality Business

FACHHOCHSCHULE

- > Bachelor of Science
HES-SO in Inter-
national Hospitality
Management

BERUFLICHE GRUNDBILDUNG

Sekundarstufe II

ZWEIJÄHRIGE BERUFLICHE GRUNDBILDUNG MIT EBA

- > Hotellerieangestellte/r
- > Küchenangestellte/r
- > Küchenangestellte/r (Modulare Ausbildung)
- > Restaurationsangestellte/r
- > Restaurationsangestellte/r (Modulare Ausbildung)

BERUFSMATURITÄT

- > Berufsmatura II

DREIJÄHRIGE BERUFLICHE GRUNDBILDUNG MIT EFZ

- > Hotelfachmann/-frau
- > Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau
- > Kaufmann/-frau HGT
- > Koch/Köchin
- > Restaurationsfachmann/-frau
- > Systemgastronomiefachmann/-frau

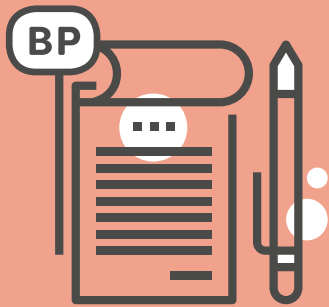
ALLGEMEINBILDENDE SCHULEN

Sekundarstufe II

OBLIGATORISCHE SCHULZEIT

Sekundarstufe I





BERUFS- PRÜFUNGEN

mit eidg. FA

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsprüfung besitzen die Absolventen die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Berufsprüfung ist somit der geeignete Einstieg für Berufsleute, um sich in den Bereichen Empfang, Küche, Restauration und Hotellerie-Hauswirtschaft weiterzuentwickeln.

Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. FA	S.12
Bereichsleiter/-in Restauration mit eidg. FA	S.13
Chef de Réception mit eidg. FA	S.14
Chefkoch/-köchin mit eidg. FA	S.15
Führungsfachmann/-frau mit eidg. FA	S.16
Gastro-Betriebsleiter/-in mit eidg. FA	S.17
Sommelier/Sommelière mit eidg. FA	S.18



Berufsprüfung

BEREICHSLEITER/-IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT

mit eidg. FA

Als Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft übernehmen Sie fachliche und organisatorische Verantwortung in den Ihnen unterstellten hauswirtschaftlichen Bereichen wie Werterhaltung, Beherbergung Hotellerie oder Pflegestationen. Sie planen, erfassen, organisieren und beurteilen Arbeitsleistungen in den Bereichen Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie. Sie setzen die gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften um. Anfallende praktische hauswirtschaftliche Arbeiten sollen Sie ausüben können und unterstellte Mitarbeitende führen. Mit Ressourcen gehen Sie ökologisch und ökonomisch um.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 7 Blöcken zu je 3 bis 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von 60 bis 90 Minuten.

S. 12

PFLICHTMODULE BETRIEBSWIRTSCHAFT

- Modul 1** Mitarbeiterführung
- Modul 2** Marketing/Kommunikation
- Modul 3** Betriebsorganisation
- Modul 4** Einkauf, Entsorgung, Ökologie, Hygiene
- Modul 5** Administration, Recht, Finanz- und Rechnungswesen

PFLICHTMODULE HAUSWIRTSCHAFT

- Modul 6** Reinigungstechnik und -organisation
- Modul 7** Wäschereitechnik und -organisation

WAHLPFLICHTMODULE HAUSWIRTSCHAFT

- Modul 8a** Angebotsgestaltung und Gastronomieorganisation
- Modul 8b** Gastronomie und Pflegestationen
- Modul 8c** Dienstleistungen in der Erlebnishotellerie und Gastronomie

BASISMODULE

- Basismodul 1** Reinigung
- Basismodul 2** Wäscheversorgung
- Basismodul 3** Gastronomie

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- > ein Fähigkeitszeugnis einer mindestens 2-jährigen Grundbildung in Hauswirtschaft besitzt und 3 Jahre Berufserfahrung zu 80% nachweist, wovon ein Jahr Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person; **oder**
- > über einen Fachausweis «Bäuerin/bäuerlicher Haushaltleiter» oder «Haushaltleiter/-in» oder ein hauswirtschaftliches Lehrpatent verfügt und eine Berufspraxis im Kollektivhaushalt von 1 Jahr zu 80% nachweist; **oder**

- > ein Fähigkeitszeugnis oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt sowie 4 Jahre Berufspraxis zu 80% nachweist, wovon 1 Jahr Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person; **oder**
- > 8 Jahre Berufspraxis zu 80% nachweist, wovon 1 Jahr Führungserfahrung mit mindestens einer unterstellten Person und über die hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt; **und**
- > über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. anerkannten Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- > einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben besucht hat.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Fallbearbeitung** 120 Minuten, schriftlich
- > **Prüfungsgespräch** 20 Minuten, mündlich
- > **Fallsimulation in führender Funktion** 40 Minuten, praktisch
- > **Lernreflexion** Lerndossier (vorgängig erstellt) 30 Minuten Prüfungsgespräch

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

eidg. Dipl. Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft

KONTAKT

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch



BEREICHSLEITER/-IN RESTAURATION

mit eidg. FA

Als Bereichsleiter/-in Restauration beherrschen Sie den aktiven Verkauf, die umfassende Gästebetreuung, die Gestaltung der Gast- und Verkaufsräume, die Beratung, die Servicetechnik, den Getränkeservice, die Lebensmittelbehandlung sowie die Instruktionstechnik. Sie verfügen über theoretische Kenntnisse im Bereich der Verkaufsförderung, Servicekultur, Getränkekunde, Speisekunde und Menükunde. Sie kennen den Einsatz und den Unterhalt von Gebrauchs- und Einrichtungsgegenständen. Sie kennen die entsprechenden rechtlichen Vorschriften und planen Massnahmen zur Betriebs- und Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Bereichsleiter/-in Restauration kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungskurse auf die Abschlussprüfung werden in 6 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von 60 bis 120 Minuten.

MODUL 1	MODUL 2
Restauration Themen: Getränke und Speisen, Lebensmittelgesetzgebung, Hygiene, Ökologie, Ernährung, Verkauf, Servicetechnik	Marketing und Verkauf Themen: Marketinggrundlagen, Angebote und Dienstleistungen, Kundenkontakt und Kundenbetreuung
MODUL 3	
Betriebsorganisation Themen: Aufbauorganisation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Information, Kommunikation, Administration, Qualitätsmanagement, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung, Ökologie	
MODUL 4	MODUL 5
Führung Themen: Mitarbeiterführung, Arbeitsrecht, Aus- und Weiterbildung, Teamentwicklung, Konfliktbewältigung	Finanzen Themen: Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Kalkulation, Bilanz und Erfolgsrechnung, Budgetierung
ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG	
<ul style="list-style-type: none"> > Fähigkeitszeugnis als Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Gastronomiefachassistent/-in EFZ oder ein gleichwertiger Abschluss und mindestens drei Jahre Berufspraxis > Bis zur Abschlussprüfung muss die Bestätigung vorliegen, dass der 5-tägige Berufsbildnerkurs besucht worden ist. > Die Modulabschlüsse resp. Gleichwertigkeitsbestätigungen müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung vorliegen. 	

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Gästebetreuung, Verkauf, Service**
360 Minuten, praktisch
- > **Fallstudie**
180 Minuten, schriftlich
- > **Fachgespräch Restauration**
45 Minuten, mündlich
- > **Fachgespräch Betriebswirtschaft**
45 Minuten, mündlich
- > **Lernreflexion**
Lerndossier (vorgängig erstellt) 30 Minuten
Prüfungsgespräch

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

eidg. Dipl. Leiter/-in Restauration

KONTAKT

Hotel & Gastro *formation*
 Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
 info@hotelgastro.ch
 T 041 392 77 77
 www.hotelgastro.ch



Berufsprüfung

CHEF DE RÉCEPTION

mit eidg. FA

Als Chef de Réception übernehmen Sie in Hotelbetrieben die Betreuung der Gäste, führen Mitarbeitende im Bereich Empfang/Réception und Conciergerie und sind ausserdem für das Finanz- und Rechnungswesen sowie das Marketing verantwortlich. Sie stehen mit Reiseveranstaltern in Kontakt und wissen über deren vertragliche Abmachungen mit dem Hotelbetrieb Bescheid. Als Führungskräfte rekrutieren und leiten Sie Mitarbeitende an der Réception und bearbeiten die damit verbundene Personaladministration. Sie prüfen Sicherheitsmassnahmen, gestalten und optimieren die Arbeitsabläufe im Front- und Backoffice-Bereich.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Chef de Réception kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 6 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von 60 bis 120 Minuten.

S. 14

MODUL 1

Front Office und Administration

Themen: Gästebetreuung, Gästebuchhaltung und Informationsverarbeitung, Angebotsgestaltung, Kooperation mit Reise-mittlern, Mitarbeiterrekrutierung

MODUL 2

Marketing und Verkauf II

Themen: Innovations- und Ideenmanagement, Marketingkonzept, Marketingmassnahmen, Verkauf

MODUL 3

Betriebsorganisation

Themen: Aufbauorganisation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Information, Kommunikation, Administration, Qualitätsmanagement, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung, Ökologie

MODUL 4

Führung

Themen: Mitarbeiterführung, Arbeitsrecht, Aus- und Weiterbildung, Teamentwicklung, Konfliktbewältigung

MODUL 5

Finanzen II

Themen: Finanzpolitik, Finanzbuchhaltung, Betriebsrechnung, Planungsrechnung

MODUL 6

Marketing und Verkauf I

Themen: Marketinggrundlagen, Angebote und Dienstleistungen, Kundenkontakt und Kundenbetreuung

MODUL 7

Finanzen I

Themen: Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Kalkulation, Bilanz und Erfolgsrechnung, Budgetierung

- Berufspraxis als Kauffrau/Kaufmann von mindestens drei Jahren nach Abschluss der Berufslehre, davon mindestens ein Jahr im Bereich Empfang/Administration, ausweisen kann; **oder**
- > ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) und eine Berufspraxis im Bereich Empfang/Administration von mindestens vier Jahren nach Abschluss der Berufslehre ausweisen kann;
 - > die Basismodule Finanzen I und Marketing und Verkauf I erfolgreich abgeschlossen hat; **und**
 - > über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
 - > einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Empfang, Dienstleistung, Verkauf** 60 Minuten, praktisch
- > **Fallstudie** 180 Minuten, schriftlich
- > **Fachgespräch Betriebswirtschaft** 45 Minuten mündlich
- > **Lernreflexion** Lerndossier (vorgängig erstellt) 30 Minuten Prüfungsgespräch

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Verschiedene Weiterbildungen im kaufmännischen Bereich mit Abschlussmöglichkeiten Berufsprüfung und Höhere Fachprüfung

KONTAKT

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- > ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Kauffrau/Kaufmann oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und eine



CHEFKOCH/-KÖCHIN

mit eidg. FA

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. Sie beherrschen sämtliche Garmethoden und setzen sie in eine gesunde Ernährung um. Sie berechnen Kennzahlen zu Einkauf, Warenkosten, Rezepturen und Lagerhaltung. Zudem analysieren Sie 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.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur Chefkoch/-köchin kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 6 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von 60 bis 120 Minuten.

