

VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

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

Ausgabe 2023

**ALLE
KURSE
GRATIS BIS
31.12.2023**

inkl

**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

**DU BILDEST
DICH
WEITER**

**WIR
BEZAHLEN.**

**AUS- UND
WEITERBILDUNG
KOSTENLOS
DANK DES L-GAV!**

Gastgewerbe verlängert Bildungsoffensive nochmals bis Ende 2023

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.

Um die anhaltenden Folgen der Pandemie einzudämmen und dem akuten Fachkräftemangel entgegenzuwirken, verlängern die Sozialpartner im Gastgewerbe die nationale Bildungsoffensive mit kostenlosen Aus- und Weiterbildungen nochmals um ein ganzes Jahr bis Ende 2023. Übernommen werden die gesamten Kurskosten für alle in den Jahren 2022 und 2023 gestarteten Kurse und Lehrgänge, die zum Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV gehören. Auch werden die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber weiterhin deutlich erhöht.

Das Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV erfreut sich grosser Beliebtheit und wurde seit der Lancierung im Jahr 2010 bereits von über 12'000 Personen genutzt.

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

WER PROFITIERT VON DEN L-GAV-VERGÜNSTIGUNGEN?

Finanziell unterstützt werden

- Mitarbeitende, (Anstellung mind. 20 %), deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem **L-GAV des Gastgewerbes** untersteht. Die Anzahl der Kursbesuche pro Person ist unbeschränkt.
- Pro Jahr und Betrieb erhält eine **nicht zwingend dem L-GAV unterstellte Person** (z.B. Betriebsleitende und deren Familienangehörige) ebenfalls Zugang zu einem Angebot. Aus rechtlichen Gründen gilt dies nur für Betriebe, welche zusätzlich auch Mitarbeitende beschäftigen, die zwingend dem L-GAV unterstellt sind. Wird beispielsweise ein Betrieb nur von einem Ehepaar geführt, das keine Mitarbeitenden beschäftigt, können keine Vergünstigungen gewährt werden.
- Waren Sie **bis sechs Monate vor der Anmeldung** noch in einem gastgewerblichen Betrieb angestellt und zwingend dem L-GAV unterstellt, 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 von 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 GastroAargau (neu)	11
2.3 Berufsbildnerkurs von GastroGraubünden (neu)	12
2.4 Berufsbildnerkurs von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz (neu)	13
2.5 Berufsbildnerkurs von HotellerieSuisse	14
2.6 Berufsbildnerkurs Hotelfachschule Thun	15
2.7 Diplomlehrgang Berufsbildnerkurs von GastroGraubünden (neu)	16
2.8 Modulare Expertenausbildung (neu)	17
2.9 Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche	18
2.10 Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse (inkl. Wirtepatent)	19
2.11 Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere®	20
2.12 Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® erster Teil	21
2.13 Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® zweiter Teil	22
2.14 Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere®	23
2.15 Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®	24

2.16	Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®	25
2.17	Schweizer Tee-Sommelier / Sommeliere® (neu)	26
2.18	Kaffee-Sommelier / Sommeliere	27
2.19	TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)	28
2.20	Director of E-Commerce	29
2.21	Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden	30
3.	Nachholbildungen	
3.1	EFZ Nachholbildungen	31
3.2	EBA verkürzte modulare Ausbildung	32
4.	Berufsprüfungen	
4.1	Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis	34
4.2	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis	36
4.3	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis	37
4.4	Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis	38
4.5	Gastro-Betriebsleiterin / Gastro-Betriebsleiter G2 mit eidgenössischem Fachausweis	39
4.6	Führungsfachfrau/Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis	40
4.7	Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis	41
4.8	Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis	42
4.9	Passerelle Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis (befristet bis 2026)	43
4.10	Chefin Bäckerin-Konditeurin-Confiseurin/ Chef Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidg. Fachausweis	44
5.	Höhere Fachprüfungen	
5.1	Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom	46
5.2	Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom	47
5.3	Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom	48
5.4	Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom	49
5.5	Gastro-Unternehmerin / Gastro-Unternehmer G3 mit eidgenössischem Diplom	50
6.	Höhere Fachschule	
6.1	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	51

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	50 Lektionen
Kosten	CHF 1'100.- mit Bildungsinitiative 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 50.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchter Lektion (50 Lektionen) wird bei einer Vollzeitanzstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit Bildungsinitiative 2023: CHF 14.- (max. CHF 700.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 10.- (max. CHF 500.-)
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 wird für die Fachbereiche Küche, Service, Hauswirtschaft und Systemgastronomie angeboten.

