JAHRESPROGRAMM

GASTRO BERN

WEITERBILDUNG 2027

G 3 1 2

AUCH E-LEARNING MÖGLICH

GASTRO-GRUNDSEMINAR & BERNER WIRTEKURS

G 3 1 2



GASTRO-BETRIEBSLEITER-SEMINAR MIT EIDG. FA «PROFESSIONAL BACHELOR»

KURS POWERTHINKING – POWERTALKING

KRAFTVOLL DENKEN – WIRKUNGSVOLL REDEN

KURS WIGL GRUNDLAGEN

KURS WIGL VERTIEFUNG

INHALTSVERZEICHNIS ..... SEITE

Referentenliste **4**
Kurse nach Mass **5**
Infonachmittage G1 und G2 ..... **6**

Service/Verkauf/Getränke/Events
- Grundkurs Service und Verkauf / Getränkekunde (G1) 6
- Ein Trend in der Gastronomie: Die alkoholfreie Getränkebegleitung 7
- Kleines Budget – Tolle Events 8
- Latte Art Barista – Kreativität in jeder Tasse 9
- Die perfekte Gastgeberin – Der perfekte Gastgeber 10
- Service-Crashkurs 11
- Chef de Service-Kurs 12
- Brennkurs: Edle Brände aus regionalen Früchten 13

Betriebsführung/Marketing/Kopas/Recht/Finanzen/Lernende/Führung/Künstliche Intelligenz
- Grundkurs Betriebsführung und -organisation (G1) 14
- Grundkurs Rechnungswesen (G1) 14
- Grundkurs Recht (Wirtekurs und G1) 14
- Knigge für Lernende 15
- WIGL Grundlagenkurs 16
- WIGL Vertiefungskurs 17
- Leadership light: Eigenes Führungsverhalten im Fokus 18
- Mentaltraining 19
- E-Mails mit 5-Sterne-Effekt 20
- Künstliche Intelligenz «KI» – am Puls der Zeit 21
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe: KOPAS-Ausbildung (Wirtekurs und G1) 22
- Powerthinking – Powertalking / Kraftvoll denken – Wirkungsvoll reden 23
- Konstruktives Fehlermanagement in der Kommunikation 24
- Zahlen im Griff – Gewinn im Blick / Finanzen sichern und Kennzahlen verstehen 25
- Professioneller Umgang mit Reklamationen 26
- Wahlpflichtmodul Gastronomie (G2) 27
- Wahlpflichtmodul Systemgastronomie (G2) 28

Lebensmittelrecht/Küche/Lebensmittelhygiene/Selbstkontrollehandbuch/Erste Hilfe/Brandschutz
- Käserkurs: Dein eigener «Chnutsch» 29
- Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle/Hygiene-Leitlinie für das Gastgewerbe: Das müssen Sie wissen! 30
- Workshop: Erstellung eines Selbstkontrolle-Handbuchs (SKHB) 31
- Grundkurs Lebensmittelrecht/Hygiene (Wirtekurs + G1) 32
- Grundkurs Küche (G1) 32
- Erste Hilfe im Gastrobetrieb 32
- Brandschutz: Von der Risikobewertung zur professionellen Ereignisbewältigung 33

Allgemeine Kursbedingungen Weiterbildung à la carte 2027 34

Wirtekurs / Gastro-Grundseminar G1 inkl. E-Learning
zur Erlangung des staatlich anerkannten bernischen Fähigkeitsausweises für Gastwirtinnen und Gastwirte und G1-Zertifikat GastroSuisse (Kurse können auch als reine Weiterbildung mit und ohne Prüfung besucht werden). 35

Modul 1:
- Lebensmittelrecht / Lebensmittelhygiene / Selbstkontrolle
- Kantonales Gastgewerbegesetz / GGG
- Eidg. Alkoholgesetz / Jugendschutz
- Berufsethik / Suchtprävention
- Brandschutz
- KOPAS-Ausbildung
- Quellensteuer 36

Modul 2:
- Marketing und Angebotsgestaltung
- Betriebsorganisation
- Büroorganisation
- Mitarbeiterführung
- Preiskalkulation 36

Modul 3:
- Einführung in das Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme 36

Modul 4:
- Arbeitsrecht / L-GAV
- Allgemeine Rechtslehre – Rechtskunde / Vertragslehre
- Lohnabrechnungen / Sozialversicherungen 37

Modul 5:
- Servicekunde (Grundlagen)
- Der Gastgeber als Verkäufer und Berater / Umgang mit dem Gast
- Getränkekunde / Wein- und Bierexkursion 37

Modul 6:
- Betrieb/Infrastruktur in der Küche
- Ernährung
- Lebensmittel
- Speiseangebot
- Kalkulation / Warenkostenberechnung Küche
- Zubereitung /Garmethoden 37

Alle Module sind auch als E-Learning buchbar.

E-Learning, Prüfungsinformationen, Kurs- und Prüfungspreise 38
Gastro-Betriebsleiterseminar G2 mit eidg. Fachausweis «Professional Bachelor» 39
Kurs Berufsbildner:in 40

Lebe den Genuss.



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

BLASERCAFÉ
1922

WEITERBILDUNG 2027 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 2027-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 G1 mit Zertifikat GastroSuisse - L-GAV-Finanzierung
- Gastro-Betriebsleiterseminar G2 mit eidg. FA «Professional Bachelor» – L-GAV-Finanzierung und Bundessubventionen
- 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!

GASTRO BERN

Kontakt:
GastroBern, Weiterbildungszentrum
Telefon: 031 330 88 88
E-Mail: info@gastrobern.ch
www.gastrobern.ch

EDUQUA Wir sind eduQua-zertifiziert!