<p>MODUL 1</p> <p>Lebensmittel- und Kochkunde Themen: Lebensmittel, Hygiene, Ökologie, Ernährung/Diätetik, Speisenangebot, Fachrechnen, Kochen</p>	<p>MODUL 2</p> <p>Marketing und Verkauf Themen: Marketinggrundlagen, Angebote und Dienstleistungen, Kundenkontakt und Kundenbetreuung</p>	<p>ABSCHLUSSPRÜFUNG</p> <ul style="list-style-type: none"> > Kochen inklusive Arbeitsvorbereitung 480 Minuten, praktisch > Fallstudie 180 Minuten, schriftlich > Fachgespräch Betriebswirtschaft 45 Minuten mündlich > Lernreflexion Lerndossier (vorgängig erstellt) 30 Minuten Prüfungsgespräch
<p>MODUL 3</p> <p>Betriebsorganisation Themen: Aufbauorganisation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Information, Kommunikation, Administration, Qualitätsmanagement, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung, Ökologie</p>		<p>KOSTEN</p> <p>Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.</p>
<p>MODUL 4</p> <p>Führung Themen: Mitarbeiterführung, Arbeitsrecht, Aus- und Weiterbildung, Teamentwicklung, Konfliktbewältigung</p>	<p>MODUL 5</p> <p>Finanzen Themen: Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Kalkulation, Bilanz und Erfolgsrechnung, Budgetierung</p>	<p>ANSCHLUSSAUSBILDUNG</p> <p>eidg. Dipl. Küchenchef/-in</p>
<p>ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG</p> <p>Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:</p> <ul style="list-style-type: none"> > ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Köchin/Koch oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt; > eine einschlägige Berufspraxis als Köchin/Koch von mindestens 3 Jahren nach Abschluss der Berufslehre ausweisen kann; > über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt; > einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat. 		<p>KONTAKT</p> <p>Hotel & Gastro <i>formation</i> Eichstrasse 20 6353 Weggis info@hotelgastro.ch T 041 392 77 77 www.hotelgastro.ch</p>



Berufsprüfung

FÜHRUNGSFACHMANN/-FRAU

mit eidg. FA

Die Mitarbeiterführung ist der zentrale Erfolgsfaktor für jedes Unternehmen. Die Hotellerie als Dienstleistungsbranche par excellence und als Leitbranche im Tourismus lebt ganz direkt von der Kompetenz modern geführter Mitarbeitender. Diese sichern zum einen die Qualität eines Angebots und mit ihrem direkten und intensiven Kontakt mit Gästen und Kunden bilden sie die Basis für den Erfolg eines Betriebes. Durch diese Ausbildung gewinnen Sie auf praxisorientierte Art und Weise nicht nur Verständnis für unternehmerische Zusammenhänge und betriebswirtschaftliche Abläufe, Sie erweitern und entwickeln insbesondere Ihre individuellen Fähigkeiten auf dem Weg zur wertvollen Führungskraft.

Modulare Ausbildung

Die Weiterbildung zur/zum Führungsfachfrau/-mann kann berufsbegleitend absolviert werden. In den 6 Modulen des Lehrgangs Leadership erweitern Sie Ihre Sozialkompetenz und entwickeln das eigene Führungsverhalten weiter. Der Lehrgang Management vermittelt betriebswirtschaftliche Themen verständlich und stufengerecht in 5 Modulen. Die Modulprüfungen dauern 1 respektive 2 Tage. Mit dem Vernetzungsmodul sind Sie optimal für die eidgenössische Prüfung vorbereitet, welche einen mündlichen (45 Minuten) und einen schriftlichen (180 Minuten) Teil beinhaltet.

LEADERSHIP

- > Modul L-A Selbstkenntnis
- > Modul L-B Selbstmanagement
- > Modul L-C Präsentation
- > Modul L-D Führung
- > Modul L-E Kommunikation
- > Modul L-F Konfliktmanagement

LEHRGANG MANAGEMENT

- > Modul M-A Betriebswirtschaft
- > Modul M-B Rechnungswesen
- > Modul M-C Personalmanagement
- > Modul M-D Prozessmanagement
- > Modul M-E Projektmanagement

VORBEREITUNG AUF DIE ABSCHLUSSPRÜFUNG

Als optimale Vorbereitung auf die eidg. Berufsprüfung als Führungsfachfrau/Führungsfachmann mit eidg. Fachausweis empfehlen wir ein mehrtägiges intensives Prüfungsvorbereitungseminar. Dabei werden sämtliche Gebiete aus den Bereichen Leadership und Management miteinander verknüpft. Prüfungssimulationen machen Sie mit der an der eidg. Berufsprüfung angewandten Prüfungstechnik vertraut und erlauben Ihnen so eine hervorragende Standortbestimmung.

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen:

- > Die Teilnehmenden müssen im Besitz eines eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses, eines Maturitätszeugnisses oder eines diesen Zeugnissen gleichwertigen Abschlusses sein sowie mindestens über drei Jahre Berufspraxis verfügen und davon mindestens ein Jahr als Leitende einer Gruppe/eines Teams gearbeitet haben.
- > Wer nicht im Besitz eines, im oberen Textabschnitt beschriebenen Zeugnisses ist, aber eine mindestens fünfjährige Berufspraxis, davon mindestens ein Jahr als Leitende/-r einer Gruppe/eines Teams, nachweist, ist ebenfalls zur Berufsprüfung zugelassen.

> Die Teilnehmenden müssen über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügen.

KOSTEN

Genaue Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF

KONTAKT

hotelleriesuisse
Unternehmerbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach | 3001 Bern
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch
T 031 370 43 01
www.hotelleriesuisse.ch



GASTRO-BETRIEBSLEITER/-IN (G1/G2)

mit eidg. FA

Die Vorbereitung zum eidg. Fachausweis als Gastro-Betriebsleiter/-in umfasst die Stufen G1 (Grundmodule) und G2 (Aufbau- und Wahlpflichtmodule). Die Grundmodule schliessen mit dem G1-Zertifikat GastroSuisse ab, welches in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis anerkannt ist. Dieser Abschluss befähigt und autorisiert Sie als Unternehmer, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes wahrnehmen zu können. Mit dem Bestehen der geforderten Modulprüfungen sind Sie ausserdem bereits auf halbem Weg zur Berufsprüfung. Die G2-Aufbau- und Wahlpflichtmodule komplettieren dann die Vorbereitung und befähigen Sie, Ihren Führungsalltag zu professionalisieren. Sie lernen die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung und können diese individuell im eigenen Verantwortungsbereich umsetzen.

G1-GRUNDMODULE

- > **Hygiene/Gastgewerbliches Recht** Themen: Lebensmittelrecht/ Hygiene, Selbstkontrolle, Kantonales Gastgewerbegesetz, Alkoholgesetz/Suchtprävention, Brandverhütung, Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz
- > **Modul Betriebsführung** Themen: Marketing, Betriebsorganisation, Büroorganisation, Mitarbeiterführung, Angebots- und Preisgestaltung
- > **Modul Rechnungswesen** Themen: Einführung ins Rechnungswesen, Kennzahlen, Betriebsübernahme
- > **Modul Recht** Themen: Arbeitsrecht, Rechtskunde, Vertragslehre, Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen
- > **Modul Service/Verkauf** Themen: Servicekunde, Verkaufskunde, Getränkekunde
- > **Modul Küche** Themen: Infrastruktur im Küchenbereich, Ernährungslehre, Warenkunde, Menükunde, Kalkulation, Kochkunde, Unterhalt-/Reinigung/Entsorgung

G2-AUFBAUMODULE

- > **Persönlichkeit** Themen: Lern- und Arbeitstechnik, Präsentationstechnik, Life-Balance, Business-Knigge
- > **Marketing** Themen: Trends, Webmarketing, Marketingkonzept, Marketingmix
- > **Führung** Themen: Arbeitspsychologie, Führung und Kommunikation, Interkulturelle Kommunikation, Mitarbeiterkonzept
- > **Finanzen** Themen: Finanzbuchhaltung, Betriebsbuchhaltung und Kostenrechnung, Budgetierung
- > **Betriebsorganisation** Themen: Aufbau- und Ablauforganisation, Qualitätsmanagement, Umweltmanagement
- > **Administration und Recht** Themen: Arbeitsrecht, L-GAV, Lohnwesen, Personaladministration, Schriftliche Kommunikation, Gesetze und Vorschriften

G2-WAHLPFLICHTMODULE

- > **Systemgastronomie** Themen: Systemik, Prozessmanagement, Systemgastronomie, Mensch im System, Konzepte im Vergleich
- > **Hotellerie** Themen: Hotemarketing, Distribution, Rezeption, Hauswirtschaft, Controlling, Yield Management
- > **Gastronomie** Themen: Foodtrends, Kulinarik/Foodkompetenz, Foodmoduling, F&B-Management und -controlling

Modulare Ausbildung in zwei Stufen G1/G2

Die Ausbildung zum/zur Gastro-Betriebsleiter/-in kann grundsätzlich berufsbegleitend absolviert werden. G1 umfasst ca. 40 Tage, G2 umfasst 32 Tage und wird in Blöcken von 2 bis 3 Tagen durchgeführt. Die Grundmodule schliessen mit einer mindestens 45 Minuten dauernden schriftlichen Prüfung ab oder richten sich nach den Prüfungsbestimmungen der kantonalen Gastgewerbegesetze. Die Aufbau- und Wahlpflichtmodule schliessen mit einer 90-120 Minuten dauernden schriftlichen Prüfung ab.

