



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.

**Wegleitung zur Prüfungsordnung
Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis**

Einleitung

Die vorliegende Wegleitung zur Prüfungsordnung Gastro-Betriebsleiterin / Gastro-Betriebsleiter beschreibt den gesamten Prüfungsstoff ausführlich.

Das Verfahren zur Erlangung des eidg. Fachausweises steht unter Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI). Die vorliegende Wegleitung wird von der Qualitätssicherungskommission (QS-Kommission) erlassen.

Modulprüfungen

Es wird zwischen Grund-, Aufbau- und Wahlpflichtmodulen unterschieden. Die Anbieter der Grundmodule (G1) führen die Modulprüfungen durch, in der Regel mehrmals pro Jahr. Jedes Modul wird mit einer schriftlichen Modulprüfung von mindestens 45 Minuten abgeschlossen. Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen erhalten einen Modulausweis.

GastroSuisse führt die Modulprüfungen der Aufbau- und der Wahlpflichtmodule (G2) durch, in der Regel mehrmals pro Jahr. Jedes Modul wird mit einer schriftlichen Modulprüfung von mindestens 90 Minuten abgeschlossen. Erfolgreiche Absolventinnen und Absolventen erhalten einen Modulausweis.

Folgende Grundmodulprüfungen (G1) müssen bestanden werden:

- Modul Hygiene (Leitlinie GVG) / Gastgewerbliches Recht
- Modul Betriebsführung
- Modul Rechnungswesen
- Modul Recht
- Modul Service/Verkauf
- Modul Küche

Folgende Aufbaumodulprüfungen (G2) müssen bestanden werden:

- Modul Persönlichkeit
- Modul Marketing
- Modul Führung
- Modul Betriebsorganisation
- Modul Finanzen
- Modul Administration und Recht

Zusätzlich muss eine der folgenden Wahlpflichtmodulprüfungen (G2) bestanden werden:

- Modul Gastronomie, oder
- Modul Hotellerie, oder
- Modul Systemgastronomie, oder
- Modul Eventmanagement

Modulausweise

Die Modulausweise der Grundmodule (G1) sind 7 Jahre, die Modulausweise der Aufbau- und Wahlpflichtmodule (G2) sind 4 Jahre gültig. Wer die erforderlichen Modulausweise vorweist, kann sich zur Berufsprüfung anmelden (Hinweise zur Berufsprüfung siehe separates Dokument "Prüfungsordnung").

Gleichwertigkeitsbeurteilung

Die erforderlichen Modulabschlüsse können durch den schriftlichen Nachweis erbracht werden, dass die Kompetenznachweise einer früheren Lernleistung, denjenigen eines oder mehrerer verlangten Module entsprechen.

Für Abklärungen in Zusammenhang mit den Gleichwertigkeitsbedingungen und der geforderten Berufspraxis steht die QS-Kommission von GastroSuisse zur Verfügung.

Anträge sind schriftlich zu formulieren und mit den entsprechenden, vollständigen Unterlagen an die QS-Kommission von GastroSuisse einzureichen (GastroSuisse, Gastro-Unternehmergebiet).

Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich). Eine Gleichwertigkeitsbescheinigung bzw. Ablehnung wird durch die QS-Kommission von GastroSuisse innert einem Monat ausgestellt.

Ausschreibung der Modulprüfungen

Die Daten der Grundmodulprüfungen (G1) werden durch die Modulanbieter ausgeschrieben. Die Daten der Aufbau- und der Wahlpflichtmodulprüfungen (G2) werden von GastroSuisse ausgeschrieben.

Anmeldung

Die Anmeldung zu den Grundmodulprüfungen (G1) geht an die Modulanbieter. Die Anmeldeformulare sind bei den Modulanbietern zu beziehen.

Die Anmeldung zu den Aufbau- und Wahlpflichtmodulen (G2) geht direkt an GastroSuisse, Gastro-Unternehmerausbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich

Telefon 044 377 52 23, weiterbildung@gastrosuisse.ch. Das Anmeldeformular ist im Internet aufgeschaltet, www.gastrosuisse.ch.

Zulassung

Zu Grundmodulen (G1) wird zugelassen, wer

- sich fristgerecht mit dem offiziellen Formular angemeldet hat;
- die entsprechenden Gebühren fristgerecht einbezahlt hat.

Zu Aufbau- und Wahlpflichtmodulen (G2) wird in der Regel zugelassen, wer zusätzlich zu den oben erwähnten Bedingungen

- die erforderlichen Grundmodulprüfungen bestanden hat oder über Gleichwertigkeiten verfügt
- zwei Jahre Führungserfahrung im Gastgewerbe nachweist;
- ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, einen anderen Abschluss auf der Sekundarstufe II oder einen mindestens gleichwertigen Ausweis bzw. Abschluss besitzt.

Die QS-Kommission entscheidet im Einzelfall „sur dossier“.

Beurteilung

Für die Korrektur von Modulprüfungen (G2) werden in der Regel die Referentinnen und Referenten der entsprechenden Module beauftragt. Die Beurteilung erfolgt zusätzlich durch die Prüfungsleitung.

Die Leistungen werden mit Noten 6 bis 1 bewertet. Die Note 4 und höhere bezeichnen genügende Leistungen; Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen. Andere als halbe Positionsnoten sind nicht zulässig.

Bestehen

Die Modulprüfung (G2) gilt als bestanden, wenn die Note 4.0 oder höher erreicht wird. Die Beurteilung ist nicht öffentlich. Das Bestehen der Modulprüfung (G2) wird den Teilnehmenden mit dem Modulausweis bestätigt.

Wiederholen einer Modulprüfung

Wer eine Modulprüfung (G2) nicht bestanden hat, kann jederzeit zu einer Wiederholung zugelassen werden.

Akten der Modulprüfungen

Die Kandidatinnen und Kandidaten haben keinen Anspruch auf Aushändigung der Aufgaben der einzelnen Modulprüfungen (G2). Wer diese nicht bestanden hat, kann Prüfungseinsicht beantragen. Die Arbeiten der Modulprüfungen (G2) werden während 4 Jahren aufbewahrt.

Zugelassene Hilfsmittel an den Modulprüfungen (G2)

Grundsätzlich sind alle Hilfsmittel erlaubt, mit Ausnahme des Internets.

Abschlussprüfung, Prüfungsteile, Dauer, Gewichtung

Zulassung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- a) Über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, einen anderen Abschluss auf Sekundarstufe II oder einen gleichwertigen Ausweis bzw. Abschluss verfügt;
- b) im Gastgewerbe 2 Jahre Führungserfahrung nachweist;
- c) über die erforderlichen Modulabschlüsse (G1 und G2) bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt.

