

WEITERBILDUNG.

2024

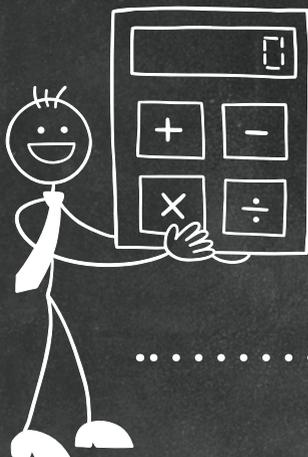


AUCH
E-LEARNING
MÖGLICH

**GASTRO-
GRUNDSEMINAR &
BERNER
WIRTEKURS**



**GASTRO-
BETRIEBSLEITER-
SEMINAR
MIT EIDG. FA**



**WEITERBILDUNG
À LA CARTE**



INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Kurse nach Mass..... 5

GGG/Brandschutz/Ethik/Alkohlgesetzgebung/Selbstkontrollkonzept/Küche/Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene/Leitlinie/Food Waste/Gemüse & Früchte/vegane Küche/Wurstküche/Tierzerlegung/Fleischsommelier

- Grundkurs Lebensmittelrecht/Hygiene (Wirtekurs + G1)..... 6
- Gastro-Grundkurs GO!..... 6
- Lebensmittelrecht / Hygiene / Selbstkontrolle / Hygiene Leitlinie für das Gastgewerbe:
Das müssen Sie wissen! 7
- Lebensmittelhygiene-Crashkurs – Personalhygiene – Produkthygiene – Betriebshygiene.. 8
- Workshop: Erstellung eines Selbstkontrolle-Handbuchs (SKHB)..... 9
- Diplomierter Fleischsommelier..... 10
- Grundkurs Küche (G1)..... 11
- Pflanzliche Proteine als Chance in der Gastronomie..... 11
- Gemüse und Früchte richtig rüsten und schneiden 12
- Workshop: Das Zerlegen eines Tieres..... 13
- Workshop: Wurstküche 14
- Food Waste in der Gastronomie 15

Betriebsorganisation/Betriebsführung/Marketing/Mitarbeiterführung/Kader/Kopas/Recht/Finanzen/Structogram/Mentaltraining/E-Mails/Bewerbung

- Grundkurs Betriebsführung und -organisation (G1) 16
- Grundkurs Rechnungswesen (G1)..... 16
- Grundkurs Recht (Wirtekurs und G1) 16
- Wie bewerbe ich mich erfolgreich?..... 17
- Persönlichkeitsentwicklung mit Structogram 18
- Reklamationen sind ein Fest 19
- E-Mails mit 5-Sterne-Effekt..... 21
- Faire Mitarbeitergespräche durchführen 22
- Führungskompetenz – Erfolgreich im Führungsalltag..... 23
- Mentaltraining 24
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe:
KOPAS-Ausbildung (Wirtekurs und G1)..... 25
- Wahlpflichtmodul Gastronomie (G2) 26
- Wahlpflichtmodul Systemgastronomie (G2) 27

Service/Verkauf/Bar/Wein & Bier/Spirituosen

- Grundkurs Service und Verkauf / Getränk Kunde (G1) 28
- Verkaufstraining: Service, der verkauft! 28
- Service-Crashkurs 29
- Chef de Service-Kurs 31
- Rum-, Whisky- und Brennkurs..... 33

Allgemeine Kursbedingungen «Weiterbildung à la carte 2024» 34

Wirtekurs / Gastro-Grundseminar G1 inkl. E-Learning

zur Erlangung des staatlich anerkannten bernischen Fähigkeitsausweises für Gastwirtinnen und Gastwirte und G1 Zertifikat GastroSuisse (Kurse können auch als reine Weiterbildung mit und ohne Prüfung besucht werden)..... 35

Modul 1:	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene/Selbstkontrolle• Kantonales Gastgewerbegesetz / GGG• Eidg. Alkoholgesetz / Jugendschutz• Berufsethik / Suchtprävention• Brandschutz• KOPAS-Ausbildung	36
-----------------	--	----

Modul 2:	<ul style="list-style-type: none">• Marketing und Angebotsgestaltung• Betriebsorganisation• Büroorganisation• Mitarbeiterführung• Preiskalkulation	36
-----------------	--	----

Modul 3:	<ul style="list-style-type: none">• Einführung ins Rechnungswesen• Finanzanalyse• Betriebsübernahme	36
-----------------	---	----

Modul 4:	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsrecht/L-GAV• Allgemeine Rechtslehre - Rechtskunde/Vertragslehre• Lohnabrechnungen / Sozialversicherungen	37
-----------------	---	----

Modul 5:	<ul style="list-style-type: none">• Servicekunde (Grundlagen)• Der Gastgeber als Verkäufer und Berater / Umgang mit dem Gast• Getränkekunde	37
-----------------	---	----

Modul 6:	<ul style="list-style-type: none">• Betrieb/Infrastruktur in der Küche/Produktion• Ernährung• Lebensmittel• Speiseangebot• Kalkulation/Warenkostenberechnung Küche• Kochen (grösstenteils virtuell) / Garmethoden / Gerichte	37
-----------------	---	----

Alle Module sind auch als E-Learning buchbar.

Kaderbildung G2

<ul style="list-style-type: none">• Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2).....	39
--	----



Spezialisten für Treuhand und Beratung

Gastroconsult – die führenden Spezialisten für Treuhand und Beratung in der Gastronomie und Hotellerie.

Unsere leidenschaftliche Mission ist es, Ihren Alltag zu erleichtern. Als vertrauensvoller Partner begleiten wir Sie bei Ihren individuellen Projekten und bieten umfassende Lösungen in folgenden Bereichen:

- Buchhaltungen, Abschluss- und Steuerberatung
- Übernahme von Revisionsmandaten
- Nachfolgeregelung, Geschäftsübernahmen, Gesellschaftsgründungen
- Beratung bei Miet-, Kauf- und Arbeitsverträge
- Betriebsanalysen und Marktstudien
- Marketing-, Betriebs- und Angebotskonzepte

Profitieren Sie vom Branchen-Know-how unserer Beraterinnen und Berater und unserer wertvollen GastroAnalyse mit Vergleichszahlen von tausenden Betrieben.

Gastroconsult AG

Standstrasse 8
CH-3014 Bern

T +41 31 340 66 00
bern@gastroconsult.ch
gastroconsult.ch

WEITERBILDUNG 2024 IM WEITERBILDUNGSZENTRUM VON GASTROBERN

Wer lernt und nicht denkt, ist verloren!
Wer denkt und nicht lernt, ist in großer Gefahr.
Konfuzius (551–479 v. Chr.), chinesischer Philosoph

Das Check-In für die 2024-Kurse ist eröffnet!

Als Arbeitgeberverband für Restauration und Hotellerie steht uns das Wohle der Branche sehr am Herzen und dazu gehört auch ein breitgefächertes, branchenbezogenes Weiterbildungsangebot. In dieser Broschüre finden Sie unsere gesamte Weiterbildungspalette. Wir verzichten neu auf eine Anmeldekarte. Sie können sich einfach über die entsprechenden QR-Codes oder direkt online auf www.gastrobern.ch informieren und anmelden. Unsere engagierten Dozierenden bringen alle die erforderliche Fach- und Methodenkompetenz sowie Erfahrung in der Erwachsenenbildung mit.

Es freut uns sehr, dass wir auch im 2024 mit dem Schweizer Fleischfachverband eine partnerschaftliche Zusammenarbeit pflegen. GastroBern Mitglieder profitieren bei diesem Partner bei einem Kursbesuch von Spezialpreisen.

Lassen Sie sich von unserem Kursangebot inspirieren und überraschen, was wir alles umgesetzt haben, um das Programm attraktiv zu gestalten. Weiterbildung à la carte heisst auch:

- Kurse zur Erlangung des staatlich anerkannten bernischen Fähigkeitsausweises für Gastwirtinnen und Gastwirte (WK)
- Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse (G1)
- Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. FA (G2)
- Weiterbildung à la carte für Betriebsleitende, Mitarbeitende von gastgewerblichen Betrieben und Themenkurse für alle Personen, die sich fürs entsprechende Thema interessieren
- Kurse nach Mass = Individuelle Kurse nach Ihren Bedürfnissen und in Ihrem Betrieb

Und jetzt einchecken: Entweder mit dem entsprechenden QR-Code oder online unter www.gastrobern.ch. Den entsprechenden QR-Code finden Sie auf der Programmrückseite.

Wünschen Sie eine Beratung oder haben Sie Fragen zu den Kursen? Dann rufen Sie uns einfach an oder schreiben Sie eine E-Mail.

Herzlich willkommen in unserem Weiterbildungszentrum!



Kontakt:

GastroBern, Weiterbildungszentrum

Telefon: 031 330 88 88

E-Mail: info@gastrobern.ch

www.gastrobern.ch

EDUQUA Wir sind eduQua zertifiziert!