- > **Eventmanagement** Themen: Erlebnisinszenierung, Eventpsychologie, Eventplanung, Prävention und Sicherheit

Der/die Teilnehmer/-in wählt mindestens 1 Wahlpflichtmodul aus.

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- > ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder anderen Abschluss auf Sekundarstufe II oder gleichwertiger Ausweis besitzt
- > 2 Jahre Führungserfahrung im Gastgewerbe vorweist
- > die G1-Modulprüfungen bestanden hat (bisherige schulische Leistungen und Führungserfahrungen werden anerkannt und führen zu Teildispensationen in den entsprechenden G1-Modulprüfungen)

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Fallstudie** 180 Minuten, schriftlich
- > **Fachgespräch** 30 Minuten
- > **Lernreflexion** Lerndossier, vorgängig erstellt 20 Minuten Prüfungsgespräch

KOSTEN

Genaue Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Dipl. Gastro-Unternehmer/-in

KONTAKT

GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich
weiterbildung@gastrosuisse.ch
T 044 377 52 23
www.gastrosuisse.ch



Berufsprüfung

SOMMELIER/SOMMELIÈRE

mit eidg. FA

Als Sommelier/Sommelière mit eidg. Fachausweis beraten Sie die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot. Sie geben Empfehlungen ab und haben die Fähigkeit, Speisen und Weine harmonisch miteinander zu vermählen. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers. Sie verfügen über theoretische Kenntnisse um das Weinangebot zu planen, Degustationen durchzuführen und den Verkauf sicherzustellen. Sie setzen Werbemittel ein, führen Kommunikationsmassnahmen durch und optimieren Arbeitsabläufe. Sie berechnen die Weinpreise und analysieren die betrieblichen Kennzahlen.

Modulare Ausbildung

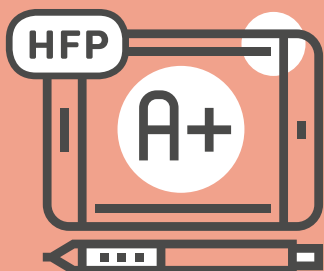
Die Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière kann berufsbegleitend absolviert werden. Der Vorbereitungskurs dauert ca. 32 Tage. Der Unterricht erfolgt an einzelnen, oder an mehreren Tagen nacheinander.

S. 18

MODUL 1	MODUL 2	<ul style="list-style-type: none"> > Modul 1 Weinbau, Kelterung, Weinkunde > Modul 2 Kenntnis der Weine aus aller Welt > Modul 3 Service Beratung, Abstimmung von Speisen und Weinen <p>Jedes Modul wird als abgeschlossene Einheit erarbeitet und geprüft. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von mindestens einer Stunde oder eine Projektarbeit.</p>
<p>Weinbau, Kelterung und Weinkunde Themen: Weinbau, Kelterung, Weinkunde, Sensorische Analyse, Schweizer Weinbau und Weinmarkt</p>	<p>Kenntnis der Weine aus aller Welt Themen: Weinanbaugebiete, Rebsorten und Anbaugebiete</p>	
MODUL 3		
<p>Service, Beratung, Abstimmung von Gerichten und Weinen Themen: Der Sommelier, Speisen und Weine, Weingastronomie, Weinservice, Angebote und Dienstleistungen, Verkauf, Weinmarkt, Einkauf, Lebensmittel- und Hygienegesetzgebung, Labels</p>		ABSCHLUSSPRÜFUNG
PRÜFUNGSTEIL		<ul style="list-style-type: none"> > Gästeempfang, Beratung, Verkauf, Service, Degustation 60 Minuten, praktisch > Fallstudie 150 Minuten, schriftlich > Betriebswirtschaft 60 Minuten, schriftlich > Projektarbeit Vorgängig erstellt, Gespräch 45 Minuten
<p>Betriebswirtschaft Themen: Kalkulation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Information, Kommunikation, Administration, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung, Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Budgetierung</p>		KOSTEN
ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG		<p>Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.</p>
<p>Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:</p> <ul style="list-style-type: none"> > ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ), ein Abschluss einer höheren Fachschule oder einer Fachhochschule in den Bereichen der Gastronomie, Hotellerie, Weinbau, Weinhandel oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt; > eine einschlägige Berufspraxis von mindestens 3 Jahren im Bereich der Restauration, der Weinproduktion oder des Weinhandels ausweisen kann > über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt. 		ANSCHLUSSAUSBILDUNG
MODULABSCHLÜSSE		<p>WSET (Wine & Spirit Education Trust) International anerkannte Abschlüsse wie z. B. Master of Wine www.wsetglobal.com www.mastersofwine.org.com</p>
<p>Bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung müssen folgende Modulabschlüsse eingereicht werden.</p>		KONTAKT
		<p>GastroZürich Blumenfeldstrasse 22 8046 Zürich info@gastrozuerich.ch T 044 377 31 60 www.gastrozuerich.ch</p>







HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

mit eidg. Dipl.

Erfolgreiche Absolventen der Höheren Fachprüfung haben die Kompetenz, um anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt zu übernehmen. Sie arbeiten insbesondere in grösseren Betrieben der Gastronomie und Hotellerie und übernehmen Vorgesetztenfunktion auf oberer Kaderebene. Sie tragen die Gesamtverantwortung für die Leistungen in ihrem Fachbereich.

Gastro-Unternehmer/-in mit eidg. Diplom	S.22
Küchenchef/-in mit eidg. Diplom	S.23
Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom	S.24
Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom	S.25
Leiter/-in Restauration mit eidg. Diplom	S.26



Höhere
Fachprüfung

GASTRO-UNTERNEHMER/-IN (G3)

mit eidg. Dipl.

Gastro-Unternehmer führen eine gastgewerbliche Unternehmung nach unternehmerischen Grundsätzen. Sie sind fähig, für sich und ihr Unternehmen eine Vision zu formulieren oder weiterzuentwickeln, die Unternehmensstrategie zu entwerfen oder eine bestehende erfolgreich umzusetzen. Sie entwickeln unternehmerisches Denken, reflektieren ihre eigene Werthaltung und bauen eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Sie entwickeln ihre Strategie, ihr Konzept und ihre Infrastruktur laufend weiter. Dabei setzen sie geeignete Managementtechniken, -methoden und -instrumente ein. Sie beobachten und gestalten ihr Wirtschaftsumfeld aktiv und können relevante Bezüge zu ihrem Unternehmen herstellen und ableiten.

Sie setzen Projekte um und lösen komplexe, anspruchsvolle Aufgaben im Rahmen ihrer unternehmerischen Tätigkeit. Sie gestalten die Kontakte zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Gäste, Mitarbeitende, Partner oder Behörden, und bauen tragfähige Beziehungen auf.

Ausbildung

Die Ausbildung zum eidg. Dipl. Gastro-Unternehmer/-in kann berufsbegleitend absolviert werden. Der Vorbereitungskurs auf die Abschlussprüfung dauert 36 Tage und wird in Blöcken von 2 bis 3 Tagen durchgeführt.

FÄCHER

- > **Persönlichkeit/Unternehmertum**
Themen: Beziehungsmanagement, Unternehmerpersönlichkeit, Changemanagement
- > **Unternehmensführung**
Themen: Unternehmensführung, Corporate Social Responsibility, Projektmanagement, Innovationsmanagement, Bau/Planung/Design
- > **Finanzmanagement**
Themen: Budget, Bilanz und Erfolgsrechnung, Controlling, Investitionen, Finanzierung, Mittel- und Geldflussrechnung, Unternehmensbewertung, Steuerplanung
- > **Ökonomie und Recht**
Themen: Wirtschaft, Gesellschaft, Tourismus, Raumplanung, Ehe- und Erbrecht
- > **Fallstudie/Planspiel**
Analyse eines Gastro-Betriebs, Konzeption und Realisierung mittels Unternehmensplanspiel (s. auch Abschlussprüfung)

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > Eidg. Fachausweis oder ein anderer gleichwertiger Abschluss
- > 4 Jahre Führungserfahrung im Gastgewerbe **oder**
- > 2 Jahre Betriebsführung im Gastgewerbe

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Fallstudie** Gruppenarbeit, schriftlich und mündlich, 7 Tage
- > **Diplomarbeit, vorgängig erstellt**
10 Minuten, Präsentation
30 Minuten, Fachgespräch
- > **Persönlichkeit und Unternehmertum** 90 Minuten, schriftlich
- > **Unternehmensführung** 120 Minuten, schriftlich
- > **Finanzmanagement** 120 Minuten, schriftlich
- > **Ökonomie und Recht** 90 Minuten, schriftlich

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

Wer in einem GastroSuisse-Mitglied-Betrieb arbeitet, profitiert zudem von einer Reduktion von CHF 1'000.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Unternehmerische Weiterbildungen

KONTAKT

GastroSuisse
Gastro-Unternehmerausbildung
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich
weiterbildung@gastrosuisse.ch
T 044 377 52 23
www.gastrosuisse.ch



KÜCHENCHEF/-IN

mit eidg. Dipl.

Als Küchenchef/-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. 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 aus.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur eidg. Dipl. Küchenchef/-in kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 8 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von mindestens 90 Minuten.