Unter Berufserfahrung im Gastgewerbe werden Praxiserfahrungen in der Individual-, Gemeinschafts-, Unterhaltungs-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie in der Beherbergung gezählt. Eine leitende Position hat, wer einen Betrieb oder einen Teilbereich führt, resp. regelmässig Führungsaufgaben wahrnimmt.

Prüfungsteile

Die Abschlussprüfung umfasst folgende Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
1 Fallstudie	schriftlich	180 Minuten	4
2 Fachgespräch	mündlich	30 Minuten	2
3 Lernreflexionsdossier	schriftlich	während der Vorbereitung erstellt	1
4 Prüfungsgespräch über die Lernreflexion	mündlich	20 Minuten	1
Total		230 Minuten	

Jeder Prüfungsteil kann in Positionen und Unterpositionen unterteilt werden. Diese Unterteilung und die Gewichtung legt die QS-Kommission fest.

Fallstudie (schriftlich)

- Beschreibung** In diesem Prüfungsteil geht es darum, eine schriftlich vorgegebene Praxissituation unter Berücksichtigung der in den Modulen erworbenen Kompetenzen zu verstehen, die daraus resultierenden Handlungsstrategien abzuleiten und Fragen zu beantworten.
- Bewertung** Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit bewertet, sich zu organisieren, zu strukturieren und sich einer neuen Situation anzupassen.

Fachgespräch (mündlich)

- Beschreibung** Aufgrund einer konkreten beruflichen Situation aus der Praxis wird ein Fachgespräch gemäss den in den Modulen erworbenen Kompetenzen geführt. Geprüft wird insbesondere die Fähigkeit zur Analyse und Problemlösung. Die Kandidatinnen und die Kandidaten stellen Handlungsvarianten vor, begründen ihre Vorgehensweise und beantworten Fragen.
- Bewertung** Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit, Probleme zu lösen und Inhalte zu vernetzen, die Begründungs- und Argumentationsfähigkeit, die Kreativität und die Selbständigkeit bewertet.

Lernreflexionsdossier (schriftlich)

- Beschreibung** Die Lernreflexion wird autonom mit den von der QS-Kommission zu Verfügung gestellten Unterlagen während der Ausbildungszeit erarbeitet. Der Arbeitsaufwand beträgt ca. 100 Stunden.
- Das Lernreflexionsdossier fördert während der ganzen Ausbildungszeit den Dialog zwischen dem vermittelten Wissen und der konkreten Anwendung in der beruflichen Praxis. Das Dossier fordert die Kandidatinnen und Kandidaten auf, ihre praktische Arbeit am Arbeitsort zu hinterfragen, Verbesserungen zu identifizieren und die Umsetzung des Gelernten zu überprüfen. Das Lernreflexionsdossier wird individuell und persönlich geführt und muss spätestens 6 Wochen vor der Abschlussprüfung an die QS-Kommission eingereicht werden.
- Bewertung** Es werden die Präsentation, die Quantität und Qualität nach festgelegten Kriterien bewertet (siehe Leitfaden zum Lernreflexionskonzept).

Prüfungsgespräch über die Lernreflexion (mündlich)

- Beschreibung** Das Gespräch zur Lernreflexion bezieht sich auf das Spannungsfeld Ausbildung und berufliche Praxis. Die Expertinnen und Experten gehen von den Inhalten des Lernreflexionsdossiers aus. Die Kandidatinnen und Kandidaten zeigen und reflektieren ihr Vorgehen während der Ausbildungszeit und der Prüfung, ihre Fähigkeit zu lernen, Gelerntes zu adaptieren, umzusetzen und die eigenen Leistungen zu beurteilen.
- Bewertung** Zu den beruflichen Kompetenzen werden die Selbsteinschätzung, Begründungs-, Lern-, Adaptations- und Denkfähigkeit bewertet.

Terminübersicht

Im Zusammenhang mit der Abschlussprüfung gelten folgende Termine

5 Monate vor der Abschlussprüfung	Ausschreibung
7 Wochen vor der Abschlussprüfung 6 Wochen vor der Abschlussprüfung	Zulassungsentscheid Anmeldefrist und Einreichung des Lernreflexionsdossiers
1 Monat vor der Abschlussprüfung 10 Tage vor der Abschlussprüfung	Aufgebot zur Abschlussprüfung Frist Ausstandsbegehren gegen Expertinnen und Experten

Taxonomie der Lernziele / Kompetenzen

Taxonomiestufe	Erklärung	Beispiele
1 Wissen und Verständnis	Die Kandidierenden müssen den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere - Fakten nennen - Fachausdrücke erklären - Zusammenhänge erläutern	Nennen Sie ... Welche Methoden kennen Sie... Zählen Sie die wichtigsten... Erläutern Sie ...
2 Anwendung	Die Kandidierenden müssen das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen. Sie müssen insbesondere - Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen - Verlangte Methoden einsetzen	Berechnen Sie aufgrund Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf
3 Praxis (Analyse und Synthese)	Die Kandidierenden müssen Problemstellungen analysieren und praxisgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen. Sie müssen insbesondere - Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden - Alternativen vergleichen und bewerten	Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar Wie interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich

Übersicht der Kompetenznachweise G1-Grundmodule

Themenübersicht Grundmodule	Empfohlene Lernzeit		Selbststudium Stunden
	Präsenzunterricht Lektionen	Stunden	
G1-Modul Hygiene (Leitlinie GVG) / Gastgewerbliches Recht Lebensmittelrecht Hygiene Selbstkontrolle Kant. Gastgewerbegesetz Alkoholgesetz/Suchtprävention Brandverhütung Arbeitssicherheit/Gesundheitsschutz	56	42	
G1-Modul Betriebsführung Marketing Betriebsorganisation Büroorganisation Mitarbeiterführung Angebots- und Preisgestaltung	56	42	
G1-Modul Rechnungswesen Einführung ins Rechnungswesen Kennzahlen Betriebsübernahme	56	42	
G1-Modul Recht Arbeitsrecht Rechtskunde Vertragslehre Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen	48	36	
G1-Modul Service/Verkauf Servicekunde Verkaufskunde Getränk Kunde	56	42	
G1-Modul Küche Infrastruktur im Küchenbereich Ernährungslehre Warenkunde Menükunde Kalkulation Kochkunde Unterhalt/Reinigung/Entsorgung	56	42	

