

JAHRESPROGRAMM

GASTRO  BERN

WEITERBILDUNG.

2025



AUCH
E-LEARNING
MÖGLICH

**GASTRO-
GRUNDSEMINAR &
BERNER
WIRTEKURS**



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



**WEITERBILDUNG
À LA CARTE**

KURS BERUFSBILDNER*IN



INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Referentenliste 4

Kurse nach Mass 5

Infonachmittage G1 und G2..... 6

Service/Verkauf/Getränke/Wein & Bier/Events/Speisekarte

- Grundkurs Service und Verkauf / Getränkekunde (G1) 6
- Ein Trend in der Gastronomie: Die alkoholfreie Getränkebegleitung 7
- Kleines Budget = tolle Events 8
- Verkaufstraining: Service, der verkauft! 9
- Ist Ihre Speisekarte eine Star-Verkäuferin?..... 11
- Service-Crashkurs 12
- Chef de Service-Kurs 13
- Bier kurz und intensiv 14

Betriebsorganisation/Betriebsführung/Marketing/Mitarbeiterführung/Kader/Kopas/Recht/ Finanzen/Mentaltraining/E-Mails/Lernende/Führung

- Grundkurs Betriebsführung und -organisation (G1) 15
- Grundkurs Rechnungswesen (G1) 15
- Grundkurs Recht (Wirtekurs und G1) 15
- Herausforderungen mit Lernenden: Wie gehe ich damit um? 16
- Reklamationen sind ein Fest 17
- E-Mails mit 5-Sterne-Effekt..... 18
- Führungskompetenz - Erfolgreich im Führungsalltag 19
- Mentaltraining 21
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe: KOPAS-Ausbildung
(Wirtekurs und G1)..... 22
- KOPS Refresher-Kurs 23
- Faire Mitarbeitergespräche durchführen 24
- Wahlpflichtmodul Gastronomie (G2) 25
- Wahlpflichtmodul Systemgastronomie (G2) 26

GGG/Brandschutz/Ethik/Alkohlgesetzgebung/Selbstkontrollkonzept/Küche/Lebensmittel- recht/Lebensmittelhygiene/Leitlinie/ Qualitätssteigerung/Renditensteigerung

- Grundkurs Lebensmittelrecht/Hygiene (Wirtekurs + G1) 27
- Lebensmittelrecht / Hygiene / Selbstkontrolle / Hygiene Leitlinie für das
Gastgewerbe: Das müssen Sie wissen!..... 28
- Lebensmittelhygiene-Crashkurs - Personalhygiene - Produkthygiene - Betriebshygiene . 29
- Workshop: Erstellung eines Selbstkontrolle-Handbuchs (SKHB) 30
- Grundkurs Küche (G1)..... 31
- Qualitäts- und Renditensteigerung im Kochtopf..... 31
- Workshop: Special Cuts 32

Allgemeine Kursbedingungen Weiterbildung à la carte 2025 33

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)..... 34

Modul 1:	<ul style="list-style-type: none">• Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene/Selbstkontrolle• Kantonales Gastgewerbegesetz / GGG• Eidg. Alkoholgesetz / Jugendschutz• Berufsethik / Suchtprävention• Brandschutz• KOPAS-Ausbildung	35
-----------------	--	----

Modul 2:	<ul style="list-style-type: none">• Marketing und Angebotsgestaltung• Betriebsorganisation• Büroorganisation• Mitarbeiterführung• Preiskalkulation	35
-----------------	--	----

Modul 3:	<ul style="list-style-type: none">• Einführung ins Rechnungswesen• Finanzanalyse• Betriebsübernahme	35
-----------------	---	----

Modul 4:	<ul style="list-style-type: none">• Arbeitsrecht/L-GAV• Allgemeine Rechtslehre - Rechtskunde/Vertragslehre• Lohnabrechnungen / Sozialversicherungen	36
-----------------	---	----

Modul 5:	<ul style="list-style-type: none">• Servicekunde (Grundlagen)• Der Gastgeber als Verkäufer und Berater / Umgang mit dem Gast• Getränkekunde / Wein- und Bierexkursion	36
-----------------	---	----

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	36
-----------------	--	----

Alle Module sind auch als E-Learning buchbar.

Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2)	38
Kurs Berufsbildner*in	39

Lebe den Genuss.



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



BLASERCAFÉ

1922

WEITERBILDUNG 2025 IM WEITERBILDUNGSZENTRUM VON GASTROBERN

*Wenn du immer nur das tust, was du bereits kannst,
wirst du immer nur das bleiben, was du bereits bist.*

Henry Ford

Das Check-In für die 2025-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 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.

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) - L-GAV-Finanzierung
- Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. FA (G2) - L-GAV-Finanzierung
- **NEU!** Kurs Berufsbildner*in - L-GAV-Finanzierung
- 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!

GASTRO  **BERN**


Kontakt:

GastroBern, Weiterbildungszentrum

Telefon: 031 330 88 88

E-Mail: info@gastrobern.ch

www.gastrobern.ch

EDU  **UA** Wir sind eduQua zertifiziert!

UNSERE KOMPETENTEN REFERENT/INNEN IM 2025



Martin Allemann



Angela Amorosi



Andrea Bezard-Heiz



Vanessa Bigler



Jonas Brühlmann



Thomas Fahrni



Urs Fasel



Reto Fries



Fabian Gerber



Désirée Hiller



Daniel Hollenstein



Andrea Kern



Matthias Kriegl



Sabine Krippendorf



Zita Langenstein



Ulwe Macir



Benjamin Mettler



Michael Moor



Matthias Nold



Anna Peyser



Christoph Reichenbach



Daniel Reichenpfader



Andreas Rickly



Florian Riekmann



Michel Rippstein



Christopher Risse



Stephan Rothenbühler



Jonathan Schärer



Michael Schneiter



Samanta Studer



Fabienne Tatini



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 Wylereg.
- ✓ Versierte Fachreferentinnen und Fachreferenten.
- ✓ EduQua zertifiziert.
- ✓ Reduzierte Kursgebühren für GastroBern/GastroSuisse Mitglieder sowie für Mitglieder SFF bei der Programmpalette «Weiterbildung à la carte».
- ✓ Berufsprüfungen, Diplommkurse und Berufsbildnerkurse 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 und reine Weiterbildung (ohne Prüfung) gebucht werden.



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

Wir bieten Ihnen Masskurse nach Ihren Wünschen 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.** Die Kurse können bei Ihnen vor Ort oder in unseren Räumlichkeiten stattfinden. 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 am geeignetsten ist. Kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Beratung und Offerte (Telefon 031 330 88 88 oder info@gastrobern.ch).

INFONACHMITTAGE WIRTEKURS/G1 UND GASTRO-BETRIEBSLEITERSEMINAR G2 & INDIVIDUELLE BERATUNG

Gratisinformationsnachmittage über das Gastro-Grundseminar G1 inkl. Erlangung Wirtepatent sowie das Gastro-Betriebsleiterseminar G2 mit eidg. FA. Sie erhalten sämtliche Informationen über die Lehrgänge und es bleibt genügend Zeit, individuelle Fragen zu beantworten.

Termine: Donnerstag, 20. März 2025, 14.30 bis 16.00 Uhr und

Donnerstag, 30. Oktober 2025, 14.30 bis 16.00 Uhr

Ort: Bern (der genaue Ort wird Ihnen rechtzeitig mitgeteilt)

Anmeldung: info@gastrobern.ch (Vorname/Name, Adresse, Mail und Telefonnummer sowie das gewünschte Datum angeben).

Für eine individuelle Beratung (Telefon oder persönlich) vereinbaren Sie mit uns einen Termin: 031 330 88 88.