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 Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 100.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (25 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit Bildungsoffensive 2023: CHF 138.- (max. CHF 3'450.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 100.- (max. CHF 2'500.-)
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 Kurstag
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 GastroAargau

Neu ab 2023

Die Begleitung junger Menschen auf ihrem Weg ins Berufsleben ist eine spannende Aufgabe. Sie als Berufsbildner/in unterstützen die Lernenden systematisch, fach- und zeitgemäss in der Grundbildung. Dieser eidgenössisch anerkannte Kurs vermittelt die Basis, um Lernende an ihrem Arbeitsplatz optimal zu fördern und zu begleiten.

Es erwartet Sie ein praxisbezogener, umfangreicher Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen.

Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

Dauer	6 Kurstage
Kosten	Kosten Mitglieder GastroAargau CHF 1'200.– abzüglich CHF 100.– mit Wohnkanton Aargau mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– Nicht-Mitglieder GastroAargau CHF 1'400.– abzüglich CHF 100.– mit Wohnkanton Aargau mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	GastroBildungszentrum GBZ Lenzburg
Kurssprachen	Deutsch
Anbieter	GastroAargau



1

2

3

4

5

6

2.3 Berufsbildnerkurs von GastroGraubünden

Neu ab 2023

Der branchenspezifische Berufsbildnerkurs wird von Referierenden aus der Branche gestaltet. Diese unterrichten praxisnah und gehen auf die spezifischen Fragen der Teilnehmenden ein. Die Berufsbildenden erhalten dadurch vertiefte Informationen und Tipps zu branchenrelevanten Ausbildungs-Themen, wie z. B. Rekrutierungsprozess und Bewerberselektion, aber auch zu zahlreichen rechtlichen Fragen im Bereich L-GAV, Arbeitsrecht, Arbeitszeiten, Personalplanung usw.

Mit diesem Kurs erhalten Sie die Voraussetzungen für eine systematische, fachgemässe, zeitgemässe und verantwortungsvolle Grundausbildung Ihrer Lernenden. Ausserdem erlangen Sie den kantonalen Berufsbildnerausweis, der schweizweit anerkannt ist.

Am sechsten Tag arbeiten die Teilnehmenden an ihren individuellen Unterlagen (Ausbildungsplanung, Bildungsbericht usw.) mit der entsprechenden Betreuung eines Referierenden.

Dauer	6 Kurstage
Kosten	Kosten Teilnehmende mit Wohnsitz oder einem Anstellungsvertrag in einem Lehrbetrieb im Kanton Graubünden CHF 570.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- Kosten für ausserkantonale Teilnehmende CHF 870.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Hotel- und Gastronomie Fachschule, Chur
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroGraubünden



2.4 Berufsbildnerkurs von Hotel & Gastro formation Schweiz

Neu ab 2023

Berufsbildende erwerben die Voraussetzung für eine systematische und fachgemässe Ausbildung von Lernenden im Lehrbetrieb. Der Berufsbildnerkurs richtet sich spezifisch an Personen aus der Gastronomie und Hotellerie.

In diesem anerkannten Lehrgang von Hotel & Gastro formation Schweiz wird die Ausbildung von Lernenden, beginnend bei deren Selektion bis hin zum Lehrabschluss, praxisnah vermittelt. Dabei werden unter anderem die Kommunikation und Konfliktlösung, das Verstehen von Bildungsplänen und deren Anwendung auf die betrieblichen Abläufe, das Führen von Bildungsberichten und die Begleitung und Förderung von Lernenden behandelt. Dem Erfahrungsaustausch wird dabei viel Wert beigemessen und dafür ausreichend Zeit eingeplant.