Übersicht der Kompetenznachweise G2-Aufbaumodule

Themenübersicht Aufbaumodule	Empfohlene Lernzeit		Selbststudium Stunden
	Präsenzunterricht Lektionen	Stunden	
G2-Modul Persönlichkeit Lern- und Arbeitstechnik Präsentationstechnik Business Knigge	24	18	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Marketing Grundlagen, Marktentwicklung, Trends Webmarketing Marketing-Konzept Umsetzung	48	36	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Führung Voraussetzungen, Motivation Führung und Kommunikation Interkulturelle Kommunikation Mitarbeiter-Konzept	40	30	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Finanzen Finanzbuchhaltung Betriebsbuchhaltung, Kostenrechnung Budgetierung	40	30	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Betriebsorganisation Aufbau- und Ablauforganisation Qualitätsmanagement Umweltmanagement	24	18	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Administration und Recht Arbeitsrecht, L-GAV Lohnwesen Personaladministration Schriftliche Kommunikation Gesellschaftsrecht SchkG	48	36	14, inkl. Lerndossier

Übersicht der Kompetenznachweise G2-Wahlpflichtmodule

Themenübersicht Wahlpflichtmodule	Empfohlene Lernzeit		Selbststudium Stunden
	Präsenzunterricht Lektionen	Stunden	
G2-Modul Gastronomie Foodtrends Kulinarik, Foodkompetenz Foodmoduling F&B Management und -Controlling	32	24	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Hotellerie Distribution, Kooperationen Front Office Housekeeping Controlling, Yield Management	32	24	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Systemgastronomie Systemik/Prozessmanagement Systemgastronomie Mensch im System Konzepte im Vergleich	32	24	14, inkl. Lerndossier
G2-Modul Eventmanagement Erlebnisinszenierung Eventmarketing Eventmanagement Sicherheit und Prävention	32	24	14, inkl. Lerndossier

G1-Grundmodul Hygiene (Leitlinie GVG) / Gastgewerbliches Recht

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die gesetzlichen Vorschriften im Hygienebereich (Lebensmittelrecht und Leitlinie Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe) und führen eine einwandfreie Hygiene-Selbstkontrolle. Sie kennen die gastgewerblichen und sicherheitspolizeilichen Bestimmungen, Gesetze und Vorschriften und setzen diese korrekt um. Sie sorgen für angemessenen Präventionsschutz und fördern die Arbeitssicherheit und den Gesundheitsschutz im Betrieb.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Lebensmittelrecht / Hygiene	24	den Zweck der Lebensmittelgesetzgebung begründen und die für das Gastgewerbe wichtigsten gesetzlichen Erlasse sowie das Prinzip der Eigenverantwortung kennen	1
		grundlegende Begriffe des Lebensmittelgesetzes anhand von Beispielen erklären (z.B. Lebensmittel, Zusatzstoffe, Gebrauchsgegenstände)	1
		anhand konkreter Beispiele Auskunft geben über die Kompetenzen der Kontrollorgane und über die ihnen gegebenenfalls zur Verfügung stehenden Rechtsmittel	1
		Speise- und Getränkekarten im Hinblick auf die Bestimmungen über die Deklarationspflicht beurteilen	3
		die Bedeutung der Lebensmittelhygiene im gastgewerblichen Alltag begründen und die wesentlichen Bestimmungen der Hygieneverordnung kennen	1
		die wichtigsten gesundheitsgefährdenden Mikroorganismen nennen und deren Bedeutung für die Praxis erläutern	1
		anhand von Beispielen aufzeigen, wie man die Vermehrung und Übertragung gesundheitsgefährdender Mikroorganismen verhindern bzw. reduzieren kann	1
		die im Hinblick auf die gesundheitliche Gefährdung von Gästen kritischen Lebensmittel nennen, die Gefährdung begründen und geeignete Vorbeugungsmassnahmen im Umgang mit diesen Lebensmitteln vorschlagen	1
		erklären, was unter "Guter Verfahrenspraxis im Gastgewerbe" (GVG) zu verstehen ist und worauf sie in ihren Betrieb konkret achten müssen, um den entsprechenden Anforderungen zu genügen	1
		anhand von Beispielen erklären, was unter dem Begriff "Kontrollpunkt" (CCP) und "Lenkungspunkt" (LP) in den verschiedenen Phasen des Produktionsprozesses zu verstehen ist und wie sie diese in ihren Hygiene-Konzepten festhalten	1
		die hauptsächlichen Ursachen von Lebensmittelvergiftungen erklären	1
		die Grundsätze der persönlichen Hygiene von Mitarbeitenden im Gastgewerbe erläutern und deren Notwendigkeit begründen	1
		angeben, wie sie die gesetzlich vorgeschriebene Mitarbeiterschulung im Betrieb durchzuführen gedenken	1
Empfohlene Lehrmittel	Lebensmittelrecht/Hygiene im Gastgewerbe, GastroSuisse Leitlinie GVG, GastroSuisse, hotelleriesuisse, Cafetiersuisse, 2013		
Prüfung	Kantonale Prüfung, resp. schriftliche Modulprüfung 30 Minuten		

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Gastgewerbegesetz	8	Sinn und Zweck des kantonalen Gastgewerbegesetzes erklären	1
		Die grundlegenden Bestimmungen des kantonalen Gastgewerbegesetzes und der dazugehörenden Verordnungen nennen	1
		Anhand der entsprechenden Gesetzeserlasse die praxisrelevanten Detailvorschriften finden und interpretieren	2,3
		Schriftliche Quellen bzw. Amtsstellen angeben, wo bei Bedarf nähere Informationen eingeholt werden können	1
		Angeben, bei welcher Verbandsstelle sie sich gegebenenfalls in rechtlichen Fragen beraten lassen können und welche weiteren Dienstleistungen angeboten werden	1
Eidg. Alkoholgesetz / Suchtprävention	8	Die für das Gastgewerbe relevanten gesetzlichen Vorschriften über Handel und Verkauf von alkoholischen Getränken nennen	1
		die für das Gastgewerbe relevanten Bestimmungen des Eidg. Alkoholgesetzes (insbesondere die Jugendschutzbestimmungen) praxisgerecht interpretieren	3
		die Deklarationsbestimmungen für das Gastgewerbe in Bezug auf das Alkoholgesetz anwenden	2
		begründen, worin ihre Verantwortung im Rahmen der Suchtprävention besteht	1
		anhand von Beispielen aufzeigen, wie sie sich gegenüber Suchtgefährdeten im Betrieb verhalten	1
		ihre Verantwortung im Bezug auf alkoholisierte Gäste erläutern	1
		angeben, wo sie sich bei Bedarf weitere Information und Beratung verschaffen	1
Brandverhütung	4	die Vorschriften und Pflichten zur Brandverhütung nennen und die Anforderungen an die entsprechende Ausbildung der Mitarbeitenden erläutern	1
		mögliche Brandgefahren in Gastronomiebetrieben nennen und betriebliche wie bauliche Massnahmen zur Brandverhütung vorschlagen	1, 2
		das richtige Verhalten bei Brandausbruch vollständig und korrekt schildern	1
Arbeitssicherheit	8	die Grundlagen über Arbeitssicherheits- und Gesundheitsfragen für die Führungs- und Managementaufgaben kennen	1
		die Forderungen der Branchenlösung betreffend Planung, Umsetzung und Kontrolle der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes im eigenen Betrieb selbständig und effizient umsetzen können	2
Empfohlene Lehrmittel		Betriebsanleitung Arbeitssicherheit im Gastgewerbe	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten	