Kurs-Nr. 25-5A / 25-5B

MODUL 5 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Service und Verkauf / Getränk Kunde - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

**Geschenkgutscheine
vom Weiterbildungszentrum:
Das sinnvolle Geschenk!**



Kurs-Nr. WBZ25-01 **1 Tag**

NEU!

EIN TREND IN DER GASTRONOMIE: DIE ALKOHOLFREIE GETRÄNKEBEGLEITUNG

Kommen Sie mit auf unsere Reise in die faszinierende Welt der nichtalkoholischen Getränke.

Kursziel

Sie wissen wie alkoholfreie Cocktails gemixt werden und welche Getränke zu welchen Speisen passen. Zudem verfügen die Teilnehmenden über die Grundlagen der nichtalkoholischen Getränke.

Kursinhalte

- Spass im Glas: auch ohne Alkohol.
- Einführung in die bunte Welt der alkoholfreien Getränke.
- Welches Getränk passt zu welchem Gericht?
- Das alkoholfreie Getränkeangebot, als willkommene Ergänzung auf Ihrer Getränkekarte.
- Degustation von verschiedenen Produkten.

Teilnehmerkreis

Betriebsleitende, Servicefachkräfte, Lernende und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Dienstag, 20. Mai 2025 (WBZ25-01)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 16.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 330.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent

Michael Moor, dipl. Hotelier-Restaurateur HF, Ausbilder mit eidg. FA

KLEINES BUDGET = TOLLE EVENTS

Wir zeigen Ihnen, wie Sie mit kleinem Budget tolle Events zaubern können. Auch mit wenig Geld und einfachen Mitteln kann Grosses entstehen.

Kursziel

Sie lernen eigene, zielgerechte Events zu organisieren und kennen die wichtigsten rechtlichen Vorgaben zur Durchführung von Anlässen. Sie haben die Informationen, wie Sie die Events bekanntmachen (digitale Plattformen etc.) und wissen Bescheid über die Möglichkeiten, externe Partner ins Boot zu holen.

Kursinhalte

- Von der Idee zum Konzept bis zur Durchführung.
- Budget, Kalkulation und Abschluss.
- Marketing und Werbung.
- Gesetzliche Vorschriften für Events.
- Zusammenarbeit mit Partnern.

Teilnehmerkreis

Betriebsleitende, Kader, Eventverantwortliche, Servicefachkräfte, Lernende und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Dienstag, 24. Juni 2025 (WBZ25-02)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 16.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 330.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent

Michael Moor, dipl. Hotelier-Restaurateur HF, Ausbilder mit eidg. FA

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.

Kursinhalt

- 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

Mittwoch, 10. September 2025
(WBZ25-03)

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

Referent

Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL



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

Kurs-Nr. WBZ25-04 **1 Tag****NEU!****IST IHRE SPEISEKARTE EINE STAR-VERKÄUFERIN?**

Wir zeigen Ihnen, wie Ihre Speisekarte zur Star-Verkäuferin wird! Kreieren Sie Ihre Speisekarte, passend zu Ihrem Betrieb, Ihrer Infrastruktur und Ihrer Kundschaft. Sie erhalten viele Tipps und Ideen für Ihr Speise- und Getränkeangebot.

Kursziel

Sie können für Ihren Betrieb, dem Gästesegment und Angebot entsprechend, eine zielorientierte und den gesetzlichen Vorschriften entsprechende Speisekarte gestalten.

Kursinhalt

- Speiseangebot (weniger ist oft mehr...).
- Richtige Beschreibung der Gerichte.
- Auskunftspflicht zu Allergenen und Zusatzstoffen.
- Gestaltung, Marketing, Verkaufsförderung.
- Preisgestaltung.

Teilnehmerkreis

Kader und alle Personen die sich für die Kartengestaltung interessieren

Kursdatum

Mittwoch, 12. März 2025 (WBZ25-04)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 16.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 330.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent

Michael Moor, dipl. Hotelier-Restaurateur HF, Ausbilder mit eidg. FA

SERVICE-CRASHKURS

«Im Service zu arbeiten macht Spass.» Damit dieser Spruch auch für Neulinge 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 den Servicemitarbeitenden. 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.

