

# VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

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

Januar 2022

**ALLE  
KURSE  
GRATIS BIS  
31.12.2022**

**inkl**

**WEITERBILDUNG-  
INKLUSIVE.CH**

**DU BILDEST  
DICH  
WEITER**

**WIR  
BEZAHLEN.**

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

# **Gastgewerbe verlängert Bildungsoffensive nochmals bis Ende 2022**

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 2022. Übernommen werden die gesamten Kurskosten für alle in den Jahren 2021 und 2022 gestarteten Kurse und Lehrgänge, die zum Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV gehören. Auch werden die Arbeitsausfallentschädigungen an die Arbeitgeber weiterhin deutlich erhöht.

**Die Bildungsoffensive erfreut sich grosser Beliebtheit und wurde im Jahr 2021 bereits von über 2'000 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, 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 zu einem 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.

<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 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 (inkl. Wirtepatent)	16
2.8 Der Schweizer Käse-Sommelier®	17
2.9 Der Schweizer Wein-Sommelier® erster Teil	18
2.10 Der Schweizer Wein-Sommelier® zweiter Teil	19
2.11 Der Schweizer Bier-Sommelier®	20

2.12	Der Schweizer Spirituosen-Sommelier®	21
2.13	Der Wasser-Sommelier	22
2.14	Der Kaffee-Sommelier	23
2.15	TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)	24
2.16	Director of E-Commerce	25
2.17	Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden	26
<b>3.</b>	<b>Nachholbildungen</b>	
3.1	EFZ Nachholbildungen	28
3.2	EBA verkürzte modulare Ausbildung	29
<b>4.</b>	<b>Berufsprüfungen</b>	
4.1	Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis	31
4.2	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis	32
4.3	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis	33
4.4	Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis	34
4.5	Gastro-Betriebsleiterin / Gastro-Betriebsleiter G2 mit eidgenössischem Fachausweis	35
4.6	Führungsfachfrau/Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis	36
4.7	Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis	37
4.8	Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis	38
4.9	Chefin Bäckerin-Konditeurin-Confiseurin/ Chef Bäcker-Konditor-Confiseur mit eidg. Fachausweis	39
<b>5.</b>	<b>Höhere Fachprüfungen</b>	
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 G3 mit eidgenössischem Diplom	43
<b>6.</b>	<b>Höhere Fachschule</b>	
6.1	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	44

Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. Alle aktuellen Angebote in den jeweiligen Kurs Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch immer online auf [weiterbildung-inklusive.ch](http://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.

<b>Dauer</b>	50 Lektionen
<b>Kosten</b>	CHF <del>1'100.-</del> mit Bildungsinitiative 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 50.-
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchter Lektion (50 Lektionen) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit Bildungsinitiative 2022: CHF 14.- (max. CHF 700.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 10.- (max. CHF 500.-)
<b>Durchführungsorte</b>	ganze Schweiz
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	Hotel & Gastro formation 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.

<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 Bildungsoffensive 2022: CHF 0.-</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>CHF 100.-</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (25 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>mit Bildungsoffensive 2022:</b> <b>CHF 138.- (max. CHF 3'450.-)</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>CHF 100.- (max. CHF 2'500.-)</b>
<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

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».

<b>Dauer</b>	1 Kurstag
<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>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Schweiz</b>

## 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>	6 Kurstage (3 Kursteile à 2 Kurstage)
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder HotellerieSuisse <b>CHF 1'560.-</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>  Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse <b>CHF 1'860.-</b> <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>	<b>HotellerieSuisse</b>

1

2

3

4

5

6

## 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 Kurstage (2 x 5 Tage Blockkurs)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 7'900.–</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 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.

