



GASTROZÜRICH

# Kursübersicht 2024

## Weiterkommen im Gastgewerbe

---




Ihre nächste Stufe in der Gastronomie: Jetzt weiterbilden!



# Übersicht Kurse












## Berufsprüfungen & Diplomkurse

- G1 Gastro Grundseminar (Wirtepatent) 
- G2 Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis 
- Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis
  - Vorbereitung 
  - Theorie
  - Praxis
- Berufsbildner/in für Hotellerie und Gastronomie












## Service / Events

- Service Grundkurs – der Klassiker 
- Service Schnellkurs
- Chef de Service
- Tranchieren und Flambieren
- Kreative Tischgestaltung
- Getränkekunde 
- Grundlagen Wein und Sensorik 
- Cocktail & Mocktail
- The Whisky Ambassador
- Bar – Mixology
- Allergien: Gefahren und Massnahmen  
- Gin-Universum
- Gastronomy unlocked (für Studierende) 
- Alkoholfreie Getränkebegleitung - mehr als bloss Zuckerwasser 
- Tafelbeschriftung für Anfänger
- Low Budget Events in der Gastronomie 
- Die perfekte Kombination von Wein und Speisen 
- Professionelle Bankett-Organisation








## Küche

- Küche Grundlagenkurs 
- Gluten- und laktosefreies Kochen und Backen
- Trendküche Ovo-Lacto-Vegetarisch 
- Vegan: Mehr als ein Trend 
- Sous-vide: Garen im Wasserbad
- Salatmeister: Frische trifft Vielfalt
- Saucenkunst: Geheimnis perfekter Gerichte
- Kinderfreundlicher Mittagstisch für Schulen und KITAS 
- Genussvolles Apéro-Bufferet
- Molekularküche: Experimentieren mit Texturen & Aromen 
- Movefood: Die feine Art zu essen bei Schluckstörung 
- Sushi: Rollende Köstlichkeiten 
- Herstellungsprozesse und Prozessplanung in der Gastro-Küche 
- Patisserie: Kleine Kunstwerke
- Kulinarische Tafel / Tavolata
- Burger Kreationen die begeistern
- Food Waste: Resteverwertung 
- Pasteurisieren und Sterilisieren im Vakuumbutel



## F & B Management

- F & B: Kalkulation und Preisgestaltung 
- F & B: Angebotsplanung 
- Geld verdienen mit Food Trends (und Gegentrends) 
- Speisekarte als Verkaufsinstrument 
- Weinkarte mit Flair 

Auf dem Titelbild ist Bruna Ribeiro, welche den Chef de Service-Kurs bei uns absolvierte und im Löwen in Hausen am Albis arbeitet. Daneben steht Dirk Egli, Küchenchef und stellvertretender Direktor vom Restaurant Belvoirpark Zürich. Rückseite: Keana Alice Borgmann, eine ehemalige Teilnehmerin G1 & G2 und nun Geschäftsführerin Gastronomie in der Coworking Lounge am Tessinerplatz in Zürich

## Administration, Organisation & HR

- Buchhaltung Grundkurs
- Marketing-Lehrgang
- Büroorganisation
- Betriebsorganisation
- Betriebsübernahme
- Lohnrechnen
- Mitarbeiterführung & Rekrutierung
- Effiziente Personaleinsatzplanung
- Korrespondenz im HR - mal anders!
- Ihr Unternehmenserfolg mit Online-Marketing
- Masterclass Online-Feedback: Von der Kritik zur Kundengewinnung



NEU

NEU

NEU

## Rechtliche Rahmenbedingungen

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe (KOPAS)
- Brandschutzkurs
- Gastgewerbegesetz/-recht
- Arbeitsrecht im Gastgewerbe nach L-GAV
- Rechtsfragen und Vertragslehre für die Gastronomie und Hotellerie
- Suchtprävention im Betrieb



## Hygiene / Lebensmittelgesetz

- Lebensmittelrecht, Hygiene und Selbstkontrolle
- Hygieneschulung für Küchenmitarbeitende
- Betriebliches Hygienekonzept
- Lebensmittelkontrolle 1:1



## Führung & Zusammenarbeit

- Führungs-Management
- Delegieren mit Wirkung und Herz
- Mit Teamwork zum Erfolg
- Gelebte Gastfreundschaft
- Führungskräfte unter sich - stärken Sie Ihre Führungspersönlichkeit
- TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)
- Souveräner Umgang mit Gästen
- Interkulturelle Teamkommunikation
- Mut zur klärenden Auseinandersetzung
- Grundlagen der Kommunikation