Kursinhalt

- 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, 3., 10., 17. und 24. März 2025
(WBZ25-05)

Montag und Dienstag, 15. und
16. September 2025 (WBZ25-06)

Kurszeiten

jeweils 18.00 bis 21.30 Uhr (WBZ25-05)
9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr
(WBZ25-06)

Kurskosten

CHF 360.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 405.- für Mitglieder SFF

CHF 450.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen,
Weindegustation

Referent

Matthias Kriegl, MBA, Food & Beverage
Management, Ausbilder mit eidg. FA

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.

Kursinhalt

- 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

Dienstag und Mittwoch, 2. und 3. Dezember sowie Montag bis Mittwoch, 8. bis 10. Dezember 2025 (WBZ25-07)

Kurszeiten

Jeweils 9.30 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

Referenten

Mathias Nold, Kommunikationsexperte

Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL

BIER KURZ UND INTENSIV

An diesem spannenden Biernachmittag sind Sie zu Besuch bei der Brauerei Felsenau AG in Bern und erfahren alles Interessante rund ums Bier. Sie haben die Möglichkeit, diverse Biere zu degustieren.

Kursziel

Die Teilnehmenden wissen das Wichtigste rund ums Bier sowie über die richtige Degustationsweise.

Kursinhalt

- Bierwissen kurz und kompakt.
- Bierherstellung.
- Lagerung und Ausschank.
- Sachbezeichnungen, Bierstile und Degustation von verschiedenen Bieren.

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Service- und Barmitarbeitende sowie alle Personen, die sich fürs Thema Bier interessieren.

Kursdaten

Montag, 7. April 2025 (WBZ25-08)

Montag, 1. September 2025 (WBZ25-09)

Kurszeiten

13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 50.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 60.- für Mitglieder SFF

CHF 65.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Broschüre und Leitfaden
Schankanlagen SBV und Degustation

Referentin

Anna Peyer, Brauerei Felsenau

Kursort

Brauerei Felsenau AG

Strandweg 34, 3004 Bern

Wichtig

Mindestalter 16 Jahre

Kurs-Nr. 25-2A / 25-2B

MODUL 2 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Betriebsführung und -organisation - E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 35.

Kurs-Nr. 25-3A / 25-3B

MODUL 3 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Rechnungswesen - E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 35.

Kurs-Nr. 25-4A / 25-4B / 25-4C / 25-4D / 25-4E / 25-4F / AK25-M4-2

MODUL 4 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL WIRTEKURS

Grundkurs Recht - E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

HERAUSFORDERUNGEN MIT LERNENDEN: WIE GEHE ICH DAMIT UM?

Kursziel

Sie setzen sich mit herausfordernden Situationen mit Lernenden auseinander und erarbeiten Lösungsmöglichkeiten. Weiter lernen Sie zu verstehen, wie Sie die Lernenden optimal im Bereich des Lernens, Lernblockaden und Ängste unterstützen können.

Kursinhalte

- Einstieg (Begrüssung, Vorstellung, Ablauf, Lernziele).
- Welche Situationen in der Berufsbildung sind herausfordernd?
- Motivation - was kann ich wie beeinflussen?
- Lernen und Lernstrategien.
- Lernblockaden & Blackouts.
- Ängste.
- Erarbeiten von konkreten Lösungsmöglichkeiten.
- Selbstreflexion.

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter,
Kadermitarbeitende, Berufsbildner

Kursdatum

Montag, 31. März 2025 (WBZ25-10)

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

Referentin

Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenenbildnerin
HF, 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

Montag, 17. November 2025 (WBZ25-11)

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

Referentin

Zita Langenstein, Leiterin Weiterbildung
Formation GastroSuisse

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 und sowie alle Personen, die sich fürs Thema interessieren

Kursdatum

Mittwoch, 19. November 2025
(WBZ25-12)

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

Referentin

Andrea Kern, Bewerbungscoach, HR-
Fachfrau und Autorin

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.
- Merkpunkte 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, 30. Juni und 1. Juli 2025 (WBZ25-13)

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

Referent

Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL



Sozialversicherungen, die so gut sind wie Ihr Service.

