

WEITERBILDUNG.

2026



GASTRO-
GRUNDSEMINAR &
BERNER
WIRTEKURS

AUCH
E-LEARNING
MÖGLICH



GASTRO-
BETRIEBSLEITER-
SEMINAR
MIT EIDG. FA



KURS
LEADERSHIP LIGHT

KURS
DIE PERFEKTE GASTGEBERIN
UND DER PERFEKTE
GASTGEBER

WEITERBILDUNG
À LA CARTE

KURS
BERUFSBILDNER:IN



INHALTSVERZEICHNIS SEITE

Referentenliste	4
Kurse nach Mass	5
Infonachmitten 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
• Wein & Sein bei «Vennerhus»: Das Wichtigste rund um den Wein.....	9
• Workshop Bubbles: Die Schaumwein- und Geschmacksexpedition.....	10
• Service-Crashkurs	11
• Chef de Service-Kurs.....	12
• Bier kurz und intensiv	13
• Brennkurs: Edle Brände aus regionalen Früchten	14

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

• Grundkurs Betriebsführung und -organisation (G1)	15
• Grundkurs Rechnungswesen (G1).....	15
• Grundkurs Recht (Wirtekurs und G1)	15
• Die perfekte Gastgeberin und der perfekte Gastgeber	16
• E-Mails mit 5-Sterne-Effekt.....	17
• Mit Kennzahlen zum Erfolg	18
• Mitarbeitergewinnung und Employer Branding.....	19
• Leadership light: Eigenes Führungsverhalten im Fokus	20
• Mentaltraining	21
• Künstliche Intelligenz «KI» – am Puls der Zeit	22
• Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe: KOPAS-Ausbildung	23
• KOPAS Refresher-Kurs	24
• Selbst & ständig: Der Weg zur Selbstständigkeit	25
• Wahlpflichtmodul Gastronomie (G2)	26
• Wahlpflichtmodul Systemgastronomie (G2)	27

GGG/Brandschutz/Ethik/Alkoholgesetzgebung/Selbstkontrollkonzept/Küche/Lebensmittelrecht/Lebensmittelhygiene/Leitlinie/Schädlingsprävention/Erste Hilfe/Quellensteuer

• Grundkurs Lebensmittelrecht/Hygiene (Wirtekurs + G1).....	27
• Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle/Hygiene Leitlinie für das Gastgewerbe: Das müssen Sie wissen!.....	28
• Workshop: Erstellung eines Selbstkontrolle-Handbuchs (SKHB).....	29
• Grundkurs Küche (G1).....	30
• Erste Hilfe kompakt: von Notruf bis Wiederbelebung.....	30
• Brandschutz: Von der Risikobewertung zur Notfallplanung.....	31
• Schädlingsprävention im Gastgewerbe.....	32

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 Gastgewerbegegesetz/GGG • Eidg. Alkoholgesetz/Jugendschutz • Berufsethik/Suchtprävention • Brandschutz • KOPAS-Ausbildung • Quellensteuer
	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 in das 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 2026 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 2026-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
- 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 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



UNSERE KOMPETENTEN REFERENT:INNEN IM 2026



Angela Amorosi



Bruno Affentranger



Andrea Beardz-Heiz



Vanessa Bigler



Reto Blaser



Thomas Fahrni



Reto Fries



Fabian Gerber



David Hauenstein



Belgin Kartop



Andrea Kern



Elena Konvalina



Matthias Kriegel



Sabine Krippendorf



Reto Küenzi



Nicole Maret



Benjamin Mettler



Cédric Miehle



Michael Moor



Matthias Nold



Anna Peyer



Philipp Schmutz



Florian Riekmann



Michel Rippstein



Jonathan Schärer



Michael Schneiter



Michael Schnölzer



Jonathan Schoppig



Oliver Strässler



Samanta Studer



Fabienne Tatini



Roland Waldner



Patrick Zbinden



Jürg Zollinger



Daniel Zürcher

DIE INITIALZÜNDUNGEN FÜR EINE WEITERBILDUNG BEI GASTROBERN

- ✓ Versierte Fachreferentinnen und Fachreferenten.
- ✓ EduQua-zertifiziert.
- ✓ Reduzierte Kursgebühren für GastroBern-/GastroSuisse-Mitglieder sowie für Mitglieder SFF bei der Programmpalette «Weiterbildung à la carte».
- ✓ Berufsprüfungen, Diplomkurse 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 von uns organisierten 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 (Daniel Reichenpfader 031 330 88 88 oder d.reichenpfader@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, 26. März 2026, 14.30 bis 16.00 Uhr und

Donnerstag, 29. 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. 26-5B

MODUL 5 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Service und Verkauf/Getränkekunde - **E-Learning möglich**

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

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



Kurs-Nr. WBZ26-01 **1 Tag**

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, 12. Mai 2026 (WBZ26-01)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis
16.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse
CHF 360.- für Mitglieder SFF
CHF 395.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent

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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-02 1 Tag**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, 16. Juni 2026 (WBZ26-02)

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

Kursort

Mobicity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-03 **1 Tag**

WEIN UND SEIN IM «VENNERHUS»: DAS WICHTIGSTE RUND UM DEN WEIN

NEU!

