

VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

Übersicht über alle L-GAV-subventionierten
Aus- und Weiterbildungen im Schweizer Gastgewerbe

**AUSGABE
2025**

inkl

**WEITERBILDUNG-
INKLUSIVE.CH**

**DU BILDEST
DICH
WEITER**

**WIR
BEZAHLEN.**

**AUS- UND
WEITERBILDUNG
SUBVENTIONIERT
DANK DES L-GAV!**

Von der Branche - für die Branche

Der L-GAV des Gastgewerbes unterstützt die Aus- und Weiterbildung mit äusserst grosszügigen Beiträgen. Kaum eine andere Branche subventioniert ihren Bildungsbereich in vergleichbarem Umfang und bietet solch attraktive Einstiegs- und Aufstiegs-Chancen. Damit setzt der L-GAV ein starkes Signal gegen den Fachkräftemangel in der Branche. Denn Weiterbildungen bringen Mitarbeitende und Betriebe weiter und fördern die Qualität, die Effizienz und das Gästewohl.

Das Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV ist eine Erfolgsgeschichte: Über 18'000 Absolvierende haben seit der Lancierung im Jahr 2010 bereits von den Subventionen profitiert.

Profitieren auch Sie und Ihre Mitarbeitenden von den durch den L-GAV finanzierten Aus- und Weiterbildungen, von der gastgewerblichen Basisbildung bis hin zur höheren Fachprüfung – gut für alle.

WER PROFITIERT VON DEN L-GAV-VERGÜNSTIGUNGEN?

Finanziell unterstützt werden

- Mitarbeitende, (Anstellung mind. 20 %), deren Betrieb zum Zeitpunkt der Anmeldung (für G1 gelten spezielle Bedingungen) zu einem Aus- oder Weiterbildungslehrgang zwingend dem **L-GAV des Gastgewerbes** untersteht. Die Anzahl der Kursbesuche pro Person ist unbeschränkt.
- Pro Jahr und Betrieb erhält eine **nicht zwingend dem L-GAV unterstellte Person** (z.B. Betriebsleitende und deren Familienangehörige) ebenfalls Zugang zu einem Angebot. Aus rechtlichen Gründen gilt dies nur für Betriebe, welche zusätzlich auch Mitarbeitende beschäftigen, die zwingend dem L-GAV unterstellt sind. Wird beispielsweise ein Betrieb nur von einem Ehepaar geführt, das keine Mitarbeitenden beschäftigt, können keine Vergünstigungen gewährt werden.
- Waren Sie **bis sechs Monate vor der Anmeldung** noch in einem gastgewerblichen Betrieb angestellt und zwingend dem L-GAV unterstellt, können Sie unter gewissen Voraussetzungen ebenfalls von der L-GAV-Finanzierung profitieren. In diesem Fall wenden Sie sich für die Abklärung bitte an den **Bereich Subventionen von Hotel & Gastro formation Schweiz**, Tel. 041 392 77 53.

IN NUR DREI SCHRITTEN ZUR L-GAV-VERGÜNSTIGUNG

1 Wählen Sie Ihre Weiterbildung. Alle Angebote finden Sie in dieser Broschüre und auf weiterbildung-inklusive.ch.

2 Auf den **Anmeldeformularen** (Ausnahmen: G1, EFZ, EBA) der vom L-GAV mitfinanzierten Aus- und Weiterbildungen wird grundsätzlich nach der **L-GAV-Unterstellung** gefragt.

3 Beantworten Sie eine dieser Fragen mit **JA** ?
Sie erhalten anschliessend **automatisch die Unterlagen** von Hotel & Gastro *formation* Schweiz, um die L-GAV-Finanzierung zu beantragen.

Die Kontingente für Subventionen pro Jahr sind beschränkt.
Anträge werden nach Eingang berücksichtigt.

ALLE ANGEBOTE

AUF EINEN BLICK.