Als grösste Sozialversicherung für die Hotellerie und Gastronomie bieten wir Ihnen alle obligatorischen Versicherungen der 1. und 2. Säule an. Ergänzt wird unser Angebot durch Krankentaggeld- und Unfallversicherungen in Partnerschaft mit SWICA. Und das Beste: Unsere praktischen Onlinedienstleistungen verringern Ihren administrativen Aufwand spürbar – damit mehr Zeit für Ihre Gäste bleibt.

gastrosocial.ch/angebot



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

Finanziert
durch den L-GAV
des Gastgewerbes



DU BILDEST DICH WEITER WIR BEZAHLEN.

Aus- und Weiterbildungen von der Basis bis zur Spitze, subventioniert durch den L-GAV. Im 2025 von 47 Angeboten profitieren!

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.
- Selbstreflexion.

Teilnehmerkreis

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

Kursdatum

Dienstag, 18. November 2025
(WBZ25-14)

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 Kursunterlagen

Referentin

Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenenbildnerin
HF, CAS Coaching

Kurs-Nr. WBZ25-15 und WBZ25-16 **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

Montag, 3. März 2025 (WBZ25-15)

Mittwoch, 3. September 2025 (WBZ25-16)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 380.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 405.- für Mitglieder SFF

CHF 450.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen, Kopas-
Zertifikat und Entwicklungskosten

Referent

Jonathan Schärer, Chefkoch mit eidg.

FA, Sicherheitsassistent SUVA, Ausbilder
mit eidg. FA

KOPAS REFRESHER-KURS

Der Kopas Refresher-Kurs richtet sich an ausgebildete Kopas. Mit diesem Nachmittagskurs frischen Sie Ihr Fachwissen als KOPAS auf und können sich über Neuerungen bei der Arbeitssicherheit und dem Gesundheitsschutz informieren. Zudem erfahren Sie, was sich bei der Branchenlösung möglicherweise geändert hat.

Kursziel

Sie sind wieder auf dem neusten Stand, damit Sie als KOPAS in Ihrem Betrieb die Branchenlösung für das Gastgewerbe korrekt umsetzen und begleiten können.

Kursinhalte

- Aktualisierung der rechtlichen Grundlagen (Gesetz, Verordnungen und Vorschriften rund um die Arbeitssicherheit).
- Rolle und Verantwortung als Kopas (Aufgaben und Pflichten im Betrieb).
- Praxisnahe Übungen und Beispiele zur Identifizierung und Beurteilung von Gefährdungen am Arbeitsplatz.
- Ansätze zur Prävention von arbeitsbedingten Erkrankungen.
- Effektive Kommunikation zwischen Sicherheitsbeauftragten, Führungskräften und Mitarbeitenden.

Teilnehmerkreis

Alle Betriebsleiter, Restaurateure, Hoteliers und Personen, die sich mit Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz befassen und alle KOPAS

Kursdatum

Dienstag, 10. Juni 2025 (WBZ25-17)

Kurszeiten

14.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 120.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 145.- für Mitglieder SFF

CHF 160.- für Nichtmitglieder
einschliesslich EKAS-Richtlinien 6508
und VUV

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl.
Küchenchef, Sicherheitsassistent SUVA,
Ausbilder mit eidg. FA, Leiter Kurswesen
GastroBern

Wichtig

Die «Betriebsanleitung» Ausgabe
2017/2022 zur Umsetzung der Bran-
chenlösung im Gastgewerbe dient als
Grundlage und Dokumentation. Am Kurs
werden keine Ordner abgegeben. Brin-
gen Sie Ihren Ordner mit oder bestellen
Sie ihn rechtzeitig vor Kursbeginn unter
Telefon 031 330 88 88.