Kursziel

Die Teilnehmenden verstehen grundlegende Weinbegriffe, Herstellungsprozesse und Stilrichtungen, um fundierte Kauf- und Servierentscheidungen zu treffen. Sie können verschiedene Weinkategorien aromatisch beschreiben, passende Speisenkombinationen vorschlagen und eine einfache Sensorik-Analyse bei Weinen durchführen.

Kursinhalte

- Von der Traube bis zum Wein.
- Reifeprozess und Einfluss vom Klima.
- Rebsorten und Herkunftsgebiete.
- Sensorik und Verkostung.
- Speisen-Wine-Pairing: Grundprinzipien der Kombination.
- Möglichkeiten, um den Verkauf und den Zusatzverkauf zu verstärken.

Teilnehmerkreis

Gastronominnen/Gastronomen, Weininteressierte und Berufseinsteiger:innen

Kursdatum

Mittwoch, 11. November 2026
(WBZ26-03)

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 und
Degustation

Referent

David Hauenstein, Inhaber und
Geschäftsführer Vennerhus Weine AG

Kursort

Vennerhus Weine AG, Dorfstrasse 14,
3506 Grosshöchstetten

Kurs-Nr. WBZ26-04 **1 Nachmittag**

WORKSHOP BUBBLES:

DIE SCHAUMWEIN- UND GESCHMACKSEXPEDITION

NEU!

Kennenlernen von flaschengegärten Schaumweinen inkl. Geschichte, Produktion und Handling in der Gastronomie.

Kursziel

Die Teilnehmenden kennen die Produktionsmethoden eines flaschengegärten Schaumweins und beherrschen die Empfehlung für die Gastronomie. Die wichtigsten europäischen Anbaugebiete sind in diesem Kontext bekannt.

Kursinhalte

- Geschichte und Herkunft unterschiedlicher Schaumweine.
- Produktionsmethoden kennenlernen.
- Service-Handling gemeinsam erarbeiten.
- Lagerung und Beschaffung.
- Degustation.

Teilnehmerkreis

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

Kursdatum

Montag, 15. Juni 2026 (WBZ26-04)

Kurszeiten

13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern /

GastroSuisse

CHF 330.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder

einschliesslich Kursunterlagen und
Degustation

Referent

Reto Künzi, Eidg. dipl. Küchenchef,
Sommelier mit Fachausweis, Weinsensoriker ZHW, Champagner Ambassador
Schweiz, Weinkundelehrer Hotelfachschule Thun

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-05 **2 Tage**

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 Guest erwartet einiges von den Servicemitarbeitenden. Lernen Sie das Wichtigste in unserem Intensivkurs.

Kursziel

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

Kursinhalte

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

Teilnehmerkreis

Service Einsteiger:innen, Ferienablösungen, Bankettmitarbeitende und Studierende

Kursdaten

Montag und Dienstag, 20. und 21. April 2026 (WBZ26-05)

Kurszeiten

09.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-06 **5 Tage**

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 erzielle 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

Donnerstag und Freitag, 3. und 4. Dezember sowie Montag bis Mittwoch, 7. bis 9. Dezember 2026 (WBZ26-06)

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

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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-07 **1 Nachmittag**

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.

Kursinhalte

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

Teilnehmerkreis

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

Kursdaten

Montag, 16. Februar 2026 (WBZ26-07)

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. WBZ26-08 **1 Abend**

BRENNKURS: EDLE BRÄNDE AUS REGIONALEN FRÜCHTEN

NEU!

Grundwissen der Maischezubereitung, Destillation und Holzausbau für edle Brände.

Kursziel

Die Teilnehmenden wissen das Wichtigste rund um die Herstellung von Spirituosen und kennen die Grundsätze der Degustation.

Kursinhalte

- Rohstoffe, Maischebereitung mit der Fermentation.
- Ausbau und Lagerung von Edelbränden.
- Degustation unterschiedlicher Brände.
- Rechtliche und wirtschaftliche Grundlagen von «hauseigenen Spirituosen».