NEU



## Selbstkompetenz





- Diplomatie und Schlagfertigkeit
- Social Skills: Umgangsformen & Small Talk
- Durchsetzungsvermögen auf Augenhöhe
- Mentaltraining für den Alltag
- Aktive Stressbewältigung
- Körpersprache: Jeder Schritt mein Auftritt



NEU



## Kursauszeichnungen

-  Alle Kurse des G1 Grundseminars
-  Kurse mit nachhaltigen Ressourcen
-  Neue Kurse im Angebot
-  Für alle Branchen geeignet.



### MEHR INFORMATIONEN

Ihre nächste Stufe  
in der Gastronomie:  
Jetzt weiterbilden!  
[gastrozuerich.ch](http://gastrozuerich.ch)

## Man lernt nie aus!

Weiterbildung ist in der Gastronomie unverzichtbar. Unsere vielfältigen Kurse decken alle Bereiche ab, von der Küche, über den Service bis hin zur Geschäftsführung. Als Teil unseres Engagements für hohe Ausbildungsqualität im Gastgewerbe unterstützen wir das Programm "TOP-Ausbildungsbetrieb". Dies ist ein Bestandteil des Fünf-Punkte-Plans von GastroSuisse, der darauf abzielt, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken, Lehrabbrüche zu minimieren und das Branchenimage zu stärken. Es braucht das Engagement von vielen.



### GUIDO ROHRER

Leiter Aus- und Weiterbildung

info@gastrozuerich.ch

## Verbände



## Unsere Partnerschaften



# G1 Gastro Grundseminar (Wirtepatent)



## Grundwissen: Die Basis für Ihren Erfolg

Dieser Lehrgang richtet sich an Personen, die grundlegende Kenntnisse zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes erwerben wollen.

## Modullernzielkontrollen

Wer sämtliche Kurse eines Moduls absolviert hat, kann sich zur Modullernzielkontrolle anmelden. Diese Tests finden mehrmals jährlich für sämtliche Module statt und dauern 45 Minuten. Das erfolgreiche Bestehen bescheinigt ein Modulattest, welches 3 Jahre gültig ist.

## Zertifikatsprüfung

Nach erfolgreicher Absolvierung sämtlicher Module ist die Zulassung zur Zertifikatsprüfung bei GastroSuisse gewährt. Erfolgreiche Absolventen erhalten ein Zertifikat von GastroSuisse.

**Dauer** 6 Module, Total 41 Tage  
Berufsbegleitend in Tageskursen

**Online** Alle Module im E-Learning möglich



# G2 Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis



## Vorbereitung auf die Berufsprüfung:

Die Teilnehmenden lernen die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen, können sie individuell gestalten und in ihrem eigenen Verantwortungsbereich praktisch erproben bzw. umsetzen.

## Zugelassen ist

- wer ein eidg. Fähigkeitszeugnis oder einen anderen Abschluss auf Sekundarstufe II (Maturität, Handelsschule, usw.) hat
- die G1 Modullernzielkontrollen sowie
- zwei Jahre Berufserfahrung im Gastgewerbe in leitender Position nachweisen kann.

## Berufsprüfung

Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Abschlussprüfung zugelassen. Erfolgreiche Absolvent/innen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel «Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis» zu tragen.

**Dauer** 6 Pflicht- und 1 Wahlpflichtmodul  
Berufsbegleitend (1-2 Tage pro Woche)

**Total** 32 Tage





# Chefkoch/-köchin mit eidg. Fachausweis

## Theorie

Chefköche/-köchinnen gelten als Führungspersonen in der Gastronomieküche und tragen die Verantwortung für sämtliche Mitarbeitende. Sie greifen dabei stets auf ihre fundierten Fachkenntnisse in den Bereichen Marketing, Betriebsorganisation und Kalkulation zurück.

## Zugelassen ist

- wer ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Koch/Köchin oder einen gleichwertig anerkannten Ausweis besitzt
- wer eine einschlägige Berufspraxis als Koch/Köchin von mindestens 3 Jahren vorweisen kann
- wer einen Kurs für Berufsbildner\*innen absolviert hat

## Berufsprüfung

Wer die erforderlichen Modulprüfungen bestanden hat und die Zulassungsbedingungen erfüllt, ist zur Abschlussprüfung zugelassen. Erfolgreiche Absolvent/innen erhalten den eidg. Fachausweis und sind berechtigt, den geschützten Titel «Chefkoch/-köchin mit eidgenössischem Fachausweis» zu tragen.

