

# Leiter/in Restauration mit eidg. Diplom Lehrgang in Weggis

## Leiterin/Leiter Restauration – Eine berufliche Karriere mit Zukunft

Als Leiterin/Leiter Restauration sind Sie fähig, sämtliche Aufgaben und Arbeiten im verkaufs- und servicetechnischen Bereich sowie im Backoffice selbstständig, zielgerichtet und wirtschaftlich optimal zu bewältigen. Sie legen das Gesamtangebot von Speisen und Getränken im Rahmen des Gastronomiekonzeptes aufgrund der aktuellen Gästebedürfnisse fest.

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

Sie erstellen das Budget und bereiten Investitionen im Bereich der Restauration vor. Auch das Berechnen von Kennzahlen im Rahmen der gesamten Restauration sowie das Analysieren der Wirtschaftlichkeit und das Ableiten der notwendigen Massnahmen gehört zu Ihren Aufgaben. Zudem sind Sie fähig, in der Geschäftsleitung unternehmerisch mitzuwirken und zu entscheiden.

**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 Bereichsleiter/in Restauration oder gleichwertiger Ausweis
- Seit erfolgreichem Abschluss der Berufsprüfung, mindestens 3 Jahre Berufserfahrung als Bereichsleiter/in Restauration in Kader- oder Führungsfunktion
- 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 Finanzierungsbeiträge](#)

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 haben Spass daran Verkaufsorganisationen sowie Arbeitsabläufe im Service- und Fachbereich zu analysieren, zu beurteilen und zu optimieren. Sie sind motiviert sich ein breites und vertieftes Fachwissen anzueignen und sind bereit anspruchsvolle und komplexen Planung- sowie Führungsaufgaben zu übernehmen.

## 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](http://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!