MODUL 1	MODUL 2
Küchenmanagement Themen: Geschäftsprozesse, Risikomanagement, Produktkenntnisse, Speiseproduktion	Marketing und Verkauf Themen: Innovations- und Ideenmanagement, Marketingkonzept, Marketingmassnahmen, Verkauf
MODUL 3	
Betriebsorganisation Themen: Qualitäts- und Prozessmanagement, Aufbauorganisation, Projektmanagement, Kommunikation und Information, Infrastruktur, Betriebliche Sicherheit, Ökologie	
MODUL 4	
Führung Themen: Führung und Kommunikation, Mitarbeiterplanung, Mitarbeiterförderung und -weiterbildung, Personaladministration, Psychologie	
MODUL 5	MODUL 6
Finanzen Themen: Finanzpolitik, Finanzbuchhaltung, Betriebsabrechnung, Planungsrechnung	Wirtschaft und Recht Themen: Volkswirtschaft, Gesetzliche Grundlagen, Arbeitsrecht
ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG	
Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer: <ul style="list-style-type: none"> > einen eidgenössischen Fachausweis für Chefköchin/-koch, Gastronomieköchin/-koch oder Köchin/Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt; > seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre im Beruf, in Kader- oder Führungsfunktion, gearbeitet hat; 	

> über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Diplomarbeit, vorgängig erstellt**
15 Minuten, Präsentation
30 Minuten, Fachgespräch
- > **Fallstudie**
240 Minuten, schriftlich
- > **Fachgespräch Küchenmanagement**
45 Minuten, mündlich
- > **Fachgespräch Betriebswirtschaft**
45 Minuten, mündlich

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Unternehmerische Weiterbildungen

KONTAKT

Hotel & Gastro *formation*
 Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
 info@hotelgastro.ch
 T 041 392 77 77
 www.hotelgastro.ch



Höhere
Fachprüfung

LEITER/-IN GEMEINSCHAFTSGASTRONOMIE

mit eidg. Dipl.

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. Sie sind verantwortlich für Produktionsplanungen. Aufgrund von betrieblichen Voraussetzungen analysieren Sie bestehende Produktionsprozesse und passen diese wenn nötig an.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur eidg. Dipl. Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 8 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von mindestens 90 Minuten.

S. 24

MODUL 1

Gemeinschaftsgastronomie

Themen: Planung, Produktion, Verkaufsstelle, Informatik, Materialwirtschaft, Reinigung und Hygiene

MODUL 2

Marketing und Verkauf

Themen: Innovations- und Ideenmanagement, Marketingkonzept, Marketingmassnahmen, Verkauf

MODUL 3

Betriebsorganisation

Themen: Qualitäts- und Prozessmanagement, Aufbauorganisation, Projektmanagement, Kommunikation und Information, Infrastruktur, Betriebliche Sicherheit, Ökologie

MODUL 4

Führung

Themen: Führung und Kommunikation, Mitarbeiterplanung, Mitarbeiterförderung und -weiterbildung, Personaladministration, Psychologie

MODUL 5

Finanzen

Themen: Finanzpolitik, Finanzbuchhaltung, Betriebsabrechnung, Planungsrechnung

MODUL 6

Wirtschaft und Recht

Themen: Volkswirtschaft, Gesetzliche Grundlagen, Arbeitsrecht

> über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

> Diplomarbeit, vorgängig erstellt

15 Minuten, Präsentation
30 Minuten, Fachgespräch

> Fallstudie

240 Minuten, schriftlich

> Fachgespräch Planung, Einrichtung, Restauration

45 Minuten, mündlich

> Fachgespräch Betriebswirtschaft

45 Minuten, mündlich

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Unternehmerische Weiterbildungen

KONTAKT

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- > einen eidgenössischen Fachausweis für Chefköchin/Chefkoch, Gastronomieköchin/-koch oder Köchin/Koch der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, Bereichsleiter/-in Restauration, Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef de Réception oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- > seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre in einer Kader oder Führungsfunktion in der Gastronomie gearbeitet hat;



LEITER/-IN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT

mit eidg. Dipl.

Als Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs- und Kommunikationsaufgaben zu übernehmen. Sie sind verantwortlich für sämtliche Leistungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft, setzen diese zielgerichtet, wirtschaftlich und ökologisch optimal um. In der Geschäftsleitung wirken Sie unternehmerisch kompetent und helfen mit bei Konzepten für Neu- oder Umbauten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft. Sie erstellen das Budget und können die Kennzahlen der Finanzbuchhaltung analysieren sowie die nötigen Massnahmen ableiten.

MODUL 1

Hotellerie-Hauswirtschaft
Themen: Raumgestaltung, Bauplanung, Reinigungskonzept, Wäschereikonzept, Kalkulation

MODUL 2

Marketing und Verkauf
Themen: Marketinggrundlagen, Angebote und Dienstleistungen, Kundenkontakt und Kundenbetreuung

MODUL 3

Betriebsorganisation
Themen: Aufbauorganisation, Infrastruktur, Ablauforganisation, Information, Kommunikation, Administration, Qualitätsmanagement, Gesetze und Vorschriften, Lagerbewirtschaftung, Ökologie

MODUL 4

Führung
Themen: Führung und Kommunikation, Mitarbeiterplanung, Mitarbeiterförderung und -weiterbildung, Personaladministration, Psychologie

MODUL 5

Finanzen
Themen: Finanzpolitik, Finanzbuchhaltung, Betriebsabrechnung, Planungsrechnung

MODUL 6

Wirtschaft und Recht
Themen: Volkswirtschaft, Gesetzliche Grundlagen, Arbeitsrecht

ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- > einen eidgenössischen Fachausweis für Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft oder Hauswirtschaftsleiter/-in oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- > seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre im Beruf, in Kader- oder Führungsfunktion, gearbeitet hat;

Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur eidg. Dipl. Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 8 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von mindestens 90 Minuten.

- > über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

- > **Diplomarbeit, vorgängig erstellt**
15 Minuten, Präsentation
30 Minuten, Fachgespräch
- > **Fallstudie**
240 Minuten, schriftlich
- > **Fachgespräch Hotellerie-Hauswirtschaft**
45 Minuten, mündlich
- > **Fachgespräch Betriebswirtschaft**
45 Minuten, mündlich

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Unternehmerische Weiterbildungen

KONTAKT

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch



Höhere
Fachprüfung

LEITER/-IN RESTAURATION

mit eidg. Dipl.

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. Sie analysieren, beurteilen und optimieren Verkaufsorganisationen sowie Arbeitsabläufe im Service- und Fachbereich verschiedenartiger Betriebe. Sie erstellen Instrumente der Qualitätssicherung und überwachen deren Umsetzung.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum/zur eidg. Dipl. Leiter/-in Restauration kann berufsbegleitend absolviert werden. Die Vorbereitungslehrgänge auf die Abschlussprüfung werden in 8 Blöcken zu je 5 Tagen durchgeführt. Die einzelnen Modulprüfungen umfassen eine schriftliche Prüfung von mindestens 90 Minuten.

S. 26

MODUL 1

Restauration

Themen: Verkaufsorganisation, Einkauf/Beschaffung, Qualitätssicherung und Controlling, Getränke und Speisen

MODUL 2

Marketing und Verkauf

Themen: Innovations- und Ideenmanagement, Marketingkonzept, Marketingmassnahmen, Verkauf

MODUL 3

Betriebsorganisation

Themen: Qualitäts- und Prozessmanagement, Aufbauorganisation, Projektmanagement, Kommunikation und Information, Infrastruktur, Betriebliche Sicherheit, Ökologie

MODUL 4

Führung

Themen: Führung und Kommunikation, Mitarbeiterplanung, Mitarbeiterförderung und -weiterbildung, Personaladministration, Psychologie

MODUL 5

Finanzen

Themen: Finanzpolitik, Finanzbuchhaltung, Betriebsabrechnung, Planungsrechnung

MODUL 6

Wirtschaft und Recht

Themen: Volkswirtschaft, Gesetzliche Grundlagen, Arbeitsrecht

> über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

ABSCHLUSSPRÜFUNG

> Diplomarbeit, vorgängig erstellt

15 Minuten, Präsentation
30 Minuten, Fachgespräch

> Fallstudie

240 Minuten, schriftlich

> Fachgespräch Restauration

45 Minuten, mündlich

> Fachgespräch Betriebswirtschaft

45 Minuten, mündlich

KOSTEN

Genaue Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

Unternehmerische Weiterbildungen

KONTAKT

Hotel & Gastro formation
Eichstrasse 20 | 6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77
www.hotelgastro.ch

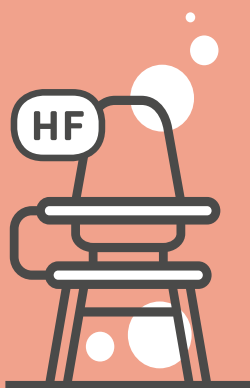
ZULASSUNG ZUR ABSCHLUSSPRÜFUNG

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- > einen eidgenössischen Fachausweis für Bereichsleiter/-in Restauration oder Restaurationsleiter/-in oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- > seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung mindestens drei Jahre im Beruf, in Kader- oder Führungsfunktion, gearbeitet hat;







HÖHERE FACHSCHULEN/NACH- DIPLOMSTUDIUM

mit eidg. Dipl.

Die folgenden Hotelfachschulen und das Nachdiplomstudium Hotelmanagement sind vom Bund anerkannt und verleihen eidgenössisch anerkannte Diplome. Die Studierenden erhalten Kompetenzen vermittelt, welche sie befähigen, selbstständig Fach- und Führungsverantwortung zu übernehmen, um einen kleineren bis mittleren Betrieb in der Gastronomie und Hotellerie professionell und erfolgreich zu führen.