UNSERE KOMPETENTEN REFERENT:INNEN IM 2027


Andrea Bezard-Heiz


Vanessa Bigler


Reto Blaser


Thomas Fahrni


Reto Fries


Fabian Gerber


Christine A. Jossen


Salome Jufer


Andrea Kern


Elena Konvalina


Matthias Kriegl


Sabine Krippendorf


Nicole Maret


Benjamin Mettler


Cédric Miehle


Michael Moor


Matthias Nold


Daniel Reichenpfader


Florian Riekmann


Michel Rippstein


Jonathan Schärer


Philipp Schmutz


Michael Schneiter


Michael Schnölzer


Jonathan Schoppig


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

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, Tel. 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 «Professional Bachelor». Sie erhalten sämtliche Informationen über die Lehrgänge und es bleibt genügend Zeit, individuelle Fragen zu beantworten.

Termine: Donnerstag, 25. März 2027, 14.30 bis 16.00 Uhr und
Donnerstag, 21. Oktober 2027, 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. 27-5A / 27-5B

MODUL 5 DES G1 GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Service und Verkauf / Getränkekunde – E-Learning möglich
Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 37.

Geschenkgutscheine vom Weiterbildungszentrum: Das sinnvolle Geschenk!



Kurs-Nr. WBZ27-01 **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
Donnerstag, 12. August 2027 (WBZ27-01)
Kurszeiten
8.30 bis 12.00 Uhr und
13.00 bis 16.30 Uhr
Kurskosten
CHF 320.– für Mitglieder GastroBern/ GastroSuisse
CHF 360.– für Mitglieder SFF
CHF 380.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent
Michael Moor, dipl. Hotelier-Restaurateur HF, Ausbilder mit eidg. FA
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-02 **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 bekannt machen (digitale Plattformen etc.) und wissen Bescheid über die Möglichkeiten, wie Sie externe Partner ins Boot holen können.

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
Donnerstag, 10. Juni 2027 (WBZ27-02)
Kurszeiten
8.30 bis 12.00 Uhr und
13.00 bis 16.30 Uhr
Kurskosten
CHF 290.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 320.– für Mitglieder SFF
CHF 365.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent
Michael Moor, dipl. Hotelier-Restaurateur HF, Ausbilder mit eidg. FA
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-03 **1 Tag**

LATTE ART BARISTA – KREATIVITÄT IN JEDER TASSE

NEU!

Begeistern Sie ihre Gäste mit Ihren Barista Skills! Sie lernen, wie Sie Milch perfekt aufschäumen und mit etwas Übung und der richtigen Technik wunderschöne Motive wie ein Herz und eine Rosetta in den Kaffee zaubern. Unter fachkundiger Anleitung erhalten Sie praktische Tipps rund um Espresso, Milchschaum und das Giessen von Latte Art.

Kursziel
Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen der Latte Art, können Milch cremig und feinporig aufschäumen und setzen die grundlegenden Giess- und Gestaltungstechniken für verschiedene Motive um.

Kursinhalte
- Einführung in die Welt des Kaffees und die Grundlagen der Latte Art.
- Kennenlernen der Siebträgermaschine, der Dampflanze und der wichtigsten Arbeitsgeräte.
- Grundlagen der Espressozubereitung als Basis für gelungene Latte Art.
- Fachgerechtes Aufschäumen von Milch für eine cremige, feinporige Textur.
- Erlernen der richtigen Giesshaltung, des Giesswinkels und der Milchführung.
- Schritt-für-Schritt-Anleitung zum Giessen erster Motive wie Herz und Rosetta.
- Praktisches Üben an der Siebträgermaschine unter fachkundiger Anleitung.
- Tipps und Tricks für eine gleichbleibende Qualität und eine ansprechende Präsentation von Kaffeespezialitäten.

Teilnehmerkreis
Gastronominnen und Gastronomen, Baristas, Hoteliers, Betriebsleitende und Mitarbeitende in der Gastronomie sowie alle Kaffeeliebhaber:innen, die ihre Kenntnisse erweitern und ihre Latte-Art-Fähigkeiten verbessern möchten.
Kursdatum
Freitag, 9. April 2027 (WBZ27-03)
Kurszeiten
9.00 bis 16.00 Uhr, Mittagessen im Haus (im Kursgeld inbegriffen)
Kurskosten
CHF 320.– für Mitglieder GastroBern/GastroSuisse
CHF 360.– für Mitglieder SFF
CHF 380.– für Nichtmitglieder einschliesslich Handout

Referent
Giuliano Bartoli, professioneller Barista, Blasercafé
Kursort
Kurslokal in der Rösterei Kaffee und Bar, Güterstrasse 6, 3008 Bern
Wichtig
Der Kurs ist praxisorientiert und bietet Gelegenheit, die erlernten Techniken direkt an der Siebträgermaschine zu üben. Die Kurse können auch individuell gebucht werden.

Kurs-Nr. WBZ27-04 **1 Tag**

DIE PERFEKTE GASTGEBERIN – 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 zurückzukommen.