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

- Einstieg (Begrüssung, Vorstellung, Ablauf, Lernziele).
- Was heisst/bedeutet «fair»?
- Meine Rolle als vorgesetzte Person (AKVs).
- Unterschiedliche Wahrnehmung.
- Was sind meine Werte? Einfluss auf meine Bewertung.
- Was beeinflusst meine Bewertung?
- Meine innere Haltung.
- Ziele und Erwartungen.
- Gespräche führen, auf was gilt es zu achten?
- Feedbackregeln (Sender und Empfänger).
- Selbstreflexion.
- Abschluss.

Teilnehmerkreis

Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleiter, Kadermitarbeitende, Teamleiter und Führungspersonen

Kursdatum

Donnerstag, 27. November 2025
(WBZ25-18)

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

Referentin

Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenenbildnerin
HF, CAS Coaching

G2-WAHLPFLICHTMODUL GASTRONOMIE

Dieses viertägige Modul ist Bestandteil des Gastro-Betriebsleiterseminars G2 mit eid. 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, 23. bis 26. Juni 2025 (G2-2025-WPM1)

Seminarzeiten

8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Seminararkosten

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, 23. bis 26. Juni 2025 (G2-2025-WPM2)

Seminarzeiten

8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Seminarkosten

CHF 1100.- einschliesslich Seminarunterlagen

Kurs-Nr. 25-1A, 25-1B / 25-1C / 25-1D / 25-1E / 25-1F / AK25-M1

MODUL 1 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL WIRTEKURS

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

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 35.



Anmeldung Kurse «Weiterbildung à la carte»

Gastroversicherungen

Darauf stossen wir an: optimale Versicherungslösungen für die Gastronomie

Als Versicherungspartner von GastroSuisse bieten wir Ihnen erstklassige L-GAV-konforme Lösungen rund um Krankentaggeld und Unfall. Haftpflicht- und Sachversicherungen machen das Menu komplett. Und: Dank der Partnerschaft mit GastroSocial kümmern sich unsere Branchenprofis ums Kleingedruckte und Sie sich voll und ganz um Ihre Gäste. Ganz nach Ihrem Geschmack? Mehr erfahren: Telefon 0800 80 90 80 oder [gastroversicherungen.ch](https://www.gastroversicherungen.ch)



SWICA

Kurs-Nr. WBZ25-19 und WBZ25-20 **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

Dienstag, 22. April 2025 (WBZ25-19)
Donnerstag, 20. November 2025 (WBZ25-20)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten

CHF 270.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 315.- für Mitglieder SFF

CHF 350.- für Nichtmitglieder
einschliesslich SKHB-Vorlage

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl. Küchenchef, Ausbilder mit eidg. FA, Leiter Kurswesen GastroBern

Kurs-Nr. WBZ25-21 **1 Nachmittag**

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

Kursdatum

Dienstag, 15. April 2025 (WBZ25-21)

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

Referent

Daniel Reichenpfader, eidg. dipl. Küchenchef, Ausbilder mit eidg. FA, Leiter Kurswesen 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.

Kursinhalte

- 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, 8. Mai 2025 (WBZ25-22)

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

Referent

Christopher Risse, Leiter Betriebswirtschaft, Hygieneberatung & Zertifizierung GastroBern

Wichtig

Eigenes Notebook (Betriebssystem Microsoft Windows 10 oder neuer)

Grundlegende Anwenderkenntnisse von Microsoft Word

Grundwissen Lebensmittel- und Betriebshygiene (z.B. abgeschlossenes Modul 1 - G1)

Kurs-Nr. / 25-6A / 25-6B

MODUL 6 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Küche - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

Kurs-Nr. WBZ25-23 **1 Tag**

NEU!

QUALITÄTS- UND RENDITENSTEIGERUNG IM KOCHTOPF

Was bedeutet es die Qualität der Speisen zu perfektionieren, die Küchenabläufe zu optimieren und eine höhere Rendite zu erzielen?

Kursziel

Die Kursteilnehmenden erkennen, wo das Potenzial einer zukunftsorientierten Küche liegt und lernen neue Produktionsmethoden kennen. Moderne Verfahrenstechniken wie professionelles Schockfrostern und die richtige Schnellkühltechnik beeinflussen die Personal- und Mise-en-Place-Bewirtschaftung und führen zu neuen attraktiven Speiseangeboten.

Kursinhalt

- Moderne Herstellungsmethoden und Kochprozesse.
- Führung und Organisation der Küche.
- Chancen erkennen für die Qualitätssicherung, Mitarbeiterförderung und steigern der Renditen.
- Schulung in Theorie und Praxis, inkl. Degustation: Cook&Chill, Schockfrostern, Sous Vide, Niedertemperaturgaren, Pasteurisation.

Teilnehmerkreis

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

Kursdatum

Dienstag, 26. August 2025 (WBZ25-23)

Kurszeiten

10.00 bis 15.30 Uhr

Kurskosten

CHF 220.- für Mitglieder GastroBern/

GastroSuisse

CHF 250.- für Mitglieder SFF

CHF 275.- für Nichtmitglieder

einschliesslich Kursunterlagen, Essen/ Degustation und Pausenkaffee

Referent

Christoph Reichenbach, eidg. dipl. Hotelier HF, Küchencoach, Kochsystem-techniker

Kursort

Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, Gewerbestrasse 11, 3322 Schönbühl

WORKSHOP: SPECIAL CUTS

Respekt gegenüber dem Lebensmittel. Wertschöpfung durch Wertschätzung. Diese zwei Aussagen sind für die fleischverarbeitende Branche wie auch für die Gastronomie von höchster Bedeutung und entscheiden am Schluss über den Weiterbestand der Betriebe oder nicht.

Kursziel

Die Teilnehmenden werden auf die Wertschätzung ans Rind erinnert und durch die bessere Wertschöpfung kann mehr aus einem einzelnen Tier gelöst werden. Wir konzentrieren uns vor allem auf die weniger beliebten Stücke des Rindsvorderviertels.

Kursinhalt

- Zerlegung und deren Schnitte.
- Lagerung (inkl. Dry Aged).
- Zubereitungsmöglichkeiten.
- Wie können wir den Preis der Specialcuts gegenüber unserem Kunden argumentieren?
- Warum bieten wir Special Cuts an?
- Preiskalkulation der einzelnen Stücke.
- Welche Möglichkeiten hat die Gastronomie in diesem Bereich?

Teilnehmerkreis

Interessierte Teilnehmende aus der Gastrobranche (keine Vorkenntnisse nötig)

Kursdatum

Montag, 12. Mai 2025 (WBZ25-24)

Kursort

SFF Bildungszentrum im Hotel Seaside,
Schachenstrasse 43, 3700 Spiez

Kurszeiten

9.00 bis 16.00 Uhr

Kurskosten

CHF 410.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse

CHF 440.- für Mitglieder SFF

CHF 490.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Pausenkaffee

Referent

Sascha Fliri, Betriebsleitung
SFF Bildungszentrum

Wichtig

Keine Berührungsgängste mit Fleisch und sauberer Kittel fürs praktische Arbeiten mitnehmen.

ALLGEMEINE KURSBEDINGUNGEN «WEITERBILDUNG À LA CARTE 2025»



Anmeldung Kurse «Weiterbildung à la carte»

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 verbindlich. 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.

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 grundsätzlich entweder im Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern, oder einem anderen zentralen Ort in Bern statt. Externe Kursorte sind auf der Kursbestätigung 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, Berufsbildner*in sowie das Gastro-Betriebsleiterseminar 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 Semiteilnehmenden selber fest. Änderungen bezüglich Modulinhalt, Dauer etc. bleiben ausdrücklich vorbehalten.