Dauer	5 Tage (41 Kursstunden)
Kosten	CHF 755.– Kosten mit Sitz des Arbeitgebers – in den Kantonen Obwalden, Nidwalden, Uri: CHF 355.– – im Kanton Luzern: CHF 655.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Weggis
Kurssprachen	Deutsch
Anbieter	Hotel und Gastro formation Schweiz



1

2

3

4

5

6

2.5 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	5 Kurstage (4 Präsenztage, 1 Tag online)
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



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 Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. anerkanntem Diplom

Neu ab 2023

In nur zehn Tagen erlangen Sie das Diplom zum eidg. anerkannten «Berufsbildner/in in Lehrbetrieben». Sieben Weiterbildungstage im Präsenzunterricht vertiefen die erworbenen Kompetenzen aus dem obligatorischen Berufsbildnerkurs. Drei Weiterbildungstage als Selbstlernstage werden in einem Lernjournal dokumentiert.

Sie belegen Ihre Handlungskompetenz als Berufsbildende im Rahmen eines konkreten Praxisprojekts. Am Abschlusstag wird die Durchführung des Projekts im Halbplenum während rund 15-20 Minuten präsentiert.

Gilt die Präsentation als bestanden, erhalten Sie das eidgenössisch anerkannte Diplom als «Berufsbildner/in in Lehrbetrieben», gestützt auf Art. 44 Abs. 1 Bst. c der Verordnung über die Berufsbildung.

Dauer	10 Kurstage (7 Präsenztage und 3 Selbstlernstage)
Kosten	Kosten Mitglieder GastroGraubünden/GastroSuisse CHF 2'150.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- Kosten Nicht-Mitglieder GastroGraubünden/GastroSuisse CHF 2'350.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	Hotel- und Gastronomie Fachschule, Chur
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroGraubünden



2.8 Modulare Expertenausbildung

Neu ab 2023

Die modulare Expertenausbildung der EHL im Auftrag von HotellerieSuisse bietet Kompetenzförderung zu 12 ausgewählten Themen mit einer Fokussession pro Monat an. Die Weiterbildung richtet sich an Kader- oder mittlere Führungspositionen (z.B. F&B-Manager:in), welche die existenziellen Herausforderungen und das schwierige Marktumfeld im Gastgewerbe meistern müssen. Die Ausbildung fokussiert auf die Beantwortung aktueller Problemstellungen und ist unterteilt in die Module «Markt», «Betriebsabläufe», «Finanzen» und «modulübergreifende Themen». Die Kurse finden im partizipativen Format als Workshop statt, um die Vernetzung und den Austausch zu fördern.

Dauer	½ Tag pro Kurs (1 Modul = 3 Kurse) (12 Kurse Total = 6 Tage Gesamtaufwand)
Kosten	CHF 3'000.- komplettes Programm mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- (Finanzierung nur bei Abschluss aller vier Module; es werden keine einzelnen Kurse oder Module finanziert)
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	Zürich, Bern, Chur
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	EHL Hospitality Business School, im Auftrag von HotellerieSuisse



1

2

3

4

5

6

2.9 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 Kurstage (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



2.10 Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse (inkl. Wirtepatent)

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

G1 befähigt Sie, 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 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 mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.–
Einmalige Rückerstattung mit L-GAV-Unterstützung bisher: max. CHF 2'700.–
für Präsenzunterricht resp. max. CHF 1'200.– für E-Learning

Lohnersatz Arbeitgeber keine Lohnausfallentschädigung

Durchführungsort ganze Schweiz

Kurssprachen Deutsch, Französisch, Italienisch, (E-Learning nur auf Deutsch)

Anbieter Kantonale Bildungszentren von GastroSuisse



1

2

3

4

5

6

2.11 Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere®

Kompetent. Nachhaltig. Gewinnbringend.