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 Gastgeberinnen und Gastgeber – vom Servicemitarbeitenden bis zu Geschäftsführer:innen, welche die Gästebetreuung und die Verkäufe in Ihrem Betrieb optimieren und bei Ihren Gästen auf der Favoriten-Liste stehen möchten.
Kursdatum
Mittwoch, 15. September 2027 (WBZ27-04)
Kurszeiten
9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr einschliesslich Handout

Kurskosten
CHF 290.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 320.– für Mitglieder SFF
CHF 365.– für Nichtmitglieder
Referent
Jürg Zollinger, Erwachsenenbildner, Weinberater
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-05 **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 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, Ferienablösungen, Bankettmitarbeitende und Studierende.
Kursdaten
Montag und Dienstag, 19. und 20. April 2027 (WBZ27-05)
Kurszeiten
9.00 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 Handout

Referent
Matthias Kriegl, MBA, Food & Beverage Management, Ausbilder mit eidg. FA
Kursort
Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-06 **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 mit Mitarbeitenden.
- Mitarbeitergespräche gezielt vorbereiten.
- Feedback geben und annehmen.
- Storytelling.
- Grundlagen des Marketings.
- Mit welchem Führungsstil erziele ich die grössten Erfolge?
- Ziele setzen und Aufgaben delegieren.
- Wie motiviere ich Mitarbeitende?
- Team- und Gruppenführung.
- Servicequalität – Sie analysieren Ihre Serviceabläufe und verbessern kritische Ereignisse.
- Souverän kommunizieren mit dem Gast.
- Aktiv verkaufen, ohne aufdringlich zu sein.
- Reklamationsmanagement.

Teilnehmerkreis
Alle Personen mit Serviceerfahrung, die sich weiterbilden und Führungsverantwortung übernehmen wollen.
Kursdaten
Montag und Dienstag, 29. und 30. November sowie Montag bis Mittwoch, 6. bis 8. Dezember 2027 (WBZ27-06)
Kurszeiten
Jeweils 8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr einschliesslich Handout

Kurskosten
CHF 990.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 1200.– für Mitglieder SFF
CHF 1330.– für Nichtmitglieder
Referenten
Matthias Nold, Kommunikationsexperte
Michel Rippstein, dipl. Hotelier HF/SHL
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-07 **1 Abend**

BRENNKURS: EDLE BRÄNDE AUS REGIONALEN FRÜCHTEN

Das Grundwissen über die Herstellung edler Brände erlangen. Sie lernen die wichtigsten Schritte kennen – von der Maischezubereitung über die Destillation bis zum Ausbau im Holzfass.

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, 26. April 2027 (WBZ267-07)
Kurszeiten
17.00 bis 21.00 Uhr
Kurskosten
CHF 90.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 115.– für Mitglieder SFF
CHF 125.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout, Aromarad und Degustation

Referent
Daniel Zürcher, Weintechnologe mit Meisterprüfung
Kursort
Spezialitätenbrennerei & Distillerie, Nägeligässli 7, 2562 Port
Wichtig
Mindestalter für die Teilnahme: 18 Jahre.

Kurs-Nr. 27-2A/27-2B **5 Tage**

MODUL 2 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Betriebsführung und -organisation – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

Kurs-Nr. 27-3A/27-3B **5 Tage**

MODUL 3 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Rechnungswesen – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

Kurs-Nr. 27-4A/27-4B/27-4C/27-4D/27-4E/27-4F **7 Tage**

MODUL 4 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL BERNER WIRTEKURS

Grundkurs Recht – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 37.

DU MACHST KARRIERE. WIR BEZAHLEN.

Über 40 Weiterbildungen im Gastgewerbe.
Mit welcher startest du deine Laufbahn?
Dank des L-GAV grosszügig subventioniert.

inkl

WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH

SCANNEN
UND KARRIERE
PLANEN

Kurs-Nr. WBZ27-08 **1 Tag**

KNIGGE FÜR LERNENDE

NEU!

Der Workshop «Knigge für Lernende» vermittelt die Grundlagen modernen Verhaltens im Berufsalltag. Dabei werden Themen wie Auftreten, Zuverlässigkeit, Hierarchien, erste Eindrücke, respektvolle Kommunikation und Selbstreflexion behandelt. Ziel ist es, dass die Teilnehmenden die wichtigsten Knigge-Regeln des 21. Jahrhunderts kennenlernen, einen höflichen Umgang mit Gästen und Vorgesetzten erlernen, ihre eigene Wirkung auf andere reflektieren und ihr Mindset zum Thema «Umgang mit anderen» bewusst hinterfragen. Der Workshop umfasst sowohl theoretische Grundlagen als auch praxisorientierte Übungen zur Vorbereitung und Durchführung.

Kursziel
Sie lernen die Grundlagen von Knigge im 21. Jahrhundert kennen, pflegen einen respektvollen und höflichen Umgang mit Gästen, reflektieren Ihre Aussenwirkung und setzen sich bewusst mit Ihrem Mindset im Umgang mit anderen auseinander.

Kursinhalte
- Knigge 2.0.
- Wichtigkeit von Auftreten und Zuverlässigkeit.
- Hierarchien im Berufsalltag.
- Der erste Eindruck / Meine Wirkung nach aussen.
- Respektvolle und professionelle Kommunikation / Small Talk.
- Das passende Mindset / Selbstreflexion.

Teilnehmerkreis
Lernende, die ihre Umgangsformen verbessern, ihre Wirkung nach aussen stärken und einen professionellen, respektvollen Umgang mit Gästen pflegen möchten.
Kursdatum
Montag, 13. September 2027 (WBZ27-08)
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 Handout

Referent
Florian Riekmann, Erwachsenenbildner SVEB1, Hotelier/Restaurateur HF, Hotelkaufmann EF
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-09 / WBZ27-10 / WBZ27-11 / WBZ27-12 **Vormittag/Nachmittag**

NEU!

WIGL GRUNDLAGENKURS

Als Ausbilder:in im Betrieb spielen Sie eine zentrale Rolle bei der Unterstützung der Lernenden auf ihrem Weg zum eidgenössischen Berufsabschluss.

Kursziel
In einem halben Tag erlernen Sie wesentliche Aspekte Ihrer Rolle.