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
- Vorbeugender Brandschutz
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (KOPAS)

Tageskurse

9. bis 17. Januar 2025 (25-1A),
6. bis 14. März 2025 (25-1B),
1. bis 9. Mai 2025 (25-1C),
14. bis 22. August 2025 (25-1D),
25. September bis 3. Oktober 2025 (25-1E),
6. bis 14. November 2025 (25-1F)

Abendkurs

25. Februar bis 10. April 2025
(AK25-M1)

40 Lektionen

MODUL 2: BETRIEBSFÜHRUNG UND -ORGANISATION

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

Tageskurse

24. bis 28. Februar 2025 (25-2A),

15. bis 19. September 2025 (25-2B)

40 Lektionen

MODUL 3: RECHNUNGSWESEN

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Tageskurse

3. bis 7. Februar 2025 (25-3A),

27. bis 31. Oktober 2025 (25-3B)

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

20. bis 28. Januar 2025 (25-4A),
17. bis 25. März 2025 (25-4B),
15. bis 23. Mai 2025 (25-4C),
28. August bis 5. September 2025 (25-4D),
16. bis 24. Oktober 2025 (25-4E),
20. bis 28. November 2025 (25-4F)

Abendkurs

2. September bis 16. Oktober 2025
(AK25-M4-2)

40 Lektionen

MODUL 5: SERVICE UND VERKAUF

- Servicekunde (Grundlagen)
- Verkauf (Der Gastgeber als Verkäufer und Berater / Umgang mit dem Gast)
- Getränkekunde
- Bierexkursion
- Tagesexkursion nach Twann (Rebbergbesuch, Winzer, Weindegustation etc.)

Tageskurse

10. bis 14. Februar 2025 (25-5A),

24. bis 28. November 2025 (25-5B)

40 Lektionen

MODUL 6: KÜCHE

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

Tageskurse

17. bis 21. Februar 2025 (25-6A),
8. bis 12. Dezember 2025 (25-6B)



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 Zoom-Stunden zur Verfügung. Auf www.gastrobern.ch finden Sie alle Informationen und Anmeldeöglichkeiten 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. Aktuelle Kurs- und Prüfungsdaten:

Zertifikatsprüfungsdaten 2025: 23. Januar, 24. April, 3. Juli, 16. Oktober und 18. Dezember in Bern, Chur, Luzern, St. Gallen und Zürich. Wenn die Mindestteilnehmerzahl an einem Prüfungsort nicht erreicht wird, muss die Prüfung in Zürich abgelegt werden.



Aktuelle Kurs- und Prüfungsdaten

Kurs- und Prüfungspreise 2025

- Anmelde-/Bearbeitungsgebühr bei Neuanmeldung Modulkurse/E-Learning und/oder Modulprüfungen: 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 Bearbeitungs-pauschale

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 Sek-II-Abschluss.

Pflichtmodule

- Persönlichkeit
- Marketing
- Führung
- Finanzen
- Betriebsorganisation
- 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, Finanzierungen usw.) bleiben ausdrücklich vorbehalten.



KURS BERUFSBILDNER*IN



Berufsbildnerkurs



Dieser Kurs ist spezifisch für die Ausbildung von Lernenden im Gastro- und Hotel-Bereich ausgerichtet.

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

Es erwartet Sie ein umfassender Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen*innen. Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

Übersicht Kursinhalte



Daten und Anmeldung





TRINKST DU SCHON SCHWEIZ?



Prickelnd
40cl & 80cl



Still
40cl & 80cl

adelbodner

NOTIZEN



Weiterbildungszentrum

Standstrasse 8

3014 Bern

-

Telefon: 031 330 88 88

Email info@gastrobern.ch

-

www.gastrobern.ch



ANMELDEMÖGLICHKEITEN



Kurs
Berufsbildner*in



Weiterbildung
à la carte

Online: www.gastrobern.ch

Mail: info@gastrobern.ch