UNSERE KOMPETENTEN REFERENT/INNEN IM 2024



Angela Amorosi



Andrea Bezard-Heiz



Vanessa Bigler



Nathalie Christinger



Stephan Debrunner



Thomas Fahrni



Urs Fasel



Reto Fries



Fabienne Hager



Daniel Hollenstein



Urs Kallen



Andrea Kern



Matthias Kriegel



Sabine Krippendorf



Zita Langenstein



Matthias Nold



Anna Peyer



Daniel Reichenpfader



Andreas Rickly



Florian Riekmann



Michel Rippstein



Christopher Risse



Jonathan Schärer



Désirée Schenkel



Michael Schneiter



Urs Schüpbach



Samanta Studer



Roland Waldner



Patrick Zbinden

DIE INITIALZÜNDUNGEN FÜR EINE WEITERBILDUNG BEI GASTROBERN

- ✓ Erreichbar in ca. 5 Minuten ab Hauptbahnhof bzw. Bahnhof Wankdorf mit dem Bus Nr. 20 bis zur Haltestelle Wyleregg.
- ✓ Versierte Fachreferentinnen und Fachreferenten.
- ✓ EduQua zertifiziert.
- ✓ Reduzierte Kursgebühren für GastroBern/GastroSuisse Mitglieder bei der Programmpalette «Weiterbildung à la carte».
- ✓ Berufsprüfungen und Diplomkurse sind durch Bund und/oder den L-GAV subventioniert.
- ✓ Kursunterlagen sind grundsätzlich in der Kurs- bzw. Seminargebühr inbegriffen.
- ✓ G1-Kurse können auch als E-Learning gebucht werden.
- ✓ Gratis-Mineralwasser im Seminarraum.



KURSE NACH MASS FÜR IHREN BETRIEB IN IHREM BETRIEB = MASSKURSE!

Wir bieten Ihnen Masskurse für Ihren Betrieb bei Ihnen vor Ort an. Mögliche Themen: z.B. Service, Verkauf, Hygiene, KOPAS usw.). Auch Kurse für Ihre Kadercrew (z.B. Führungskurse etc.) sind unsere Spezialität. **Der Kursinhalt wird auf Ihre individuellen Bedürfnisse zugeschnitten.** Direkte Umsetzung des Kursinhaltes in Ihrem Betrieb sichert Ihnen einen raschen Erfolg und eine Umsatzsteigerung. Die Kurszeiten, Kursdetails und die Teilnehmerzahl werden mit Ihnen zusammen festgelegt.

Gerne beraten wir Sie, welcher Kurs für Ihre Bedürfnisse und Ihren Betrieb betreffend Dauer und Inhalt am geeignetsten ist.

Kontaktieren Sie uns (Telefon 031 330 88 88 / info@gastrobern.ch) für eine unverbindliche Beratung und Offerte.

Kurs-Nr. 24-1A, 24-1B / 24-1C / 24-1D / 24-1E / 24-1F / AK24-M1-1 / AK24-M1-2

MODUL 1 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL WIRTEKURS

Grundkurs Lebensmittelrecht / Hygiene - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.



Anmeldung Kurse «Weiterbildung à la carte»

Kurs-Nr. WBZ24-01 und WBZ24-02 **1 Abend oder 1 Nachmittag**

NEU!

GASTRO-GRUNDKURS GO!

Sie planen ein «Beizli-Fest», eine Festwirtschaft oder sind mit einem Foodtruck unterwegs? Wir zeigen Ihnen, was Sie wissen müssen.

Kursziel

Sie kennen die 5 wichtigsten Gesetze für die Durchführung einer Festveranstaltung. Sie erstellen ein Hygienekonzept sowie ein fehlerfreies Speise- und Getränkeangebot für eine Veranstaltung. Sie kennen die gängigen Sicherheitsmassnahmen und Wichtiges zum Einsatz von Personal.

Kursinhalt

Die Anforderungen bei einer Festwirtschaft, einem «Beizli-Fest», Foodtruck etc. werden bezüglich der Arbeitssicherheit, Hygiene und Temperaturführung immer zahlreicher. Dieser Kurs schafft im Regel- und Gesetzes-Dschungel Klarheit und gibt Ihnen Tipps und Tricks zum Gelingen eines professionellen und gesetzeskonformen Auftritts an Ihrem nächsten Fest.

Teilnehmerkreis

Personen, die eine Festwirtschaft planen (z. B. bei der Gemeinde für einen Markt, Klassenlehrer für den Weihnachtsmarkt, Vereinsmitglieder für einen Basar u. ä., Studenten für ein Stadtfest sowie alle interessierten Personen.

Kursdaten

Donnerstag, 21. März 2024 (WBZ24-01)

Donnerstag, 25. April 2024 (WBZ24-02)

Kurszeiten

18.00 bis 21.00 Uhr (WBZ24-01)

14.00 bis 17.00 Uhr (WBZ24-02)

Kurskosten

CHF 160.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 180.- für Mitglieder SFF

CHF 200.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen
und Pausenkaffee

Referent

Bruno Lustenberger,

Präsident GastroAargau

Kurs-Nr. WBZ24-03 und WBZ24-04 **1 Tag**

LEBENSMITTELRECHT / HYGIENE / SELBSTKONTROLLE / HYGIENE-LEITLINIE FÜR DAS GASTGEWERBE: DAS MÜSSEN SIE WISSEN!

Erfahrungsaustausch und Antworten auf Ihre individuellen Fragen rund ums Lebensmittelrecht in der gastgewerblichen Praxis sind weitere Schwerpunkte an diesem Tag.

Kursziel

In diesem Kurs vertiefen Sie Ihr Wissen im Lebensmittelrecht, in der Lebensmittelhygiene sowie in der Selbstkontrolle und bringen es auf den neusten Stand. Sie erhalten einen praxisorientierten Überblick über die Hygiene-Verordnung im Rahmen der Hygieneleitlinie für das Gastgewerbe. Sie lernen, wie Sie mit Hilfe der Leitlinie Ihre Selbstkontrolle im Betrieb aufbauen und entwickeln können.

Kursinhalte

- Sinn und Zweck der Leitlinie GVG.
- Lebensmittelrecht in der Praxis.
- Lebensmittelhygiene.
- Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP / GHP).
- Aufbau und Inhalt eines Selbstkontrolle-Handbuches SKHB nach Leitlinie GVG.
- Rechtliche Grundlagen der Selbstkontrolle.
- Personalhygiene und Schulung.

Teilnehmerkreis

Gastwirte, Betriebsleiter, Hoteliers, Geschäftsführer, Küchenchefs und alle, die im Berufsalltag über die hygienischen Vorschriften Bescheid wissen müssen.

Kursdaten

Mittwoch, 3. April 2024 (WBZ24-03)

Dienstag, 26. November 2024

(WBZ24-04)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/

GastroSuisse

CHF 335.- für Mitglieder SFF

CHF 350.- für Nichtmitglieder

einschliesslich SKHB-Vorlage und

Pausenkaffee

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl.

Küchenchef, SVEB Zertifikat Modul 1,

Fachreferent GastroBern

**LEBENSMITTELHYGIENE-CRASHKURS - PERSONALHYGIENE -
LEBENSMITTELHYGIENE - BETRIEBSHYGIENE**

Das geltende Lebensmittelrecht sieht vor, dass Mitarbeitende von Gastgewerbebetrieben in allen Bereichen der Lebensmittelhygiene aus- und weitergebildet sein müssen. Dieser Hygiene-Crash-Kurs ist die Gelegenheit für Ihre Mitarbeitenden, einen externen Hygienekurs zu besuchen.

Kursziel

Die Kursteilnehmenden vertiefen ihre Kenntnisse in Sachen Lebensmittelhygiene und setzen sie in ihrer gastgewerblichen Praxis richtig um.

Kursinhalte

- Wichtiges und Neues in Kurzform in allen drei Bereichen der Lebensmittelhygiene (persönliche Hygiene, Produkthygiene, Betriebshygiene).

Teilnehmerkreis

Küchenmitarbeitende, Mitarbeitende aus dem lebensmittelverarbeitenden Bereich, Mitarbeitende in der Gastronomie und Hotellerie.

Kursdaten

Donnerstag, 6. Juni 2024 (WBZ24-05)

Kurszeiten

13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 120.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 145.- für Mitglieder SFF

CHF 160.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen und
Pausenkaffee

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl.
Küchenchef, SVEB-Zertifikat Modul 1,
Fachreferent GastroBern

WORKSHOP: ERSTELLUNG EINES SELBSTKONTROLLE-HANDBUCHS (SKHB)

Erstellen Sie in diesem Kurs Ihr betriebsspezifisches Selbstkontrolle-Handbuch (SKHB) - gemäss Leitlinie GVG - und lernen Sie mehr über dessen korrekte Anwendung.