Teilnehmerkreis

Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende, Mitarbeitende in der Gastronomie und alle Personen, die sich für das Thema interessieren.

Kursdatum

Montag, 20. April 2026 (WBZ26-08)

Kurszeiten

17.00 bis 21.00 Uhr

Kurskosten

CHF 120.- für Mitglieder GastroBern /

GastroSuisse

CHF 150.- für Mitglieder SFF

CHF 180.- für Nichtmitglieder

einschliesslich Kursunterlagen/Aromarad und Degustation

Referent

Daniel Zürcher, Weintechnologe mit Meisterprüfung

Kursort

Spezialitätenbrennerei & Distillerie,
Nägeligässli 7, 2562 Port

Wichtig

Mindestalter 18 Jahre

Kurs-Nr. 26-2B

MODUL 2 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Betriebsführung und -organisation – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 35.

Kurs-Nr. 26-3B

MODUL 3 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Rechnungswesen – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 35.

Kurs-Nr. 26-4A / 26-4B / 26-4C / 26-4D / 26-4E / 26-4F

MODUL 4 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL

BERNER WIRTEKURS

Grundkurs Recht – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

**KEINE
AUSREDEN
MEHR
IN 2026!**



**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

Über 40 Weiterbildungen
im Gastgewerbe

Finanziell unterstützt oder
kostenlos – dank des L-GAV

Arbeitsausfallentschädigungen für
Betriebe bei vielen Angeboten

Kurs-Nr. WBZ26-09 **1 Tag****DIE PERFEKTE GASTGEBERIN UND DER PERFEKTE GASTGEBER****NEU!**

Kennen Sie das Gefühl, dass Sie ein Restaurant verlassen und sich denken: «Wow! Das war der Hammer!» Leckeres Essen, gemütliches Ambiente und vor allem diese unglaublich charmante, kompetente, aufgestellte und fröhliche Gästebetreuung! Einfach perfekt! Selten so etwas erlebt! Ihnen wird gezeigt, wie Sie es schaffen, dass Gäste Ihren Betrieb begeistert verlassen und sich bereits beim Gehen freuen, bald wieder zurück zu kommen.

Kursziel

Lernen Sie verschiedene Gästetypen und den Umgang mit Ihnen kennen. Dabei arbeiten Sie mit gezielten Elementen, um unaufdringlich und charmant den Verkauf am Gast zu fördern. Sie lernen, wie Sie dem Gast positiv in Erinnerung bleiben und er unbedingt wiederkommen möchte!

Kursinhalte

- Grundlegende, zwingende Wohlfühlfaktoren für den Gast.
- Wie «tickt» der Guest?
- Welche Gäste müssen Sie wie betreuen?
- Die Elemente des erfolgreichen Verkaufs.
- Sie strahlen vor Freude und Motivation und stecken den Guest damit an.
- Sie überraschen den Guest mit Ihrer einzigartigen Aufmerksamkeit und verblüffen ihn auch dann noch, wenn er bereits bezahlt hat.
- Der Umgang mit unzufriedenen Gästen.

Teilnehmerkreis

Alle Gastgeber:innen - vom Servicemitarbeitenden bis zu Geschäftsführer:innen - , welche die Gästebetreuung und die Verkäufe in Ihrem Betrieb optimieren und bei Ihren Gästen auf der Favoritenliste stehen möchten.

Kursdatum

Dienstag, 22. September 2026

(WBZ26-09)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 290.- für Mitglieder GastroBern /
GastroSuisse

CHF 310.- für Mitglieder SFF

CHF 330.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen

Referent

Jürg Zollinger, Erwachsenenbildner,
Weinberater

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-10 **1 Tag**

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? Sie wünschen 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

Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende und sowie alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Montag, 9. November 2026 (WBZ26-10)

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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-11 **1 Tag**

MIT KENNZAHLEN ZUM ERFOLG

NEU!

In diesem Kurs wird aufgezeigt, wie Kennzahlen gezielt eingesetzt werden, um den Erfolg des Unternehmens zu messen.

Kursziel

Die Teilnehmenden lernen, wie sie mit einfachen betriebswirtschaftlichen Methoden den Überblick über Einnahmen, Kosten und Rentabilität behalten. Sie verstehen, welche Kennzahlen im Alltag nützlich sind und wie man mit Zahlen bessere Entscheidungen treffen kann.