Die Schweiz produziert nicht nur die weltweit grösste Käse-Vielfalt - sie geniesst sie auch gern. Durfte noch vor Jahren der Käsewagen in keinem Restaurant fehlen, so scheint er heute der gehobenen Gastronomie vorbehalten zu sein. Dem Käse und dem Käse-Service gebührt also eine höhere Aufmerksamkeit. In diesem Spezialistenseminar beschäftigen sich die Teilnehmenden mit allem Wissenswerten rund um das Thema Käse in der Gastronomie.

Das Seminar «Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere®» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Zertifikat Schweizer Käse-Sommelier / Schweizer Käse-Sommeliere**

Dauer	10 Kurstage
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 3'000.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.- Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 3'900.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 800.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse



2.12 Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® Erster Teil

Kompaktes Weinwissen für GastroProfis.

Mit international anerkannter Bestätigung WSET® Level 2 Award in Wines.

Das Seminar «Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere®» 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.

Das Seminar «Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere®» erster Teil schliesst mit folgenden Abschlüssen ab:

Attest Schweizer Wein-Sommelier / Schweizer Wein-Sommeliere, WSET® Level 2 Award in Wines.

Dauer	6 Kurstage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 1'700.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 200.–
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse



2.13 Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® Zweiter Teil

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

Die Teilnehmenden vertiefen 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. Seit zwei Jahren 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. Es ist zu empfehlen, genug Zeit für das Selbststudium einzuplanen.

Das Seminar «Der Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere®» zweiter Teil schliesst mit folgenden Abschlüssen ab:
**Zertifikat Schweizer Wein-Sommelier / Schweizer Wein-Sommeliere,
WSET® Level 3 Award in Wines, Introductory Sake Professional.**

Dauer	15 Kurstage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 3'500.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.-
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 4'900.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 800.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse



2.14 Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere®

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. 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 / Sommeliere®» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Zertifikat Schweizer Bier-Sommelier / Schweizer Bier-Sommeliere**

Dauer	8 Kurstage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'800.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	Zürich, Pully, Lugano
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	GastroSuisse



2.15 Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®

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 Apriko-senbrand.

Das Seminar «Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®» schliesst mit folgenden Abschlüssen ab:

Schweizer Spirituosen-Sommelier / Schweizer Spirituosen-Sommeliere, WSET® Level 2 Award in Spirits.

Dauer	8 Kurstage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.– Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'800.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse



2.16 Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®

Mineralwasser und alkoholfreie Getränke entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

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 «Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Zertifikat Schweizer Wasser-Sommelier / Schweizer Wasser-Sommeliere.**

Dauer	5 Kurstage, inklusive Prüfung
Kosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 1'200.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 200.-
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 1'600.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.-
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse



2.17 Schweizer Tee-Sommelier / Sommeliere®

Neu ab 2023

Coming soon!

Dieser Kurs wird im Laufe des Jahres 2023 ausgeschrieben.

Aktuelle Informationen zu allen Angeboten sind erhältlich auf: www.weiterbildung-inklusive.ch



2.18 Kaffee-Sommelier / Sommeliere

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). Vier Kurstage widmen sich dem theoretischen und praktischen Kaffeewissen, während an den anderen zwei 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 Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
	Kosten Nichtmitglieder CafetierSuisse/SRG CHF 2'950.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	www.kaffee-sommelier.ch
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	CafetierSuisse/Schweizer Röster Gilde



2.19 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/
GastroSuisse **CHF 320.–** pro Person und Kurstag

mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.–
mit L-GAV-Unterstützung bisher:
CHF 20.– pro Person und Kurstag

Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse/
GastroSuisse **CHF 380.–** pro Person und Kurstag

mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.–
mit L-GAV-Unterstützung bisher:
CHF 80.– pro Person und Kurstag