<b>Dauer</b>	3 Tage
<b>Kosten</b>	Mitglied GastroSuisse <b>CHF 990.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 90.– Nicht-Mitglied GastroSuisse <b>CHF 1'290.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 390.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Der Durchführungsort wird jährlich festgelegt <a href="http://www.fforum-gastrouisse.ch">www.fforum-gastrouisse.ch</a>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="http://gastrouisse.ch/angebot/bildung/impulstagungen/">gastrouisse.ch/angebot/bildung/impulstagungen/</a>

## 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.

<b>Dauer</b>	2 Tage
<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 Bildungsoffensive 2022: CHF 0.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>CHF 150.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	wird jährlich festgelegt: <a href="http://hochgenuss-gastrosuisse.ch">hochgenuss-gastrosuisse.ch</a>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="http://gastrosuisse.ch/angebot/bildung/impulstagungen">gastrosuisse.ch/angebot/bildung/impulstagungen</a>

## 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).

<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>

1

2

3

4

5

6

## 2.7 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 (GZ).

<b>Dauer</b>	40 Tage im Präsenzunterricht oder während sechs Monaten Zugang auf Lernplattformen im E-Learning (aufgeteilt in 6 Module)
<b>Kosten</b>	mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– Einmalige Rückerstattung mit L-GAV-Unterstützung bisher: max. CHF 2'700.– für Präsenzunterricht resp. max. CHF 1'200.– für E-Learning
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	ganze Schweiz
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch, (E-Learning nur auf Deutsch)
<b>Anbieter</b>	<b>Kantonale Bildungszentren von GastroSuisse</b> / <a href="https://www.gastrosuisse.ch/angebot/bildung/gastro-unternehmerausbildung/g1-gastro-grundseminar/">https://www.gastrosuisse.ch/angebot/bildung/gastro-unternehmerausbildung/g1-gastro-grundseminar/</a>



## 2.8 Der Schweizer Käse-Sommelier®

### Kompetent. Nachhaltig. Gewinnbringend.

Die Schweiz produziert nicht nur die weltweit grösste Käse-Vielfalt - sie geniesst diese 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. Die Reise beginnt bei der Käsekunde und bewegt sich zu den Tieren und ihrer Milch; sie führt über die Verarbeitung bis hin zur einmaligen Schweizer Käse-Vielfalt und natürlich bekannten, internationalen Produkten. Sie lernen fantastische Käse-Pairings mit Wein, Bier und Spirituosen kennen und wie Sie Ihre Gäste mit überraschenden Genussmomenten begeistern. Und natürlich erhält vor allem der Schweizer Käse die verdiente Wertschätzung. Cheese!

<b>Dauer</b>	10 Kurstage
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 3'000.-</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.-
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 3'900.-</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 800.-
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung">gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung</a>

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.

<b>Dauer</b>	6 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 1'700.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 200.–  Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'100.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Zürich
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung">gastrouisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung</a>

## 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.

<b>Dauer</b>	15 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF <del>3'500.-</del> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.-  Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF <del>4'900.-</del> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 800.-
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Zürich
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung">gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung</a>

## 2.11 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. 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 nachhaltigen positiven Eindruck beim Gast.

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

<b>Dauer</b>	8 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'100.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'800.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	Zürich, Pully, Lugano
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung">gastrosuisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung</a>

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

<b>Dauer</b>	8 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'100.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–  Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'800.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Zürich
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastro Suisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung">gastro Suisse.ch/angebot/bildung/weiterbildung</a>

## 2.13 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.

<b>Dauer</b>	5 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 1'200.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 200.–  Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 1'600.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Zürich
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastrouisse.ch/de/angebot/bildung/weiterbildung">gastrouisse.ch/de/angebot/bildung/weiterbildung</a>

## 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.

<b>Dauer</b>	6 Kurstage
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder CafetierSuisse/SRG <b>CHF 2'700.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 300.–
	Kosten Nichtmitglieder CafetierSuisse/SRG <b>CHF 2'950.–</b> mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 500.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	<a href="http://www.kaffee-sommelier.ch">www.kaffee-sommelier.ch</a>
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>CafetierSuisse/Schweizer Röster Gilde</b>

## 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.

<b>Dauer</b>	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
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder HotellerieSuisse <b>CHF 320.–</b> pro Person und Kurstag <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 20.–</b> pro Person und Kurstag  Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse <b>CHF 380.–</b> pro Person und Kurstag <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 80.–</b> pro Person und Kurstag
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>TOP Ausbildungsbetrieb /</b> <a href="http://topausbildungsbetrieb.ch">topausbildungsbetrieb.ch</a>



## 2.16 Director of E-Commerce

neu ab 2022

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.