Kursinhalte

- Grundlagen der finanziellen Steuerung im Gastgewerbe.
- Was sagen Kennzahlen aus (z.B. Wareneinsatz, Umsatz pro Platz, Deckungsbeiträge)?
- Kalkulation von Speisen und Getränken: Einfach und praxisnah.
- Budgetplanung: realistisch planen - nicht nur schätzen.
- Wo verstecken sich «Kostenfallen» im Betrieb?
- Einführung in einfache Controlling-Tools (Excel, Vorlagen).
- Beispiel: Analyse einer einfachen Erfolgsrechnung.

Teilnehmerkreis

Betriebsleitende, Kadermitarbeitende und Gastronominnen/Gastronomen, die ihre Zahlen besser verstehen und steuern möchten. Geeignet auch ohne Buchhaltungskenntnisse.

Kursdatum

Montag, 23. März 2026 (WBZ26-11)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 320.- für Mitglieder GastroBern /
GastroSuisse

CHF 340.- für Mitglieder SFF

CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen

Referentin

Belgin Kartop, dipl. Wirtschaftsfachfrau,
dipl. Betriebswirtschafterin HF, SVEB-Zertifikat/Erwachsenenbildnerin

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-12 **1 Tag**

MITARBEITERGEWINNUNG UND EMPLOYER BRANDING

NEU!

Sie lernen in diesem Kurs, warum eine starke Arbeitgebermarke Talente anzieht und wie sich Marke, Werte und Kultur spiegeln.

Kursziel

Die Teilnehmenden erhalten praktische Werkzeuge, um qualifiziertes Personal zu gewinnen, zu motivieren und langfristig zu binden. Sie verstehen, wie eine gute Arbeitgebermarke auch ohne grosses Budget entsteht und wie man mit kleinen Mitteln grosse Wirkung erzielen kann.

Kursinhalte

- Neue Wege im Recruiting: Social Media, Mitarbeiterempfehlungen, lokale Netzwerke.
- Wie man ein attraktiver Arbeitgeber wird: Employer Branding für KMU.
- Was motiviert Mitarbeitende (auch ohne Lohnerhöhung) wirklich?
- Arbeitsbedingungen gestalten: Flexibilität, Wertschätzung, Teamkultur.
- Best Practices aus der Branche.
- Mitarbeiterbindung durch Entwicklung und Weiterbildung.
- Basics zu Arbeitsvertrag, Einsatzplanung und Mitarbeitergesprächen.

Teilnehmerkreis

Gastrobetriebsleitende, HR-Verantwortliche, Kadermitarbeitende, Quereinstiegende mit Personalverantwortung

Kursdatum

Montag, 28. September 2026
(WBZ26-12)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 320.- für Mitglieder GastroBern/
GastroSuisse
CHF 340.- für Mitglieder SFF
CHF 365.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen

Referentin

Belgin Kartop, dipl. Wirtschaftsfachfrau,
dipl. Betriebswirtschafterin HF, SVEB-Zertifikat/Erwachsenenbildnerin

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-13 **1 Tag**

LEADERSHIP LIGHT

NEU!

Eigenes Führungsverhalten im Fokus. Wer andere erfolgreich führen will, muss zunächst sich selbst verstehen.

Kursziel

Dieses Seminar fördert die Auseinandersetzung mit verschiedenen Persönlichkeiten und Verhaltensmustern. Ziel ist es, das Verständnis für andere sowie für sich selbst zu vertiefen und die eigene Wahrnehmung zu schärfen. Reaktionen sind im Arbeitsumfeld und im Privatleben klarer zu deuten und Sie können empathischer darauf reagieren.

Kursinhalte

- Einführung in die Grundlagen der Persönlichkeit und des Verhaltens mit dem DISG-Modell.
- Eigenes Verhaltensprofil erstellen und deuten können.
- Die vier Verhaltensdimensionen kennenzulernen.
- Wertschätzung als wichtiges Führungselement.

Teilnehmerkreis

Gastronominnen/Gastronomen, Kadermitarbeitende, Betriebsleiter:innen, Teamleiter:innen und angehende Führungskräfte

Kursdatum

Mittwoch, 14. Oktober 2026 (WBZ26-13)

Kurszeiten

9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 380.- für Mitglieder GastroBern /

GastroSuisse

CHF 440.- für Mitglieder SFF

CHF 480.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen

Referent

Fabian Gerber, Verhaltens und Persönlichkeitstrainer, Erwachsenenbildner, eidg dipl. Küchenchef

Kursort

Mobicity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

MENTALTRAINING

Kursziel

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

Kursinhalte

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

Teilnehmerkreis

Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Dienstag, 24. November 2026
(WBZ26-14)

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

Kursort

Mobilicity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Künstliche Intelligenz ist mehr als ein Hype: Sie entwickelt sich zur neuen Geheimzutat für eine erfolgreiche und zukunftsähnige Gastronomie. Von der Rezeptentwicklung über Planungsprozesse bis hin zur gezielten Kommunikation mit Gästen und Mitarbeitenden bietet KI vielfältige Chancen, den gastronomischen Alltag leichter, strukturierter und inspirierender zu gestalten.