Kursziel

Am Ende des Kurses nehmen Sie ein anwendungsfertiges und auf Ihren Betrieb angepasstes SKHB mit nach Hause und wissen, wie Sie die Dokumente und Formulare im Arbeitsalltag korrekt anwenden.

Kursinhalt

- Anforderungen an ein gesetzeskonformes SKHB
- Aufbau der GastroBern SKHB-Vorlage
- Individualisieren und Anpassen der Vorlage für Ihren Betrieb
- Anwendung und Umsetzung des SKHB im Betriebsalltag

Teilnehmerkreis

Betriebsleitende und hygieneverantwortliche Personen in Gastronomiebetrieben

Kursdatum

Donnerstag, 5. September 2024
(WBZ24-06)

Kurszeiten

13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse
CHF 315.- für Mitglieder SFF
CHF 350.- für Nichtmitglieder
einschliesslich SKHB-Vorlage und
Pausenkaffee

Referent

Christopher Risse, Leiter Betriebswirtschaft, Hygieneberatung & Zertifizierung GastroBern

Wichtig

- Eigener Laptop (Betriebssystem Microsoft Windows 10 oder neuer)
- Grundlegende Anwenderkenntnisse von Microsoft Word
- Grundwissen Lebensmittel- und Betriebshygiene (z. B. abgeschlossenes Modul 1 - G1)

Diplomierter Fleischsommelier

Lehrgang

In diesen zwei Wochen vertiefen Sie Ihre Kenntnisse und können somit eine kompetente und fachlich fundierte Beratung zum Thema Fleisch anbieten. Auch erfahren Sie, wie Sie den Einkauf und die Zubereitung optimieren können. Schliesslich soll der Lehrgang Sie dazu befähigen, dass die Kunden oder der Gast das Lebensmittel Fleisch mit gutem Gewissen geniessen kann und es als Teil einer ausgewogenen Ernährung versteht.

Inhalte

- Kulturgeschichte
- Formen der Tierhaltung und ihr Einfluss auf die Qualität des Fleisches
- Tiergesundheit
- Tierrassen und ihre spezifischen Merkmale
- Gesetzliche Bestimmungen (Schweiz)
- Sensorik mit praktischen Übungen
- Qualitätsmanagement (HACCP, gute Hygienepraxis)
- Benennung Zerlegung der Teilstücke (Schweiz / International / Specialcuts)
- Herstellung und Verkostung von Fleischerzeugnissen (Schweiz / International)
- Präsentation des Fleisches wie auch der Fleischerzeugnisse
- Praktische Verkaufsgespräche mit Argumentationstraining
- Grill- und Küchenseminar (Fleischgerichte, Garmethoden, Anrichten, Dekorieren)
- Fleisch in der Ernährung, Trends und Konsumverhalten (national und international)



Teilnehmerkreis	Abgeschlossene Grundausbildung in den artverwandten Berufen der Fleischwirtschaft (Gastronomie, Bäckerei, Detailhandel Nahrungsmittel etc.). Über die Zulassung entscheidet die Prüfungskommission.
Daten	21. bis 25. Oktober 2024 (Raum Zürich) – 20. bis 24. Januar 2025 (SFF-Bildungszentrum in Spiez)
Kurskosten	CHF 5 700.– für SFF-Mitglieder CHF 6 270.– für Mitglieder unserer Partner – gilt auch für Mitglieder GastroBern CHF 6 840.– für Nichtmitglieder einschliesslich Mittagessen, Pausenverpflegung, Degustationen, Prüfungsgebühr, Diplom inkl. Kleber und Badge Übernachtungen sind nicht inbegriffen
Dozenten	Sind auf der Website aufgelistet https://www.sff.ch

Weitere Informationen und Anmeldung: <https://www.sff.ch>

Wichtig: Für die Absolvierung des Lehrgangs gelten folgende Voraussetzungen: 80% Anwesenheit an den Schulungstagen sowie das Verfassen einer Facharbeit. Es muss eine mündliche sowie eine praktische Prüfung (Fachgespräch zur Facharbeit, fachlichen Fragen und Praxisaufgaben zu den nationalen und internationalen Produkten) abgelegt werden.

Das ganze Kursangebot vom SFF finden Sie hier:
www.sff.ch / Verbandsmitglieder und ihre Mitarbeitenden profitieren von vergünstigten Partnerkursgebühren



Schweizer Fleisch-
Fachverband
Union Professionnelle
Suisse de la Viande
Unione Professionale
Svizzera della Carne

Kurs-Nr. 24-6B / AK24-M6

MODUL 6 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Küche - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 37.

Kurs-Nr. WBZ24-07 **1 Nachmittag**

PFLANZLICHE PROTEINE ALS CHANCE IN DER GASTRONOMIE

NEU!

Kursziel

Plant Based, Vegan, alternative Proteinquellen? – Was steckt wirklich dahinter und wie kann der Megatrend als Chance in der Gastronomie genutzt werden? Sie erhalten einen Einblick in die Welt der pflanzlichen Proteinquellen, lernen die Gründe, Herausforderungen und Einsatzmöglichkeiten von pflanzlichen Proteinen kennen mit dem Schwerpunkt pflanzliche Fleischersatzprodukte. Ebenfalls werden verschiedene Technologien für die Herstellung von pflanzlichen Ersatzprodukten angeschaut, und wir werfen einen Blick in die Zukunft und zu unserem zukünftigen Ernährungsverhalten. Eine Degustation und Fachdiskussion werden den Nachmittag abrunden.

Kursinhalt

- Chancen und Herausforderungen von pflanzlichen Proteinen in der Gastronomie
- Anwendungsmöglichkeiten in der Gastronomie
- Proteinversorgung aktuell in der Schweiz
- Konsum von tierischen und pflanzlichen Proteinquellen
- Gründe für/gegen pflanzliche Proteinquellen
- Technologie für die Herstellung von pflanzlichen Ersatzprodukten
- Zukünftige Ernährungsentwicklung
- Degustation und Fachdiskussion

Teilnehmerkreis

Betriebsleitende, Küchenverantwortliche, Köche, Küchenmitarbeitende, Lernende sowie alle am Thema interessierten Personen

Kursdatum

Mittwoch, 10. April 2024 (WBZ24-07)

Kurszeiten

14.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 180.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 200.- für Mitglieder SFF

CHF 225.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Onlineunterlagen,
Degustation und Pausenkaffee

Referentin

Nathalie Christinger, Lebensmittel-
ingenieurin FH, SVEB Modul 1

GEMÜSE UND FRÜCHTE RICHTIG RÜSTEN UND SCHNEIDEN**Kursziel**

Sie lernen die verschiedenen Schnittarten und -formen von Salaten, Gemüsen und Früchten kennen. Wir zeigen Ihnen die professionelle Schneidetechnik und die Handhabung von Messern sowie den Umgang mit Werkzeugen und Maschinen zum Rüsten und Schneiden von Gemüsen und Früchten.

Kursinhalt

- Kennenlernen von verschiedenen Gemüsen und Früchten
- Kennenlernen der verschiedenen Schnittarten und Schnittformen
- Umgang mit verschiedenen Messern, Werkzeugen etc. und deren Handhabung
- Praktische Umsetzung der Schnittarten und Schnittformen
- Gute Herstellungspraxis im Umgang mit Salaten, Gemüsen und Früchten

Teilnehmerkreis

Küchenmitarbeitende, Lernende,
Mitarbeitende in der Gastronomie

Kursdatum

Montag, 15. April 2024 (WBZ24-08)

Kurszeiten

13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 120.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse
CHF 145.- für Mitglieder SFF
CHF 160.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen und
Pausenkaffee

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl.
Küchenchef, SVEB-Zertifikat Modul 1,
Fachreferent GastroBern

Kurs-Nr. WBZ24-09 **1 Nachmittag**

WORKSHOP: DAS ZERLEGEN EINES TIERES

Haben Sie sich auch schon gefragt, wie aus einem ganzen Tier das Schnitzel auf dem Teller wird?

Kursziel

Eine grobe Idee der Zerlegung der verschiedenen Tiere zu begutachten und selber Hand anzulegen.

Kursinhalt

- Vorzeigen einer Zerlegung eines Tieres
- Tricks und Tipps für die Zerlegung der Tiere
- Teilstücke selbst ausbeinen und zuschneiden
- Verschiedene Verwertungsmöglichkeiten der Teilstücke

Teilnehmerkreis

Interessierte Teilnehmende aus der Gastrobranche (keine Vorkenntnisse nötig)

Kursdatum

Montag, 10. Juni 2024 (WBZ24-09)

Kursort

SFF Bildungszentrum im Hotel Seaside, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez

Kurszeiten

13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 245.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 270.- für Mitglieder SFF

CHF 300.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Pausenkaffee

Referent

Ausbildner des SFF-Bildungszentrums

Wichtig

Keine Berührungsgängste mit Fleisch und
sauberer Kittel fürs praktische Arbeiten

WORKSHOP: WURSTKÜCHE

Wir zeigen Ihnen, wie Sie Würste einfach selbst herstellen können.