<b>Dauer</b>	16 Kurstage
<b>Kosten</b>	CHF 8'900.– <b>mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	keine Lohnausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	Seminarhotels in Zürich, Bern, Luzern und Online
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro Union</b>

1

2

3

4

5

6

## 2.17 Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden

neu ab 2022

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).**

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

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.

<b>Dauer</b>	individuell
<b>Kosten</b>	mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: einmalige Rückerstattung CHF 4'000.–
<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 Restaurantangestellte/Restaurantangestellter sowie Hotellerieangestellte/Hotellerieangestellter in Zürich und für Küchenangestellte/Küchenangestellter in Zug an.

<b>Dauer</b>	1 Jahr
<b>Kosten</b>	<b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>einmalige Rückerstattung CHF 1'700.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag wird bei einer Vollzeitanzstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>mit Bildungsoffensive 2022:</b> <b>CHF 138.– (max. ca. CHF 8'073.–)</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>CHF 109.– (max. ca. CHF 6'376.–)</b>
<b>Durchführungsort</b>	Zug: Küchenangestellte/ Küchenangestellter Zürich: Restaurantangestellte/ Restaurantangestellter Hotellerieangestellte/ Hotellerieangestellter
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Schweiz</b> in Zusammenarbeit mit dem <b>Gewerblich-industriellen Bildungszentrum</b> <b>Zug und der allgemeinen</b> <b>Berufsschule Zürich</b>

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.

<b>Dauer</b>	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 4'800.– bis 8'300.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 900.– bis 1'250.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 Bildungsoffensive 2022: CHF 168.– (max. CHF 6'048.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: W CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch

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

1

2

3

4

5

6

# 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

Kursort Bellinzona

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

### Scuola specializzata superiore alberghiera e del turismo

Kursort 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.–



## 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>	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 5'700.– bis 9'000.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'100.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanzstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. mit L-GAV-Bildungsoffensive 2022: CHF 168.– (max. 6'084.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	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.

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.

<b>Dauer</b>	34 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 5'300.– bis 9'050.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 1'100.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (34 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 2022: CHF 168.– (max. 6'384.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'636.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	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.

## 4.4 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.

<b>Dauer</b>	31 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 4'700.– bis 8'000.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'100.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 2022: CHF 168.– (max. 5'880.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'270.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

1

2

3

4

5

6

## 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.

<b>Dauer</b>	32 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 3'800.– bis 7'100.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 900.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (32 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 2022: CHF 168.– (max. 6'048.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 122.– (max. CHF 4'392.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	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** Modul Management = 13 Kurstage  
Modul Leadership = 16 Kurstage  
Modul Prüfungsvorbereitung/Vernetzung = 6 Kurstage

**Kosten** CHF 8'000.– bis 15'000.–  
mit Bildungsoffensive 2022: 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 2022:  
CHF 168.– (max. 5'880.–)  
mit L-GAV-Unterstützung bisher:  
CHF 122.– (max. CHF 4'270.–)

**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.

<b>Dauer</b>	32 Kurstage, 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	<b>CHF 5'000.– bis 12'950.–</b> <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung bisher:</b> <b>CHF 900.– bis 1'775.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanzstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>mit L-GAV-Bildungsoffensive 2022:</b> <b>CHF 168.– (max. 6'216.–)</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>CHF 122.– (max. CHF 4'514.–)</b>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Belvoirpark Hotelfachschule Zürich, Zürich</b> <b>Changins, école du vin, Nyon</b> <b>Scula superiore alberghiera</b> <b>e del turismo, Bellinzona</b>

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

neu ab 2022

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.

<b>Dauer</b>	35 Kurstage, 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 5'560.- bis 9'120.- mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Finanzierung: CHF 1'100.-
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 2022: CHF 168.- (max. 6'720.-) mit L-GAV-Unterstützung: CHF 122.- (max. 4'880.-)
<b>Durchführungsorte</b>	Weggis, Pully/Morges, Bellinzona
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	Hotel & Gastro formation Schweiz Hotel & Gastro formation Suisse Hotel & Gastro formazione Svizzera

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

**neu ab 2022**

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.

<b>Dauer</b>	Auf Anfrage
<b>Kosten</b>	auf Anfrage <b>mit Bildungsoffensive 2022: 0.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung: auf Anfrage</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag und Prüfungstag wird bei einer Vollzeitanstellung eine Pauschale an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>mit Bildungsoffensive 2022:</b> <b>CHF 168.–</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung:</b> <b>CHF 122.–</b>
<b>Durchführungsorte</b>	Luzern, Yverdon les Bains
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch / Französisch
<b>Anbieter</b>	<b>Richemont Kompetenzzentrum, Luzern</b> <b>Richemont Centre de compétences,</b> <b>Yverdos les Bains</b>

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 Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen. Die Höheren Fachprüfungen werden zusätzlich durch den Bund unterstützt.

1

2

3

4

5

6

## 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>	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 7'050.– bis 12'400.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 2022: CHF 224.– (max. 10'080.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	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

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>	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 7'050.– bis 12'400.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 2022: CHF 224.- (max. 10'080.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	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

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>	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 7'050.– bis 12'400.– mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.– mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.–
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 2022: CHF 224.– (max. 10'080.–) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.– (max. CHF 7'335.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	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

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>	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 7'050.- bis 12'400.- mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.- mit L-GAV-Finanzierung bisher: CHF 1'500.-
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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 2022: CHF 224.- (max. 10'080.-) mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	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.

<b>Dauer</b>	29 Kurstage, 10 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	Mitglieder GastroSuisse; <b>CHF 5'550.– bis 8'400.–</b> Nicht-Mitglieder GastroSuisse; <b>CHF 6'050.– bis 9'400.–</b> <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung bisher:</b> <b>CHF 1'500.–</b>  <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.–</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung für</b> <b>Nicht-Mitglieder GastroSuisse bisher:</b> <b>CHF 1'800.–</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	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. <b>mit L-GAV-Bildungsoffensive 2022:</b> <b>CHF 224.– (max. 8'736.–)</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher:</b> <b>CHF 163.– (max. CHF 6'357.–)</b>
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b> / <a href="https://gastrouisse.ch/angebot">gastrouisse.ch/angebot</a>

# 6 HÖHERE FACHSCHULE

## 6.1 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement

Dieser Studiengang zeichnet sich aus durch höchste Praxisrelevanz, modernwe 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.

<b>Dauer</b>	45 Kurstage
<b>Kosten</b>	Mitglieder HotellerieSuisse; <b>CHF 16'800.-</b> Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse; <b>CHF 19'000.-</b> <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.-</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung für Mitglieder HotellerieSuisse bisher: CHF 1'600.-</b>  <b>mit Bildungsoffensive 2022: CHF 0.-</b> <b>mit L-GAV-Finanzierung für Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse bisher: CHF 3'800.-</b>
<b>Lohnersatz Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (45 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>mit L-GAV-Bildungsoffensive 2022: CHF 224.- (max. 10'080.-)</b> <b>mit L-GAV-Unterstützung bisher: CHF 163.- (max. CHF 7'335.-)</b>
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	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](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

Madame Iris Aeschlimann

Route des Pressoirs 8

1027 Lonay

**Telefon** 021 804 85 30

**Email** [i.aeschlimann@hotelgastro.ch](mailto:i.aeschlimann@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