Kursinhalte
- Überblick über die aktuelle Weiterentwicklung in Ihrem Betrieb.
- Lernortkooperation und Verantwortlichkeiten im Überblick.
- Umgang mit der digitalen Lerndokumentation von WIGL.
- Offizielle Dokumente sowie Hilfsmittel für die betriebliche Ausbildung.
- Ausblick aufs Qualifikationsverfahren.

Teilnehmerkreis
Personen, die neu mit WIGL arbeiten, Grundlagen erfahren möchten oder mit der Lernplattform nicht vertraut sind.
Kursdaten
Donnerstag 10. Juni 2027 (WBZ27-09), WIGL Grundlagenkurs REFA, Vormittag
Donnerstag 10. Juni 2027 (WBZ27-10), WIGL Grundlagenkurs Köchin/Koch, Nachmittag
Donnerstag 26. August 2027 (WBZ27-11), WIGL Grundlagenkurs REFA, Vormittag
Donnerstag 26. August 2027 (WBZ27-12), WIGL Grundlagenkurs Köchin/Koch, Nachmittag
Kurszeiten
Vormittag: 8.30 bis 12.00 Uhr
Nachmittag: 13.30 bis 17.00 Uhr

Kurskosten
CHF 150.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 165.– für Mitglieder SFF
CHF 180.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout
Referent
Fabian Gerber, Verhaltens- und Persönlichkeitstrainer, Erwachsenenbildner, eidg. dipl. Küchenchef
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern
Wichtig
Notebook oder Tablet zum Kurs mitbringen.

Kurs-Nr. WBZ27-13 / WBZ27-14 **Nachmittag**

WIGL VERTIEFUNGSKURS

NEU!

Die digitale Lernwelt ist etabliert und Sie nutzen die Lerndokumentation bereits mit Ihren Lernenden. In diesem Workshop vertiefen Sie Ihre Kenntnisse, optimieren die Anwendung im Alltag und nutzen die Vorteile der digitalen Lernwelt gezielt.

Kursziel
In einem halben Tag entwickeln Sie sich in Ihrer Rolle als ausbildungsverantwortliche Person weiter.

Kursinhalte
- Auffrischung der WIGL-Grundlagen.
- Ein Ausbildungssemester strukturiert und nachhaltig planen.
- Praxisaufträge effizient und nachvollziehbar beurteilen.
- Bildungsberichte verfassen sowie Bewertungskriterien und Lernziele festlegen.
- Lernende in ihrer Eigenverantwortung unterstützen und begleiten.

Teilnehmerkreis
Personen, die WIGL bereits nutzen und ihre Kenntnisse vertiefen sowie die Anwendung im Betrieb optimieren wollen.
Kursdaten
Mittwoch 9. Juni 2027 (WBZ27-13), WIGL Vertiefungskurs für sämtliche Gastroberufe
Mittwoch 25. August 2027 (WBZ27-14), WIGL Vertiefungskurs für sämtliche Gastroberufe
Kurszeiten
13.30 bis 17.00 Uhr
Kurskosten
CHF 180.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 195.– für Mitglieder SFF
CHF 210.– für Nichtmitglieder einschliesslich Handout

Referent
Fabian Gerber, Verhaltens- und Persönlichkeitstrainer, Erwachsenenbildner, eidg. dipl. Küchenchef
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern
Wichtig
Notebook oder Tablet zum Kurs mitbringen. Sie haben bereits 6 Monate aktiv mit der Plattform WIGL gearbeitet.

Kurs-Nr. WBZ27-15 **1 Tag**

LEADERSHIP LIGHT

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

Kursziel

Dieser Kurs 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
Dienstag, 19. Oktober 2027 (WBZ27-15)
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 Handout

Referent
Fabian Gerber, Verhaltens und Persönlichkeitstrainer, Erwachsenenbildner, eidg dipl. Küchenchef
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-16 **1 Tag**

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
Mittwoch, 24. November 2027 (WBZ27-16)
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 Handout

Referentin
Vanessa Bigler, dipl. Erwachsenbildnerin HF, CAS Coaching
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-17 **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 sowie alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.
Kursdatum
Dienstag, 9. November 2027
(WBZ27-17)
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 Handout

Referentin
Andrea Kern, Bewerbungscoach, HR-Fachfrau und Autorin
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern
Wichtig
Notebook oder Tablet zum Kurs mitbringen.

Kurs-Nr. WBZ27-18 **1 Nachmittag**

KÜNSTLICHE INTELLIGENZ «KI» – AM PULS DER ZEIT

Ob für die Menüplanung, die Entwicklung neuer Rezeptideen oder die Optimierung von Arbeitsabläufen: Künstliche Intelligenz (KI) kann Ihren Betriebsalltag erleichtern. Lernen Sie, wie Sie mit KI Zeit sparen, Aufgaben strukturieren und Mitarbeitende unterstützen. Im Workshop können Sie verblüffende Anwendungen selbst ausprobieren und erfahren, wo KI nützlich und inspirierend ist.

Kursziel
Anhand konkreter Beispiele und Übungen bekommen Sie Inspiration und praxiserprobte Tipps, die sich sofort umsetzen lassen. Der Workshop eignet sich für Personen ohne KI-Vorkenntnisse ebenso wie für alle, die bereits Erfahrungen gesammelt haben.

Kursinhalte
- Überblick über konkrete KI-Anwendungen in Küche, Service und Betriebsorganisation.
- Tipps und Tricks für wirkungsvolle Fragen und Anweisungen (Prompts) an die KI.
- Vereinfachung von Arbeitsabläufen, effizientere Planung und Entlastung der Mitarbeitenden durch KI.
- KI-gestützte Rezeptentwicklung, Menuoptimierung und Ideenfindung für neue Angebote.
- Einsatz von KI im Social-Media-Bereich und beim Erstellen von Bildern.
- Praktische Übungen mit einer umfangreichen Sammlung sofort einsetzbarer Prompt-Vorlagen.