Kursziel

In diesem Workshop erfahren Sie, wie Sie KI sinnvoll und praxisnah in Ihrem Betrieb einsetzen können. Anhand konkreter Beispiele und Übungen bekommen Sie Inspiration und praxiserprobte Tipps, die sich sofort umsetzen lassen.

Kursinhalte

- Überblick zum aktuellen Stand der KI-Technologien und deren Anwendung in der Gastronomie, von der Restauration über Rezeptentwicklung bis hin zur Lebensmittelindustrie.
- Effektive Nutzung von ChatGPT und anderen generativen KI-Systemen: Das Geheimnis erfolgreicher Prompts.
- Entwicklung eines zeitgemässen Betriebsleitbildes mithilfe von KI.
- Einsatz von KI zur Entwicklung, Aktualisierung und Optimierung von Rezepten für kulinarische Innovationen.
- Verbesserung der Kundenkommunikation durch KI-gestützte Verfahren.
- Praktische Ratschläge, Tipps und Inspirationen für den direkten Einsatz von KI in der Gastronomie.

Teilnehmerkreis

Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.

Kursdatum

Montag, 13. April 2026 (WBZ26-15)

Kurszeiten

13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 220.- für Mitglieder GastroBern /

GastroSuisse

CHF 245.- für Mitglieder SFF

CHF 260.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen

Referent

Patrick Zbinden, KI-Dozent, Fachexperte für Kulinarik & Foodtrends

Kursort

Mobilicity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Wichtig

Notebook und Speisekarte vom Betrieb mitbringen

Kurs-Nr. WBZ26-16 und WBZ26-17 **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:innen, Restaurateuren/Restauratoren, Hoteliers und Personen, die sich mit Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz befassen insbesondere auch Mitarbeitende, die im Auftrag ihres Arbeitgebers die KOPAS-Verantwortung tragen.

Kursdaten

Mittwoch, 4. März 2026 (WBZ26-16)

Montag, 31. August 2026 (WBZ26-17)

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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-18 **1 Nachmittag**

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:innen, Restaurateurinnen/Restauratoren, Hoteliers und Personen, die sich mit Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz befassen, und alle KOPAS.

Kursdatum

Dienstag, 9. Juni 2026 (WBZ26-18)

Kurszeiten

13.30 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

Wichtig

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

Kurs-Nr. WBZ26-19 **2 Tage**

SELBST & STÄNDIG: DER WEG ZUR SELBSTÄNDIGKEIT



NEU!

Starten Sie durch in die Selbstständigkeit in der Gastronomie.

Sie träumen davon, ein eigenes Café zu eröffnen, ein Take-away zu übernehmen oder Ihr eigenes Foodkonzept zu realisieren.

Kursziel

In diesem praxisnahen Kurs erhalten Sie das nötige Gründerwissen, um Ihren Traum vom eigenen Gastronomiebetrieb in der Schweiz zielgerichtet, realistisch und mit klarem Fahrplan umzusetzen. Zwei kompakte Tage – voller Know-how.

Kursinhalte

- Businessplan-Tipps.
- Marketingstrategien.
- Rechtliche Grundlagen.
- Konkrete Tools für deine Existenzgründung in der Gastronomie.

Teilnehmerkreis

Für alle Personen, die sich in der Schweizer Gastronomie selbstständig machen wollen – unabhängig von Alter, Herkunft oder Vorerfahrung.

Kursdaten

Montag und Dienstag, 2. und 3. November 2026 (WBZ26-19)

Kurszeiten

09.00 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

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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. G2-2026-WPM1 **4 Tage**

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 definieren.
- Die wichtigsten Instrumente des F&B-Controllings: Kennzahlen / Leistungen Planung / Statistiken.

Teilnehmerkreis

Kadermitarbeitende und Personen, die sich in diesem Bereich weiterbilden wollen.