Kursziel

Die Teilnehmenden werden Ihre Wurst selbst herstellen und mit nach Hause nehmen.

Kursinhalt

- Rohmaterialauswahl für die Wurstherstellung
- Verschiedene Wurstarten kennen lernen
- Rezepte vergleichen und die Unterschiede erkennen
- Würste nach eigenem Gusto veredeln und herstellen
- Weiterverarbeitung und Aufbewahrung der Würste nach der Herstellung

Teilnehmerkreis

Interessierte aus der Gastronomiebranche (keine Vorkenntnisse nötig)

Kursdatum

Donnerstag, 25. April 2024 (WBZ24-10)

Kursort

SFF Bildungszentrum im Hotel Seaside, Schachenstrasse 43, 3700 Spiez

Kurszeiten

13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 245.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 270.- für Mitglieder SFF

CHF 300.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Pausenkaffee und eigene
Wurst

Referent

Ausbildner des SFF Bildungszentrums

Wichtig

Keine Berührungsgängste mit Fleisch und
sauberer Kittel fürs praktische Arbeiten

FOOD WASTE IN DER GASTRONOMIE

Kochen gegen Food Waste. So schonen Sie Ihren Geldbeutel und die Ressourcen.

Kursziel

Sie wissen was Sie konkret gegen Food Waste tun können, wie Sie Essensreste vermeiden oder genussvoll verwerten können.

Kursinhalte

- Food Waste: Bedeutung, Vorkommen, Gewichtung global
- Food Waste in der Gastronomie
- Wir schauen genau hin
- Nachhaltige Labels
- Wie kann ich Food Waste messen?
- Möglichkeiten zur Optimierung in Teilschritten
- Was sagt die Zukunft?

Teilnehmerkreis

Gastgeber, Betriebsleiter, Geschäftsführer, Küchenchefs, Köche, Küchenmitarbeitende und alle, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Dienstag, 16. April 2024 (WBZ24-11)

Kurszeiten

13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 160.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 180.- für Mitglieder SFF

CHF 200.- für Nichtmitglieder

einschliesslich Kursunterlagen und
Pausenkaffee

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl.
Küchenchef, SVEB-Zertifikat Modul 1,
Fachreferent GastroBern

Kurs-Nr. 24-2A / 24-2B / AK24-M2

MODUL 2 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Betriebsführung und -organisation - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36

Kurs-Nr. 24-3A / 24-3B / AK24-M3

MODUL 3 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Rechnungswesen - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36

Kurs-Nr. 24-4A / 24-4B / 24-4C / 24-4D / 24-4E / 24-4F / AK24-M4-1 / AK24-M4-2

MODUL 4 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL WIRTEKURS

Grundkurs Recht - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 37



**SORGENFREIER
VERSICHERUNGSSCHUTZ
FÜR DIE GASTRONOMIE.**

Als Verbandversicherungspartner von GastroSuisse bietet SWICA erstklassige und L-GAV-konforme Krankentaggeld- und Unfall-Versicherungslösungen an. Dank der Partnerschaft mit GastroSocial reduziert SWICA Ihren administrativen Aufwand, damit Sie sich sorglos Ihren Gästen widmen können.

FÜR SIE DA.
Telefon 0800 80 90 80 oder gastroversicherungen.ch

 GASTROSOCIAL

WEIL GESUNDHEIT ALLES IST 

WIE BEWERBE ICH MICH ERFOLGREICH?

Wünschen Sie sich eine Bewerbung, die zeitgemäss ist und die Ihre Fähigkeiten ins richtige Licht rückt? Möchten Sie mit Ihren Unterlagen ein «Wow» auslösen und sich von den anderen abheben?

Kursziel

In diesem Kurs lernen Sie die Dos und Don'ts für Bewerbungen im Umfeld von Gastronomie und Hotellerie. Sie erfahren, wie Sie Ihre Unterlagen attraktiv und modern aufsetzen und Bewerbungen schreiben, die gerne gelesen werden. Zudem entdecken Sie neue Wege der Stellensuche und erfahren, wie digitale Tools und Künstliche Intelligenz Sie unterstützen können.

Kursinhalte

- Neue Wege der Stellensuche
- Bewerbung aus HR-Sicht: Darauf wird speziell geachtet
- Mit der Bewerbung auf den ersten Blick punkten - so geht's
- Deckblatt: Ja oder nein?
- Das Foto kreativ in Szene setzen: Ideen zur Inspiration
- Dos und Don'ts für den Lebenslauf inkl. eindrücklicher Beispiele aus der Praxis
- Bewerbungsschreiben: Weg vom Standard, hin zum aussagekräftigen Schreiben
- Aktuelle Rekrutierungstrends, Online-Bewerbungen und LinkedIn-Tipps
- ChatGPT bzw. Künstliche Intelligenz und Bewerbung: Chancen und Risiken

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter, Mitarbeitende in der Gastronomie & Hotellerie und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren

Kursdatum

Mittwoch, 12. Juni 2024 (WBZ24-12)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 320.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen und
Pausenkaffee

Referentin

Andrea Kern, Bewerbungscoach,
HR-Fachfrau und Autorin

Wichtig

Am besten bringen Sie Ihre Bewerbungsunterlagen gleich mit in den Kurs. Dann können Sie die Ideen und Inputs direkt umsetzen.

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG MIT STRUCTOGRAM

Für den Erfolg gibt es kein Patentrezept. Erfolgreiche Menschen haben einen persönlichen Stil und wenden genau die Rezepte (Methoden und Techniken) an, die zu ihnen passen. Die eigene Persönlichkeit ist der Erfolgsfaktor in Führung und Verkauf. Sich selbst kennen zu lernen, mit den Möglichkeiten und Grenzen, ist Ziel dieses Tages. Dieses sehr praxisbezogene Seminar basiert auf der wertfreien, naturwissenschaftlichen Methode der Biostruktur-Analyse. Sie gibt Ihnen die Basis zur Verbesserung des Klimas in Teams, zum besseren Verständnis der Bedürfnisse Ihrer Gäste, Geschäftspartner, Mitarbeitenden und in Ihrer persönlichen Beziehung.

Kursziel

Sie lernen, sich und Ihr Gegenüber einzuschätzen. Sie führen eine Selbstanalyse durch und erkennen daraus Ihre Stärken und Schwächen, welche Ihnen helfen wird, sich und Ihre Mitmenschen besser zu verstehen.

Kursinhalte

- Einstieg ins Thema Structogram inkl. Hintergrundwissen.
- Eigenes Structogram erstellen und kennen.
- Daraus ableiten, was dies für mein eigenes Verhalten bedeutet und wie ich aufgrund meines Profils in gewissen Situationen am besten vorgehe.
- Structogram von anderen einschätzen können.
- Teamsituation: Welche Erkenntnisse ziehen wir für unseren Arbeitsalltag daraus?
- Eigene, aktuelle Beispiele bearbeiten.

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren

Kursdatum

Montag, 11. November 2024
(WBZ24-13)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 315.- für Mitglieder SFF
CHF 350.- für Nichtmitglieder
+ CHF 70.- Structogram-Buch
einschliesslich Pausenkaffee

ReferentIn

Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenenbildnerin HF, Trainerin Biostrukturanalysen Structogram/Triogram, CAS Coaching

REKLAMATIONEN SIND EIN FEST

«Reklamationen sind ein Fest», findet Zita Langenstein. Sie ist Leiterin Weiterbildung bei GastroSuisse und amtierte bereits als Butler, mitunter gar bei der Queen. Wie richtig und überraschend mit Reklamationen umgehen, erfahren Sie in diesem Kurs.

Kursziel

In diesem Kurs lernen Sie, auf Reklamationen professionell und überraschend zu reagieren und dadurch die Kundenbindung zu optimieren.

Kursinhalte

- Definition und Grundsätze von Reklamationen und Gästefeedbacks
- Die Reklamationsarten
- Die überraschende Reklamationsbehandlung
- Leistung und Gegenleistung, Tipps und Ideen für die Praxis
- Praktische Übungen
- Gästefeedbacks auf Online-Plattformen
- Reaktionsmöglichkeiten und Textmodule

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Betriebsleiter, Hoteliers, Kadermitarbeiter und alle Personen, welche mit Gäste-Feedbacks zu tun haben.