Teilnehmerkreis
Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende und alle Personen, die sich fürs Thema interessieren.
Kursdatum
Montag, 30. August 2027 (WBZ27-18)
Kurszeiten
13.30 bis 17.00 Uhr
Kurskosten
CHF 220.– für Mitglieder GastroBern/GastroSuisse
CHF 245.– für Mitglieder SFF
CHF 260.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent
Patrick Zbinden, KI-Dozent, Fachexperte für Kulinarik & Foodtrends
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern
Wichtig
Notebook und Speisekarte vom Betrieb zum Kurs mitbringen.

Kurs-Nr. WBZ27-19 und WBZ27-20 **1 Tag**

ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IM GASTGEWERBE: KOPAS-AUSBILDUNG

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

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

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

Teilnehmerkreis
Betriebsleiter:innen, Restaurateurinnen/Restaurateure, Hoteliers und Personen, die sich mit Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz befassen insbesondere auch Mitarbeitende, die im Auftrag ihres Arbeitgebers die KOPAS-Verantwortung tragen.
Kursdatum
Mittwoch, 21. April 2027 (WBZ27-19)
Donnerstag, 9. September 2027 (WBZ27-20)
Kurszeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr
Kurskosten
CHF 380.– für Mitglieder GastroBern/GastroSuisse
CHF 405.– für Mitglieder SFF
CHF 450.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Ordner, Kopas-Zertifikat und Entwicklungskosten

Referentin
Jonathan Schärer, Chefkoch mit eidg. FA, Sicherheitsassistent SUVA, Ausbilder mit eidg. FA
Kursort
Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern/Kurs im April
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern/Kurs im September

Kurs-Nr. WBZ27-21 **1 Tag**

NEU!

POWERTHINKING – POWERTALKING / KRAFTVOLL DENKEN – WIRKUNGSVOLL REDEN

Möchten Sie ihr Kommunikationsverhalten überdenken? Und möchten Sie lernen, Ihre Gedanken und Emotionen, Ihre Motive und Ziele kraft- und wirkungsvoll in Worte zu fassen? In diesem Kurs lernen Sie praxistaugliche Methoden und Techniken kennen, wie Sie Gespräche in beruflichen und privaten Situationen lust- und wirkungsvoll(er) führen können.

Kursziel

Sie lernen, Ihre Gedanken kraft- und wirkungsvoll in Worte zu fassen, Ihre kommunikativen Fähigkeiten selbstkompetent einzusetzen, sich konkrete Ziele zu setzen und diese konsequent zu verfolgen sowie Ihren Standpunkt klar zu formulieren und zu begründen, ohne andere vor den Kopf zu stossen.

Kursinhalte

- Kraftvoll denken: Die Wirkung der Gedanken, selektive Wahrnehmung, Gedankenfreiheit, Denkweisen und positives Denken.
- Tipps und Tricks für wirkungsvolles Reden. Methoden und Techniken zum situationsangemessenen Formulieren und konstruktiven Kommunizieren.
- Theoretische und praxisnahe Inputs, Diskussionen und Übungen, Checklisten und individuelle Selbstreflexion.

Teilnehmerkreis
Betriebsleiter:innen, Restaurateurinnen/ Restaurateure, Hoteliers und Personen, die sich mit dem Thema befassen.
Kursdatum
Dienstag, 23. November 2027 (WBZ27-21)
Kurszeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr
Kurskosten
CHF 290.– für Mitglieder GastroBern/ GastroSuisse
CHF 320.– für Mitglieder SFF
CHF 365.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referentin
Christine A. Jossen, Kommunikationswissenschaftlerin & Führungscoach
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-22 **1 Tag**

KONSTRUKTIVES FEHLERMANAGEMENT IN DER KOMMUNIKATION

NEU!

Was ist richtig und was ist falsch, warum passieren Fehler, wie merkt man, wenn man falsch kommuniziert, welche Umstände begünstigen Kommunikationsfehler, wie geht man konstruktiv mit ihnen um, wie kann man sie vermeiden und warum machen wir immer und immer wieder dieselben Fehler?

Kursziel

Sie lernen, Ihren kleinen Fehlern und «Lieblingsfehlern» entspannt auf die Schliche zu kommen, entwickeln ein Grundverständnis für die Muster und Strukturen Ihrer Kommunikationsfehler, erkennen Ihre eigenen Möglichkeiten, um künftig das Beste aus Ihren Fehlern herauszuholen. Sie erweitern Ihren kommunikativen Handlungsspielraum, um weniger Fehler im Umgang mit Fehlern zu machen.

Kursinhalte

- Fehlertypologie: Welche Fehler machen wir – und weshalb?
- Fehlertechniken: Wie erkennen wir eigene (und auch fremde) Fehler – und wie sprechen wir (andere) darauf an?
- Fehlerkultur: Wie gehen wir mit Fehlern um – und welche Lösungs- und Handlungsmöglichkeiten gibt es?
- Fehlerintelligenz: Was können wir aus Fehlern lernen – und wie könn(t)en wir sie vermeiden?

Teilnehmerkreis
Betriebsleiter:innen, Restaurateurinnen/Restaurateure, Hoteliers und Personen, die sich mit dem Thema befassen.
Kursdatum
Montag, 15. November 2027 (WBZ27-22)
Kurszeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr
Kurskosten
CHF 290.– für Mitglieder GastroBern/GastroSuisse
CHF 320.– für Mitglieder SFF
CHF 365.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referentin
Christine A. Jossen, Kommunikationswissenschaftlerin & Führungscoach
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-23 **2 Tage**

NEU!

ZAHLEN IM GRIFF – GEWINN IM BLICK/ FINANZEN SICHERN UND KENNZAHLEN VERSTEHEN

Der Finanzkurs für eine wirtschaftlich erfolgreiche Gastronomie. Volles Haus bedeutet nicht automatisch voller Gewinn. Lernen Sie in zwei praxisorientierten Tagen, wie Sie Ihren Betrieb finanziell planen, Ihre Liquidität sichern und mit aussagekräftigen Kennzahlen bessere unternehmerische Entscheidungen treffen.

Kursziele

- Die Wirtschaftlichkeit bereits vor der Eröffnung beurteilen:
  Wie viel Umsatz kann ein Lokal realistischerweise erzielen, welche Startinvestitionen sind erforderlich und welche Mietzinshöhe ist tragbar?
- Den Betrieb monatlich steuern statt nur rückblickend verbuchen:
  Budget und Ist-Zahlen vergleichen, einen einfachen Zwischenabschluss erstellen und Abweichungen früh erkennen.
- Die Liquidität über das ganze Jahr planen:
  Anfangsbestand der flüssigen Mittel, effektive Ein- und Auszahlungen, Investitionen und Finanzierungen sowie die monatlichen Geldbestände bis zum Jahresende berücksichtigen. Betriebscashflow, Cashflow nach Investitionen und Cashflow nach Finanzierung werden dabei nachvollziehbar dargestellt.

Kursinhalte

- Investitionen, Umsatz und Budget realistisch planen.
- Betriebliche Kennzahlen verstehen und nutzen.
- Monatsabschlüsse und Budgetabweichungen beurteilen.
- Liquidität, Investitionen und Finanzierung steuern.
- Deckungsbeiträge und Kosten richtig einschätzen.
- Menüs und Kostenträger wirtschaftlich kalkulieren.

Teilnehmerkreis
Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende und Finanzverantwortliche von Gastronomiebetrieben.
Kursdaten
Mittwoch und Donnerstag,
1. und 2. Dezember 2027 (WBZ27-23)
Kurszeiten
9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 17.00 Uhr
Kurskosten
CHF 490.– für Mitglieder GastroBern/ GastroSuisse
CHF 520.– für Mitglieder SFF
CHF 565.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout
Referent
Philipp Schmutz, dipl. Treuhandexperte, Professional Master, SVEB-Zertifikat, Erwachsenenbildner
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-24 **1 Tag**

PROFESSIONELLER UMGANG MIT REKLAMATIONEN

NEU!

«Reklamationen sind Chancen». Wie Sie richtig und überraschend mit Reklamationen umgehen und weshalb diese wichtig sind, erfahren Sie in diesem Kurs.

Kursziel

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

Kursinhalte

- Definition und Grundsätze von Reklamationen und Gästefeedbacks.
- Die Reklamationsarten.
- Die professionelle Reklamationsbehandlung.
- Leistung und Gegenleistung, Tipps und Ideen für die Praxis.
- Praktische Übungen.
- Gästefeedbacks auf Onlineplattformen.
- Reaktionsmöglichkeiten.

Teilnehmerkreis
Gastronomen, Gastronominnen, Betriebsleitende, Hoteliers, Kadermitarbeitende und alle Personen, welche mit Gäste-Feedbacks zu tun haben.
Kursdatum
Dienstag, 14. September 2027 (WBZ27-24)
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 Handout

Referent
Florian Riekmann, Erwachsenenbildner SVEB1, Hotelier/Restaurateur HF, Hotelkaufmann EF
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. G2-2027-WPM1 **4 Tage**

G2-WAHLPFLICHTMODUL GASTRONOMIE

Dieses viertägige Modul ist Bestandteil des Gastro-Betriebsleiterseminars G2 mit eidg. FA «Professional Bachelor», 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, 21. bis 24. Juni 2027 (G2-2027-WPM1)
Seminarzeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr
Seminarkosten
CHF 1100.– einschliesslich Seminarunterlagen

Referenten
Patrick Zbinden, KI-Dozent, Fachexperte für Kulinarik & Foodtrends
Daniel Reichenpfader, eidg. dipl. Küchenchef, Ausbilder mit eidg. FA, Leiter Kurswesen GastroBern
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. G2-2027-WPM2 **4 Tage**

G2-WAHLPFLICHTMODUL SYSTEMGASTRONOMIE

Dieses viertägige Modul ist Bestandteil des Gastro-Betriebsleiterseminars G2 mit eidg. FA «Professional Bachelor» 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, 21. bis 24. Juni 2027 (G2-2027-WPM2)
Seminarzeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Seminarkosten
CHF 1100.– einschliesslich Seminarunterlagen
Referentinnen
Sabine Krippendorf, Business Coach und Organisationsentwicklerin
Fabienne Tatini, Geschäftsleitung Projekte und Development, Gastronomie Bindella Unternehmungen
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-25 **1 Nachmittag/Abend**

KÄSERKURS: DEIN EIGENER «CHNUTSCH»

NEU!

Der Käserkurs «Dein eigener Chnutsch» findet in der Käserei Uettligen (Kanton Bern) statt. In diesem Workshop stellen Sie unter der fachkundigen Anleitung von Käsermeister Christoph Räz Ihren eigenen Käse namens «Chnutsch» her.

Kursziel
Die Teilnehmenden wissen das Wichtigste rund um die Käseherstellung und kennen die Grundsätze der Lagerung und Pflege.