Seminardaten

Montag bis Donnerstag, 22. bis 25. Juni 2026 (G2-2026-WPM1)

Seminarzeiten

8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Seminarkosten

CHF 1100.- einschliesslich Seminarunterlagen

Kursort

Feusi Bildungszentrum AG
Max-Daetwyler-Platz 1, 3014 Bern

Kurs-Nr. G2-2026-WPM2 **4 Tage**

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, 22. bis 25. Juni 2026 (G2-2026-WPM2)

Seminarzeiten

8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Seminarkosten

CHF 1100.- einschliesslich

Seminarunterlagen

Kursort

Feusi Bildungszentrum AG

Max-Daetwyler-Platz 1, 3014 Bern

Kurs-Nr. 26-1A, 26-1B / 26-1C / 26-1D / 26-1E / 26-1F / AK26-M1

MODUL 1 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL

BERNER WIRTEKURS

Grundkurs Lebensmittelrecht/Hygiene - E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 35.



Wirtekurs G1

Kurs-Nr. WBZ26-20 **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

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

Kursdatum

Montag, 26. Oktober 2026 (WBZ26-20)

Kurszeiten

09.00 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

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-21 und WBZ26-22 **1 Nachmittag**

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

Kursdaten

Donnerstag, 7. Mai 2026 (WBZ26-21)

Dienstag, 27. Oktober 2026 (WBZ26-22)

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

Reto Blaser, dipl. Lehrperson HF, Erwachsenenbildner, dipl. Betriebswirtschafter NDS HF, Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom

Kursort

Mobilicity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Wichtig

Eigenes Notebook (Betriebssystem Microsoft Windows 11).

Grundlegende Anwenderkenntnisse von Microsoft Word.

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

Für Betriebssystem «Apple» nicht kompatibel.

Kurs-Nr. 26-6B

MODUL 6 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Küche - E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

Kurs-Nr. WBZ26-23 **1 Vormittag**

ERSTE HILFE IM GASTROBETRIEB

NEU!

Kursziel

Grundlegende, lebensrettende Sofortmassnahmen kennen und sicher anwenden können, um bei Unfällen oder medizinischen Notfällen schnell Hilfe zu ermöglichen.

Kursinhalte

- Notruf und sofortige Einschätzung.
- Lebensrettende Sofortmassnahmen.
- Wundbehandlung von Schnitt- und Brandverletzungen.
- Praxistraining und Stressmanagement.

Teilnehmerkreis

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

Kursdatum

Mittwoch, 3. Juni 2026 (WBZ26-23)

Kurszeiten

08.30 bis 12.00 Uhr

Kurskosten

CHF 220.- für Mitglieder GastroBern /
GastroSuisse

CHF 245.- für Mitglieder SFF

CHF 260.- für Nichtmitglieder
einschliesslich Kursunterlagen

Referentin

Fachspezialist:in Notfalltraining Schweiz

Kursort

Mobicity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-24 **1 Nachmittag**

BRANDSCHUTZ: VON DER RISIKOBEWERTUNG ZUR NOTFALLPLANUNG



NEU!

Kursziel

Die Teilnehmenden verstehen grundlegende Brandentstehung, können Brandrisiken frühzeitig erkennen, treffen sichere Verhaltensweisen im Notfall, wenden korrekte Löschenmittel und -techniken sowie Evakuierungsmassnahmen an. Sie handeln besonnen, um Personen- und Sachschäden zu minimieren.

Kursinhalte

- Brandentstehung und -verläufe verstehen.
- Risikobewertung und Prävention.
- Brandschutzordnung und regelmässige Wartung von Feuerlöscheinrichtungen.
- Löschenmittel und -techniken: Überblick über geeignete Löschenmittel.
- Evakuierung und Alarmierung.

Teilnehmerkreis

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

Kursdatum

Mittwoch, 3. Juni 2026 (WBZ26-24)

Kurszeiten

13:30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten

CHF 220.- für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse

CHF 245.- für Mitglieder SFF

CHF 260.- für Nichtmitglieder einschliesslich Kursunterlagen

Referent

Benjamin Mettler, Leiter technischer Brandschutz GVB

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ26-25 **1 Tag****SCHÄDLINGSPRÄVENTION IM GASTGEWERBE****NEU!****Kursziel**

Die Teilnehmenden verstehen die wesentlichen Anforderungen der Schädlingsprävention im Gastgewerbe, können typische Schädlinge erkennen, CCP-Punkte identifizieren und präventive Massnahmen ableiten, um die Lebensmittelsicherheit und Hygiene konsequent zu gewährleisten.