Kursdatum

Dienstag, 27. August 2024 (WBZ24-14)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 315.- für Mitglieder SFF

CHF 350.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout und
Pausenkaffee

Referentin

Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung
Formation GastroSuisse



Die Nr. 1 für alle Sozialversicherungen in der Hotellerie und Gastronomie

Als grösste Sozialversicherung für die Hotellerie und Gastronomie beraten wir Sie gerne zu allen Fragen rund um die obligatorischen Versicherungen der 1. und 2. Säule sowie zu unseren weiterführenden Vorsorgelösungen. Profitieren Sie von unserer Erfahrung und Kompetenz – seit 75 Jahren versichern wir unsere Kundschaft und holen überall das Beste für sie raus.

gastrosocial.ch/angebot

DU BILDEST DICH WEITER – WIR BEZAHLEN.

Aus- und Weiterbildungen von der Basis bis zur Spitze, finanziert durch den L-GAV.

Auch im 2024 profitieren!



Finanziert
durch den L-GAV
des Gastgewerbes



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

E-MAILS MIT 5-STERNE-EFFEKT

Möchten Sie in der E-Mail-Flut positiv auffallen - und mit einem modernen und attraktiven Schreibstil im Posteingang glänzen? Und wünschen Sie sich Ideen, wie Sie Ihre Nachrichten auch visuell aufwerten können?

Kursziel

In diesem Kurs lernen Sie, wie Sie mit Wort und Gestaltung ein optimales Licht auf Ihren Gastronomie- oder Hotelleriebetrieb werfen können. Sie verabschieden sich von veralteten Formulierungen und erfahren, wie Sie frisch und modern schreiben können.

Kursinhalte

- Modern schreiben - Gäste begeistern: Wie geht das?
- Der attraktive Betreff, die korrekte Anrede, der stimmige Schluss
- Die Grundsätze wirkungsvoller E-Mails inkl. Vorher-Nachher-Beispiele
- Anti-Floskel-Training für frische Formulierungen
- Wie Sie E-Mails visuell zu einem echten Eyecatcher machen
- Aus alt wird neu: E-Mails modern, verständlich und ansprechend formulieren
- E-Mail-Beispiele aus der Praxis der Teilnehmenden
- Digitale Tools, die Sie beim Schreiben unterstützen

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter sowie alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Dienstag, 3. Dezember 2024
(WBZ24-15)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse
CHF 320.- für Mitglieder SFF
CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen
und Pausenkaffee

Referentin

Andrea Kern, Bewerbungscoach,
HR-Fachfrau und Autorin

FAIRE MITARBEITERGESPRÄCHE DURCHFÜHREN**Kursziel**

Die Teilnehmenden setzen sich mit dem Thema «fair» auseinander und erleben an praktischen Beispielen, wie Mitarbeitergespräche möglichst fair durchgeführt werden.

Kursinhalte

- Wie werden Mitarbeitergespräche im Moment geführt?
- Was heisst/bedeutet «fair»?
- Meine Rolle als vorgesetzte Person.
- Nähe - Distanz.
- Unterschiedliche Wahrnehmung.
- Was sind meine Werte?
- Was beeinflusst meine Bewertung?
- Glaubenssätze und meine innere Haltung.
- Ziele und Erwartungen.
- Gespräche führen: Auf was muss ich achten?
- Feedbackregeln (Sender und Empfänger).

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter, Kadermitarbeitende, Teamleiter und Führungspersonen

Kursdatum

Mittwoch, 27. November 2024 (WBZ24-16)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 315.- für Mitglieder SFF

CHF 350.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen
und Pausenkaffee

Referentin

Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenen-
bildnerin HF, CAS Coaching

FÜHRUNGSKOMPETENZ

Erfolgreich im Führungsalltag

Sie kennen die Voraussetzungen zum erfolgreichen Führen. Führen bedeutet, Mitarbeiter anzuleiten und gemeinsam Ziele zu erreichen. Kommunikationsfähigkeit, situatives Handeln, gute Wahrnehmung und Menschenkenntnis sind Bausteine für kompetentes Führen. Gezielte Delegation sowie das Motivieren der Mitarbeitenden sind wichtige Aufgaben jeder Führungskraft.

Kursziel

Sie lernen die wichtigsten Führungseigenschaften kennen und erhalten Tipps und Hinweise zu Führungsstil, Mitarbeitermotivation und lernen, wie Sie Ihre Kommunikation optimieren können.

Kursinhalte

- Motivation und Grundeinstellung der Führungskraft
- Merkmale einer Führungspersönlichkeit
- Die Handlungskompetenzen einer Führungskraft
- Die wichtigsten Aufgaben einer Führungskraft
- Die bekanntesten Führungsstile
- Merkmale zur Führung einer Gruppe
- Delegation und Zielvereinbarung
- Mitarbeitermotivation
- Führen ist Kommunikation - Kommunikation ist Führen

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Kadermitarbeitende, Betriebsleiter, Teamleiter und angehende Führungskräfte

Kursdaten

Montag und Dienstag, 1. und 2. Juli 2024 (WBZ24-17)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 480.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 540.- für Mitglieder SFF

CHF 600.- für Nichtmitglieder

einschliesslich Kursunterlagen und Pausenkaffee

Referent

Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL

MENTALTRAINING**Kursziel**

Die Teilnehmenden verstehen die Kraft des Mentaltrainings, erarbeiten Werkzeuge, damit sie ihre Ressourcen stärken können und setzen sich mit Alltagssituationen auseinander.

Kursinhalte

- Thema Blockade bearbeiten
- Was ist Mentaltraining?
- Flow-Erlebnis als Ressource erarbeiten
- Zieldefinition
- Eigene Ressourcen stärken
- Selbstvertrauen stärken
- Positiver Umgang mit Stress
- Konzentrationsübungen

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren

Kursdatum

Montag, 18. November 2024
(WBZ24-18)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 315.- für Mitglieder SFF
CHF 350.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen
und Pausenkaffee

Referentin

Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenen-
bildnerin HF, CAS Coaching



Kurs-Nr. WBZ24-19 und WBZ24-20 **1 Tag**

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IM GASTGEWERBE: KOPAS-AUSBILDUNG

Die auf gesetzlichen Bestimmungen erarbeitete Branchenlösung verlangt, dass grundsätzlich in jedem Betrieb eine Kontaktperson für Arbeitssicherheit (KOPAS) tätig sein muss.

Kursziel

Als KOPAS Ihres Betriebes kennen Sie die Branchenlösung für das Gastgewerbe und können in Ihrem Betrieb die Umsetzung begleiten.

Kursinhalte

- Sie können Unfall- und Gesundheitsgefahren in einem Betrieb erkennen.
- Sie kennen die geltende Gesetzesgrundlage.
- Sie können die wichtigsten Massnahmen zur Verhütung von Gesundheitsschäden und Arbeitsunfällen einleiten.
- Sie kennen die Branchenlösung und sind in der Lage, diese in Ihrem Betrieb einzuführen und umzusetzen.

Teilnehmerkreis

Alle Betriebsleiter, Restaurateure, Hoteliers und Personen, die sich mit Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz befassen insbesondere auch Mitarbeitende, die im Auftrag ihres Arbeitgebers die KOPAS-Verantwortung tragen.

Kursdaten

Donnerstag, 7. März 2024 (WBZ24-19)

Donnerstag, 19. September 2024
(WBZ24-20)

Kurszeiten

9.00 bis 17.00 Uhr (Unterbruch für Mittagessen)

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 310.- für Mitglieder SFF

CHF 330.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Pausenkaffee,
Mittagessen (ohne Getränke) und
Entwicklungskosten

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl.
Küchenchef, SVEB-Zertifikat Modul 1,
Sicherheitsassistent SUVA, Fachreferent
GastroBern

Wichtig

Die «Betriebsanleitung» Ausgabe
2017/2022 zur Umsetzung der
Branchenlösung im Gastgewerbe dient
als Grundlage und Dokumentation (mit
Zugriff auf die elektronische Plattform).
Am Kurs werden keine Ordner abge-
geben. Bringen Sie Ihren Ordner mit
oder bestellen Sie ihn rechtzeitig vor
Kursbeginn unter Telefon 031 330 88 88.

G2-WAHLPFLICHTMODUL GASTRONOMIE

Dieses viertägige Modul ist Bestandteil des Gastro-Betriebsleiterseminars G2, mit eidg. FA, und kann ideal auch zur reinen Weiterbildung besucht werden. Themen: Foodtrends / Kulinarik / Foodkompetenz / Foodmoduling / Produktionsplanung / F&B-Management und -Controlling.

Seminarziel

Sie wissen sich in einem dynamischen Markt, mit einem bedürfnisgerechten, aktuellen F&B-Angebot zu positionieren. Sie sind sich Ihrer Verantwortung als Teil der Foodservice-Kette bewusst. Sie wenden die wichtigsten Instrumente und Hilfsmittel an, um das F&B-Angebot optimal zu steuern und zu entwickeln.