G1-Grundmodul Betriebsführung

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die Grundlagen der Betriebsführung, handeln unternehmerisch und wissen die Anforderungen des Marktes (Gast, Mitarbeitende) zu erfüllen.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Marketing	16	die einfache Selbstanalyse (persönliche Beweggründe, Voraussetzungen, Zielsetzungen) im Hinblick auf ihre zukünftige Tätigkeit im Gastgewerbe vornehmen	2
		grundsätzliche Gesichtspunkte im Zusammenhang mit Fragen der Gästeorientierung und der Marketingphilosophie erläutern	1
		die Elemente und Zielsetzungen eines Marketingkonzeptes nennen und dessen Bedeutung für eine Profilierung im Markt begründen	1
		die wichtigsten Kommunikationsmöglichkeiten kennen	1
		die Notwendigkeit von Innovation und Qualität in Gastronomiebetrieben begründen	1
Betriebs- und Büroorganisation	16	Standardmodelle der Aufbau- und Ablauforganisation eines kleineren Gastronomiebetriebs in den Grundzügen skizzieren	1
		Schnittstellen und deren Bedeutung erklären	1
		erläutern, wie sie den Bürobereich rationell und ökologisch vertretbar organisieren	1
		die wichtigsten Punkte der Büroarbeiten (Debitoren/Kreditoren, Ablage, Inventar) nennen und deren Bedeutung erklären	1
		die wichtigsten Standard-Korrespondenzbriefe schreiben	2
Mitarbeiterführung	8	die verschiedenen Führungsstile beurteilen, deren Auswirkungen kennen und sie entsprechend einsetzen können	1, 2
		die Möglichkeiten der Personalbeschaffung sowie deren Vor- und Nachteile nennen	1
		ein Einführungsprogramm für neue Mitarbeitende erstellen	2
Angebots- und Preisgestaltung	16	ihr Angebot dem Betriebskonzept entsprechend gestalten	2
		die Zusammenhänge zwischen Angebot und Einkauf sowie zwischen Angebot und Küchenorganisation erklären und die wesentlichen Punkte aufzeigen	1
		Angebots-Aktivitäten planen (Aktionswochen)	2
		anhand von Beispielen die elementaren Berechnungsgrundlagen für die Bestimmung der Konsumationspreise erklären	1
		das Angebot für einen kleineren Gastronomiebetrieb bezüglich Leistungen und Preise gestalten bzw. ein bestehendes Angebot beurteilen	3
		Ursachen für schlechte Renditen nennen	1

Empfohlene Lehrmittel Skripts GastroSuisse

Prüfung Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten

G1-Grundmodul Rechnungswesen

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter führen eine ordentliche Buchhaltung, haben die Übersicht über die zahlenmässige Entwicklung des Betriebes und können bei Bedarf entsprechende Massnahmen einleiten.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Einführung ins Rechnungswesen	40	die gesetzlichen Anforderungen für die Buchführung und Bilanzierung eines Gastronomiebetriebes erläutern	1
		das System der doppelten Buchhaltung (Bilanz und Erfolgsrechnung) erklären und einfache Buchungssätze vornehmen	2
		ein Kassabuch eröffnen, führen und abschliessen	2
		die für den Jahresabschluss notwendigen Buchungen vornehmen: Debitoren-, Kreditoren- und Warenvorrats-Veränderungen, transitorische Abgrenzungen, Abschreibungen	2
		konkret beschreiben, wie sie das Rechnungswesen angemessen und zweckmässig organisieren	1
		die für die Zusammenarbeit mit einer Treuhandfirma entscheidenden Kriterien nennen und begründen	1
Kennzahlen	8	die Bedeutung der Liquidität/Zahlungsbereitschaft begründen sowie angeben, welche planerischen Massnahmen sie gewährleisten können	1
		die Rentabilität mit den entsprechenden Formeln berechnen sowie eine Erfolgsrechnung und eine Bilanz anhand branchenbezogener Kennzahlen interpretieren	2, 3
Betriebsübernahme	8	die wesentlichen betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Gesichtspunkte zur Beurteilung einer Betriebsübernahme nennen und erläutern	1
		die verschiedenen Übernahmearten (Kauf, Miete, Gérance, Franchising) mit ihren Vor- und Nachteilen vergleichen und beurteilen	3
		die wichtigsten Finanzierungsregeln erklären	1
		erklären, wie sie bei der Kapitalbedarfsermittlung und - beschaffung vorzugehen haben	1

Empfohlene Lehrmittel Skripts GastroSuisse
Rechnungswesen im Schweizer Gastgewerbe

