

JAHRESPROGRAMM

GASTRO  BERN

# WEITERBILDUNG.

## 2026



AUCH  
E-LEARNING  
MÖGLICH

**GASTRO-  
GRUNDSEMINAR &  
BERNER  
WIRTEKURS**



**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**

|                                       |          |
|---------------------------------------|----------|
| <b>Referentenliste .....</b>          | <b>4</b> |
| <b>Kurse nach Mass .....</b>          | <b>5</b> |
| <b>Infonachmittage G1 und G2.....</b> | <b>6</b> |

## **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 (Wirtkurs 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 Selbständigkeit .....                            | 25 |
| • Wahlpflichtmodul Gastronomie (G2) .....  | 26 |
| • Wahlpflichtmodul Systemgastronomie (G2) .....                                  | 27 |

## **GGG/Brandschutz/Ethik/Alkoholgesetzgebung/Selbstkontrollkonzept/Küche/Lebensmittel- recht/Lebensmittelhygiene/Leitlinie/Schädlingsprävention/Erste Hilfe/Quellensteuer**

|   |    |
|---|----|
| • Grundkurs Lebensmittelrecht/Hygiene (Wirtkurs + G1) .....   | 27 |
| • Lebensmittelrecht / Hygiene / Selbstkontrolle / Hygiene Leitlinie für das<br>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 |

## Wirtkurs/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

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

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

|                 |  |    |
|-----------------|--|----|
| <b>Modul 3:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Einführung in das Rechnungswesen</li><li>• Finanzanalyse</li><li>• Betriebsübernahme .....</li></ul> | 35 |
|-----------------|--|----|

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

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

|                 |   |    |
|-----------------|---|----|
| <b>Modul 6:</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Betrieb/Infrastruktur in der Küche/Produktion</li><li>• Ernährung</li><li>• Lebensmittel</li><li>• Speiseangebot</li><li>• Kalkulation/Warenkostenberechnung Küche</li><li>• Kochen (grösstenteils virtuell)/Garmethoden/Gerichte .....</li></ul> | 36 |
|-----------------|---|----|

Alle Module sind auch als E-Learning buchbar.

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis (G2) .....</b> | <b>38</b> |
| <b>Kurs Berufsbildner:in .....</b>                                   | <b>39</b> |

# Lebe den Genuss.



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

**b**  
**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](http://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](http://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!

**GASTRO**  **BERN**

### Kontakt:

GastroBern, Weiterbildungszentrum

Telefon: 031 330 88 88

E-Mail: [info@gastrobern.ch](mailto:info@gastrobern.ch)

[www.gastrobern.ch](http://www.gastrobern.ch)

**EDU Q UA** Wir sind eduQua-zertifiziert!

## UNSERE KOMPETENTEN REFERENT:INNEN IM 2026



Angela Amorosi



Bruno Affentranger



Andrea Bezard-Heiz



Vanessa Bigler



Reto Blaser



Thomas Fahrni



Reto Fries



Fabian Gerber



David Hauenstein



Belgin Kartop



Andrea Kern



Elena Konvalina



Matthias Kriegl



Sabine Krippendorf



Reto Künen



Nicole Maret



Benjamin Mettler



Cédric Miehle



Michael Moor



Matthias Nold



Anna Peyer



Philipp Schmutz



Florian Riekmann



Michel Rippstein



Jonathan Schärer



Michael Schneider



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.
- ✓ EduQaa-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 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](mailto: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](mailto: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!**





## **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-Restaurateur HF, Ausbilder mit eidg. FA

### **Kursort**

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

**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**

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

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

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

### **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, Wein-interessierte 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

**WORKSHOP BUBBLES:****DIE SCHAUMWEIN- UND GESCHMACKSEXPEDITION**

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, Weinsensori-  
ker ZHW, Champagner Ambassador  
Schweiz, Weinkundelehrer Hotelfach-  
schule Thun

**Kursort**

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

**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.

**Kursinhalte**

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

**Teilnehmerkreis**

Service Einsteiger:innen, Ferienablosungen, 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