Die Kontingente für Subventionen pro Jahr sind beschränkt. Anträge werden nach Eingang berücksichtigt. Preis- und Angebotsänderungen vorbehalten. Alle aktuellen Angebote in den jeweiligen Kurssprachen Deutsch, Französisch und Italienisch immer online auf weiterbildung-inklusive.ch

1.	Grundangebote und Nachholbildungen	
1.1	fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie	9
1.2	Progresso	10
1.3	EFZ Nachholbildung	11
1.4	EBA verkürzte modulare Ausbildung	12
2.	Weiterbildungslehrgänge	
2.1	Tageskurs für Ausbildende	15
2.2	Berufsbildnerkurse	16
2.3	Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. anerkanntem Diplom	18
2.4	Gastro-Grundseminar G1	19
2.5	Schweizer Käse-Sommelier/Sommeliere®	20
2.6	Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Erster Teil	21
2.7	Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Zweiter Teil	22
2.8	Schweizer Bier-Sommelier/Sommeliere®	23
2.9	TOP Ausbildungsbetrieb	24
2.10	Director of E-Commerce	25
2.11	Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden	26
3.	Berufsprüfungen mit eidgenössischem Fachausweis	
3.1	Chefköchin/Chefkoch	28
3.2	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration	30
3.3	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie - Hauswirtschaft	31
3.4	Chef de Réception (Basismodule)	32
3.5	Chef de Réception (Lehrgang)	33
3.6	Gastro-Betriebsleiterin/Gastro-Betriebsleiter G2	34
3.7	Führungsfachfrau/Führungsfachmann	35
3.8	Sommelière/Sommelier	36
3.9	Diätköchin/Diätkoch (Voraussetzung: Köchin/Koch EFZ)	37
3.10	Diätköchin/Diätkoch (Voraussetzung: Berufsprüfung Chefköchin/ Chefkoch oder Höhere Fachprüfung Küchenchefin/Küchenchef)	38
3.11	Passerelle Diätköchin/Diätkoch (Voraussetzung: Diätköchin/Diätkoch EFZ) (befristet bis 2026)	39
4.	Höhere Fachprüfungen mit eidgenössischem Diplom und Nachdiplom	
4.1	Küchenchefin/Küchenchef	41
4.2	Leiterin/Leiter Restauration	42
4.3	Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft	43
4.4	Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie	44
4.5	Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer G3	45
4.6	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	46

1 GRUNDANGEBOTE UND NACHHOLBILDUNG

Voraussetzungen und Informationen zur Finanzierung

Auf den Anmeldeformalitäten wird nach der L-GAV-Unterstellung gefragt. Falls Sie eine der beiden Fragen mit «Ja» beantworten können, erhalten Sie einen entsprechenden L-GAV-Antrag zum Ausfüllen. Erst wenn dieser Antrag fristgerecht und vollständig eingereicht wird und durch die Kontrollstelle L-GAV in Basel bewilligt wird, ist die Finanzierung gesichert. Bitte beachten Sie, dass die L-GAV-Kontingente pro Jahr beschränkt sind.

Ausnahmen

Bei der **verkürzten modularen Ausbildung EBA** meldet uns der Kursanbieter Hotel & Gastro *formation* Schweiz, Bereich Basisqualifikation, nach Kursstart die teilnehmenden Personen. Die L-GAV-Unterlagen werden nach Kursstart an die betreuende Kontaktperson der teilnehmenden Person verschickt.

Bei den **EFZ-Nachholbildungen** findet keine Triage auf den Anmeldeformalitäten der verschiedenen Berufsfachschulen statt. Wir bitten die teilnehmenden Personen, sich bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz zu melden. Der L-GAV-Antrag kann frühestens im Jahr des Startes zur Nachholbildung und spätestens bis 3 Monate nach Abschluss bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz eingereicht werden.

1.1 fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie



Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Ergreifen Sie die Chance und verbessern Sie jetzt Ihre Sprachkenntnisse. Mit der Sprachförderung «fide Sprachkurs Gastronomie / Hotellerie» bietet Ihnen Hotel & Gastro *formation* Schweiz die Möglichkeit, die spezifisch für Ihren Arbeitsbereich benötigten sprachlichen Fähigkeiten zu erweitern und zu festigen. Fide-Sprachkurse gibt es für die Fachbereiche Küche, Service und Hauswirtschaft. Diese Kurse werden durch die academia Sprachschule durchgeführt. Profitieren Sie jetzt und steigern Sie so die Qualität Ihrer Arbeit.

