

## Gastro Betriebsleiterseminar G2 mit eidgenössischem Fachausweis Seminarplan 2026 / Pflicht- und Wahlpflichtmodule

Tag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent*in
1	Montag, 27. April	Persönliche Lern- und Arbeitstechnik	Persönlichkeit	Thomas Fahrni
2	Dienstag, 28. April	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
3	Montag, 11. Mai	Präsentationstechnik	Persönlichkeit	Florian Riekmann
4	Dienstag, 12. Mai	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
5	Montag, 18. Mai	Business Knigge**	Persönlichkeit	Florian Riekmann
6	<b>Dienstag, 19. Mai</b>	<b>Web-Marketing</b>	<b>Marketing</b>	<b>Matthias Nold</b>
7	Montag, 1. Juni	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
8	Dienstag, 2. Juni	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
9	Montag, 15. Juni*	Marketing	Marketing	Christine A. Jossen
10	Dienstag, 16. Juni	Finanzen	Finanzen	Philipp Schmutz
11	Montag, 6. Juli	Finanzen	Finanzen	Philipp Schmutz
12	Dienstag, 7. Juli	Finanzen	Finanzen	Philipp Schmutz
13	Montag, 10. August	Finanzen	Finanzen	Philipp Schmutz
14	Dienstag, 11. August	Finanzen	Finanzen	Philipp Schmutz
15	Montag, 24. August	Mitarbeiterführung	Führung	Florian Riekmann
16	Dienstag, 25. August	Mitarbeiterführung	Führung	Florian Riekmann
17	Montag, 07. September	Mitarbeiterführung	Führung	Florian Riekmann
18	Dienstag, 08. September	Mitarbeiterführung	Führung	Florian Riekmann
19	Montag, 21. September	Mitarbeiterführung	Führung	Florian Riekmann
20	Dienstag, 22. September	Korrespondenz	Administration und Recht	Michael Schreiber
21	Montag, 05. Oktober	Lohnabrechnung	Administration und Recht	Andrea Bezaud-Heiz
22	Dienstag, 06. Oktober	Arbeitsrecht L-GAV	Administration und Recht	Jonathan Schoppig

\*\*13.00 bis ca.15.45 Uhr: Praktischer Kursteil im Restaurant Kornhauskeller, Kornhausplatz 18, 3011 Bern

\*Dieser Seminartag findet online statt.

	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent*in
23	Montag, 19. Oktober	Personaladministration	Administration und Recht	Reto Fries
24	Dienstag, 20. Oktober	Gesellschaftsrecht, Schuldbetreibungs- und Konkursgesetz	Administration und Recht	Elena Konvalina
25	Montag, 02. November	Gesellschaftsrecht, Schuldbetreibungs- und Konkursgesetz	Administration und Recht	Elena Konvalina
26	Dienstag, 03. November	Auf- und Ablauforganisation	Betriebsorganisation	Daniel Reichenpfader
27	Montag, 16. November	Umweltmanagement	Betriebsorganisation	Daniel Reichenpfader
28	Dienstag, 17. November	Qualitätsmanagement	Betriebsorganisation	Nicole Maret

### Wahlpflichtmodul Gastronomie 2026

Tag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag, 22. Juni	Kulinarik Foodkompetenz	Gastronomie	Patrick Zbinden
2	Dienstag, 23. Juni	F & B	Gastronomie	Daniel Reichenpfader
3	Mittwoch, 24. Juni	Foodmoduling Produktionsplanung	Gastronomie	Daniel Reichenpfader
4	Donnerstag, 25. Juni	F & B Controlling	Gastronomie	Daniel Reichenpfader

### Wahlpflichtmodul Systemgastronomie 2026

Tag	Datum	Lerninhalt	Modul	Referent
1	Montag, 22. Juni	Systemik/Prozessmanagement	Systemgastronomie	Sabine Krippendorf
2	Dienstag, 23. Juni	Systemgastronomie	Systemgastronomie	Fabienne Tatini
3	Mittwoch, 24. Juni	Systemische Führung (Der Mensch im System)	Systemgastronomie	Fabienne Tatini
4	Donnerstag, 25. Juni	Konzepte im Vergleich	Systemgastronomie	Fabienne Tatini

Die Wahlpflichtmodule Hotellerie und Eventmanagement werden in Zürich angeboten: November/Dezember 2026

**Seminarzeiten:** 08.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

**Modulprüfungen** 29./30. Juni 2026; 7./8. Dezember 2026

**Berufsprüfung:** 8. März 2027 (schriftlich); 16. bis 19. März 2027 (mündlich)

Änderungen - auch kurzfristige - bleiben jederzeit vorbehalten!

Bern, 23. Januar 2026/DR