Lohnersatz Arbeitgeber

keine Lohnausfallentschädigung

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

Anbieter

TOP Ausbildungsbetrieb



2.20 Director of E-Commerce

Das «Executive Diploma in Hospitality: Director of E-Commerce» ist ein innovativer, hoch flexibler Weiterbildungsstudiengang für Hospitality Professionals mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung. In diesem insgesamt 16 Präsenz- und ca. 20 Selbststudiumtage umfassenden Lehrgang lernen die Teilnehmenden, wie ein Hotel und dessen Leistungen heute online verkauft und dabei nachhaltige Umsatzsteigerungen erzielt werden. Der Präsenzunterricht findet in ausgewählten Schweizer Seminarhotels sowie online statt. Diese Weiterbildung wird den Wert der Absolvierenden auf dem Arbeitsmarkt markant steigern, denn sie werden wissen, wie Revenue Management, Digital Marketing und E-Commerce heute zusammenhängen.

Dauer	16 Kurstage
Kosten	CHF 9'200.– mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsorte	Seminarhotels in Luzern, Basel, Zürich, Bern, Thun, Baden und im Tessin
Kurssprachen	Deutsch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro Union



1

2

3

4

5

6

2.21 Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden

Die Berufsbildung in der Schweiz ist ein wichtiger Pfeiler der Arbeitswelt. Gut ausgebildete und gesunde Berufsleute sichern den wirtschaftlichen Erfolg. Darum ist es wichtig, gute Rahmenbedingungen in der Berufsbildung zu schaffen, damit der Einstieg in das Berufsleben möglichst gut gelingen kann.

Die Zeit der Berufslehre ist für die Lernenden selbst, wie auch für jene Menschen, welche die jungen Leute begleiten, anspruchsvoll. Einerseits müssen seitens der Lernenden Know-how und Fähigkeiten aufgebaut werden, welche der betreffende Beruf erfordert. Andererseits sind junge Menschen in dieser Entwicklungsphase (Adoleszenz) mit vielen Entwicklungsaufgaben – auch ausserhalb des Lehrbetriebs – konfrontiert. Dieser Weiterbildungstag richtet sich **an Berufs- und Praxisbildende, HR-Fachpersonen und Verantwortliche für Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM).**

Dauer	1 Kurstag
Kosten	CHF 300.– mit L-GAV-Unterstützung: CHF 0.–
Lohnersatz Arbeitgeber	keine Lohnausfallentschädigung
Durchführungsort	Hotel & Gastro Union, Luzern
Kurssprachen	Deutsch
Anbieter	Hotel & Gastro Union



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



1

2

3

4

5

6

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	mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: einmalige Rückerstattung CHF 1'400.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit Bildungsoffensive 2023: CHF 138.– (max. ca. CHF 8'073.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 109.– (max. ca. CHF 6'376.–)
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 der allgemeinen Berufsschule Zürich



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 Übernachtung, Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen und gegebenenfalls der praktische Vorbereitungskurs.

1

2

3

4

5

6

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	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
Kosten	CHF 5'000.– bis 8'300.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 900.– bis 1'250.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. CHF 6'048.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch



Die praktischen Vorbereitungskurse sind nicht durch den L-GAV subventioniert, jedoch durch den Bund.

4 BERUFSPRÜFUNGEN

Anbieter

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Kursorte Weggis und Zürich

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

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Kursort Pully

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

Hotel & Gastro *formation* Bern

Kursort Bern

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

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL

Kursort St. Gallen

mit L-GAV-Finanzierung bisher CHF 900.–

Hotel & Gastro *formazione* Ticino

Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona

mit L-GAV-Finanzierung bisher CHF 900.–

GastroZürich

Kursort Zürich

mit L-GAV-Finanzierung bisher CHF 900.–

Allgemeine Gewerbeschule Basel

Kursort Basel

mit L-GAV-Finanzierung bisher
CHF 920.– bis 1'250.–

H+ Bildung

Kursort Aarau

mit L-GAV-Finanzierung bisher CHF 900.–

1

2

3

4

5

6

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	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
Kosten	CHF 5'700.– bis 9'000.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'100.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. 6'084.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



Die praktischen Vorbereitungskurse sind nicht durch den L-GAV subventioniert, jedoch durch den Bund.