Kursinhalte

- Lebensmittelgesetzgebung (Grundlagen) und deren Vorgaben in Bezug auf die Schädlingsprävention- und Bekämpfung/Schutz des Konsumenten.
- Gesetzliche Vorgaben im Grundsatz für die Schädlingsbekämpfung und Umgang mit Toxinen im Lebensmittelbereich.
- Was sind Schädlinge und welche sind am häufigsten in der Gastronomie anzutreffen?
- Anzeichen eines Schädlingsbefalls frühzeitig erkennen.
- Critical Control Points/typische Schwachstellen in Betrieben in Bezug auf Schädlingsbefälle.
- Präventive Massnahmen kennen und gezielt umsetzen.
- Was tun, wenn ein Schädlingsbefall festgestellt wird?
- Was heisst «Monitoring & Integrated Pest Management»? Was dokumentiere ich und wie funktioniert eine externe Betreuung?

Teilnehmerkreis

Interessierte Teilnehmende aus der Gastrobranche (keine Vorkenntnisse notwendig)

Kursdatum

Montag, 4. Mai 2026 (WBZ26-25)

Kurszeiten

09.00 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten

CHF 260.- für Mitglieder GastroBern /

GastroSuisse

CHF 280.- für Mitglieder SFF

CHF 300.- für Nichtmitglieder

Referentin

Fachspezialist:in ALDER Ungeziefer- und Schädlingsbekämpfung Lebensmittel & Hotellerie GmbH

Kursort

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

ALLGEMEINE KURSBEDINGUNGEN «WEITERBILDUNG À LA CARTE 2026»



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 Gastro-Bern, 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 Kursleitenden sowie kurzfristige Kursabsagen (Krankheit Referent:in 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 ANERKANNEN 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 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 Seminarteilnehmenden selber fest. Änderungen bezüglich Modulinhalte, 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 Gastgewerbegegesetz (GGG)
- Eidg. Alkoholgesetz / Jugendschutz
- Berufsethik / Suchtprävention
- Vorbeugender Brandschutz
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (KOPAS)
- Quellensteuer

Tageskurse

8. bis 16. Januar 2026 (26-1A),
 5. bis 13. März 2026 (26-1B),
 30. April bis 8. Mai 2026 (26-1C),
 13. bis 21. August 2026 (26-1D),
 24. September bis 2. Oktober 2026 (26-1E),
 5. bis 13. November 2026 (26-1F)

Abendkurs

3. März bis 23. April 2026 (AK26-M1)

40 Lektionen

MODUL 2: BETRIEBSFÜHRUNG UND -ORGANISATION

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

Tageskurs

14. bis 18. September 2026 (26-2B)

40 Lektionen

MODUL 3: RECHNUNGSWESEN

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Tageskurs

26. bis 30. Oktober 2026 (26-3B)

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

19. bis 27. Januar 2026 (26-4A),
16. bis 24. März 2026 (26-4B),
4. bis 12. Juni 2026 (26-4C),
27. August bis 4. September 2026 (26-4D),
8. bis 16. Oktober 2026 (26-4E),
19. bis 27. November 2026 (26-4F)

40 Lektionen

MODUL 5: SERVICE UND VERKAUF

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

Tageskurs

30. November bis 4. Dezember 2025 (26-5B)

40 Lektionen

MODUL 6: KÜCHE

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

Tageskurs

7. bis 11. Dezember 2026 (26-6B)



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 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 (Wirtpatent Bern). G1 Zertifikat GastroSuisse (Wirtpatent Schweiz): Wer alle sechs Modulprüfungen erfolgreich abgelegt hat, meldet sich zur Zertifikatsprüfung bei GastroSuisse an. Aktuelle Kurs- und Prüfungsdaten

Zertifikatsprüfungsdaten 2026 jeweils donnerstags: 22. Januar, 23. April, 20. August, 22. Oktober und 17. 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
Prüfungsdaten](#)

Kurs- und Prüfungspreise 2026

- 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 145.- pro Modulprüfung
- Prüfungskosten Module 2, 3 sowie 5 und 6: CHF 110.- 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 Sek-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



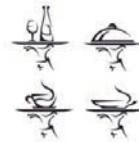
Weitere Informationen erhalten Sie in unserem Kurssekretariat (Telefon 031 330 88 88 / Email info@gastrobern.ch) oder auf www.gastrobern.ch.

Für ein individuelles Beratungsgespräch vereinbaren Sie mit uns einen passenden Termin.

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

KURS BERUFSBILDNER:IN

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.



Kurs
Berufsbildner:in



Übersicht
Kursinhalte



Daten und
Anmeldung

Gastro-Versicherungen nach Ihrem Geschmack

Als Partner von GastroSuisse bieten wir erstklassige Lösungen rund um Krankheit und Unfall. Haftpflicht sowie Sachversicherungen runden unser Angebot ab. Unsere Branchenprofis kümmern sich um die Details, damit Sie sich voll und ganz Ihren Gästen widmen können.



QR-Code scannen oder via Webseite
mehr erfahren: swica.ch/gastro

 GASTROSOCIAL

 SWICA

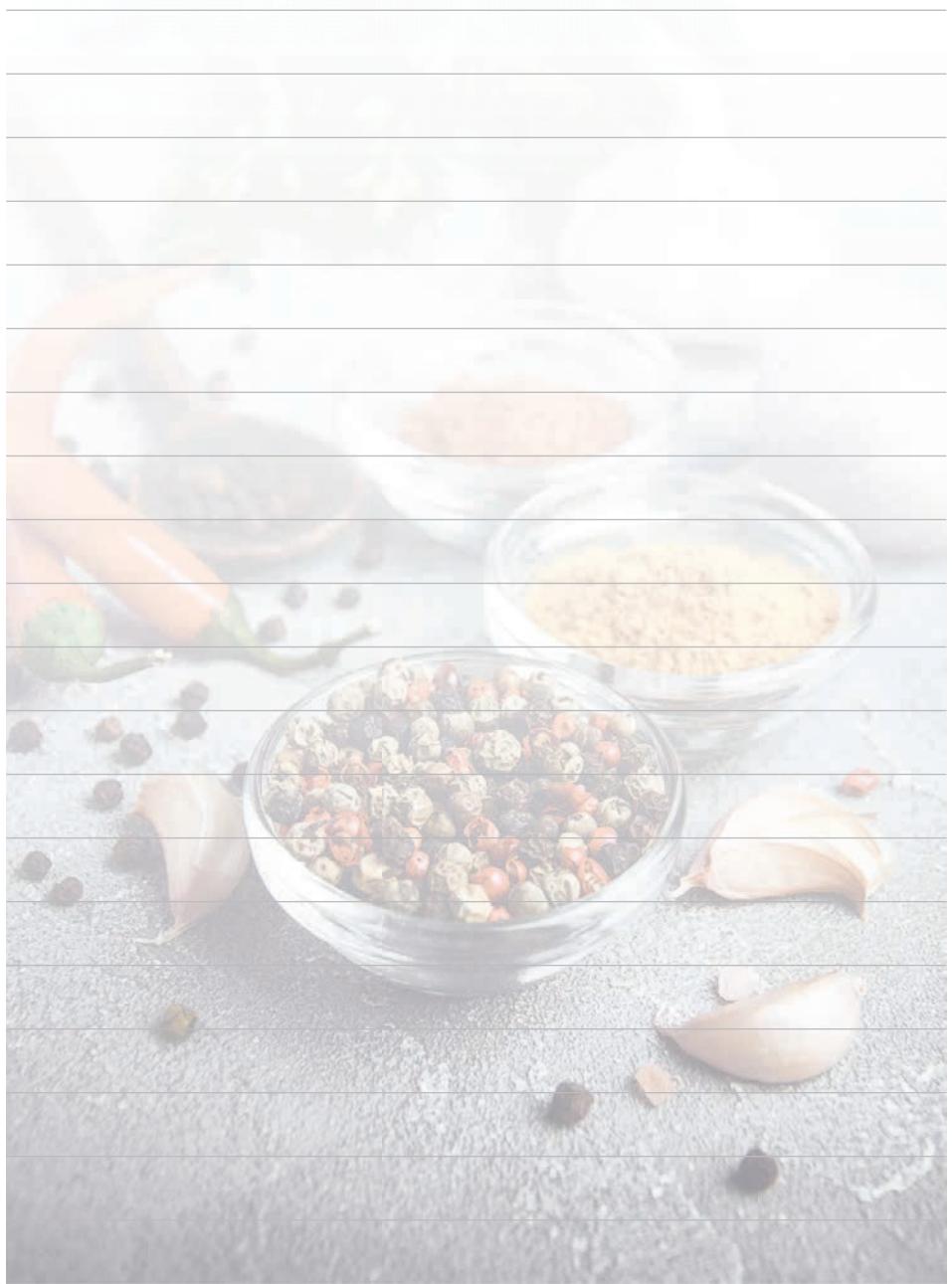


TRINKST DU SCHON SCHWEIZ?



adelbodner

NOTIZEN





Weiterbildungszentrum

Standstrasse 8

3014 Bern

-

Telefon: 031 330 88 88

Email info@gastrobern.ch

-

www.gastrobern.ch



ANMELDEMÖGLICHKEITEN



**G3
12**



**G3
12**



Kurs
Berufsbildner*in



Weiterbildung
à la carte

Online: www.gastrobern.ch
Mail: info@gastrobern.ch