Prüfung Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten

G1-Grundmodul Recht

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die arbeits- und vertragsrechtlichen Bestimmungen im Gastgewerbe. Sie können für ihre Mitarbeitenden die Lohnabrechnungen erstellen und die Beiträge mit den Sozialversicherungen abrechnen.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Arbeitsrecht	16	die Grundsätze des Arbeitsrechtes (insbesondere OR/ ArG/L-GAV) erläutern	1
		einfache arbeitsrechtliche Fälle mit Hilfe der Gesetzesbestimmungen lösen	2
		angeben, auf welche spezifischen Vertragspunkte und Regelungen beim Abschluss eines Arbeits- bzw. Gerantenvertrages zu achten ist	1
		die wichtigsten Vorschriften sowie die Gesetzeserlasse über die Beschäftigung ausländischer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter nennen	1
		die verschiedenen Arten von Arbeits- und Aufenthaltsbewilligungen charakterisieren und kennt die zuständigen Amtsstellen	1
Rechtskunde / Vertragslehre	16	die Grundsätze des allgemeinen Vertragsrechts (Form und Entstehung von Verträgen, Mängel bei Vertragsabschluss sowie Vertragserfüllung und Verjährung) erläutern	1
		die wichtigen Punkte aus den für das Gastgewerbe relevanten Vertragsarten (Mietvertrag, Kaufvertrag, Auftrag/Werkvertrag, Gastaufnahmevertrag, Leasing) nennen und die wichtigsten darin festgeschriebenen Rechte und Pflichten erklären	1
		die für einen Gastronomiebetrieb wichtigen Bestimmungen des ausservertraglichen Haftpflichtrechts nennen	1
		die für den gastgewerblichen Alltag wichtigen Bestimmungen des Urheberrechts erläutern und angeben, wo er sich als Urheberrechtsnutzer gegebenenfalls näher informiert	1
Lohnabrechnung / Sozialversicherung	16	den Aufbau und die Grundlagen des Sozialversicherungsrechts erläutern	1
		die Begriffe AHV, IV, EO, ALV, BVG, UVG, Krankenversicherung und Familienzulage erklären und anhand von Fallbeispielen und mit Hilfe von Unterlagen entsprechenden Sozialversicherungsabzüge vornehmen	2
		die zulässigen Lohnsysteme charakterisieren und entsprechende Anwendungsmöglichkeiten anhand von Beispielen aufzeigen	2
		Lohnabrechnungen für fest- und umsatzentlohnte Mitarbeitende sowie für Teilzeitangestellte und Aushilfen anhand des Lohnheftes korrekt erstellen (Quellensteuer, Auszahlung von Ferien und 13. Monatslohn, Anrechnung für Krankheit/Unfall, Abzüge für Sozialversicherungen, Kost und Logis)	2
		die wichtigen Kriterien nennen und begründen, die bei einer Umsatzabrechnung mit den Servicemitarbeitenden zu berücksichtigen sind (z.B. Definition des massgeblichen Umsatzes)	1
		die Konsequenzen mangelhafter Lohnabrechnungen aufzeigen	1
		Empfohlene Lehrmittel	L-GAV Broschüre und –Ratgeber G. Müller, Einführung in die kfm. Rechtskunde
Prüfung	Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten		

G1-Grundmodul Verkauf / Service

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter können den Servicebereich organisieren und überwachen. Sie erstellen ihr Getränkeangebot und gestaltet den gastronomischen Verkaufsablauf. Dabei berücksichtigen sie die Erwartungen der Gäste und den Jugendschutz.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Servicekunde	20	über grundlegende Aspekte der Servicekunde (Serviceorganisation, Servicearten, Serviceregeln) Auskunft geben und fähig sein, diese theoretischen Kenntnisse auch praktisch anzuwenden	1, 2
		die wichtigsten Einrichtungen im Servicebereich eines einfacheren Gastronomiebetriebs nennen	1
		die wichtigsten, im Service verwendeten Materialien und Utensilien benennen und deren Verwendungszweck/Handhabung und die Regeln für Unterhalt und Reinigung erläutern	1
		die gängigen Kontrollsysteme, Zahlungsarten und Abrechnungsmöglichkeiten nennen und angeben, welche Punkte dabei besonders zu beachten sind	1
Verkaufskunde	20	das Auftreten der Servicemitarbeitenden sowie deren Wirkung auf den Gast beurteilen	3
		die Wichtigkeit der korrekten Reservationsannahme sowie des Gästeempfanges und der Platzierung erklären	1
		aufzeigen, warum das richtige Verhalten im Service für das Wohlbefinden des Gastes entscheidend ist	1
		die Methoden der Reklamationsbehandlung situativ richtig anwenden	2
		grundlegende Verkaufsregeln und Verkaufstechniken anhand konkreter Beispiele erläutern	1
		Möglichkeiten zur Förderung des aktiven Verkaufes aufzeigen	1
Getränkekunde	16	die wichtigsten Gruppen nichtalkoholischer und alkoholischer Getränke nennen, die im Gastgewerbe verkauft werden	1
		den Ausschank, die Zubereitung und den Service dieser Getränke erläutern, unter Berücksichtigung der hygienischen Grundsätze	1
		die wichtigen Grundlagen im Zusammenhang mit Einkauf und Kellerbewirtschaftung nennen	1
		eine Getränke- und Weinkarte für einen kleineren Gastronomiebetrieb erstellen, die Umsetzung der Deklarationspflicht richtig vornehmen, das Angebot begründen und die Warenkosten korrekt ermitteln	2
		aufgrund der Sensorikschulung (Degustation) einige typische Weine erklären und beschreiben können	2
Empfohlene Lehrmittel	Skripts GastroSuisse Servicelehrbuch		
Prüfung	Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten		

G1-Grundmodul Küche

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter können den Küchenbereich organisieren und überwachen. Sie erstellen ihr Speiseangebot und gestalten den kochtechnischen Produktionsablauf. Dabei berücksichtigen sie Ernährungsgewohnheiten, Trends und die Gute Herstellungs- und Hygienepraxis.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Betrieb	4	die Aufbau- und Ablauforganisation einer Küche erklären	1
		die gebräuchlichsten Einrichtungen, Kochgeschirrarten, Messer, Werkzeuge, Maschinen und Apparate benennen	1
		die wichtigsten Vorsorgemassnahmen der Berufshygiene erläutern	1
		die wichtigsten Vorsorgemassnahmen der Sicherheit am Arbeitsplatz erläutern	1
		einen wesentlichen Beitrag zur Umsetzung ökologischer Massnahmen im Küchenbereich leisten	2
Ernährung	4	die Grundlagen der Ernährung des gesunden Menschen erklären	1
		den Nährstoffen die wichtigsten Vorkommen zuordnen	1
		die Funktionsweise des Stoffwechsels aufzeigen	1
		verschiedene besondere Kostformen unterscheiden und daraus Empfehlungen ableiten	2
Lebensmittel	8	anhand des Warenflusses die wichtigsten Kriterien des Lebensmitteleinkaufes, der Warenannahme und der Lagerung aufstellen und erklären	1
		die lebensmittelrechtlichen Vorschriften bei der Warenannahme sowie bei der Lagerung beschreiben	1
		die verschiedenen Lebensmittelgruppen unterscheiden	1
		Merkmale der Qualitätsbestimmung bestimmter Lebensmittelgruppen nennen	1
Speiseangebot / Foodmoduling		Speiseangebote nach den allgemeinen Grundsätzen zusammenstellen	2
		Trends und Gästewünsche erkennen und daraus Speiseangebote ableiten	2
		verschiedene Angebotstypen unterscheiden	1
Kalkulation	8	die wichtigsten Kostenbegriffe zur Berechnung eines Rezepts erklären	1
		die Warenkosten für ein beliebiges Rezept berechnen	2
Kochen	8	die wichtigsten Garmethoden beschreiben und einzelne Lebensmittel den dafür geeigneten Garmethoden zuordnen	1
		das Prinzip der GVG (Gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe) erklären	1
		für ein beliebiges Lebensmittel die passende Schnittart, Garmethode, das geeignete Kochgeschirr und den Kochapparat bestimmen	1
Empfohlene Lehrmittel		Skript GastroSuisse Pauli Lehrbuch der Küche	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 45 Minuten	