Seminarinhalte

- Herstellungs- und Produktionsketten
- Bedeutung von Essen aus kultureller, soziologischer und physiologischer Sicht
- Für die eigene betriebliche Situation eine Qualifikationsdefinition entwickeln
- Betriebsspezifisches F&B-Angebot
- Angebotsanalyse / Produktionsverfahren / Apparateauslastung errechnen und Massnahmenplanung
- Die wichtigsten Instrumente des F&B Controllings
- Kennzahlen / Leistungen Planung / Statistiken

Teilnehmerkreis

Betriebsleiter, Restaurateure, Hoteliers und Personen, die sich in diesem Bereich weiterbilden wollen.

Seminarzeiten

Montag bis Donnerstag,
24. bis 27. Juni 2024 (G2-2024-WPM1)

Seminarzeiten

8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Seminarkosten

CHF 1100.- einschliesslich Seminarunterlagen

G2-WAHLPFLICHTMODUL SYSTEMGASTRONOMIE

Dieses viertägige Modul ist Bestandteil des Gastro-Betriebsleiterseminars G2 mit eidg. FA, und kann ideal auch zur reinen Weiterbildung besucht werden. Themen: Systemik / Prozessmanagement / Systemgastronomie / Systemische Führung (Der Mensch im System) / Konzepte im Vergleich.

Seminarziel

Als in der System- und Markengastronomie tätige Führungspersönlichkeit kennen Sie nach diesen 4 Tagen die wichtigsten Konzepte der Systemgastronomie und sind in der Lage, ein vorgegebenes Konzept effektiv und gastorientiert umzusetzen, die Prozesse zu optimieren und zusammen mit den Mitarbeitenden die Marke zu führen.

Seminarinhalte

- Die Grundtypen von System verstehen und die unterschiedlichen Anforderungen an den Umgang mit den Systemtypen kennen
- Strategien und Massnahmen
- Die Marke als System erkennen, gestalten, sichern, Marktstellung
- Neue Gastronomiesysteme / Chancen und Risiken für die Marke erkennen
- Verantwortung und Kompetenzen der Mitarbeitenden im System
- Handlungsspielräume und Grenzen aufzeigen
- Widerstände erkennen und lösen
- Konzepte analysieren

Teilnehmerkreis

In der Systemgastronomie tätige Kadermitarbeitende und angehende Kader, die sich in diesem Bereich weiterbilden wollen.

Seminardaten

Montag bis Donnerstag,
24. bis 27. Juni 2024 (G2-2024-WPM2)

Seminarzeiten

8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

SeminarKosten

CHF 1100.- einschliesslich
Seminarunterlagen

24-5B / AK24-M5

MODUL 5 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Service und Verkauf / Getränkekunde - E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 37.

Kurs-Nr. WBZ24-21 **1 Tag****VERKAUFSTRAINING: SERVICE, DER VERKAUFT!****Kursziel**

Aktiv zu höherem Umsatz im Restaurant. Sie sind sich der Wichtigkeit der eigenen Einstellung und Motivation bewusst. Sie lernen, aktiv zu verkaufen, ohne dabei aufdringlich zu sein. Weiter erarbeiten Sie Möglichkeiten, um den Verkauf und den Zusatzverkauf zu verstärken.

Kursinhalte

- Die eigene Aufgabe, Verantwortung und Kompetenz.
- Wie und wodurch wirke ich auf Gäste?
- Wie kann der erste Eindruck optimal beeinflusst werden?
- Wie verkaufe ich dem Gast mehr?
- Wie funktioniert die suggestive Verkaufstechnik in der Praxis?
- Möglichkeiten, um den Verkauf und den Zusatzverkauf zu verstärken.

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Chef de Service,
Servicemitarbeitende

Kursdatum

Dienstag, 10. September 2024
(WBZ24-21)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 315.- für Mitglieder SFF

CHF 350.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen und
Pausenkaffee

Referent

Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL

SERVICE-CRASHKURS

«Im Service zu arbeiten, macht Spass.» Damit dieser Spruch auch für Einsteiger gilt, ist es wichtig, dass Sie vor dem Gast kompetent auftreten können. Dies bringt das Unternehmen und auch Sie selber weiter. Ob der Service in einem edlen Speiserestaurant, im Bankettservice, einem Landgasthof oder in einer Kantine stattfindet, der Gast erwartet einiges von einem Servicemitarbeiter. Lernen Sie das Wichtigste in unserem Intensivkurs.

Kursziel

Damit Sie gekonnt Ihre ersten Serviceerfahrungen vor dem Gast ausüben können, lernen Sie in diesem Kurs die wichtigsten Grundlagen für die Arbeit vor dem Gast.

Kursinhalte

- Anforderungen im Serviceberuf
- Service-Regeln
- Das Handling mit Materialien
- Umgang mit dem Gast
- Gästebetreuung von der Begrüssung bis zur Verabschiedung
- Praktische Übungen
- Weindegustation

Teilnehmerkreis

Service-Neulinge, Ferienablösungen, Bankettmitarbeitende und Studierende

Kursdaten

Montag, 4., 11., 18. und 25. März 2024 (WBZ24-22)

Montag und Dienstag, 23. und 24. September 2024 (WBZ24-23)

Kurszeiten

jeweils 18.00 bis 21.30 Uhr (WBZ24-22)
9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr (WBZ24-23)

Kurskosten

CHF 360.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 405.- für Mitglieder SFF

CHF 450.- für Nichtmitglieder

einschliesslich Kursunterlagen,
Service-Handbuch, Weindegustation
und Pausenkaffee

Referent

Matthias Kriegl, MBA, Food & Beverage
Management, Fachreferent GastroBern

Lebe den Genuss.



Über zwanzig verschiedene
Kurse zum Thema Kaffee.
Jetzt mehr erfahren.

b
BLASERCAFÉ
1922

CHEF DE SERVICE-KURS

Als Chef de Service haben Sie grosse Verantwortung für Ihre Mitarbeitenden. Sie können diese begeistern und zu Höchstleistungen anregen oder sie durch das falsche Führungsverhalten und falsche Methoden demotivieren. In diesem Kurs erfahren Sie, wie Sie Ihre Rolle als Führungskraft erfolgreich ausführen und lernen, Ihrer Verantwortung gerecht zu werden. Sie werden mit den wichtigsten Kommunikationstechniken vertraut gemacht, lernen die Vor- und Nachteile verschiedener Führungsstile kennen und erkennen, wie Sie Führungsinstrumente richtig einsetzen. Weiter lernen Sie an diesem Kurs, wie der aktive Verkauf sowie der Zusatzverkauf gefördert werden kann.

Kursziel

Sie verfügen über die notwendigen Fach-, Sozial- und Methodenkompetenzen zur Organisation und Leitung eines Serviceteams.

Kursinhalte

- Kommunikationsgrundlagen
- Gesprächsführung
- Mitarbeitergespräche gezielt vorbereiten
- Feedback geben und annehmen
- Storytelling
- Grundlagen des Marketings
- Mit welchem Führungsstil erziele ich die grössten Erfolge?
- Ziele setzen und delegieren
- Wie motiviere ich Mitarbeiter
- Team- und Gruppenführung
- Servicequalität - Sie analysieren Ihre Serviceabläufe und verbessern kritische Ereignisse
- Souverän kommunizieren mit dem Gast
- Aktiv verkaufen, ohne aufdringlich zu sein
- Reklamationsmanagement

Teilnehmerkreis

Alle Personen mit Serviceerfahrung, die sich weiterbilden und Führungsverantwortung übernehmen wollen.

Kursdaten

Montag bis Freitag, 4. bis 8. November 2024 (WBZ24-24)

Kurszeiten

Jeweils 09.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten

CHF 990.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 1200.- für Mitglieder SFF

CHF 1330.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen und
Pausenkaffee

Referenten

Matthias Nold, Kommunikationsexperte
Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL

Die
Spezialisten
Seminare

GASTROSUISSE

Für Hotellerie und Restauration



Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Sake-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Obstbrand-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Tee-Sommelier / Sommeliere®

Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®

Und viele mehr.

Wir freuen uns auf dich.

HOTELFACHSCHULE und FORMATION GastroSuisse

Seestrasse 141, 8002 Zürich, T 044 286 88 11,

weiterbildung@formation-gastrouisse.ch, www.gastrouisse.ch



RUM-, WHISKY- UND BRENNKURS**Kursziel**

Grundwissen der Maischzubereitung, Destillation und Holzausbau für Whisky und Rum

Kursinhalte

- Praktische Destillation in der Brennerei mit Abtrennung der Fraktionen
- Rohstoffe, Maischbereitung, Fermentation, Ausbau und Lagerung in Theorie und Praxis mit Degustation
- Rechtliche und wirtschaftliche Grundlagen von «hauseigenen Spirituosen»

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter, Mitarbeitende in der Gastronomie und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren

Kursdatum

Montag, 28. Oktober 2024

Kurszeiten

09.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 330.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen/Hand-
out, Verpflegung (Kaffeepause und
Mittagessen) und Degustation

Referent

Stephan Debrunner, Lebensmittel-
technologie Bier EFZ, Biersommelier,
Destillateur

Kursort

Brennerei maemod GmbH, Marktgasse
18, 3454 Sumiswald

Wichtig

Mindestalter 18 Jahre

ALLGEMEINE KURSBEDINGUNGEN «WEITERBILDUNG À LA CARTE 2024»

Anmeldung

Sie können sich mittels QR-Code online oder direkt auf der Webseite www.gastrobern.ch anmelden. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintreffens berücksichtigt und gelten als definitiv. Sie erhalten eine Anmeldebestätigung. Die definitive Kursbestätigung/-einladung inkl. Rechnung erhalten Sie ca. 10 Tage vor Kursbeginn. Die Kurse finden nur bei genügend Anmeldungen statt.



