

Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis - Lehrgang in Weggis

Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration Eine berufliche Karriere mit Zukunft

Das **Beraten und Betreuen** Ihrer Gäste sowie das **Verkaufen und Servieren** von Speisen und Getränken ist Ihre Kernkompetenz. Nebst diesen verantwortungsvollen Aufgaben erfassen Sie die aktuellen Bedürfnisse der Gäste und **gestalten das Gesamtangebot von Speisen und Getränken** im Rahmen des Gastronomiekonzepts mit.

Ihr Gast fühlt sich rundum wohl bei Ihnen, indem Sie ein angenehmes Ambiente der Raum- und Tischgestaltung erschaffen. Das Anrichten von Speisen vor dem Gast sowie die **verkaufsorientierte Gästekommunikation** bereitet Ihnen keine Mühe.

Innerhalb des Teams übernehmen Sie die Vorgesetztenrolle und führen Ihr Team nach modernen Führungsgrundsätzen.

Kurz: Sie sind das Gesicht an der Front und das Herz der Gästebetreuung.

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:

- Berufsabschluss (EFZ) als Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann oder gleichwertiger Ausweis
- Mindestens 3 Jahre Berufserfahrung
- Zertifikat als Berufsbildner/in
- 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 6 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: 6 Kursblöcke zu je 5 Unterrichtstagen
- Modulprüfungen nach Kursblock 3 sowie nach Kursblock 6
- Intensive Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Für wen ist diese Weiterbildung geeignet?

Sie sind motiviert sich umfassende, berufliche Fähigkeiten im Bereich Gästebetreuung, Beratung, Verkauf, Getränke- und Speisekunde sowie Servicetechnik anzueignen und ein Profi an der Front und vor dem Gast zu werden. Sie haben Spass daran, in Ihrer Vorgesetztenrolle aktiv zur Teambildung- und -entwicklung beizutragen und setzen sich für den Berufsnachwuchs ein und unterstützen diesen während der Ausbildung.

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.

Lust auf mehr?

Während Ihrer Vorbereitung auf die Prüfung besteht die Möglichkeit eines praktischen Vorbereitungskurses. Bitte beachten Sie hierzu die Angebote des [Berufsverbandes](#).

Sie planen noch einen weiteren Karriereschritt? Wie wäre es mit einem eidgenössischen Diplom zur/zum Leiter/in Restauration? Wir beraten Sie sehr gerne und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme!