

VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

Übersicht über alle L-GAV-subventionierten
Aus- und Weiterbildungen im Schweizer Gastgewerbe

Januar 2021

**AUSGABE
2021**

inkl

**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

**DU
MACHST
KARRIERE.**

**WIR
BEZAHLEN.**

Der L-GAV des Gastgewerbes unterstützt die Aus- und Weiterbildung mit äusserst grosszügigen Beiträgen. Kaum eine andere Branche subventioniert ihren Bildungsbereich in vergleichbarem Umfang und bietet solch attraktive Einstiegs- und Aufstiegs-Chancen. Damit setzt der L-GAV ein starkes Signal gegen den Fachkräftemangel in der Branche.

Profitieren auch Sie und Ihre Mitarbeitenden von den durch den L-GAV finanziell unterstützten Aus- und Weiterbildungen von der gastgewerblichen Basisbildung bis hin zur höheren Fachprüfung – gut für alle.

**AUS- UND
WEITERBILDUNG
DANK DEM L-GAV
FAST KOSTENLOS.**

WER PROFITIERT VON DEN L-GAV-VERGÜNSTIGUNGEN?

Finanziell unterstützt werden

- Mitarbeitende, deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem **L-GAV des Gastgewerbes** untersteht.
- Pro Jahr und Betrieb erhält eine **nicht zwingend dem L-GAV unterstellte Person** (z.B. Betriebsleitende und deren Familienangehörige) ebenfalls Zugang zum Angebot.
- Waren Sie **bis sechs Monate vor der Anmeldung** noch in einem gastgewerblichen Betrieb angestellt, können Sie unter gewissen Voraussetzungen ebenfalls von der L-GAV-Finanzierung profitieren. In diesem Fall wenden Sie sich für die Abklärung bitte an die **Subventionsabteilung der Hotel & Gastro formation Schweiz**, Tel. 041 392 77 53.

IN NUR DREI SCHRITTEN ZUR L-GAV-VERGÜNSTIGUNG

1 Wählen Sie Ihre Weiterbildung.
Alle Angebote finden Sie in dieser
Broschüre und auf
weiterbildung-inklusive.ch.

2 Auf den **Anmeldeformularen**
der vom L-GAV mitfinanzierten
Aus- und Weiterbildungen
wird grundsätzlich nach der
L-GAV-Unterstellung gefragt.

3 Beantworten Sie eine dieser
Fragen mit **JA** ?
Sie erhalten anschliessend
automatisch die Unterlagen
von Hotel & Gastro *formation*
Schweiz, um die L-GAV-
Finanzierung zu beantragen.

ALLE ANGEBOTE.

AUF EINEN BLICK.

1. Grundangebote	
1.1 fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie	8
1.2 Progresso	9
2. Weiterbildungslehrgänge	
2.1 Tageskurs für Ausbildner	10
2.2 Berufsbildnerkurs von HotellerieSuisse	11
2.3 Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche	12
2.4 Forum für Frauen im Gastgewerbe. Perspektivisch. Überraschend. Seit 1987.	13
2.5 Hochgenuss – Gipfeltreffen für Gastronomie und Genusshandwerk	14
2.6 Berufsbildnerkurs Hotelfachschule Thun	15
2.7 Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse (Wirteprüfung)	16
2.8 Der Schweizer Bier-Sommelier®	17
2.9 Der Schweizer Wein-Sommelier® erster Teil	18
2.10 Der Schweizer Wein-Sommelier® zweiter Teil	19
2.11 Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®	20

2.12	Der Schweizer Wasser-Sommelier®	21
2.13	Der Käse-Sommelier	22
2.14	Der Kaffee-Sommelier	23
2.15	TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)	24
3.	Nachholbildungen	
3.1	EFZ Nachholbildungen	26
3.2	EBA verkürzte modulare Ausbildung	27
4.	Berufsprüfungen	
4.1	Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis	29
4.2	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis	31
4.3	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis	32
4.4	Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis	33
4.5	Gastro-Betriebsleiterin/Gastro-Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis	34
4.6	Führungsfachfrau/Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis	35
4.7	Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis	36
5.	Höhere Fachprüfungen	
5.1	Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom	39
5.2	Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom	40
5.3	Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom	41
5.4	Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom	42
5.5	Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer mit eidgenössischem Diplom	43
6.	Höhere Fachschule	
6.1	Nachdiplomstudium Höhere Fachschule Hotelmanagement	44

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten.
 Alle aktuellen Angebote in den jeweiligen Kurs-
 sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch
 immer online auf weiterbildung-inklusive.ch

1 GRUNDANGEBOTE

1.1 fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie

Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Ergreifen Sie die Chance und verbessern Sie jetzt Ihre Sprachkenntnisse.

Mit der Sprachförderung «fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie» bietet Ihnen Hotel & Gastro *formation* Schweiz die Möglichkeit, die spezifisch für Ihren Arbeitsbereich benötigten sprachlichen Fähigkeiten zu erweitern und zu festigen. Diese Kurse werden durch die academia Sprachschule durchgeführt. Profitieren Sie jetzt und steigern Sie so die Qualität Ihrer Arbeit.

Dauer	25 Kurstage à 2 Lektionen Total 50 Lektionen
Kosten	CHF 1'100.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 50.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchter Lektion (50 Lektionen) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 10.- an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 500.-). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz

1.2 Progresso

Der Progresso-Lehrgang für Mitarbeitende ohne Abschluss im Gastgewerbe ist Ihre Chance für eine fundierte, praxisorientierte Weiterbildung. Progresso qualifiziert Sie für Ihre Arbeit in Küche, Service, Hauswirtschaft oder der Systemgastronomie.

Diese Weiterbildung von Hotel & Gastro *formation* Schweiz bringt Ihnen viele Vorteile: Sie verbessern Ihre beruflichen Fertigkeiten, Ihr Arbeitgeber wird entlastet und der Gast ist zufrieden.

Dauer	25 Kurstage (Kurs 1; 10 Tage / Kurs 2; 10 Tage / Kurs 3; 5 Tage)
Kosten	CHF 3'450.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 100.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (25 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 100.- an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 2'500.-). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz

1

2

3

4

5

6

2 WEITERBILDUNGS- LEHRGÄNGE

2.1 Tageskurs für Ausbildner

Ausbildner und Berufsbildner setzen komplett überarbeitete, aktuelle Bildungsunterlagen ein und kennen die Bedürfnisse der «Generation Z».

Dauer	1 Tag
Kosten	CHF 250.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz

2.2 Berufsbildnerkurs von HotellerieSuisse

In dieser Weiterbildung werden Ihnen als Ausbildungsverantwortliche/r (Berufsbildner/in) die wesentlichsten Aufgaben aktuell, praxisnah und auf die Branche zugeschnitten vermittelt.

Sie profitieren von der langjährigen Erfahrung von HotellerieSuisse in Ausbildungs- und Betreuungsthemen in den Schulhotels. Dabei wird besonderes Gewicht auf den Erfahrungsaustausch, gemeinsames Trainieren und den Austausch von optimalen Vorgehensweisen (Best Practice) gelegt.

Dauer	1 Durchführung pro Jahr à 6 Tage (3 Kursteile à 2 Tage)
Kosten	Kosten Mitglieder HotellerieSuisse CHF 1'560.- mit L-GAV-Unterstützung kostenlos Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse CHF 1'860.- mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	wird jährlich festgelegt
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	HotellerieSuisse

1

2

3

4

5

6

2.3 Weiterbildungselehrgang Avantgardistische Küche

Dieser berufsbegleitende Weiterbildungselehrgang zeigt Kochprofis und Berufsbildnern in Zusammenarbeit mit Experten und Wissenschaftlern die faszinierende Verschmelzung von Kochkunst, Technik und Wissenschaft auf.

Den Teilnehmenden eröffnet sich eine neue und erweiterte Sicht auf die Zubereitung und den Genuss von Speisen und Getränken: Biologische, physikalische und chemische Prozesse werden verständlich gemacht, moderne Techniken praxisnah gezeigt. Dies führt im Betrieb zu einer innovativeren und prozessorientierteren Küche und zu einem erweiterten Angebot, zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Steigerung der Wertschöpfung des Betriebes. Der Lehrgang mit 100 Lektionen führt zum «Certificate in Modernist Gastronomy».

Dauer	10 Tage (2 x 5 Tage Blockkurs)
Kosten	CHF 7'900.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	Weggis, St. Gallen
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Stiftung innocuisine

2.4 Forum für Frauen im Gastgewerbe. Perspektivisch. Überraschend. Seit 1987.

Der «Premium Anlass» von GastroSuisse für weibliche Führungskräfte aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Die drei Seminartage stehen für Weiterbildung, die Förderung des Netzwerkes unter Berufskolleginnen und das Nutzen von Synergien. Das Schweizer Gastgewerbe ist ohne die vielen Frauen undenkbar, und dem trägt GastroSuisse seit über 30 Jahren Rechnung. Der Anlass wird einmal im Jahr durchgeführt und steht immer unter einem Motto, das die aktuelle Situation und momentane Themen aufnimmt.

Dauer	Einmal im Jahr während drei Tagen
Kosten	Mitglied GastroSuisse CHF 990.– mit L-GAV-Unterstützung CHF 90.– Nicht-Mitglied GastroSuisse CHF 1'290.– mit L-GAV-Unterstützung CHF 390.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Der Durchführungsort wird jährlich festgelegt www.fforum-gastrosuisse.ch
Kurssprachen	Deutsch, Französisch
Anbieter	GastroSuisse / gastrosuisse.ch/angebot/bildung/impulstagungen/

1

2

3

4

5

6

2.5 Hochgenuss – Gipfeltreffen für Gastronomie und Genusshandwerk

HOCHGENUSS setzt sich mit Themen rund um die Herkunft und das Handwerk der Schweizer Kulinarik auseinander. Jedes Jahr stehen die zwei Tage unter einem Hauptthema, dazu werden verschiedene Beiträge in Form von Vorträgen, Workshops, Degustationen und Präsentationen zusammengestellt. Die Tagung besitzt einen Vertiefungscharakter und ist daher eine passende, jährliche Weiterbildung.

Dauer	Einmal im Jahr während zwei Tagen
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 570.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 750.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 150.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	wird jährlich festgelegt: hochgenuss-gastrouisse.ch
Kurssprachen	Deutsch, Französisch
Anbieter	GastroSuisse / gastrouisse.ch/angebot/bildung/impulstagungen

2.6 Berufsbildnerkurs Hotelfachschule Thun

Die Hotelfachschule Thun verfügt über die von der Erziehungsdirektion bewilligte Möglichkeit, ihren Absolventinnen und Absolventen die Ausbildung zur Berufsbildnerin/zum Berufsbildner anzubieten. Die Ausbildungsinhalte des HF-Lehrgangs werden angerechnet. Damit reduziert sich die übliche Präsenzzeit von 40 auf 20 Lektionen.

Wer an einer Durchführung interessiert ist, kann dieses Anliegen beim Schulsekretariat unverbindlich anmelden (Angebot nur für aktuelle oder ehemalige Absolventen der Hotelfachschule Thun).

Dauer	3 Halbtage
Kosten	Kosten für Personen in der Ausbildung CHF 465.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
	Kosten für ehemalige Absolventen CHF 515.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Thun
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotelfachschule Thun

1

2

3

4

5

6

2.7 Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse (Wirteprüfung)

Das G1-Zertifikat GastroSuisse entspricht den strengsten kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und ist deshalb in allen Kantonen anerkannt als Fähigkeitsausweis.

G1 befähigt Sie, die Verantwortung zur Führung eines gast-gewerblichen Betriebes wahrnehmen zu können. Mit dem Bestehen der geforderten Modulprüfungen sind Sie ausserdem bereits auf halbem Weg zur Berufsprüfung als Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis (G2).

Dauer	40 Tage im Präsenzunterricht oder während sechs Monaten Zugang auf Lernplattformen im E-Learning (aufgeteilt in 6 Module)
Kosten	variieren G1-Zertifikatsprüfung bei Präsenzunterricht, pro besuchtem Modul CHF 450.- (max. CHF 2'700.-), pro E-Learning Modul CHF 200.- (max. CHF 1'200.-)
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch, (E-Learning nur auf Deutsch)
Anbieter	Kantonale Bildungszentren von GastroSuisse / gastrosuisse.ch/angebot

2.8 Der Schweizer Bier-Sommelier®

Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

In der über 10'000-jährigen Bier-Historie hat sich viel getan. In jüngster Zeit erfährt Bier einen regelrechten Imagegewinn in der Gesellschaft: Wurde Bier früher als Männer- oder Arbeitergetränk abgetan, zelebrieren und schätzen heute immer mehr Biergeniesserinnen und -geniesser die schweizerische Biervielfalt und die blühende Brauerei-Landschaft. Imperial Pale Ale, fruchtige Geuze und leichte, aber geschmackvolle Biere bereichern die Bierkultur, ergänzen die klassischen Bierstile und bringen die Gäste zum Staunen. In kunstvollen Flaschen am Tisch serviert, wie Schaumwein geöffnet und zum Probieren im Kristallglas eingeschenkt, hinterlässt der neue Biergenuss einen nachhaltig positiven Eindruck beim Gast.

Das Seminar «Der Schweizer Bier-Sommelier®» schliesst mit dem **Zertifikat Bier-Sommelier** ab.

Dauer	8 Tage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 300.-
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'800.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 500.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	Zürich, Pully, Lugano
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	GastroSuisse / gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung

1

2

3

4

5

6

2.9 Der Schweizer Wein-Sommelier® erster Teil

Kompaktes Weinwissen für GastroProfis. Mit international anerkannter Bestätigung WSET® Level 2 Award in Wines.

Das Seminar «Der Schweizer Wein-Sommelier®» richtet sich an Fachpersonen im Gastgewerbe, welche die Freude am Wein, an der Degustation und am Weinverkauf verbindet. Der Gast erwartet im Restaurant eine kompetente und überraschende Weinempfehlung. Servicemitarbeitende, Serviceleitende und Restaurantleitende stehen täglich vor der Herausforderung, ihre Fachkompetenz unter Beweis zu stellen. Der erste Teil dieses Lehrgangs widmet sich den Themen Degustation und Trauben. Die Teilnehmenden lernen, Weine souverän und nuanciert zu beschreiben und sie beschäftigen sich mit dem Service und dem Verkauf von Wein. Themen, die sich in den letzten Jahren in eine ganz neue Richtung entwickelt haben.

Das Seminar «Der Schweizer Wein-Sommelier®» erster Teil schliesst mit dem **Attest Wein-Sommelier** und der international anerkannten Bestätigung **WSET® Level 2 Award in Wines** ab.

Dauer	6 Tage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 1'700.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 200.-
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 300.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse / gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung

2.10 Der Schweizer Wein-Sommelier® zweiter Teil

Kompaktes Weinwissen für GastroProfis
Mit international anerkannten Bestätigungen WSET® Level 3
Award in Wines und Introductory Sake Professional der SSA.

Hier vertiefen die Teilnehmenden ihr Weinwissen um weiterführende Themen. Die Teilnehmenden entdecken die Schweizer Wein-Vielfalt, die aufgrund der kleinen Produktionsmengen international gerne vergessen wird, qualitativ aber absolut mithalten kann. Erstmals wird auch das Thema Sake aufgenommen, der viel Popularität gewonnen hat. Vertiefungsthemen wie Wein-Marketing und Food-Pairing stehen ebenfalls auf der Agenda. Der zweite Teil dieses Lehrgangs ist aufgrund der Vertiefung der Themen anspruchsvoll. Daher sollten die Teilnehmenden genug Zeit für das Selbststudium einplanen.

Das Seminar «Der Schweizer Wein-Sommelier®» zweiter Teil schliesst mit dem **Zertifikat Wein-Sommelier** und den international anerkannten Bestätigungen **WSET® Level 3 Award in Wines** sowie **Introductory Sake Professional der SSA** ab.

Dauer	15 Tage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 3'500.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 500.–
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 4'900.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 800.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse / gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung

1

2

3

4

5

6

2.11 Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®

Die Welt der Edelbrände entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Schnaps war gestern. Heute lassen sich die «gebrannten Wässerli» vornehm Edelbrände, Destillate oder Eau de Vie nennen und kommen den Konsumenten sortenrein, cuvetiert, fassgelagert oder sonst wie aufgepeppt entgegen. Und das beileibe nicht nur in Form von Digestifs – also als Mahlzeitabschluss. Spirituosen aller Art werden immer öfter mit Speisen vermählt. Spirituosen-Sommeliers werden künftig zu einem Blauschimmelkäse einen Heavy Peated Single Malt empfehlen, zum Mostbröckli verkaufen sie einen Holzfass gelagerten Grappa und zum Crevetten Cocktail überraschen sie die Gäste mit einem Aprikosenbrand. Das Spezialistenseminar «Der Schweizer Spirituosen-Sommelier» will dazu beitragen, die unglaublich interessante und vielschichtige Welt der edlen Brände zu verstehen und helfen, das erworbene Wissen genuss- und verkaufsfördernd einzusetzen.

Das Seminar «Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®» schliesst mit dem **Zertifikat Spirituosen-Sommelier** und der international anerkannten Bestätigung **WSET® Level 2 Award in Spirits** ab.

Dauer	8 Tage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 300.–
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'800.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse / gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung

2.12 Der Schweizer Wasser-Sommelier®

Professionell im Verkauf von Mineralwasser und alkoholfreier Essensbegleiter

Es gibt kaum ein Land, das aus einer so grossen Wasservielfalt schöpfen kann wie die Schweiz. Für uns alle ist es selbstverständlich, dass wir immer und überall Wasser zur Verfügung haben oder im Nu problemlos beziehen können. Wasser ist bekömmlich und gesund – ja lebensnotwendig – und verdient die entsprechende Wertschätzung. Dazu kommt, dass der Verkauf von Wasser und Mineralwasser im Restaurant immer wieder zu Diskussionen führt – sowohl bezüglich des Preises als auch der Art und Weise wie es serviert wird. Gleichzeitig entwickeln die Gäste vermehrt das Bedürfnis nach einer attraktiven, alkoholfreien Essensbegleitung, die über das Angebot von Wasser und Mineralwasser hinausgeht. Das sind die Basisgedanken und somit auch die Gründe für dieses Seminar. Santé!

Das Seminar «Der Schweizer Wasser-Sommelier®» schliesst mit dem **Zertifikat Wasser-Sommelier** ab.

Dauer	5 Tage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 1'200.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 200.–
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 1'600.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 300.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse / gastrouisse.ch/de/angebot/bildung/weiterbildung

1

2

3

4

5

6

2.13 Der Käse-Sommelier

Professionell im Verkauf von Käse und innovativen Käse-Pairings in der Gastronomie.

Dauer	10 Tage
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 300.-
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'800.- mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 500.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse / gastrosuisse.ch/angebot

2.14 Der Kaffee-Sommelier

Die Erwartungshaltung und das Qualitätsbewusstsein der Gäste und Kaffeekunden sind hoch und müssen von der Gastronomie an der vollautomatischen Kaffeemaschine genauso wie am Siebträger erfüllt werden. Der Schweizer Kaffee-Sommelier unterstützt deshalb dabei, die Kaffeequalität kompetent zu verbessern, das richtige Kaffeekonzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirtschaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.

Die Ausbildung besteht aus sechs Kurstagen, einer praktischen und mündlichen Abschlussprüfung sowie einer Abschlussarbeit (selbstständiges Training und Lernen sind Voraussetzung, um die Abschlussprüfung zu bestehen). Drei Kurstage widmen sich dem theoretischen und praktischen Kaffeewissen, während an den anderen drei Kurstagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung und die Entwicklung eines Kaffeekonzepts vermittelt werden. Dies alles mit dem Ziel, das erlangte Fachwissen verkaufsfördernd und gewinnbringend ein- und umzusetzen.

Dauer	6 Kurstage
Kosten	Kosten Mitglieder CafetierSuisse/SRG CHF 2'700.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 300.–
	Kosten Nichtmitglieder CafetierSuisse/SRG CHF 2'950.– mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	www.kaffee-sommelier.ch
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	CafetierSuisse/Schweizer Röster Gilde

2.15 TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)

Ein nationales Gütesiegel für überdurchschnittliche Lehrbetriebe

Das branchenübergreifende Label TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) trägt dazu bei, Betriebe in ihrer Funktion als Ausbilder weiterzubringen und ihre Leistungen anhand von Ausbildungskriterien auszuzeichnen. Das Schulungs- und Zertifizierungssystem ist dreistufig aufgebaut. Für Stufe 1 müssen die grundlegenden Ausbildungskriterien erfüllt und ein Kurstag absolviert sein. Stufe 2 bedingt einen dreitägigen Kurs zur Erweiterung der Ausbildungskompetenz. Für Stufe 3 wird ein Audit als Nachweis der Ausbildungskompetenz durchgeführt.

Pro Ausbildungsberuf muss ein Berufsbildner geschult werden.

Dauer	1 Kurstag zum Erreichen der Stufe 1 3 Kurstage zum Erreichen der Stufe 2 Stufe 3 besteht aus Coaching im Betrieb und wird durch den L-GAV nicht subventioniert
Kosten	Kosten Mitglieder HotellerieSuisse CHF 320.– pro Person und Kurstag mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 20.– pro Person und Kurstag Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse CHF 380.– pro Person und Kurstag mit L-GAV-Unterstützung nur CHF 80.– pro Person und Kurstag
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	TOP Ausbildungsbetrieb / topausbildungsbetrieb.ch

1

2

3

4

5

6

3 NACHHOLBILDUNGEN

3.1 EFZ Nachholbildungen

Teilnehmende einer Nachholbildung im Gastgewerbe können eine Rückerstattung in der Höhe von CHF 4'000.– beantragen. Diese Rückzahlung erfolgt nach Abschluss der Nachholbildung durch Einreichung der Schulbestätigung Ihrer Berufsfachschule. Die Antragsformulare können bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz angefordert werden.

Dauer	individuell
Kosten	individuell einmalige L-GAV-Rückerstattung CHF 4'000.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	verschiedene Berufsfachschulen

3.2 EBA verkürzte modulare Ausbildung

Hotel & Gastro *formation* Schweiz bietet mit zwei Berufsfachschulen eine spezielle, verkürzte modulare Ausbildung für Restaurantangestellte/Restaurantangestellter sowie Hotellerieangestellte/Hotellerieangestellter in Zürich und für Küchenangestellte/Küchenangestellter in Zug an.

Dauer	1 Jahr
Kosten	variieren einmalige L-GAV-Rückerstattung CHF 1'700.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 109.- an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Durchführungsort	Zug: Küchenangestellte/ Küchenangestellter Zürich: Restaurantangestellte/ Restaurantangestellter Hotellerieangestellte/ Hotellerieangestellter
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz in Zusammenarbeit mit dem Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug und allgemeine Berufsschule Zürich

1

2

3

4

5

6

4

BERUFSPRÜFUNGEN

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Berufsprüfung ist somit die geeignete Vorbildung für den Nachwuchskader und Kadermitarbeitende in allen gastgewerblichen Bereichen.

Bitte beachten Sie folgendes zu den Kosten: Darin **nicht** enthalten sind Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen. Die Berufsprüfungen werden zusätzlich durch den Bund unterstützt.

4.1 Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis

Als Chefköchin/Chefkoch haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.

Sie kennen 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 und -verordnung, beherrschen sämtliche Kochmethoden und setzen diese in eine gesunde Ernährung um.

Dauer	ca. 1 Jahr, 1 Tag pro Woche, in Weggis in 6 Kursblöcken
Kosten	CHF 5'187.– bis 8'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'392.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch

1

2

3

4

5

6

4 BERUFSPRÜFUNGEN

Anbieter

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Kursorte Weggis und Zürich

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Kursort Pully

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* Bern

Kursort Bern

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'100.–

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL

Kursort St. Gallen

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.–

Hotel & Gastro *formazione* Ticino

Kursort Bellinzona

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.–

GastroZürich

Kursort Zürich

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.–

Allgemeine Gewerbeschule Basel

Kursort Basel

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'125.–

H+ Bildung

Kursort Aarau

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'200.–

4.2 Bereichsleiterin/ Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis

Als Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Gästebetreuung, Verkauf und Servicetechnik auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben. Weiter beherrschen Sie die Gestaltung der Gast- und Verkaufsräume, die Beratung und die Lebensmittelbehandlung sowie die Instruktionstechnik.

Dauer	1 Jahr (Impulstag und 6 Kursblöcke à 5 Tage)
Kosten	CHF 4'800.– bis 8'600.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'100.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) werden bei einer Vollzeitanzstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'392.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

5

6

4.3 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

Als Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft übernehmen Sie die fachliche und organisatorische Verantwortung in den Ihnen unterstellten hauswirtschaftlichen Bereichen wie Werterhaltung, Reinigung und Wäscherei, in der Beherbergung oder auf Pflegestationen. In dieser Funktion leiten Sie einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren. Sie arbeiten effizient und effektiv nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen.

Dauer	1 Jahr (Impulstag und 6 Kursblöcke à 5 Tage und 1 Block à 3 Tage)
Kosten	CHF 5'150.– bis 8'700.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'100.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (34 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'636.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

4.4 Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis

Als Chef de Réception haben Sie die Kompetenz, in den kaufmännischen Bereichen eines gastgewerblichen Betriebes wie Front- und BackOffice, Marketing und Verkauf sowie Rechnungswesen qualifizierte Arbeiten auszuüben. In dieser Funktion planen Sie alle Arbeiten im Bereich Empfang, Conciergerie und Kasse, führen diese selbstständig aus und überwachen sie. Zudem können Sie vertragliche Beziehungen zu Reise-mittlern unterscheiden. Aufgrund betrieblicher Rahmenbedingungen beurteilen Sie die Rechte und Pflichten, welche aus Arbeitsverträgen entstehen.

Dauer	1 Jahr (Impulstag und 6 Kursblöcke à 5 Tage)
Kosten	CHF 4'500.– bis 7'600.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'100.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'270.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

5

6

4.5 **Gastro-Betriebsleiterin/ Gastro-Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis**

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

Dauer	7 Monate – 1 Jahr
Kosten	CHF 4'200.– bis 7'500.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'392.–) . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch
Anbieter	GastroBern, GastroLuzern, GastroSt.Gallen, GastroGraubünden, GastroZürich, GastroSuisse

4.6 Führungsfachfrau/ Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis

Profilieren Sie sich als Fachfrau oder Fachmann mit Führungsqualitäten. Mit dem eidgenössisch anerkannten Abschluss erbringen Sie den Nachweis Ihrer Kompetenz auf Führungsebene und empfehlen sich für verantwortungsvolle Unternehmensfunktionen.

Dauer	individuell / Modul Management, Modul Leadership und Modul Prüfungsvorbereitung/Vernetzung
Kosten	CHF 7'800.– bis 15'000.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 3'480.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (35 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'270.–) . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	HotellerieSuisse in Zusammenarbeit mit AKAD

1

2

3

4

5

6

4.7 **Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis**

Als Sommelière/Sommelier beraten Sie die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört auch die Gestaltung des Sortiments von Spirituosen und anderen Getränken.

Dauer	ca. 1,5 Jahre
Kosten	CHF 7'050.– bis 12'100.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'350.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 4'514.–) . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Zürich Changins, école du vin, Nyon Scula superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

1

2

3

4

5

6

5

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Höheren Fachprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf höchsten Anforderungen zu genügen und anspruchsvolle Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Höhere Fachprüfung ist somit die ideale Weiterbildung für das mittlere und obere Kader.

Bitte beachten Sie folgendes zu den Kosten: Darin **nicht** enthalten sind Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen. Die Höheren Fachprüfungen werden zusätzlich durch den Bund unterstützt.

5.1 Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom

Als Küchenchefin/Küchenchef haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt Küche zu übernehmen. Sie arbeiten insbesondere in grösseren Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie, der Spital- und Heimgastronomie sowie des Caterings. Dabei übernehmen Sie eine Vorgesetztenfunktion auf oberer Kaderebene und tragen die Gesamtverantwortung der Leistungen im Bereich Küche.