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo Bellinzona	S.30
École Hôtelière de Genève Genf	S.31
Schweizerische Hotelfachschule Luzern	S.32
Hotelfachschule / SSTH Passugg	S.33
Hotelfachschule Thun	S.34
Belvoirpark Hotelfachschule Zürich	S.35
NDS HF Hotelmanagement Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF	S.36



SCUOLA SPECIALIZZATA SUPERIORE ALBERGHIERA E DEL TURISMO, BELLINZONA

Das Hotel- und Gastgewerbe spielt eine zentrale Rolle im Tourismus. Angebot und Leistungen müssen den Anforderungen des Marktes entsprechen. Aus diesem Grund ist die Branche auf Mitarbeitende und Führungskräfte mit einer umfangreichen Ausbildung gemäss neuesten Standards angewiesen. Ziel der Höheren Fachschule für Hotel- und

Tourismusmanagement ist die Ausbildung von Fachkräften mittleren Kadern, welche befähigt sind, die Führung von Hotellerie- und Restaurationsbetrieben wahrzunehmen. Die vielseitige Ausbildung entspricht den aktuellen und zukünftigen Anforderungen des Gastgewerbes, sowohl in der Schweiz als auch auf internationaler Ebene.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Abschluss auf Sekundarstufe II – eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder Matura
- > Sprachkenntnisse Niveau C1 (Italienisch) und A2 (Englisch und Französisch oder Deutsch)

Die Schulleitung der SSSAT kann Bewerberinnen und Bewerber mit abweichender schulischer Vorbildung oder ungenügenden Sprachkenntnissen aufgrund ihres Validierungsdossiers und nach Bestehen einer Aufnahmeprüfung zum Studium zulassen.

STUDIENVERLAUF

Die Ausbildung umfasst drei Jahre Vollzeitstudium und ist folgendermassen aufgeteilt:

- > **1. Jahr** Basiskompetenzen – praktische Übungen
- > **2. Jahr** Betriebspraktikum in der Schweiz und im Ausland
- > **3. Jahr** Management, Projektleitung und Diplomarbeit

UNTERRICHTSINHALTE

Der Unterricht setzt sich wie folgt zusammen:

- > Vermittlung von Allgemeinbildung als Basis für berufsspezifische Fächer und zur Förderung sozialer Kompetenzen und kultureller Interessen
- > spezifische Fächer sind Gastronomie-, Hotel- und Betriebsführung (mit den Schwerpunkten Gastro-Betriebsführung, Küche und Service, Hotellerie und Empfang, Betriebsführung und -organisation, Recht, Marketing, Kommunikationstechnik und Personalführung), die den Absolventinnen und Absolventen einen raschen Berufseinstieg ermöglichen
- > Fallstudien; Projekte und Diplomarbeit; Übungen, die es den Auszubildenden erlauben, erworbenes Wissen und Kompetenzen zu festigen und anzuwenden; Entwicklung analytischer Fähigkeiten und Lösungsorientierung; Erwerb von Arbeitsmethoden zur unmittelbaren Anwendung im beruflichen Kontext

PRAKTIKA

- > 2-3 Praktikasequenzen von insgesamt mindestens 40 Wochen
- > Mindestens 20 Wochen müssen ausserhalb der eigenen Sprachregion verbracht werden

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Italienisch**
- > **Fremdsprachen**
Englisch, Deutsch oder Französisch

KOSTEN

Anmeldegebühr unter www.sssat.ti.ch

TITEL

- > Dipl. Hôtelier/Restaurateur HF
- > Dipl. Hôtelière/Restauratrice HF

WEITERBILDUNG

- > Möglichkeit zum Bachelor-/Masterstudium FH in der Schweiz und im Ausland
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

WEITERE INFORMATIONEN

Die Schule bietet regelmässig Informationsnachmittage sowie individuelle Beratungen an.

KONTAKT

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo (SSSAT)
Viale Stefano Francini 32 | 6501 Bellinzona
T 091 814 65 11
decs-sssat@edu.ti.ch
www.sssat.ti.ch

ÉCOLE HÔTELIÈRE DE GENÈVE

Die Hotelfachschule Vieux-Bois hat den Anspruch, die Absolventen zu Fachleuten auszubilden, die Führungspositionen in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie einnehmen können. Dazu gehört ein intensiver und moderner Schulunterricht, welcher den immer grösser

werdenden Anforderungen in der Branche gerecht wird. Am Ende ihrer Ausbildung sind die Absolventen der Hotelfachschule Vieux-Bois bestens auf den Arbeitsmarkt vorbereitet und verfügen zudem über ausgezeichnete Fachkenntnisse in Theorie und Praxis.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Abschluss einer beruflichen oder allgemeinbildenden Ausbildung auf Sekundarstufe II
- > Erreichtes 18. Altersjahr
- > Studierende ohne Branchenerfahrung müssen vorgängig ein 11-monatiges Praktikum absolvieren

STUDIENVERLAUF

- > Sie haben die Wahl zwischen einer zwei- oder dreijährigen Ausbildung, je nachdem, ob Sie bereits beruflich in dieser Branche tätig sind oder dieses Metier erst entdecken. Das Unterrichtsvolumen und das schnelle Ausbildungstempo erfordern nicht nur eine ständige Präsenz und ein grosses Engagement, sondern auch eine aussergewöhnlich hohe Motivation.
- > Praxisbezogener Unterricht mit professionellen Arbeitsinstrumenten und richtigen Gästen wird im Restaurant Vieux-Bois, in der Auberge de Chambésy, im Museum Ariana und im Starling Residence mit 90 Zimmern vermittelt.
- > Theorieunterricht mit Hotel- und Gastronomiemangementkursen wie z.B. Waren- und Getränkekenntnisse, analytisches und dynamisches Marketing, Beherbergungsmanagement, Finanzverwaltung, nachhaltige Entwicklung, technische Bewirtschaftung.

UNTERRICHTSINHALTE

- > **1. Semester**
Studiengang für Einsteiger
Studiengang für Berufsleute
Allgemeinbildung, Management eines Betriebs, Menüplanung, Ausrüstung und Material, Kenntnisse über den Zusammenhang zwischen Speisen und Getränken, Verkaufs- und Servicetechnik, Empfang, Reservierungen, Housekeeping
- > **2. Semester**
Studiengang für Einsteiger
5-monatiges Praktikum in einem Unternehmen, um die Fachkenntnisse im realen Arbeitsumfeld zu prüfen.
Studiengang für Berufsleute
Verwaltung, Buchhaltung, Schweizer Recht, Volkswirtschaft, Betriebstechnik, Hotelempfangs- und Restaurationskontrolle, Organisation von Kundenbesuchen/Konferenzen/Veranstaltungen, Allgemeinbildung und Sprachen
- > **3. Semester**
Studiengang für Einsteiger
Identisch mit Studiengang für Berufsleute 2. Semester
Studiengang für Berufsleute
6-monatiges Praktikum in einem Unternehmen, um die Fachkenntnisse im realen Arbeitsumfeld zu prüfen
- > **4. Semester**
Studiengang für Einsteiger
5-monatiges Praktikum in einem Unternehmen, um die Fachkenntnisse im realen Arbeitsumfeld zu prüfen
Studiengang für Berufsleute
Personalwesen, Marketing, Kommunikation, Finanzverwaltung,

Diplomarbeit über einen konkreten Fall in der Hotellerie oder Gastronomie

- > **5. Semester**
Studiengang für Einsteiger
Identisch mit Studiengang für Berufsleute 4. Semester
- > **6. Semester**
Studiengang für Einsteiger
5-monatiges Praktikum in einem Unternehmen, um die Fachkenntnisse im realen Arbeitsumfeld zu prüfen

PRAKTIKUM

Da die Hotellerie und Gastronomie praxisorientierte Berufszweige sind, ist es überaus wichtig, die Kenntnisse im realen Arbeitsumfeld anzuwenden. Je nach Studiengang werden Sie 1 bis 3 Unternehmenspraktika von je 5 bis 6 Monaten absolvieren.

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Französisch**
- > **Fremdsprachen** Deutsch und Englisch

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Schulkosten erhalten Sie direkt von der Hotelfachschule.

TITEL

- > Dipl. HôteIier/Restaurateur HF
- > Dipl. HôteIière/Restauratrice HF

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

- > Weiteres Studium an Fachhochschulen als Betriebsökonom
- > Bachelor/Master in Hospitality Management
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die Schule führt regelmässig Informationsnachmittage durch und berät bei persönlichen Einzelgesprächen. Weitere Infos erhalten Sie direkt an der Schule.

KONTAKT

École HôteIière de Genève
Avenue de la Paix 12 | 1202 Genève
info@ehg.ch
T 022 919 24 24
www.ehg.ch



Höhere
Fachschulen

SCHWEIZERISCHE HOTELFACHSCHULE LUZERN

Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern bietet in ihrem Bildungsgang eine ganzheitliche, praxisorientierte Hotelmanagementausbildung an. Das Ziel der Ausbildung besteht darin, den zukünftigen Kadern umfassende Kompetenzen aus allen Bereichen eines Hotelbetriebes praxisnah und anwendungsorientiert zu vermitteln.

Der Lehrgang besticht durch einen steten Wechsel von Theorie und Praxis, durch attraktive, innovative Lerninhalte und die Möglichkeit, die Ausbildungsdauer und den Lernrhythmus selber zu bestimmen.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Abschluss einer beruflichen oder allgemeinbildenden Ausbildung auf Sekundarstufe II
- > Erreichtes 20. Altersjahr

STUDIENVERLAUF

Die fünf Semester des Bildungsganges beinhalten die Kernelemente des Hotel- und Gastronomiemangements und werden anwendungsorientiert vermittelt:

- > **1. Semester** Küche/Produktion (2½ Monate)
- > **2. Semester** Restauration (2½ Monate)
- > **3. Semester** Empfang/Administration (2½ Monate)
- > **4. Semester** Betriebswirtschaft (4 Monate)
- > **5. Semester** Unternehmensführung (4 Monate)

Jedes Semester, ausser bei Semester 5, wird durch ein anschliessendes Praktikum vertieft. Somit werden die Lerninhalte direkt mit den Erfahrungen des Praxisalltages verknüpft. Je nach Vorbildung besteht die Möglichkeit, sich von gewissen Semestern dispensieren zu lassen.

