

Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom - Lehrgang in Weggis

Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie – Eine berufliche Karriere mit Zukunft

Als Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie sind Sie fähig, auf der Stufe Bereichsleitung unternehmerisch kompetent mitzuwirken und zu entscheiden. Zudem sind Sie verantwortlich, sämtliche Leistungen im Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie zielgerichtet und wirtschaftlich optimal sicher zu stellen.

Sie haben die Kompetenz, **anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben** im Bereich Gemeinschaftsgastronomie zu übernehmen.

Nebst dem Gestalten der Gastronomieangebote führen Sie den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung und die Produktionsplanung durch. Sie entwickeln Gastronomiekonzepte und setzen diese um. Auch das Erstellen des Budgets sowie die Berechnung von Kennzahlen und Analyse der Wirtschaftlichkeit gehört zu Ihren Aufgaben.

Kurz: Sie übernehmen anspruchsvolle Management-Tätigkeiten und sind bereit, eine Position auf oberer Kaderebene auszuführen.

Welche Voraussetzungen bringe ich mit?

Damit Sie am Ende Ihrer Weiterbildung die Voraussetzung für die Abschlussprüfungen erfüllen, prüfen wir Ihre Zulassung gerne unverbindlich im Voraus. Folgende Voraussetzungen sind für die Zulassung an die eidgenössische Prüfung notwendig:

- Eidg. Fachausweis Chefköchin/Chefkoch, Bereichsleiter/in Restauration, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef de Réception oder gleichwertiger Ausweis
- Seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung, mindestens 3 Jahre Berufserfahrung in Kader- oder Führungsfunktion in der Gastronomie
- Erfolgreich abgeschlossene Modulprüfungen

Termine und Kosten

Alle wichtigen Informationen zu Terminen und Kosten finden Sie wie folgt auf unserer Webseite:

- [Kurs- und Prüfungstermine](#)
- [Preise und Finanzierungsbeitrag](#)

Während Ihrer Kurstage vor Ort gilt eine obligatorische Verpflegungspauschale je Kurstag.

Sollten Sie während der Präsenzkurse in Weggis übernachten, empfehlen wir die Übernachtungsarrangements für unsere Kursteilnehmenden.

Ablauf des Lehrgangs

Der Unterricht findet im Berufsbildungszentrum in Weggis in 8 Blockkursen zu je 5 Unterrichtstagen statt. Profitieren Sie von der angenehmen Lernumgebung. Unser Berufsbildungszentrum liegt eingebettet in der idyllischen Natur von Weggis. Unsere Kursteilnehmenden werden mit einem unvergleichlichen Blick auf den Vierwaldstättersee und einer wunderschönen Bergsicht verwöhnt.

Der Ablauf Ihres Lehrgangs gestaltet sich wie folgt:

- Impulstag vor Ort: Kennenlernen und Informationen
- Block-Unterricht in Weggis: 8 Kursblöcke (A – H) zu je 5 Unterrichtstagen
- Modulprüfungen nach Kursblock D sowie nach Kursblock H
- Intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Für wen ist diese Weiterbildung geeignet?

Sie sind motiviert sich ein umfassendes Fachwissen anzueignen und können breite und vertiefte Anwendungen vornehmen. Zudem haben Sie Spass daran die Aufbau- und Ablauforganisation eines Betriebes der Gemeinschaftsgastronomie zu beurteilen und Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten.

Online-Informationsveranstaltungen

Benötigen Sie weitere Inputs zum Lehrgang oder zur eidg. Prüfung? Besuchen Sie uns unverbindlich bei unseren Online-Informationsveranstaltungen. Die Termine finden Sie direkt unter www.hotelgastro.ch.

Ist Ihre gewünschte Fachrichtung noch nicht dabei? Die Veranstaltungen werden laufend geplant und die aktuellen Termine aufgeschaltet.

Haben Sie weitere Fragen?

Wir beraten Sie sehr gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!