Anmeldung Kurse «Weiterbildung à la carte»

Abmeldung / Nichterscheinen / Rücktritt vom Kurs

Abmeldungen haben **schriftlich** an das Kurssekretariat zu erfolgen, und sind bis 14 Arbeitstage vor dem Kurstermin kostenfrei möglich. Bei späterer Abmeldung oder Fernbleiben ist - unabhängig vom Verhinderungsgrund - die ganze Kursgebühr geschuldet. Verpasste Kurstage oder Sequenzen etc. können nicht nachgeholt werden. GastroBern behält sich das Recht vor, für die entstandenen administrativen Aufwendungen eine Gebühr zu verlangen.

Kursatteste

Am Kursende erhalten die Kursteilnehmenden, die mindestens 90% anwesend waren (100% beim Kopas-Kurs) das Kursattest. Duplikate werden gegen eine Bearbeitungsgebühr ausgestellt.

Informationen

Informationen erhalten Sie unter Telefon 031 330 88 88 oder über unsere Website www.gastrobern.ch

Kurslokalitäten

Die Kurse finden in der Regel im Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern, statt. Externe Kursorte sind bei der Kursausschreibung ersichtlich. Wir behalten uns vor, den Kursort - in dringenden Fällen auch kurzfristig - zu ändern.

Vorbehalte

Änderungen von Kursdaten und/oder Kursleitern sowie **kurzfristige** Kursabsagen (Krankheit Referent usw.) etc. bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Die Kurse WK/G1 und G2 haben separate Kurs- und Zulassungsbedingungen.

AUSBILDUNGSMODULE FÜR DEN STAATLICH ANERKANNTEN BERNISCHEN FÄHIGKEITSAUSWEIS FÜR GASTWIRTINNEN UND GASTWIRTE (WK) + GASTRO-GRUNDSEMINAR MIT ZERTIFIKAT GASTROSUISSE & E-LEARNING (G1)



Wirtekurs G1



Änderungen bezüglich Fächerteilung, Lektionenzahl, Kursangebot, Kursdauer, Kursdaten usw. bleiben ausdrücklich vorbehalten.

Wenn Sie sich für die Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises oder für den Besuch des kompletten G1 interessieren, finden Sie alle Informationen auf unserer Webseite. Sie können sich auch online anmelden. Die Module können einzeln auch als reine Weiterbildung - ohne Prüfung - besucht werden.

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis «Wirtepatent Bern» (Bestandteil Gastro-Grundseminar mit Zertifikat GastroSuisse G1)

Der gastgewerbliche Fähigkeitsausweis ist kantonal geregelt. Im Kanton Bern gilt, dass jeder Gastgewerbebetrieb durch eine verantwortliche natürliche Person zu führen ist. Diese Person muss über einen gastgewerblichen Fähigkeitsausweis verfügen, sofern dieser in der Betriebsbewilligung vorgeschrieben ist - was grundsätzlich der Fall ist.

Der Abschluss von GastroBern wird vom Kanton als bernischer Fähigkeitsausweis anerkannt und ist Bestandteil des Gastro-Grundseminars mit Zertifikat GastroSuisse G1, welches in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis/Wirtepatent anerkannt ist.

Modulübersicht

Das komplette Gastro-Grundseminar G1 umfasst 6 Modulkurse. Für die Erlangung des bernischen Fähigkeitsausweises müssen die Modulprüfungen 1 und 4 erfolgreich abgeschlossen werden. Die Reihenfolge der Module legen die Semierteilnehmenden selber fest.

56 Lektionen

MODUL 1: LEBENSMITTELRECHT/HYGIENE

Obligatorisches Modul zur Erlangung des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises des Kantons Bern (Bestandteil G1)

- Lebensmittelrecht / Lebensmittelhygiene / Selbstkontrolle
- Kantonales Gastgewerbegesetz (GGG)
- Eidg. Alkoholgesetz / Jugendschutz
- Berufsethik / Suchtprävention
- Brandschutz
- KOPAS-Ausbildung

Tageskurse

11. bis 19. Januar 2024 (24-1A),
18. bis 26. April 2024 (24-1B),
4. bis 12. Juli 2024 (24-1C),
8. bis 16. August 2024 (24-1D),
3. bis 11. Oktober 2024 (24-1E),
14. bis 22. November 2024 (24-1F)

Abendkurse

5. März bis 25. April 2024
(AK24-M1-1),
24. September bis 7. November 2024
(AK24-M1-2)

40 Lektionen

MODUL 2: BETRIEBSFÜHRUNG UND -ORGANISATION

- Marketing und Angebotsgestaltung
- Betriebsorganisation
- Büroorganisation
- Mitarbeiterführung
- Preiskalkulation

Tageskurse

11. bis 15. März 2024 (24-2A),
9. bis 13. September 2024 (24-2B)

Abendkurs

20. August bis 19. September 2024
(AK24-M2)

40 Lektionen

MODUL 3: RECHNUNGSWESEN

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Tageskurse

5. bis 9. Februar 2024 (24-3A),
23. bis 27. September 2024 (24-3B)

Abendkurs

24. September bis 24. Oktober 2024
(AK24-M3)

56 Lektionen

MODUL 4: RECHT

Obligatorisches Modul zur Erlangung des gastgewerblichen Fähigkeitsausweises des Kantons Bern (Bestandteil G1)

- Arbeitsrecht / L-GAV
- Allgemeine Rechtslehre (Rechtskunde / Vertragslehre)
- Lohnabrechnungen / Sozialversicherungen

Tageskurse

25. Januar bis 2. Februar 2024 (24-4A),
23. bis 31. Mai 2024 (24-4B),
13. bis 21. Juni 2024 (24-4C),
22. bis 30. August 2024 (24-4D),
17. bis 25. Oktober 2024 (24-4E),
25. November bis 3. Dezember 2024
(24-4F)

Abendkurse

16. Januar bis 29. Februar 2024
(AK24-M4-1),
6. August bis 19. September 2024
(AK24-M4-2)

40 Lektionen

MODUL 5: SERVICE UND VERKAUF

- Servicekunde (Grundlagen)
- Verkauf (Der Gastgeber als Verkäufer und Berater / Umgang mit dem Gast)
- Getränkekunde

Tageskurs

25. bis 29. November 2024 (24-5B)

Abendkurs

14. Mai bis 13. Juni 2024 (AK24-M5)

40 Lektionen

MODUL 6: KÜCHE

- Betrieb / Infrastruktur in der Küche / Produktion
- Ernährung
- Lebensmittel
- Speiseangebot
- Kalkulation / Warenkostenberechnung Küche
- Kochen (grösstenteils virtuell) /
Garmethoden / Gerichte

Tageskurs

9. bis 13. Dezember 2024 (24-6B)

Abendkurs

12. November bis 12. Dezember 2024
(AK24-M6)



Anmeldung Modulkurse/Modulprüfungen

E-Learning für alle sechs G1-Module verfügbar

Wollen Sie aus zeitlichen, örtlichen oder persönlichen Gründen teilweise auf den Präsenzunterricht verzichten? Bereiten Sie sich bequem von zu Hause aus mit E-Learning vor. Jedes Modul ist einzeln buchbar. Sie erhalten während 6 Monaten Zugriff auf die Lernplattform, die Ihnen digitale Lernmaterialien und interaktive Lernkontrollen bietet. Kompetente Fachreferenten stehen Ihnen via Frage-Forum zur Verfügung. Auf www.gastrobern.ch finden Sie alle Informationen und Anmeldemöglichkeiten rund ums E-Learning.

Wer sich mit E-Learning von GastroBern/GastroSuisse auf die Modulprüfungen vorbereitet, hat die Möglichkeit, die Modulprüfungen 2, 5 und 6 auch online abzulegen.



Infos

Prüfungen / Prüfungsdaten / Kurs- und Prüfungsort

Jedes Modul schliesst mit einer Modulprüfung ab. Wer die Modulprüfungen 1 und 4 innerhalb drei Jahren erfolgreich abschliesst, erlangt den bernischen Fähigkeitsausweis (Wirtepatent Bern). G1 Zertifikat GastroSuisse (Wirtepatent Schweiz): Wer alle sechs Modulprüfungen erfolgreich abgelegt hat, meldet sich zur Zertifikatsprüfung bei GastroSuisse an.

Zertifikatsprüfungsdaten: 15. Februar, 18. April, 20. Juni, 22. August, 17. Oktober und 19. Dezember 2024 in Bern, Chur, Luzern, St. Gallen und Zürich. Prüfungsort kann variieren.



Aktuelle Kurs- und Prüfungsdaten

Kurs- und Prüfungspreise 2024

- Anmelde-/Bearbeitungsgebühr bei Neuanmeldung Modulkurse/E-Learning und/oder Modulprüfungen ab 1. Januar 2024: CHF 140.- pro Dossier (einmalig)
- Anmelde-/Bearbeitungsgebühr bei Neuanmeldung nur Prüfungsanmeldung (Vorbereitung z.B. bei einem Drittanbieter etc.): CHF 300.- pro Dossier (einmalig)
- Kursgebühren Module 1 und 4: CHF 1350.- pro Modulkurs - Kursunterlagen inbegriffen
- Kursgebühren Module 2, 3, sowie 5 und 6: CHF 1050.- pro Modulkurs - Kursunterlagen inbegriffen
- Gebühren für E-Learning: CHF 575.- pro Modulkurs
- Prüfungskosten Module 1 und 4: CHF 130.- pro Modulprüfung
- Prüfungskosten Module 2, 3 sowie 5 und 6: CHF 100.- pro Modulprüfung
- Umbuchungspauschale bei Verschiebungen: CHF 50.- pro Fall
- Schulvertragsauflösung: CHF 300.- Bearbeitungspauschale

Preisanpassungen bleiben jederzeit vorbehalten!



KADERBILDUNG GASTRO-BETRIEBSLEITER/IN MIT EIDG. FACHAUSWEIS / G2



Ziel ist es, sich weiterzubilden und parallel dazu, um die eigenen unternehmerischen Handlungen im Alltag zu reflektieren. Entsprechend ist entscheidend, dass die Weiterbildung praxisnah und berufsbegleitend erfolgt. Die Teilnehmenden lernen die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen, können diese individuell gestalten und in ihrem eigenen Verantwortungsbereich praktisch erproben und umsetzen.

Der Vorbereitungskurs auf die Berufsprüfung Gastro-Betriebsleiter*in mit eidg. Fachausweis richtet sich an Führungskräfte der Gastrobranche. Betriebsleitende aus der System- und Markengastronomie, aus der Klein- und Mittelhotellerie und aus der Individualgastronomie sind dank den Wahlpflichtmodulen speziell angesprochen.

GastroBern führt das Gastro-Betriebsleiterseminar G2 im Präsenzunterricht grundsätzlich einmal jährlich – Start ca. Ende April – durch. Der Vorbereitungskurs kann berufsbegleitend besucht werden und besteht aus 32 Präsenztagen, welche in Zweitagesblöcken von April bis November verteilt, stattfinden. Er umfasst sechs Pflichtmodule sowie ein Wahlpflichtmodul. Jedes dieser sieben Module schliesst mit einer schriftlichen Modulprüfung ab. Diese findet zweimal jährlich an einem zentralen Ort in der Schweiz statt. Parallel zur Ausbildung erarbeiten Sie Ihr eigenes, persönliches Lernreflexionsdossier.

Zulassungsbedingungen

Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis oder G1-Zertifikat von GastroSuisse oder die sechs G1-Modulatteste oder einer gleichwertigen Ausbildung sowie mindestens 2 Jahre Führungserfahrung im Gastgewerbe und ein Sekundarstufe-II-Abschluss.

Pflichtmodule

- Persönlichkeit
- Finanzen
- Marketing
- Betriebsorganisation
- Führung
- Administration und Recht

Wahlpflichtmodule

- Gastronomie und Systemgastronomie
- Die Module Hotellerie und Eventmanagement werden bei GastroZürich durchgeführt.

**Seminarstart/-daten und Seminargebühren,
G2 = unterstützt vom L-GAV und Bund**



Anmeldung



Weitere Informationen erhalten Sie in unserem Kurssekretariat (Telefon 031 330 88 88 / Email info@gastrobern.ch) oder auf www.gastrobern.ch. Für ein individuelles Beratungsgespräch vereinbaren Sie mit uns einen passenden Termin.

Änderungen jeglicher Art (Inhalt, Dauer, Bedingungen, Ansätze, Abzüge, Preise, Finanzierung usw.) bleiben ausdrücklich vorbehalten.

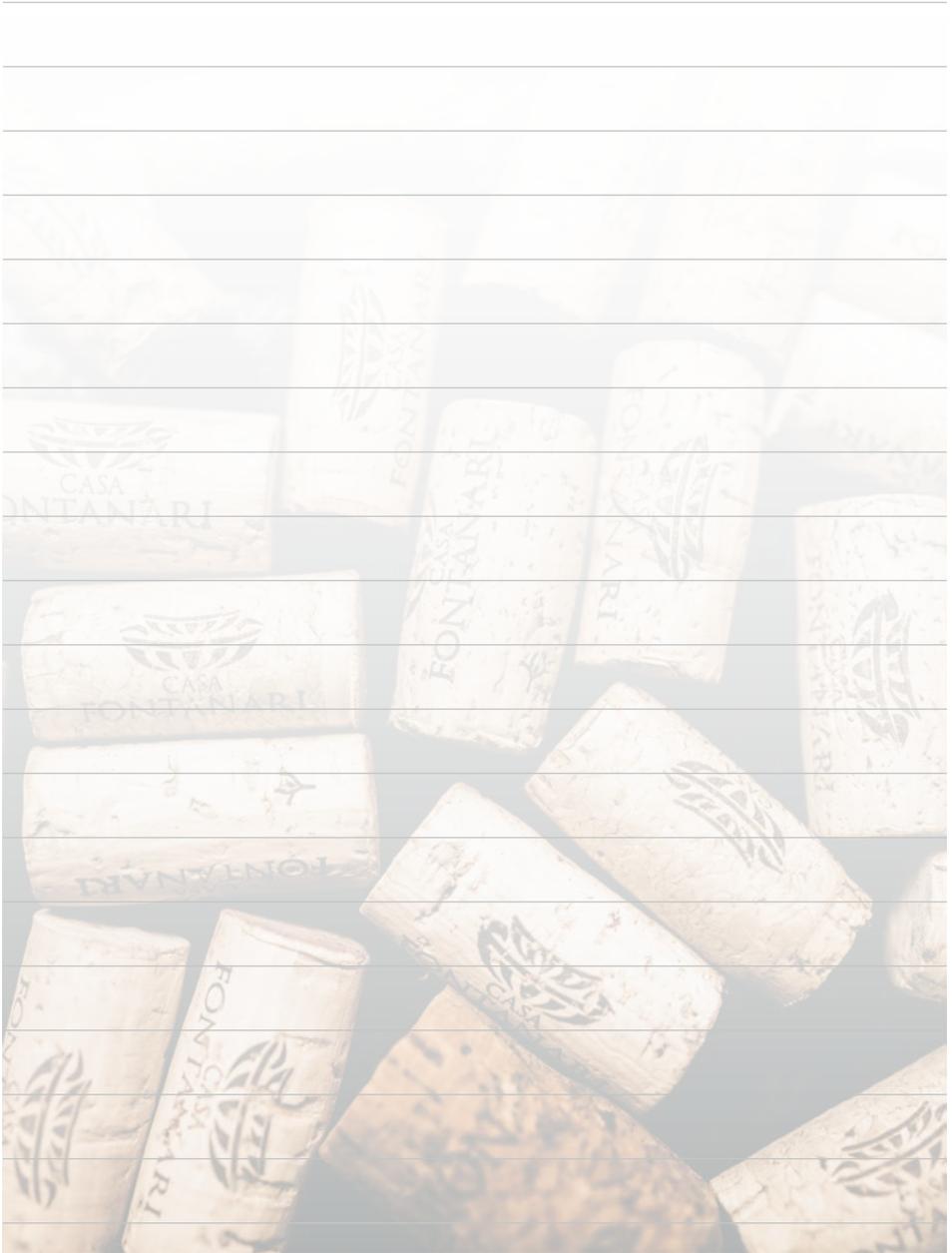
BÄRGTEE ECHO DER NATUR

#ADELBODNER

100% natürlich



NOTIZEN



Weiterbildungszentrum

Standstrasse 8

3014 Bern

-

Telefon: 031 330 88 88

Email info@gastrobern.ch

-

www.gastrobern.ch



ANMELDEMÖGLICHKEITEN



Weiterbildung
à la carte

Online: www.gastrobern.ch

Mail: info@gastrobern.ch