UNTERRICHTSINHALTE

- > **1. Semester** Küchenorganisation, Küchentechniken/Produktionstechnologien, Lebensmittel, Ernährungslehre/Angebots-gestaltung, Produktion, Kalkulation, Informatik, Qualitätssicherung/Lebensmittelhygiene, Praxistage: Gastgewerbe & Landwirtschaft in Salez
- > **2. Semester** Serviceorganisation, Angebotsgestaltung, Service- und Verkaufstechniken, Weine und Getränke, Kalkulation, Abrechnung/Controlling, Informatik, Material- und Produktkenntnisse
- > **3. Semester** Empfang/Guest Relations, Frontoffice, Revenue Management, Qualitätssicherung, Finanzbuchhaltung, Recht, Business-English, interkulturelle Kommunikation, Informatik, Projekt: Hotel-Checker
- > **4. Semester** Finanzbuchhaltung, Betriebsbuchhaltung, Marketing & Kommunikation, Führung, Sales, Yield & Revenue Management, Präsentationstechnik, Personaladministration, Arbeitsrecht, Recht, Business-English, Projektarbeit
- > **5. Semester** Strategisches Management, Strategisches Marketing, Finanzmanagement, Personalmanagement, Volkswirtschaft, Online Distribution, Recht, Leadership, Tourismus, Projekt- und Diplomarbeit, Assessment

PRAKTIKUM

- > Die Praktikumsaufenthalte sind Bestandteil des Bildungsganges und werden von den Studierenden wie auch von den Praktikumsbetrieben entsprechend dokumentiert.
- > Die Praktika dauern mindestens 5-6 Monate.
- > Die Praktikumsplätze können individuell aus einem breiten Angebot im In- und Ausland ausgewählt werden. Auslandsaufenthalte sind erwünscht.

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Deutsch**
- > **Fremdsprachen**
Englisch (B2), 2. Fremdsprache (B1)

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Schulkosten erhalten Sie direkt von der Hotelfachschule.

TITEL

- > Dipl. Hôtelier/Restaurateur HF
- > Dipl. Hôtelière/Restauratrice HF

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

- > Hochschule Luzern: Bachelor of Science in Business Administration
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
- > sur dossier Zulassung zu verschiedenen EMBA Studiengängen

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die Schule führt regelmässig Informationsnachmittage durch. Die Daten finden Sie auf www.shl.ch

KONTAKT

Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL
Adligenswilerstrasse 22 | 6002 Luzern
info@shl.ch
T 041 417 33 33
www.shl.ch



HOTELFACHSCHULE PASSUGG

Die SSTH bietet mit ihrer Internationalität faszinierende Möglichkeiten für ein Hotelmanagement-Studium in Graubünden an. Mit einer über 50-jährigen Geschichte als Hotelfachschule und als Mitglied der École hôtelière de Lausanne (EHL) Gruppe besitzt sie nicht nur grosse Erfahrung, sondern auch höchste Anerkennung in der Branche. Die duale Ausbildung in Theorie und Praxis bildet hierbei den Grundpfeiler: In vier In-house-Restaurants sowie dem

Schulhotel setzen die Studierenden das Erlernte in einem realen Umfeld um. Lernende und Studierende können von der Grundbildung über den Diplomstudiengang bis hin zum Bachelor-Studium in International Hospitality Management, basierend auf dem Lehrplan der École hôtelière de Lausanne (EHL), von einem einzigartigen Ausbildungsprogramm profitieren, das ihnen national und international alle Türen öffnet.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Erreichtes 18. Altersjahr
- > Schriftliche und mündliche Deutschkenntnisse auf Niveau C1, Englischkenntnisse auf Niveau B1, Französisch- oder Italienischkenntnisse auf Niveau A2
- > Abgeschlossene Berufslehre EFZ, Berufsmatura oder gymnasiale Matura, Diplom einer Fachmittelschule oder anderer anerkannter Abschluss der Sekundarstufe II
- > Interessierte mit einem branchenfremden Abschluss oder ohne einschlägige Berufserfahrung müssen im Vorfeld ein Jahr Arbeitserfahrung in einem Hotel- oder Restaurationsbetrieb vorweisen. Dieses Jahr Berufserfahrung kann auch mit dem SSTH Young Talent Traineeship absolviert werden, bestehend aus 5 Monaten an der Hotelfachschule und bis zu 7 Monaten als bezahltes Praktikum in einem Hotel- und Restaurantpartnerbetrieb in der Schweiz oder im Ausland (SSTH Young Talent Traineeship).

DIPLOMSTUDIENGANG

Der Diplomstudiengang Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF wird als deutsch- oder englischsprachiger Lehrgang geführt. Die Studierenden entwickeln ihre Managementkompetenzen und zeichnen sich durch ihre umfassenden Fachkompetenzen aus. Die praxisorientierte Ausbildung dauert drei Jahre Vollzeit und ist wie folgt unterteilt:

- > **1. Jahr** Food & Beverage (1. Semester), Empfang & Administration (2. Semester)
- > **2. Jahr** Praktikum (3. Semester), Betriebswirtschaft (4. Semester)
- > **3. Jahr** Praktikum (5. Semester), Unternehmensführung (6. Semester)

UNTERRICHTSINHALTE

- > **1. Semester** Küche, Service, Lebensmittelhygiene, Mathematik, Englisch, Getränkekunde, Service- und Verkaufskunde, Auftreten und Umgangsformen, F&B-Kontrolle
- > **2. Semester** Marketing, Hotel- und Restaurantbetriebslehre, Betriebs- und Volkswirtschaftslehre, Finanzbuchhaltung, Beherbergungsleitung, Personalwesen, Statistik, Empfang, Hauswirtschaft, Französisch/Italienisch, Englisch
- > **3. Semester** 6-monatiges, bezahltes Praktikum in einem Hotel oder Restaurantbetrieb in der Schweiz
- > **4. Semester** Volkswirtschaftslehre, Rechtskunde, Marketing, Finanzmanagement, Personalmanagement, Supervision, Projektmanagement, Sprachen, Konzeptwoche für das eigene Restaurant, Französisch/Italienisch, Englisch
- > **5. Semester** 6-monatiges, bezahltes Junior-Kader-Praktikum in der Schweiz oder im Ausland

- > **6. Semester** Businessplan, Finanzmanagement, Französisch/Italienisch, Studienvertiefung Gastronomie und Kochkunst oder Wellness- und Spa-Management, MICE Management, Tourismusmanagement, Reisebüro und Touroperating, Diplomarbeit, Freifach Französisch oder Italienisch Niveau A2/B1

PRAKTIKUM

- > Im 3. Semester absolvieren die Studierenden ein sechsmonatiges, bezahltes Praktikum in einer operativen Funktion in der Schweiz.
- > Das Praktikum im 5. Semester absolvieren die Studierenden im Managementbereich der Studienvertiefung in der Schweiz oder im Ausland.

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Deutsch oder Englisch**
- > **Fremdsprachen (im deutschsprachigen Lehrgang)**
Englisch (B2 und Leistungskurs C1)
Französisch oder Italienisch (B1-B2)

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Schulkosten erhalten Sie direkt von der Hotelfachschule.

TITEL

- > Dipl. Hôtelier/
Restaurateur HF
- > Dipl. Hôtelière/
Restauratrice HF

Dieser Studiengang wird auch als englischsprachiger Lehrgang durchgeführt. Abschluss: Swiss Professional Degree in Hospitality Management HF

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

- > Bachelor of Science in International Hospitality Management
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die Schule führt regelmässig Schulführungen durch. Die Daten und weitere Informationen finden Sie auf www.ssth.ch

KONTAKT

Hotelfachschule Passugg
Hauptstrasse 12
7062 Passugg
admissions@ssth.ch
T 081 255 11 33
www.ssth.ch



HOTELFACHSCHULE THUN

Die Hotelfachschule Thun ist eine der führenden praxisorientierten Managementschulen für Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. Sie steht seit Jahren für Innovation, Fortschritt und Vision. Aufgrund der steigenden Nachfrage für ein flexibles Weiterbildungsmodell in der Hotellerie und Gastronomie lanciert die Hotelfachschule Thun als erste Hotelfachschule der Schweiz ein neues Studienmodell.

Neu kann die Ausbildung zur dipl. Hôtelière-Restauratrice HF bzw. zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF auch berufsbegleitend absolviert werden. Ein Schweizer Novum – und ein Win-Win-Modell für Arbeitgeber und Studierende.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Abschluss einer beruflichen oder allgemeinbildenden Ausbildung auf Sekundarstufe II
- > Nachweis einer sechs- bis achtmonatigen, vollberuflichen Tätigkeit in der Gastronomie oder Hotellerie bei branchenfremden Abschlüssen (d.h. keine gastgewerbliche Ausbildung)
- > Kenntnisse in Englisch und Französisch erforderlich

STUDIENVERLAUF

Der dreijährige Bildungsgang wird im ersten Semester auf die theoretische (8 Wochen) und praktische Küchenausbildung (16 Wochen) fokussiert. Im 2., 4. und 6. Semester findet Theorieunterricht in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie, Wirtschaft und Recht sowie Sprache und Kommunikation statt. Die Semester 3 und 5 sind Praktikumssemester, die je nach Vorbildung in verschiedenen Abteilungen eines Hotel- oder Restaurationsbetriebes absolviert werden.

UNTERRICHTSINHALTE

- > **1. Semester** Produktion, Lebensmittel und Ernährungslehre
4-monatiges Küchenpraktikum (Köche und Köchinnen EFZ sind dispensiert)
- > **2. Semester** Lebensmittelsicherheit, Service, Wein, Finanzbuchhaltung, Marketing, Front Office, Housekeeping, Wirtschaft, Mitarbeiterführung, Recht, Informatik, Deutsch, Englisch, Französisch
- > **3. Semester** 6-monatiges Grundpraktikum in einem Hotel- oder Restaurantbetrieb
- > **4. Semester** Service/Anlässe, Wein, Einkauf, Housekeeping, Front Office, Kalkulation, Volkswirtschaft, Recht, Marketing, Mitarbeiterführung, Informatik, Finanzmanagement, Deutsch, Englisch, Französisch
- > **5. Semester** 6-monatiges Juniorkaderpraktikum in einem Hotel- oder Restaurantbetrieb
- > **6. Semester** Unternehmensführung, Restaurantmanagement, Hotelmanagement, Marketing, Mitarbeiterführung, Informatik, Food Festival, Finanzmanagement, Deutsch, Englisch, Französisch

Der Studiengang wird auch berufsbegleitend angeboten: Die Ausbildungsdauer erstreckt sich über sechs Semester (exkl. 8-wöchiger Intensivkurs Küche). Der Unterricht findet jeweils an zwei aufeinanderfolgenden Wochentagen statt und umfasst grundsätzlich die gleichen Inhalte wie der Vollzeitbildungsgang (vgl. oben). Neben der Schule arbeiten die Studierenden 50 bis 80 Prozent in einem Betrieb.

PRAKTIKUM

Der 2. Teil des 1. Semesters sowie die Semester 3 und 5 sind Praktika, die ausserhalb der Schule absolviert werden. Sie stehen in direktem Zusammenhang mit den Inhalten des Bildungsganges und vermitteln einschlägige berufliche und persönliche Kompetenzen und Erfahrungen. Sie sind in der Hotellerie oder in der Gastronomie zu absolvieren oder in begründeten Fällen in branchenverwandten Bereichen.

Das Küchenpraktikum wird in der Schweiz absolviert. Auslandpraktika als Junior-Kader sind im 3. und/oder 5. Semester möglich, sofern die Voraussetzungen erfüllt sind. In der internen Jobbörse finden Studierende eine grosse Auswahl an Praktikumsstellen, Teilzeit- oder Aushilfestellen sowie festen Anstellungen.

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Deutsch**
- > **Fremdsprachen**
Englisch, Französisch

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Schulkosten erhalten Sie direkt von der Hotelfachschule.

TITEL

- > Dipl. Hôtelier/Restaurateur HF
- > Dipl. Hôtelière/Restauratrice HF

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

- > Passerellen zur Hochschule Luzern und Ecole Hôtelière de Lausanne mit der Möglichkeit eines verkürzten Zusatzstudiums
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die Schule führt regelmässig Informationsanlässe durch. Die Daten und das Anmeldeformular finden Sie auf www.hfthun.ch

KONTAKT

Hotelfachschule Thun
Mönchstrasse 37
Postfach 113 | 3602 Thun
info@hfthun.ch
T 033 227 77 77
www.hfthun.ch

BELVOIRPARK HOTELFACHSCHULE ZÜRICH

Die Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF ist die Kaderschmiede für Studierende des zukunftsorientierten Hotelmanagements; eine international renommierte Ausbildungsstätte für Führungsaufgaben in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus sowie zahlreiche weitere Branchen. Die einzige Hotelfachschule die in der Ausbildung Theorie und Praxis so eng verknüpft; das Gelernte wird konsequent neu angewendet und die praktischen Erfahrungen fließen zurück in den Unterricht. Für diese

einmalige Kombination von Theorie und Praxis haben wir den Begriff Theoraxis® geschaffen. Die Höhere Fachschule Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF wurde 1925 von GastroSuisse gegründet und ist Mitglied der Association Suisse des Ecoles Hôtelières. Wir sind die erste Wahl für eine Ausbildung nach der Matura oder für Quereinsteiger, oder als optimale Weiterbildung zur Steigerung der Berufschancen für Köche, Servicemitarbeitende und andere Fachpersonen.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Abschluss einer beruflichen oder allgemeinbildenden Ausbildung auf Sekundarstufe II (Berufslehre, Mittelschulabschluss etc.)
- > Erreichtes 20. Altersjahr

STUDIENVERLAUF

2 bzw. 3 jährige Ausbildung – eine Kombination aus Theorie und Praxis. Studierende mit einem Abschluss einer branchenfremden Berufslehre oder einem Abschluss einer Mittelschule, absolvieren das 1. und 2. Semester. Diese bestehen aus zwei Basiskursen à je 4 Wochen in Service und Küche, sowie einem 10-monatigen Basispraktikum. Anschliessend geht es mit dem 3. Semester, jeweils zweimal jährlich im Frühling und im Herbst, mit je 72 Studierenden weiter. In diesem Semester steigen zudem die Studierenden ein, welche eine Berufslehre in der Gastronomie bzw. Hotellerie absolviert haben. Das 3. Semester besteht aus dem Food & Beverage Management-Modul welches 12 Wochen dauert. Dieses Modul bereitet die Studierenden auf das anschliessende Promotionspraktikum (4. Semester) vor und ergänzt vorhandenes Wissen.

Das 5. und 6. Semester sind geprägt von einer starken Vernetzung von Theorie und Praxis. Für diese einmalige Kombination wurde von der Belvoirpark Hotelfachschule der Begriff «Theoraxis» geschaffen, da die insgesamt 4 Module zu einer hohen Handlungskompetenz der Studierenden führen. Theoretische Erkenntnisse werden sowohl im öffentlichen Restaurant der Schule als auch in den Projektarbeiten laufend in die Praxis umgesetzt.

UNTERRICHTSINHALTE

- > **1. und 2. Semester**
Basiskurs Service und/oder Basiskurs Küche à 4 Wochen und anschliessendes Basispraktikum von 10 Monaten
- > **3. und 4. Semester**
12-wöchiges Food & Beverage Management-Modul als Vorbereitung auf das 9-monatige Promotionspraktikum
- > **5. und 6. Semester**
Das 5. Semester, auch Hospitality & Gastronomie Management-Modul genannt, beinhaltet 3 Module à 8 Wochen wie folgt:
 - > Verkauf und Guesting
 - > Gastronomie- und Produktionsmanagement
 - > Beherbergung und Rooms Division
 Das 6. Semester, auch Unternehmensführungs-Modul genannt, beinhaltet folgende Fächer:
 - > General Management, Finanzbuchhaltung, Marketing, Clienting, HR-Management, Projektmanagement, Rhetorik, Persönlichkeitsentwicklung, Gesellschaft und Umwelt, Wirtschaft und Recht, Architektur und Gestaltung, Kultur, Sprache

PROMOTIONSPRAKTIKUM

Das Promotionspraktikum von 36 Wochen wird im 4. Semester absolviert. Es wird anhand der Vorbildung und Erfahrung des Studierenden individuell zusammengestellt mit dem Ziel, neue Bereiche kennenzulernen, bestehendes Wissen zu vertiefen und einen erweiterten Baustein für den Lebenslauf darzustellen. Dieser Praktikumsplatz, welcher in einem schweizerischen Partnerbetrieb der Schule gesucht wird, wird mithilfe der Schule vermittelt. Während des Promotionspraktikums werden die Studierenden von der schuleigenen Tutorin betreut. Sie besucht jeden Praktikanten vor Ort und kann sich jeweils ein Bild über den Promotionspraktikumsverlauf machen. Es werden Gespräche mit dem Studierenden und den jeweiligen Vorgesetzten des Praktikumbetriebs geführt.

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Deutsch**
- > **Fremdsprachen**
Englisch

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Schulkosten erhalten Sie direkt von der Hotelfachschule.

TITEL

- > Dipl. Hôteleur/Restaurateur HF
- > Dipl. Hôtelière/Restauratrice HF

ANSCHLUSSAUSBILDUNG

- > Weiteres Studium an Fachhochschulen als Betriebsökonom
- > Bachelor/Master in Hospitality Management
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement
- > Passerellen zur Fachhochschule Luzern und zur Fachhochschule Ecole Hôtelière de Lausanne mit der Möglichkeit eines verkürzten Zusatzstudiums

WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN

Die Schule bietet unverbindliche Beratungsgespräche an und gibt einen Einblick in die Ausbildung und den Aufbau der Schule.

KONTAKT

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF
Seestrasse 141 | 8002 Zürich
info@belvoirpark.ch
T 044 286 88 11
www.belvoirpark.ch



NDS HF HOTELMANAGEMENT

Einzigartig in der Schweiz: die eidgenössisch anerkannte General-Management-Ausbildung für Branchenprofis, die zu den Besten ihres Fachs gehören wollen. Ambitionierte Führungspersonen erhalten mit dieser breit abgestützten und vielfältigen Weiterbildung die Sozial- und Methodenkompetenz, um sich den schnell ändernden und neuen Herausforderungen in der Branche, der Wirtschaft und der Gesellschaft zu stellen und so Unternehmen aller Art in eine Erfolg versprechende Zukunft zu führen. Gefordert sind daher nebst theoretischen in erster Linie praxisbezogene Kenntnisse in der Unternehmensführung.

Modulare Ausbildung

Die Ausbildung zum dipl. Hotelmanager NDS HF kann berufsbegleitend absolviert werden. Nach den Modulen MENSCH, MARKT und MITTEL werden schriftliche Prüfungen durchgeführt und mit dem Vernetzungsmodul HOSPITALITY werden Sie optimal auf die Diplomarbeit vorbereitet.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Abschluss einer höheren Fachschule oder höheren Fachprüfung oder Berufsprüfung und 3-4 Jahre Berufserfahrung in einer Führungsfunktion
- > Interessierte mit ausländischen Abschlüssen werden nach Überprüfung ihrer Diplome auf Gleichwertigkeit und Anerkennung entweder aufgenommen oder sie durchlaufen ein Assessment-Center bei hotelleriesuisse. Dieses steht auch bewährten und erfahrenen Praktikerinnen und Praktikern ohne die oben beschriebenen Abschlüsse offen, sofern sie genügend Führungserfahrung nachweisen können

STUDIENVERLAUF

Das Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement setzt sich aus vier Modulen zusammen und umfasst gut 500 Lektionen Präsenzunterricht inklusive der Projektarbeiten für das Vernetzungsmodul HOSPITALITY. Für das Verfassen der Diplomarbeit sind mindestens 120 Arbeitsstunden einzuplanen. Die Grundlagemodule MENSCH, MARKT und MITTEL werden je mit einer schriftlichen Prüfung abgeschlossen. Alle vier Module sind in den Themenbereich Unternehmensführung und Umwelt eingebettet, in dem die vielfältigen und komplexen Beziehungen zwischen dem Unternehmen und seinem Umfeld aufgezeigt werden.