Kursinhalte
- Einführung in die traditionelle Käseherstellung und die Grundlagen des Käserhandwerks.
- Kennenlernen der wichtigsten Zutaten und Arbeitsgeräte für die Herstellung von Mutschli-Käse.
- Schritt-für-Schritt-Anleitung zur Herstellung des eigenen «Chnutsch».
- Praktisches Mitwirken bei den einzelnen Arbeitsschritten unter der Anleitung von Käsermeister Christoph Räz.
- Wissenswertes über die Reifung, Pflege und Lagerung des selbst hergestellten Käses.

Teilnehmerkreis
Gastronominnen/Gastronomen, Hoteliers, Betriebsleitende, Mitarbeitende in der Gastronomie und alle Personen, die sich für das Thema interessieren.
Kursdatum
Mittwoch, 28. April 2027 / Käseherstellung (WBZ27-25)
Im September 2027 findet die Chästeilet in Uettligen statt. Der eigene Chnutsch kann vor Ort nach seiner Reifung abgeholt werden. Gemeinsames Anstossen auf den Erfolg der Käsemeister:innen.
Kurszeiten
15.30 bis 18.30 Uhr Käseherstellung
18.30 bis 21.00 Uhr gemeinsames Abendessen mit Fondue vom Blaue Stunden Koch Robert Riesen.

Kurskosten
CHF 220.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 240.– für Mitglieder SFF
CHF 250.– für Nichtmitglieder
Referenten
Christoph Räz, Käsermeister
Robert Riesen, Störkoch
Kursort
Käserei Chäs & So, Wohlenstrasse 6, 3043 Uettligen
Wichtig
Geschlossene Schuhe tragen. Die Kurse können auch individuell gebucht werden.

Kurs-Nr. WBZ27-26 **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 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.
- Rechtliche Grundlagen der Deklaration.
- Lebensmittelhygiene, Betriebshygiene und Mitarbeiterhygiene.
- Gefahren erkennen, kontrollieren und beherrschen (HACCP/GVP).
- Aufbau und Inhalt eines Selbstkontrolle-Handbuches SKHB nach Leitlinie GVG.

Teilnehmerkreis
Gastwirt:innen, Betriebsleiter:innen, Hoteliers, Geschäftsführer:innen, Küchenchefs und alle, die im Berufsalltag über die hygienischen Vorschriften Bescheid wissen müssen.
Kursdatum
Montag, 25. Oktober 2027 (WBZ27-26)
Kurszeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr
Kurskosten
CHF 290.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 320.– für Mitglieder SFF
CHF 365.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent
Daniel Reichenpfader, eidg. dipl. Küchenchef, Ausbilder mit eidg. FA, Leiter Kurswesen GastroBern
Kursort
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-27 und WBZ27-28 **1 Tag**

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, Küchenverantwortliche, Köche, Küchenmitarbeitende, Lernende sowie alle am Thema interessierten Personen
Kursdaten
Mittwoch, 12. Mai 2027 (WBZ27-27)
Donnerstag, 28. Oktober 2027 (WBZ27-28)
Kurszeiten
9.00 bis 12.00 und 13.00 bis 16.00 Uhr
Kurskosten
CHF 290.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 320.– für Mitglieder SFF
CHF 365.– für Nichtmitglieder einschliesslich SKHB-Vorlage
Referent
Reto Blaser, dipl. Lehrperson HF, Erwachsenenbildner, dipl. Betriebswirtschafter NDS HF, Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom

Kursort
Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern / Kurs im Mai
GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern / Kurs im Oktober
Wichtig
Eigenes Notebook (Betriebssystem Microsoft Windows 11) zum Kurs mitbringen.
Grundlegende Anwenderkenntnisse von Microsoft Word.
Grundwissen Lebensmittel- und Betriebshygiene (z. B. abgeschlossenes Modul 1 – G1).
Für Betriebssystem «Apple» nicht kompatibel.

Kurs-Nr. 27-1A, 27-1B / 27-1C / 27-1D / 27-1E / 27-1F **7 Tage**

MODUL 1 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS UND BESTANDTEIL BERNER WIRTEKURS

Grundkurs Lebensmittelrecht / Hygiene – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 36.

Wirtekurs G1

Kurs-Nr. 27-6A / 27-6B **5 Tage**

MODUL 6 DES G1-GASTRO-GRUNDSEMINARS

Grundkurs Küche – E-Learning möglich

Details inkl. Daten finden Sie auf Seite 37.

Kurs-Nr. WBZ27-29 **1 Nachmittag**

ERSTE HILFE IM GASTROBETRIEB

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
Dienstag, 1. Juni 2027 (WBZ27-29)
Kurszeiten
13.00 bis 17.00 Uhr
Kurskosten
CHF 220.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 245.– für Mitglieder SFF
CHF 260.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referentin
Fachspezialist:in Notfalltraining Schweiz
Kursort
Mobilcity, Wölflistrasse 5, 3006 Bern

Kurs-Nr. WBZ27-30 **1 Tag**

NEU!

BRANDSCHUTZ: VON DER RISIKOBEWERTUNG ZUR PROFESSIONELLEN EREIGNISBEWÄLTIGUNG

Sie setzen sich mit den Grundlagen des betrieblichen Brandschutzes auseinander und lernen, Brandrisiken frühzeitig zu erkennen, Gefahren richtig einzuschätzen und geeignete Schutzmassnahmen umzusetzen. Von der präventiven Risikobewertung bis zum richtigen Verhalten im Ereignisfall erhalten Sie praxisnahe Einblicke und konkrete Handlungsempfehlungen.

Kursziel

Die Teilnehmenden kennen die Grundlagen des betrieblichen Brandschutzes, können Brandrisiken erkennen und beurteilen, geeignete Präventionsmassnahmen ableiten und wissen, wie sie sich im Brandfall richtig verhalten.