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	37 Kurstage, 5 Prüfungstage
Kosten	CHF 5'430.– bis 9'310.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 1'230.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (37 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. 7'056.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 5'124.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino



Die praktischen Vorbereitungskurse sind nicht durch den L-GAV subventioniert, jedoch durch den Bund.

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 Reismittlern unterscheiden. Aufgrund betrieblicher Rahmenbedingungen beurteilen Sie die Rechte und Pflichten, welche aus Arbeitsverträgen entstehen.

Dauer	31 Kurstage, 4 Prüfungstage
Kosten	CHF 4'700.– bis 8'000.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'100.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanzstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. 5'880.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'270.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



4.5 Gastro-Betriebsleiterin/ Gastro-Betriebsleiter G2 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 32 Kurstage, 4 Prüfungstage
oder im Blended Learning mit 5 Kursta-
gen, ZOOM-Sequenzen und gesteuertem
Selbststudium auf der Lernplattform.

Kosten CHF 7'200.–
mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.–
mit L-GAV-Finanzierung bisher:
CHF 900.–

Lohnersatz Arbeitgeber Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und
Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer
Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag
an den Arbeitgeber vergütet. Im Blended
Learning werden insgesamt 18 Tage Loh-
nersatz vergütet. Bei geringerem Pensum
wird die Pauschale prozentual angepasst.
mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023:
CHF 168.– (max. 6'048.–)
mit L-GAV-Unterstützung bisher:
CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)

Kurssprachen Deutsch, Französisch

Anbieter GastroBern, GastroLuzern,
GastroSt.Gallen,
GastroGraubünden,
GastroZürich, GastroSuisse



1

2

3

4

5

6

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	Modul Management = 13 Kurstage Modul Leadership = 16 Kurstage Modul Prüfungsvorbereitung/Vernetzung = 6 Kurstage
Kosten	CHF 8'000.– bis 15'000.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 3'480.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (35 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. 5'880.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'270.–)
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	HotellerieSuisse in Zusammenarbeit mit AKAD



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	32 Kurstage, 5 Prüfungstage
Kosten	CHF 5'000.– bis 12'950.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 900.– bis 1'775.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanzustellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. 6'216.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'514.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotelfachschule Zürich, Zürich Changins, école du vin, Nyon Scula superiore alberghiera e del turismo, Bellinzona



1

2

3

4

5

6

4.8 Diätköchin mit eidg. Fachausweis / Diätkoch mit eidg. Fachausweis

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können. Diätköchinnen und Diätköche arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepte, Gerichte und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartechniken wirtschaftlich ein.

Dauer	35 Kurstage, 5 Prüfungstage
Kosten	CHF 5'560.- bis 9'120.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Finanzierung: CHF 1'100.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurs- und Prüfungstag wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.- (max. 6'720.-) mit L-GAV-Unterstützung: CHF 122.- (max. 4'880.-)
Durchführungsorte	Weggis, Pully/Morges, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz Hotel & Gastro formation Suisse Hotel & Gastro formazione Svizzera



4.9 Passerelle Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis

befristet bis 2026

Die Passerelle richtet sich an Diätköchinnen und Diätköche, die bereits ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) erworben haben sowie die Voraussetzungen von Artikel 3.31 erfüllen. Diese können bis am 31. Dezember 2026 eine reduzierte Prüfung absolvieren und dadurch mit nur sechs zusätzlichen Schulungstagen (ohne Modulprüfungen) den eidg. Fachausweis Diätköchin/Diätkoch erwerben. Die reduzierte Prüfung bezieht sich auf die Prüfungsteile 3 und 4 gemäss Ziffer 5.11 der Prüfungsordnung. Im Übrigen gilt die Prüfungsordnung sinngemäss. Möglich macht dies die Übergangsfrist zu einer neuen Prüfungsordnung.