**Total** 31 Tage  
Berufsbegleitend (1 Tag pro Woche)

**Online** Auch im Hybridunterricht möglich

**Beachten Sie auch unsere weiteren Vorbereitungskurse zum Lehrgang!**



# Berufsbildner/in für Hotellerie und Gastronomie



Eine top Lehrlingsausbildung ist nicht nur eine Investition in das eigene Unternehmen, sondern stärkt die ganze Branche. Sie bereitet zukünftige Fach- und Führungskräfte ideal auf die Arbeitswelt vor. Engagierte Berufsbildner/innen fördern nicht nur Fachwissen, sondern auch soziale Kompetenzen. Unsere erfahrenen Kursleiter/innen kennen die Branchenbedürfnisse und rüsten Sie mit den nötigen Tools und Kenntnissen für eine erfolgreiche betriebliche Ausbildung aus.

## Bildungsziele

- Umgang mit Lernenden
- Planung und Umsetzung der betrieblichen Bildung
- Berücksichtigen der individuellen Fähigkeiten
- Rahmenbedingungen der Berufsbildung

**Dauer** 5 Tage  
Kursbesucher/in mit Arbeitgeber  
im Kanton Zürich erhalten CHF 250.-  
Subventionsbeiträge



# Gute Gründe für eine Aus- und Weiterbildung bei GastroZürich



## Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Vom Zürich Hauptbahnhof mit der S6 bis Bahnhof ZH-Affoltern, anschliessend nur 5 Gehminuten. (Zone 110)

Alternativ mit dem Stadtbus Nr. 32 bis zur Haltestelle Hungerbergstrasse und dann nur noch wenige Schritte bis zum Bildungszentrum.



## Optimale Erreichbarkeit mit dem Auto

800 Meter von der Autobahn A1 entfernt. Es hat einige gratis Parkplätze auf dem Gelände von GastroZürich – "es hät solangs hät".



## Rundum versorgt

Kaffeepausen, Mittagsverpflegung und Mineralwasser in den Kursräumen sind bei uns stets inklusive.



## Subventionen

Berufsprüfungen und Diplommkurse werden durch Bund, Kanton und/oder L-GAV subventioniert. Profitieren Sie von der finanziellen Unterstützung!

## Betriebliche Schulungen nach Mass



### Schulungsinhalte

GastroZürich bietet Ihnen massgeschneiderte Schulungen direkt in Ihrem Betrieb oder in unserem Bildungszentrum an.

### Ziel

Unser Ziel ist es, eine auf Ihren Betrieb ausgerichtete und praxisbezogene Weiterbildung anzubieten. Gerne prüfen wir mit Ihnen ihre individuellen Bedürfnisse.

### Schulungsbereiche

In Zusammenarbeit mit unseren Fachexpert\*Innen bieten wir das passende Schulungskonzept in folgenden Bereichen an:

- Küche
- Service
- Hygiene
- F&B Management
- Administration & Rechtliches
- Organisation & HR
- Führung & Kommunikation
- Teambildung

### Beratung

Möchten Sie ein Beratungsgespräch? Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.


T +41 44 377 31 60  
info@gastrozuerich.ch







# GASTROZÜRICH

## Kontakt

Unser Team zeichnet sich durch Fachkompetenz, Selbstständigkeit und Verantwortungsbewusstsein aus. Kombiniert mit einer zeitgemässen Infrastruktur ermöglicht dies eine optimale Lernvermittlung in persönlicher und lockerer Atmosphäre.

 GastroZürich  
Bildungszentrum  
Blumenfeldstrasse 22  
8046 Zürich

 044 377 31 60  
 [info@gastrozuerich.ch](mailto:info@gastrozuerich.ch)  
 [www.gastrozuerich.ch](http://www.gastrozuerich.ch)

 **Öffnungszeiten**  
07.30 – 12.00 Uhr  
13.30 – 17.00 Uhr



Ihre nächste Stufe  
in der Gastronomie:  
Jetzt weiterbilden!

Alle Angaben in dieser Broschüre sind ohne Gewähr.  
Änderungen und Irrtümer sind vorbehalten.  
Gedruckt auf FSC-Papier.