**CHEF DE SERVICE-KURS**

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

**Kursziel**

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

**Kursinhalte**

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

**Teilnehmerkreis**

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

**Kursdaten**

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

**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/Aroma-  
rad und Degustation

**Referent**

Daniel Zürcher, Weintechnologe mit  
Meisterprüfung

**Kursort**

Spezialitätenbrennerei & Destillerie,  
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

**DIE PERFEKTE GASTGEBERIN UND DER PERFEKTE GASTGEBER**

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 Gast?
- Welche Gäste müssen Sie wie betreuen?
- Die Elemente des erfolgreichen Verkaufs.
- Sie strahlen vor Freude und Motivation und stecken den Gast damit an.
- Sie überraschen den Gast 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

**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

**MIT KENNZAHLEN ZUM ERFOLG**

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 Buchhaltungkenntnisse.

**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

**MITARBEITERGEWINNUNG UND EMPLOYER BRANDING**

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, Quereinsteigende 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

**LEADERSHIP LIGHT**

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 kennenlernen.
- 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**

Mobilcity, 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.
- Selbstreflexion.

**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**

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

**KÜNSTLICHE INTELLIGENZ «KI» – AM PULS DER ZEIT**

Künstliche Intelligenz ist mehr als ein Hype: Sie entwickelt sich zur neuen Geheimzutat für eine erfolgreiche und zukunftsfähige 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**

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

**Wichtig**

Notebook und Speisekarte vom Betrieb  
mitbringen



## **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, Restaurateur:innen/Restaurateure, 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

**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, Restaurateur:innen/Restaurateure, Hoteliere 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.

**SELBST & STÄNDIG: DER WEG ZUR SELBSTÄNDIGKEIT**

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

**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. Betriebswirtschaftler NDS HF, Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom

**Kursort**

Mobilcity, 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

Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern



## **BRANDSCHUTZ: VON DER RISIKOBEWERTUNG ZUR NOTFALLPLANUNG**

### **Kursziel**

Die Teilnehmenden verstehen grundlegende Brandentstehung, können Brandrisiken frühzeitig erkennen, treffen sichere Verhaltensweisen im Notfall, wenden korrekte Löschmittel 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.
- Löschmittel und -techniken: Überblick über geeignete Löschmittel.
- 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

**SCHÄDLINGSPRÄVENTION IM GASTGEWERBE****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](http://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](http://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 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 ANERKANNTEN BERNISCHEN FÄHIGKEITS AUSWEIS 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 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)
- 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 Gast)
- 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](http://www.gastrobern.ch) finden Sie alle Informationen und Anmeldemöglichkeiten rund ums E-Learning.

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



*Infos*

## Prüfungen/Prüfungsdaten/Kurs- und Prüfungsort

Jedes Modul schliesst mit einer Modulprüfung ab. Wer die Modulprüfungen 1 und 4 innerhalb drei Jahren erfolgreich abschliesst, erlangt den bernischen Fähigkeitsausweis (Wirtepatent Bern). G1 Zertifikat GastroSuisse (Wirtepatent Schweiz): Wer alle sechs Modulprüfungen erfolgreich abgelegt hat, meldet sich zur Zertifikatsprüfung bei GastroSuisse an. 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
- 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](mailto:info@gastrobern.ch)) oder auf [www.gastrobern.ch](http://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](https://swica.ch/gastro)



**SWICA**



# TRINKST DU SCHON SCHWEIZ?



Still  
40cl & 80cl



Prickelnd  
40cl & 80cl

**adelbodner**

NOTIZEN



## Weiterbildungszentrum

Standstrasse 8

3014 Bern

-

Telefon: 031 330 88 88

Email [info@gastrobern.ch](mailto:info@gastrobern.ch)

-

[www.gastrobern.ch](http://www.gastrobern.ch)



## ANMELDEMÖGLICHKEITEN



Kurs  
Berufsbildner\*in



Weiterbildung  
à la carte

Online: [www.gastrobern.ch](http://www.gastrobern.ch)

Mail: [info@gastrobern.ch](mailto:info@gastrobern.ch)