Dauer	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
Kosten	CHF 6'850.– bis 12'000.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 7'335.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

1

2

3

4

5

6

5.2 Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom

Als Leiterin Restauration/Leiter Restauration verfügen Sie über ein breites und vertieftes Fachwissen und haben die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben im Bereich Service/Verkauf/Restauration zu übernehmen.

Dauer	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
Kosten	CHF 6'850.– bis 12'000.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 7'335.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

5.3 Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom

Als Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt Hotellerie-Hauswirtschaft zu übernehmen. Sie kombinieren, bewerten und beurteilen Materialien, Raumgestaltungen, Inneneinrichtungen und Dekorationen in Bezug auf Betriebskonzepte, Stile, Wirkungen, Farben, Trends, Unterhalt, Lebensdauer, Sicherheit, Hygiene, Ökologie und Ergonomie.

Dauer	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
Kosten	CHF 6'850.– bis 12'000.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 7'335.–) . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

5

6

5.4 Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom

Als Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben zu übernehmen. Sie sind fähig, Aufbau- und Ablauforganisation eines Betriebes der Gemeinschaftsgastronomie zu beurteilen und Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten.

Dauer	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
Kosten	CHF 6'850.– bis 12'000.– mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 7'335.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

5.5 Gastro-Unternehmerin/ Gastro-Unternehmer mit eidgenössischem Diplom

Es gibt Unternehmer und Unterlasser. Unternehmer denken voraus, handeln proaktiv und übernehmen Verantwortung. Gehören Sie zu den Unternehmern? Dann ist diese Höhere Fachprüfung Ihr Ziel!

Entwickeln Sie Ihr unternehmerisches Denken, reflektieren Sie Ihre eigene Werthaltung und bauen Sie eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Verfolgen Sie Ihre Vision und entwickeln Sie eine passende praxisnahe Strategie. Tauschen Sie sich aus mit erfahrenen Dozenten und anderen Branchenkollegen.

Dauer	1 Jahr
Kosten	Mitglieder GastroSuisse; CHF 6'150.– bis 8'700.– Nicht-Mitglieder GastroSuisse; CHF 6'650.– bis 9'700.– mit L-GAV-Finanzierung für Mitglieder GastroSuisse nur CHF 1'300.– mit L-GAV-Finanzierung für Nicht-Mitglieder GastroSuisse nur CHF 1'800.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (29 Tage) und Prüfungstag (10 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 6'357.–). Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse / gastrosuisse.ch/angebot

1

2

3

4

5

6

6 HÖHERE FACHSCHULE

6.1 Nachdiplomstudium Höhere Fachschule Hotelmanagement

Dieser Studiengang zeichnet sich aus durch höchste Praxisrelevanz, moderne Unterrichtsformen und aktivierende Lernmethoden. Mit dem Ziel, Inhalte dauerhaft und anwendungsbereit zu vermitteln, wird der permanente Transfer ins eigene Arbeitsumfeld sichergestellt. Drei anspruchsvolle Modul-Prüfungen, eine fordernde Projekt- und eine ambitionierte Diplomarbeit stehen für den Abschluss einer qualitativ hochstehenden Hotel-Managementausbildung.

Dauer	2 Jahre (aufgeteilt in 4 Module)
Kosten	Mitglieder HotellerieSuisse; CHF 16'800.– Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse; CHF 19'000.– mit L-GAV-Finanzierung für Mitglieder HotellerieSuisse nur CHF 1'600.– mit L-GAV-Finanzierung für Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse nur CHF 3'800.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (45 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet (max. CHF 7'335.–) . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	HotellerieSuisse

WEITERBILDUNG INKLUSIVE. KONTAKT.

Deutschschweiz und Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventionen

Herr Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 53

Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch

Romandie

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Monsieur Yann Christe

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Telefon 021 804 85 30

Email y.christe@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch



weiterbildung-inklusive.ch

Finanziert durch den L-GAV des Schweizer Gastgewerbes