Kursinhalte

- Einführung in die Grundlagen des Brandschutzes und die relevanten gesetzlichen Anforderungen.
- Erkennen und beurteilen von Brandgefahren und betrieblichen Risikofaktoren.
- Präventive, bauliche, technische und organisatorische Brandschutzmassnahmen.
- Umgang mit Brandlasten, elektrischen Geräten, offenen Flammen und weiteren potenziellen Brandquellen.
- Sicherstellung von Flucht- und Rettungswegen sowie Kennzeichnung und Zugänglichkeit von Notausgängen.
- Grundlagen der Brandmelde- und Löschtechnik sowie der Einsatz von geeigneten Löschmitteln als Praxislehrgang vor Ort.
- Verhalten im Brandfall: Alarmierung, Evakuierung und Betreuung von Mitarbeitenden und Gästen.

Teilnehmerkreis
Betriebsleitende, Sicherheitsbeauftragte, Verantwortliche für Arbeitssicherheit und Brandschutz, Führungskräfte sowie Mitarbeitende aus der Gastronomie, welche ihre Kenntnisse im Brandschutz erweitern möchten.

Kursdatum
Dienstag, 25. Mai 2027 (WBZ27-30)

Kurszeiten
8.30 bis 12.00 und 13.00 bis 16.30 Uhr

Kurskosten
CHF 380.– für Mitglieder GastroBern / GastroSuisse
CHF 405.– für Mitglieder SFF
CHF 450.– für Nichtmitglieder
einschliesslich Handout

Referent
Benjamin Mettler, Leiter technischer Brandschutz GVB

Kursort
Ausbildungszentrum für Sicherheit, Kanalstrasse 46, 3294 Büren an der Aare

ALLGEMEINE KURSBEDINGUNGEN «WEITERBILDUNG À LA CARTE 2027»

Anmeldung Kurse «Weiterbildung à la carte»

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

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

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

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

Kurslokalitäten:
Die Kurse finden grundsätzlich entweder im Aus- und Weiterbildungszentrum von GastroBern, Standstrasse 8, 3014 Bern, oder einem anderen zentralen Ort in Bern statt. Externe Kursorte sind auf der Kursbestätigung ersichtlich. Wir behalten uns vor, den Kursort – in dringenden Fällen auch kurzfristig – zu ändern.

Vorbehalte:
Änderungen von Kursdaten und/oder 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 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 Gastgewerbegesetz (GGG)
- Eidg. Alkoholgesetz / Jugendschutz
- Berufsethik / Suchtprävention
- Vorbeugender Brandschutz
- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (KOPAS)
- Quellensteuer

Tageskurse
7. bis 15. Januar 2027 (27-1A),
4. bis 12. März 2027 (27-1B),
22. bis 30. April 2027 (27-1C),
12. bis 20. August 2027 (27-1D),
23. September bis 1. Oktober 2027 (27-1E),
4. bis 12. November 2027 (27-1F)

40 Lektionen

MODUL 2: BETRIEBSFÜHRUNG UND -ORGANISATION

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

Tageskurse
1. bis 5. Februar 2027 (27-2A),
13. bis 17. September 2027 (27-2B)

40 Lektionen

MODUL 3: RECHNUNGSWESEN

- Einführung ins Rechnungswesen
- Finanzanalyse
- Betriebsübernahme

Tageskurse
5. bis 9. April 2027 (27-3A),
4. bis 8. Oktober 2027 (27-3B)

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
18. bis 26. Januar 2027 (27-4A),
15. bis 23. März 2027 (27-4B),
20. bis 28. Mai 2027 (27-4C),
26. August bis 3. September 2027 (27-4D),
14. bis 22. Oktober 2027 (27-4E),
18. bis 26. November 2027 (27-4F)

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.)

Tageskurse
8. bis 12. Februar 2027 (27-5A),
25. bis 29. Oktober 2027 (27-5B)

40 Lektionen

MODUL 6: KÜCHE

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

Tageskurse
22. bis 26. Februar 2027 (27-6A),
8. bis 12. November 2027 (27-6B)

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 Lernmaterialen und interaktive Lernkontrollen bietet. Kompetente Fachreferenten stehen Ihnen via Online-Fragestunden zur Verfügung. Auf www.gastrobern.ch finden Sie alle Informationen und Anmeldemöglichkeiten rund ums E-Learning.

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

Infos

Prüfungen / Prüfungsdaten / Kurs- und Prüfungsort

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

Zertifikatsprüfungsdaten 2027: 17. Februar, 1. Juni, 12. August, 21. Oktober und 16. 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 2027

- 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 «PROFESSIONAL BACHELOR»

Subventioniert

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 «Professional Bachelor» 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 durch. Der Vorbereitungskurs kann berufsbegleitend besucht werden und besteht aus 32 Präsenztagen, welche in Zweitagesblöcken von Mai 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 Gastro Kanton Zürich 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

Versicherungslösungen nach Ihrem Geschmack

Als Partner von GastroSuisse bieten wir erstklassige Versicherungslösungen rund um Krankheit und Unfall, die speziell auf die Bedürfnisse von Gastronomiebetrieben abgestimmt sind. 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

Bärgtee isch Bärntee



adelbodner Bärgtee
Zitronen-Thymian 50cl PET
oder
Zitronen-Pfefferminze 50cl PET

adelbodner
NATÜRLICHES MINERALWASSER

adelbodner.ch

GASTRO BERN

Weiterbildungszentrum
Standstrasse 8
3014 Bern
–
Telefon: 031 330 88 88
Email info@gastrobern.ch
–
www.gastrobern.ch

ANMELDEMÖGLICHKEITEN

G 3 1 2

G 3 1 2

Kurs
Berufsbildner*in

Weiterbildung
à la carte

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