UNTERRICHTSINHALTE

- > **Modul 1 Mensch** (15 Tage)
Inhalte: Konfliktmanagement, Kommunikation und Gesprächsführung, Mitarbeitermotivation, Selektion, Qualifikation und Weiterentwicklung von Mitarbeitenden
- > **Modul 2: Markt** (12 Tage)
Inhalte: Analysieren der relevanten Märkte und Wettbewerbssituationen, strategisches Marketingkonzept, Marketing-Mix, Online-Marketing, Kooperation im Tourismus, aktives Beziehungsmanagement, Planung und Umsetzung von baulichen Massnahmen und deren Auswirkungen
- > **Modul 3: Mittel** (12 Tage)
Inhalte: Finanzbuchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung als Informations- und Führungsinstrumente des Managements, Finanzplanung und -kontrolle, Steuerung des Unternehmensgeschehens
- > **Modul 4 Hospitality** (7 Tage)
Inhalte: Projektarbeit, Businessplan, Qualitätsmanagement

UNTERRICHTSSPRACHE

Deutsch

KOSTEN

Genauere Informationen zu den Gesamtkosten erhalten Sie beim jeweiligen Bildungsanbieter. Das Bildungsangebot wird aus Vollzugkostenbeiträgen des L-GAV sowie durch Subventionen des Bundes finanziell unterstützt.

TITEL

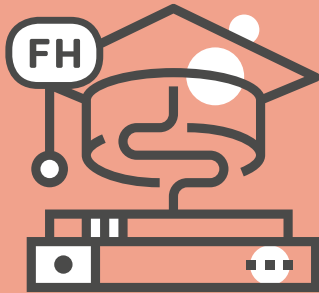
- > Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF

KONTAKT

hotelleriesuisse
Unternehmerbildung
Monbijoustrasse 130
Postfach | 3001 Bern
unternehmerbildung@hotelleriesuisse.ch
T 031 370 43 01
www.hotelbildung.ch/nds







FACHHOCH- SCHULEN

mit Bachelor & Master

Die Bachelor- und Master-Studiengänge bereiten die Studierenden auf international verantwortungsvolle Positionen im Hospitality-Bereich vor. Sie verbinden eine vertiefte Ausbildung in den komplexen Abläufen dieses Sektors mit der kompetenten Anwendung von Managementmodellen für die Umsetzung von strategischen Entscheidungen.

Bachelor of Science HES-SO in International Hospitality Management	S.40
Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business	S.41



Fachhoch-
schulen

BACHELOR OF SCIENCE HES-SO

in International Hospitality Management

Das Bachelor-Programm der École hôtelière de Lausanne (EHL) vermittelt alle notwendigen Kenntnisse und Kompetenzen, um in der Geschäftswelt erfolgreich zu sein und eine Führungsposition in der Hotellerie und Gastronomie einnehmen zu können. Das Programm ist auf die persönliche Entwicklung ausgerichtet und reflektiert das

Vorankommen in der Hotelhierarchie. Nach dem Erlangen eines soliden Grundwissens besuchen die Studierenden Kurse, die Managerkompetenzen vermitteln. Danach folgen eine Spezialisierung sowie Unterricht in den fortgeschrittenen Managementtechniken.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Das vollendete 18. Lebensjahr, Abschluss auf der Sekundarstufe II, der zum Hochschulstudium berechtigt
- > Vertiefte Englischkenntnisse mit entsprechendem Diplom (TOEFL, IELTS oder Cambridge Advanced)
- > Kandidaten/Kandidatinnen mit einem Abschluss als Hotelfachfrau/-mann EFZ, Restaurationsfachfrau/-mann EFZ, Kauffrau/-mann EFZ HGT, Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ oder Köchin/Koch EFZ und der Berufsmaturität, Ausrichtung «Wirtschaft und Dienstleistung», können den Studiengang ohne Vorbereitungsjahr absolvieren.

STUDIENVERLAUF

Das Programm dauert einschliesslich eines 6-monatigen Betriebs- und eines 6-monatigen administrativen Praktikums 4 Jahre. Es wird zweimal pro Jahr, jeweils im September und im Februar angeboten. Die Schule begrüsst zu jedem Studienbeginn circa 300 neue Studierende aus mehr als 50 Ländern. In einem internationalen und multikulturellen Umfeld kommen Studierende mit über 100 Nationalitäten zusammen.

UNTERRICHTSINHALTE

Vorbereitungsjahr: Im Vorbereitungsjahr tauchen die Studierenden völlig ein in die Welt der Hospitality. Als eigentliches Sprungbrett für eine künftige Karriere ermöglicht dieses Jahr, die notwendigen praktischen Erfahrungen zu sammeln, um später Managerfunktionen ausüben zu können. Das Vorbereitungsjahr endet mit einem intensiven 24-wöchigen Betriebspraktikum.

- > **1. Jahr** Im ersten Jahr konzentrieren sich die Studierenden auf den Erwerb grundlegender Fähigkeiten, um die Einnahmen und Ausgaben eines Unternehmens zu verwalten. Sie entwickeln persönliche Kompetenzen, die für die Durchführung ihrer Projekte in der Hotellerie und Gastronomie wichtig sind. Rechnungswesen und Betriebswirtschaft, Marketing, Wirtschaftsrecht und Personalmanagement sind weitere Fächer, die im 1. Jahr unterrichtet werden.
- > **2. Jahr** Die Studierenden vertiefen ihre Managementkenntnisse und setzen diese in die Praxis um. Das 2. Jahr wird durch ein 24-wöchiges Praktikum im Bereich Administration oder Management ergänzt.
- > **3. Jahr** Im Laufe des letzten Jahres befassen sich die Studierenden mit dem strategischen Management und setzen das Erlernete in praktischen Fällen um. Sie wählen verschiedenen Freifächer und beenden ihr Studium mit einem Abschlussprojekt.

PRAKTIKUM

Während des Vorbereitungsjahres absolvieren die Studierenden ein intensives 24-wöchiges Betriebspraktikum. Das zweite Studienjahr enthält ein Praktikum von 20 bis 24 Wochen Dauer. Die Praktika können in der Schweiz oder im Ausland absolviert werden.

UNTERRICHTSSPRACHE

- > **Französisch oder Englisch**
- > **Fremdsprachen**
Die Studierenden haben die Möglichkeit, Wahlfächer in Spanisch, Deutsch oder Mandarin zu besuchen.

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Studienkosten sind direkt bei der EHL erhältlich.

TITEL

- > Bachelor of Science HES-SO en hôtellerie et professions de l'accueil
- > Bachelor of Science in International Hospitality Management

WEITERBILDUNG

- > Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business: Ein Programm von drei Semestern auf drei verschiedenen Kontinenten
- > Executive MBA in Hospitality Administration: Im 12-monatigen Programm vertiefen die Studierenden ihre Kenntnisse im finanziellen und strategischen Management in der Hotellerie.
- > Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

KONTAKT

École hôtelière de Lausanne
Route de Cojonex 18 | 1000 Lausanne 25
admissions@ehl.ch
T 021 785 11 11
www.ehl.edu



MASTER OF SCIENCE HES-SO

in Global Hospitality Business

Drei angesehene akademische Einrichtungen (École hôtelière de Lausanne, Hong Kong Polytechnic University und University of Houston) haben sich für dieses Programm zusammengeschlossen. Der Masterlehrgang bildet die künftige Generation der weltweiten Hotellerie- und Gastronomiespezialisten aus und bereitet sie auf internationale Einsätze vor.

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

- > Ein Bachelor-Abschluss in Hotellerie, Hospitality-Berufen oder Tourismus (*)
- > Gute bis sehr gute Studienleistungen
- > Mindestens ein Jahr Berufserfahrung in den Bereichen Hotellerie oder Tourismus
- > Sehr gute Englischkenntnisse

(*) Ein Abschluss in einer anderen Fachrichtung wie Business Management mit Berufserfahrung in der Hospitality-Branche wird in gewissen Fällen ebenfalls anerkannt.

Die detaillierten Aufnahmebedingungen sind unter www.ehl.edu zu finden.

STUDIENVERLAUF

Das Studium umfasst drei Semester und wird auf drei Kontinenten durchgeführt (Europa, Asien und Nordamerika), und zwar auf dem Campus der École hôtelière de Lausanne, der Hong Kong Polytechnic University und der University of Houston. Jedes Semester beinhaltet zudem eine Anzahl von Praktikumswochen, in denen die Studierenden in das kulturelle Leben und die Berufswelt der jeweiligen Region eintauchen.

UNTERRICHTSINHALTE

Die Studierenden absolvieren 15 fortgeschrittene Fachkurse und drei berufliche Qualifikationen. Das Curriculum konzentriert sich auf die Themen, die in der Branche am meisten gefragt sind. Während des gesamten Studiums können die Studierenden dank eines Beratungsmandats bei einem externen Kunden ihr erworbenes theoretisches Wissen praktisch anwenden und ihr professionelles Netzwerk weiter ausbauen.

UNTERRICHTSSPRACHE

Dieser Studiengang wird ausschliesslich in Englisch angeboten.

KOSTEN

Eine genaue Aufstellung der Studienkosten sind direkt bei der EHL erhältlich.

TITEL

- > Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business

KONTAKT

École hôtelière de Lausanne
Route de Cojonex 18 | 1000 Lausanne 25
admissions@ehl.ch
T 021 785 11 11
www.ehl.edu



Anhang

KONTAKT

Verbände

hotelleriesuisse

Monbijoustrasse 130
3001 Bern

GastroSuisse

Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

info@karrierehotelgastro.ch

Bildungsinstitution

Hotel & Gastro formation

Eichstrasse 20
6353 Weggis
info@hotelgastro.ch
T 041 392 77 77

Stellenplattformen

www.hoteljob.ch
www.gastro-express.ch



GO ONLINE

Willkommen auf karrierehotelgastro.ch, dem Aus- und Weiterbildungsportal für die Gastronomie und Hotellerie. So geht's weiter auf der Karriereleiter.



WEITERFÜHRENDE INFORMATIONEN
auf karrierehotelgastro.ch



Karriere

- > Fachkarriere
- > Unternehmerkarriere
- > Quereinsteiger
- > Diplom- & Kompetenzanerkennung



Kurse

- > Fachkurse
- > Wirteprüfung
- > Berufsbildnerkurse



Grundbildung

- > Zweijährige Grundbildung EBA
- > Dreijährige Grundbildung EFZ
- > Nachholbildung & Berufsmatura II



Interviews

Berufsleute aus der Hotellerie und Gastronomie berichten über ihren Karriereweg.



Anhang

NOTIZEN

Area with horizontal dotted lines for taking notes.