G2-Aufbaumodul Persönlichkeit

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter sind sich ihrer Vorbildrolle in verschiedenen Situationen bewusst und arbeiten stets an sich. Sie können sich selber gut organisieren, sind offen für Neues und fällen reflektierte Entscheidungen.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Lern- und Arbeitstechnik	8	Eine einfache Selbst- und Situationsanalyse erstellen	2
		Die Grundlagen des Lernens als Verhaltensänderung verstehen	1
		Geeignete Lerntechniken einsetzen	2
		Eine für sich nutzbringende Lernstrategie ableiten und umsetzen	3
		Die Elemente der persönlichen Arbeitsorganisation beschreiben	1
		Geeignete Arbeitstechniken einsetzen	2
Business-Knigge	8	Sich sicher und stilvoll repräsentieren	2
		Sich der beruflichen Situation entsprechend korrekt kleiden	2
		Smalltalk – mit kleinen Gesprächen eine grosse Wirkung entfalten	2
		Etikettenregeln im Umgang mit internationalen Kunden anwenden	2
		Etikettenregeln während dem Essen anwenden	2
Präsentations- technik	8	Eine Präsentation (Rede, Vortrag, Training) vorbereiten, wirkungsvoll präsentieren und auswerten	2
		Kommunikationsmittel ziel- und adressatengerecht auswählen und bedienen	2
Empfohlene Lehrmittel		Skripts GastroSuisse	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten	

G2-Aufbaumodul Marketing

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die Bedeutung von Marketing als wesentlichen Teil der Unternehmensführung. Sie können ein Marketingkonzept inklusive Umsetzungsplan für ihren Betrieb oder einen Teilbereich erstellen.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Grundlagen, Markt und Trends		Grundlagen des Marketings anhand von Beispielen erläutern	1
		Informationen für die Marketing-Situationsanalyse beschaffen	2
		Geeignete Methoden und Instrumente für die Trenderkennung einsetzen	2
Webmarketing, Social Medias	8	Entwicklungstendenzen des Internets erkennen und daraus die Möglichkeiten und Herausforderungen für das Gastgewerbe ableiten	3
		Ideen für Innovationen für die Internetpräsenz des eigenen Betriebs generieren und beurteilen	2, 3
		Online-Marketinginstrumente planen und umsetzen	2
Marketing-Konzept Positioning		Marketing-Zielsetzungen formulieren	2
		Kooperationen als Positionierungs-Strategie erläutern und Kooperationspotential (angebotsorientiert) erkennen	2, 3
		Marketing-Instrumente erklären und interpretieren	3
		Anhand eines beispielhaften betrieblichen Marketing-Konzeptes die Marketing-Instrumente (Positioning-Parameter) erkennen und erläutern	1
		Marketing-Mix (Positioning-Parameter) anhand konkreter Beispiele zusammenstellen	2
		Marketing-Konzept (Positioning-Parameter) für einen Betrieb oder einen Teilbereich selbst erstellen und die darin beschriebenen Massnahmen begründen	2
Umsetzung		Umsetzungsplan eines Marketing-Konzepts für einen Betrieb oder einen Teilbereich erstellen	2
Empfohlene Lehrmittel		Skripts GastroSuisse Fit-together Kooperationen in der Hotellerie, 2015	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten	

G2-Aufbaumodul Führung

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die wichtigsten Führungsregeln und haben fundierte Kenntnisse in der Mitarbeiterführung. Sie erkennen die Chancen eines korrekten und motivierenden Umgangs mit Mitarbeitenden.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Voraussetzungen, Motivation		Die Auswirkung der Arbeit auf den Menschen erklären	1
		Extrinsische und intrinsische Arbeitsmotive beurteilen	3
		Instrumente zur Förderung der Arbeitsmotivation einsetzen	2
Führung und Kommunikation		Das Führungskonzept "Management by objectives" kennen und anwenden	1, 2
		Verschiedene Führungsstile nennen und diese der Situation und den Mitarbeitenden angepasst anwenden	1, 2
		Das eigene Führungsverhalten erkennen, reflektieren und dessen Konsequenzen beurteilen	3
		Führungsprobleme kennen und Massnahmen beurteilen	3
		Beratungs-, Qualifikations- und Förderungsgespräche zielgerichtet vorbereiten, durchführen, auswerten und die notwendigen Massnahmen begründet einleiten	2, 3
		Ursachen und Dynamik von Konflikten verstehen und entsprechende Massnahmen ableiten	3
		Konfliktsituationen frühzeitig erkennen und bewältigen	2
Interkulturelle Kommunikation		Die besonderen Eigenheiten von Menschen aus anderen Kulturkreisen erkennen und in eine konstruktive Zusammenarbeit einbinden	2
Mitarbeiter-Konzept		Ein Mitarbeiter-Konzept für einen Betrieb entwerfen	2
		Bekannte Führungsinstrumente verstehen und entsprechend der eigenen beruflichen Position anwenden	2
		Ziele, Aufgaben und Tätigkeiten bzw. Kompetenzen und Verantwortlichkeiten beschreiben	1
		Fähigkeiten, Entwicklungspotenziale und Bedürfnisse von Mitarbeitenden erkennen und deren weitere Qualifizierung planen	2
		Betriebliche und ausserbetriebliche Fort- und Weiterbildungsmöglichkeiten für Mitarbeitende evaluieren und organisieren	2
		Beruflichen und persönlichen Nutzen von Fördermassnahmen für die Entwicklung der Mitarbeitenden beurteilen	3

Empfohlene Lehrmittel

Skript GastroSuisse

Prüfung

Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten

G2-Aufbaumodul Finanzen

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die wichtigen Instrumente im Finanz- und Rechnungswesen, können deren Gesamtzusammenhang herstellen und wenden diese an.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Finanzbuchhaltung		Aufbau und Funktion der Finanzbuchhaltung verstehen	1
		Verschiedene Organisationsformen (interne und externe Stellen) der Finanzbuchhaltung nennen	1
		Einen Jahresabschluss mit Bilanz und Erfolgsrechnung lesen und interpretieren	3
		Bestandteile der Bilanz und Erfolgsrechnung und deren Zusammenhang beschreiben	1
		Methoden der Abschreibungspraxis und deren Bedeutung nachvollziehen	1
		Bedeutung von stillen Reserven erkennen und die Bildung und Auflösung von stillen Reserven auf der Basis von aussagekräftigen Jahresabschlüssen erklären	1
		Wesen und Bedeutung von Finanzkennzahlen erläutern, einfache branchenübliche Kennzahlen (z.B. Lagerumschlagshäufigkeit) berechnen, interpretieren und Massnahmen ableiten	1,2,3
Betriebs- buchhaltung und Kostenrechnung		Kostenrechnung als Managementinformations- und Steuerungssystem begreifen	1
		Abschlussbuchungen für den Jahresabschluss aufbereiten	2
		Bedeutung der Abgrenzung in fixe und variable Kosten erläutern und Deckungsbeitragsrechnung erstellen	1,2
Budgetierung		Budget und Budgetantrag erstellen, Budget überwachen, Kosten kontrollieren und allenfalls korrigieren	2
		Budget für den eigenen Bereich im Zusammenhang mit dem Jahresabschluss des Gesamtbetriebes erkennen und beurteilen	3
		Aus der Budgetierung einen Liquiditätsplan ableiten	2

Empfohlene Lehrmittel

Skript GastroSuisse

Prüfung

Schriftliche Modulprüfung 120 Minuten

G2-Aufbaumodul Betriebsorganisation

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter können eine zweckmässige Organisation im Betrieb aufbauen. Sie setzen Instrumente des Qualitäts- und Umweltmanagements ein, um eine laufende Entwicklung der Gesamtqualität innerhalb des Betriebes sicher zu stellen.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Aufbau- und Ablauforganisation	8	Unternehmensgrundsätze und Betriebskultur im eigenen Arbeitsbereich umsetzen	2
		Grundsätze und verschiedene Formen der Aufbauorganisation kennen und beschreiben sowie deren Eignung für den eigenen Betrieb beurteilen	1,3
		Aufbauorganisation mit den dazugehörigen Instrumenten aufzeigen und dokumentieren	1
		Zweckmässige Hilfsmittel der Aufbauorganisation entwickeln und betriebsspezifisch einsetzen	2
		Arbeitsaufträge erteilen und Arbeitsresultate kontrollieren	2
		Arbeitsabläufe formulieren und evaluieren sowie zielorientierte Verbesserungen erarbeiten, auswählen und umsetzen	2,3
		Informationen und Daten erfassen, bewirtschaften und sichern	2
Qualitäts- management	8	Unterschiedliche Qualitätsmanagement-Ansätze verstehen und erläutern	1
		Betriebliche Gesamtqualität mit geeigneten Instrumenten weiterentwickeln	3
		Qualitätsprozesse im Betrieb in Gang setzen und halten	3
Umwelt- management	8	Umweltrelevante Aspekte kennen und Massnahmen definieren	1
		Erste Massnahmen zur Umsetzung planen	2
Empfohlene Lehrmittel	Skripts GastroSuisse Leitfaden Qualitäts-Programm Schweizer Tourismus Stufe I		
Prüfung	Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten		

G2-Aufbaumodul Administration und Recht

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter kennen die für den eigenen Betrieb relevanten Gesetze, Vorschriften und Regulierungen und setzen diese um. Sie führen allgemeine Administrationsarbeiten selbständig und fachgerecht aus und kommunizieren auf schriftlichem Weg mit Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten, sicher und verständlich

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Arbeitsrecht, L-GAV	8	Abgrenzung zwischen öffentlichem, privatem und kollektivem Arbeitsrecht nennen	1
		Grundlagen und Bestimmungen des allgemeinen Arbeitsrechts (Gesamtarbeitsverträge, Einzelarbeitsverträge, Personalreglemente) sowie spezielle Bestimmungen des Gastgewerbes beschreiben und korrekt anwenden	2
		Bestimmungen des OR und des L-GAV kennen und zu Themen wie Abschluss und Kündigung des Arbeitsvertrages, Probezeit, Kündigungsschutz, Lohnfortzahlung bei Verhinderung an der Arbeit, Schwangerschaft/Mutterschaft, Ferien und Freizeit, 13. Monatslohn, Arbeitszeugnis, usw. anwenden	2
		Rechte und Pflichten von Arbeitgebenden und Arbeitnehmenden nennen	1
Lohnwesen	8	Für das Unternehmen gültige Versicherungsbestimmungen in Bezug auf die 1. und 2. Säule sowie Krankheit und Unfälle kennen und den Mitarbeitenden erklären	1
		Lohnabrechnung für "Standardfälle" wie 13. Monatslohn, Ferien-, Feiertags und Überstundenentschädigungen und auch bei Spezialfällen (Unfall, Krankheit usw.) richtig erstellen und erklären	2
Personal- administration	8	komplette und gut strukturierte Personaldossiers führen und Kontrollinstrumente einsetzen	2
		Anforderungen an die Lohnbuchhaltung kennen	1
		Die Bestimmungen der Arbeitszeitkontrolle kennen	1
		Wichtigste Instrumente in den Prozessen "Rekrutierung", "Bindung" und "Trennung" beherrschen	2
Schriftliche Kommunikation	8	Die gebräuchlichsten Schriftstücke (Korrespondenz mit Gästen, Mitarbeitenden oder Partner, Arbeitszeugnis, Konzept, Präsentation, Checkliste, etc.) erstellen	2
Gesellschaftsrecht	8	Verschiedene Rechtsformen für ein Unternehmen unterscheiden sowie deren Vor- und Nachteile erläutern	1
		Grundzüge des Handelsregisters und des Firmenrechts kennen	1
		Beurteilen, welche Rechtsform für den eigenen Betrieb am geeignetsten ist	3
Schuldbetreibungs- und Konkursgesetz	8	Betreibungsarten kennen und die Voraussetzungen der Betreibung auf Pfändung und der der Betreibung auf Konkurs erläutern können.	1
		Stadien des Betreibungs- und Konkursverfahrens in den Grundzügen darlegen	1
		Bedeutung von Rechtsvorschlag und Rechtsöffnung anhand konkreter Beispiele erarbeiten	2
Empfohlene Lehrmittel		Skripts GastroSuisse G. Müller, Einführung in die kfm. Rechtskunde L-GAV Broschüre und Ratgeber	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 120 Minuten	

G2-Wahlpflichtmodul Gastronomie

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter positionieren sich in einem dynamischen Markt, mit einem bedürfnisgerechten, aktuellen F&B-Angebot. 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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Foodtrends Kulinarik / Foodkompetenz	8	Herstellungs- und Produktionsketten verstehen und Zusammenhänge aufzeigen	1
		Bedeutung von Essen aus kultureller, soziologischer und physiologischer Sicht erklären	1
		Für die eigene betriebliche Situation eine Qualitätsdefinition entwickeln	3
Foodmoduling, Produktions- planung	12	Ein, der Tragenden Idee entsprechendes, betriebsspezifisches F&B-Angebot entwickeln	3
		Angebotsanalyse machen	3
		Produktionsverfahren bezüglich Qualität, Arbeitsaufwand, Lagerung, Gerätschaften und Kosten vergleichen und bestimmen	3
		Apparateauslastung errechnen und Massnahmen planen	2
F&B Management und -Controlling	12	Die wichtigsten Instrumente des F&B Controllings kennen und anwenden	1,2
		Kennzahlen berechnen, richtig interpretieren und Massnahmen treffen	2,3
		Leistungen erfassen, messen, evaluieren und deren Wirtschaftlichkeit beurteilen	2,3
		Abweichungen gegenüber der Planung feststellen und geeignete Massnahmen treffen	2
		Die wichtigsten Darstellungen von Statistiken kennen und betriebsspezifisch einsetzen	1,2
Empfohlene Lehrmittel		Skripts GastroSuisse	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten	

G2-Wahlpflichtmodul Hotellerie

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter der Klein- und Mittelhotellerie bieten ein bedürfnisgerechtes, preiswertes Beherbergungsangebot. Sie positionieren sich im Markt mit individuellen Leistungen, nutzen moderne Kommunikationsmittel, suchen gezielt nach Kooperationen und entwickeln die externen und internen Serviceketten.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Distribution, Kooperationen	8	Beherbergungsangebote gestalten	2
		Geeignete Buchungs- und Distributionskanäle kennen und wählen können	1,2
		Kooperationspotential (angebots- und ressourcenorientiert) bestimmen und Massnahmen ableiten	2
Front Office	8	Die wichtigsten Serviceketten des Front Office definieren, organisieren und optimieren	2
		Die adäquate Bedienung des Gastes gewährleisten	2
Housekeeping	8	Die wichtigsten Serviceketten des Housekeepings definieren, organisieren und optimieren	2
		Hotelzimmer ausstatten und instand halten	2
Controlling, Yield Management	8	Kalkulation und Auswertung von Beherbergungskennzahlen	2
		Faktoren kennen, die sich auf die Nachfrage und die Verkaufspreise auswirken und auswerten	1,2
		Instrumente der Preisdifferenzierung (Yield Management) beherrschen	2

Empfohlene Lehrmittel

Skript GastroSuisse
Fit-together Kooperationen in der Hotellerie, 2015

Prüfung

Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten

G2-Wahlpflichtmodul Systemgastronomie

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter in der System- und Markengastronomie kennen 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.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Systemik	8	Die Grundtypen von Systemen verstehen (kompliziert versus komplex)	1
		Die unterschiedlichen Anforderungen an den Umgang mit den Systemtypen kennen	1
Prozess- management		Die grundlegenden Strategien und Massnahmen des systemischen Problemlösungszyklusses kennen	1
Systemgastronomie	8	Die Marke als System erkennen, gestalten, sichern, Marktstellung	1,2
		Neue Gastronomiesysteme, Muster mit Archetypen erkennen	3
		Chancen und Risiken für die Marke erkennen	3
Systemische Führung (Der Mensch im System)	8	Verantwortung und Kompetenzen der Mitarbeitenden im System erklären	1
		Handlungsspielräume und Grenzen aufzeigen	1
		Widerstände erkennen und lösen	1,2
		Folgen falsch verstandener Kreativität aufzeigen	1
Konzepte im Vergleich	8	Konzepte analysieren	3
Empfohlene Lehrmittel		Skripts GastroSuisse	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten	

G2-Wahlpflichtmodul Eventmanagement

Kompetenz Die Gastro-Betriebsleiterin und der Gastro-Betriebsleiter positionieren sich mit Events, sei es in gastronomischer oder kultureller Hinsicht. Sie wissen, wie sie Dramaturgie und Erlebnisinszenierung bewusst steuern. Sie planen und organisieren Events, arbeiten mit Partnern zusammen und beachten Aspekte von Prävention und Sicherheit.

	Lekti- onen	Lernziele	Taxo- nomie
Erlebnis- inszenierung	4	Bedürfnisse der modernen Gesellschaft kennen relevante Trends im Eventbereich kennen	1
		Emotionen durch Inszenierung und Dramaturgie bewusst steuern Inszenierungskonzept erstellen	2
Eventmarketing	4	Events Bedarfsgruppen-gerecht positionieren Kreativitätstechniken anwenden Projekt- und Umsetzungsplan erstellen	2
Eventmanagement	20	Einen Event umfassend und spezifisch vorbereiten	1,2
		Einen Event als einmaliges Erlebnis inszenieren und durchführen	1,2
		Einen Event umfassend und spezifisch nachbearbeiten	1,2
Prävention und Sicherheit	4	Über die relevanten rechtlichen Vorgaben Bescheid wissen Präventionsmassnahmen treffen im Bereich Jugendschutz, Lärm, Littering, Gewalt und Sucht, u.ä.	1
		Aktiv mit verschiedenen Akteuren zusammenarbeiten	
Empfohlene Lehrmittel		Skript GastroSuisse	
Prüfung		Schriftliche Modulprüfung 90 Minuten	

Schlussbestimmungen

Diese Wegleitung ersetzt die bisherige vom Dezember 2011 und tritt mit der Genehmigung der Prüfungsordnung in Kraft.

Zürich, 20. Mai 2016

Die Qualitätssicherungs-Kommission

Muriel Hauser

Präsidentin