

# VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

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

Oktober 2019

**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](https://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.

(Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. Die finanziellen Mittel und Plätze sind beschränkt. Es besteht kein Recht auf Subventionsbeiträge. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihrer Einreichung berücksichtigt.)

<b>1. Grundangebote</b>	
1.1 fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie	8
1.2 Progresso	9
<b>2. Weiterbildungslehrgänge</b>	
2.1 Tageskurs für Ausbildner	10
2.2 Berufsbildnerkurs von HotellerieSuisse	11
2.3 Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche	12
2.4 Hochgenuss – Gipfeltreffen für Gastronomen und Genusshandwerk	13
2.5 Berufsbildnerkurs Hotelfachschule Thun	14
<b>3. Nachholbildungen</b>	
3.1 EFZ Nachholbildungen	15
3.2 EBA verkürzte modulare Ausbildung	16
<b>4. Berufsprüfungen</b>	
4.1 Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis	18
4.2 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis	20
4.3 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis	21
4.4 Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis	22
4.5 Gastro-Betriebsleiterin/Gastro-Betriebsleiter mit eidgenössischem Fachausweis	23
4.6 Führungsfachfrau/Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis	24
4.7 Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis	25
<b>5. Höhere Fachprüfungen</b>	
5.1 Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom	27
5.2 Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom	28
5.3 Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom	29
5.4 Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom	30
5.5 Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer mit eidgenössischem Diplom	31
<b>6. Höhere Fachschule</b>	
6.1 Nachdiplomstudium Höhere Fachschule Hotelmanagement	32

# 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.

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

## 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.

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

## 2 WEITERBILDUNGS-LEHRGÄNGE

### 2.1 Tageskurs für Ausbildner

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

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

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

## 2.3 Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche

Dieser berufsbegleitende Weiterbildungslehrgang 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».

<b>Dauer</b>	10 Tage (2 x 5 Tage Blockkurs)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 7'200.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	Weggis/St. Gallen
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>Stiftung innocuisine</b>

## 2.4 Hochgenuss – Gipfeltreffen für Gastronomen und Genusshandwerk

Die jährliche Impulstagung von GastroSuisse setzt sich mit den Themen rund um die Schweizer Kulinarik auseinander. Jedes Jahr stehen die Impulstage unter einem Hauptthema; dazu werden verschiedene Beiträge in Form von Vorträgen, Workshops und Präsentationen organisiert. Die Tagung besitzt einen Vertiefungscharakter und ist daher eine passende, jährliche Weiterbildung.

<b>Dauer</b>	Einmal im Jahr während zwei Tagen
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 570.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>  Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 750.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung</b> <b>nur CHF 150.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	wird jährlich festgelegt: <a href="http://hochgenuss-gastrouisse.ch">hochgenuss-gastrouisse.ch</a>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="http://gastrouisse.ch">gastrouisse.ch</a>

## 2.5 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).

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

## 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.

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



## 3.2 EBA verkürzte modulare Ausbildung

Hotel & Gastro *formation* Schweiz bietet mit zwei Berufsfachschulen eine spezielle, verkürzte modulare Ausbildung für Restaurationsangestellte/Restaurationsangestellter in Zürich und für Küchenangestellte/Küchenangestellter in Zug an.

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

## 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.

<b>Dauer</b>	ca. 1 Jahr, 1 Tag pro Woche, in Weggis in 6 Kursblöcken
<b>Kosten</b>	CHF <del>5'187.-</del> bis <del>8'500.-</del>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch

### Anbieter

#### Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Kursorte Weggis und Zürich

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.-

#### Hotel & Gastro *formation* Suisse

Kursort Pully

mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.-

#### 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.-

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.

<b>Dauer</b>	1 Jahr (Impulstag und 6 Kursblöcke à 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 4'800.– bis 8'600.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur</b> <b>CHF 900.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1 Jahr (Impulstag und 6 Kursblöcke à 5 Tage und 1 Block à 3 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 5'150.– bis 8'700.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur</b> <b>CHF 900.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1 Jahr (Impulstag und 6 Kursblöcke à 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 4'500.– bis 7'600.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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 Wahl-pflichtmodulen speziell angesprochen.

<b>Dauer</b>	7 Monate – 1 Jahr
<b>Kosten</b>	<b>CHF 4'200.– bis 7'500.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 900.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroBern, GastroLuzern,</b> <b>GastroSt.Gallen,</b> <b>GastroGraubünden,</b> <b>GastroZürich</b>

## 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.

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

## 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.

<b>Dauer</b>	ca. 1,5 Jahre
<b>Kosten</b>	<b>CHF 7'050.– bis 12'100.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'350.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 122.– an den Arbeitgeber vergütet <b>(max. CHF 4'514.–)</b> . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
<b>Kurssprache</b>	Französisch
<b>Anbieter</b>	<b>Changins, école du vin, Nyon</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 6'850.– bis 12'000.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur</b> <b>CHF 1'300.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) werden bei einer Vollzeitanstellung CHF 163.– an den Arbeitgeber vergütet <b>(max. CHF 7'335.–)</b> . Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 6'850.– bis 12'000.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'300.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 6'850.– bis 12'000.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'300.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1,5 Jahre (Impulstag und 8 Kursblöcke à 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 6'850.– bis 12'000.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung nur CHF 1'300.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	1 Jahr
<b>Kosten</b>	Mitglieder GastroSuisse; <b>CHF 6'150.– bis 8'700.–</b> Nicht-Mitglieder GastroSuisse; <b>CHF 6'650.– bis 9'700.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung für Mitglieder GastroSuisse nur CHF 1'300.–</b>  <b>mit L-GAV-Finanzierung für Nicht-Mitglieder GastroSuisse nur CHF 1'800.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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.
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b>





# 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](mailto:subventionen@hotelgastro.ch)

**Web** [weiterbildung-inklusive.ch](http://weiterbildung-inklusive.ch)  
[formazione-inclusa.ch](http://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](mailto:y.christe@hotelgastro.ch)

**Web** [formation-incluse.ch](http://formation-incluse.ch)



[weiterbildung-inklusive.ch](https://weiterbildung-inklusive.ch)

Finanziert durch den L-GAV des Schweizer Gastgewerbes