Dauer	6 Kurstage, 1 Prüfungstag
Kosten	CHF 2'100.– mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurs- und Prüfungstag wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– (max. 1'176.–)
Durchführungsort	Weggis
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz



1

2

3

4

5

6

4.10 Chefin Bäckerin-Konditorin-Confiseurin mit eidg. Fachausweis / Chef Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidg. Fachausweis

Dieser Lehrgang wird nur durch den L-GAV finanziert für Absolvierende, die dem L-GAV des Gastgewerbes unterstellt sind. Die Subventionen gelten nicht für Personen, welche in Bäckereien oder Konditoreien angestellt sind.

Dauer	Auf Anfrage
Kosten	auf Anfrage mit Bildungsoffensive 2023: 0.– mit L-GAV-Unterstützung: auf Anfrage
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag und Prüfungstag wird bei einer Vollzeitanstellung eine Pauschale an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit Bildungsoffensive 2023: CHF 168.– mit L-GAV-Unterstützung: CHF 122.–
Durchführungsorte	Luzern, Yverdon les Bains
Kurssprachen	Deutsch / Französisch
Anbieter	Richemont Kompetenzzentrum, Luzern Richemont Centre de compétences, Yverdos les Bains

Anfragen bitte via
Hotel & Gastro *formation* Schweiz



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 Übernachtung, Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen und gegebenenfalls der praktische Vorbereitungskurs.

1

2

3

4

5

6

5.1 Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom

Start nächster Lehrgang: 2024

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	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Kosten	CHF 7'050.– bis 12'400.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 224.– (max. 10'080.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



5.2 Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom

Start nächster Lehrgang: 2024

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	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Kosten	CHF 7'050.- bis 12'400.- mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 224.- (max. 10'080.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
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

5.3 Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom

Start nächster Lehrgang: 2024

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	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Kosten	CHF 7'050.– bis 12'400.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.–
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 224.– (max. 10'080.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



5.4 Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom

Start nächster Lehrgang: 2024

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	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Kosten	CHF 7'050.- bis 12'400.- mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 224.- (max. 10'080.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
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

5.5 Gastro-Unternehmerin/ Gastro-Unternehmer G3 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 29 Kurstage, 10 Prüfungstage

Kosten Mitglieder GastroSuisse;
CHF ~~7'100.-~~
Nicht-Mitglieder GastroSuisse;
CHF ~~8'100.-~~

mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.-
mit L-GAV-Finanzierung bisher:
CHF 1'300.-

mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.-
mit L-GAV-Finanzierung für
Nicht-Mitglieder GastroSuisse bisher:
CHF 1'800.-

Lohnersatz Arbeitgeber Pro besuchtem Kurstag (29 Tage) und Prüfungstag (10 Tage) wird bei einer Vollzeitstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet.

Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.

mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023:
CHF 224.- (max. 8'736.-)
mit L-GAV-Unterstützung bisher:
CHF 163.- (max. CHF 6'357.-)



Kurssprache Deutsch

Anbieter GastroSuisse

6 HÖHERE FACHSCHULE

6.1 Nachdiplomstudium HF 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 ambitionöse Diplomarbeit stehen für den Abschluss einer qualitativ hochstehenden Hotel-Managementausbildung.

Dauer	45 Kurstage
Kosten	Mitglieder HotellerieSuisse; CHF 16'800.- Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse; CHF 19'000.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Finanzierung für Mitglieder HotellerieSuisse bisher: CHF 1'600.- mit Bildungsoffensive 2023: CHF 0.- mit L-GAV-Finanzierung für Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse bisher: CHF 3'800.-
Lohnersatz Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (45 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2023: CHF 224.- (max. 10'080.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
	
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	HotellerieSuisse

1

2

3

4

5

6

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

Madame Iris Aeschlimann

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

Telefon 021 804 85 30

Email i.aeschlimann@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch



weiterbildung-inklusive.ch

Finanziert durch den L-GAV des Schweizer Gastgewerbes