Eine Teilnahme an Folgekursen ist nur für Teilnehmende möglich, welche die 70 Prozent Anwesenheitspflicht erreichen. Teilnehmende, welche alle drei Kurse erfolgreich absolvieren, erhalten das Kursattest fide.

Dauer	50 Lektionen pro Kursteil
Gesamtkosten	CHF 4'110.– (3 Kursstufen à CHF 1'370.–) Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchter Lektion (50 Lektionen) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 12.– pro Lektion (max. CHF 600.– pro Kursstufe)
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz

1

2

3

4

1.2 Progresso



Der Progresso-Lehrgang für Mitarbeitende ohne Abschluss im Gastgewerbe ist Ihre Chance für eine fundierte, praxisorientierte Weiterbildung. Progresso wird für die Fachbereiche Küche, Service, Hauswirtschaft, Systemgastronomie und neu in der Variante «Allrounder» angeboten.

Diese Weiterbildung von Hotel & Gastro *formation* Schweiz bringt Ihnen viele Vorteile: Sie verbessern Ihre beruflichen Fertigkeiten, Ihr Arbeitgeber wird entlastet und der Gast ist zufrieden.

Dauer	25 Kurstage Kurs 1: 10 Tage Kurs 2: 10 Tage Kurs 3: 5 Tage
Gesamtkosten	CHF 5'750.– Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (25 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 120.– pro Kurstag (max. CHF 3'000.–)
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz

1.3 EFZ Nachholbildung



Teilnehmende einer Nachholbildung im Gastgewerbe können eine Rückerstattung in der Höhe von CHF 4'000.– beantragen. Diese Rückzahlung erfolgt nach Abschluss der Nachholbildung. Es ist eine schriftliche Bestätigung über den Schulbesuch oder das Validierungsverfahren einzureichen. Die Antragsformulare können bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz angefordert werden.

Dauer	individuell
Gesamtkosten	variieren mit L-GAV-Unterstützung einmalige Rückerstattung: CHF 4'000.–
Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	verschiedene Berufsfachschulen

1

2

3

4

1.4 EBA verkürzte modulare Ausbildung



Hotel & Gastro *formation* Schweiz bietet mit zwei Berufsfachschulen eine spezielle, verkürzte modulare Ausbildung für Restaurantangestellte/Restaurantangestellter sowie Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft in Zürich und für Küchenangestellte/Küchenangestellter in Zug an.

Dauer	1 Jahr
Gesamtkosten	variieren L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'400.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 120.– pro Kurstag
Durchführungsort	Zug: Küchenangestellte/ Küchenangestellter Zürich: Restaurantangestellte/ Restaurantangestellter Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz in Zusammenarbeit mit dem Gewerblich-industriellen Bildungszentrum Zug und der allgemeinen Berufsschule Zürich

2 WEITERBILDUNGS- LEHRGÄNGE

Voraussetzungen und Informationen zur Finanzierung

Auf den Anmeldeformalitäten wird nach der L-GAV-Unterstellung gefragt. Falls Sie eine der beiden Fragen mit «Ja» beantworten können, erhalten Sie einen entsprechenden L-GAV-Antrag zum Ausfüllen. Erst wenn dieser Antrag fristgerecht und vollständig eingereicht wird und durch die Kontrollstelle L-GAV in Basel bewilligt wird, ist die Finanzierung gesichert. Bitte beachten Sie, dass die L-GAV-Kontingente pro Jahr beschränkt sind.

Ausnahmen

Beim **Gastro-Grundseminar G1** gilt für die L-GAV-Finanzierung nicht der Zeitpunkt der Anmeldung, sondern folgende Regelung:

Gastro-Grundseminar G1 Deutschschweiz:

- Zeitpunkt der Zertifikatsprüfung

Gastro-Grundseminar G1 Westschweiz:

- Zeitpunkt der Ausstellung des Zertifikats

Gastro-Grundseminar G1 Tessin:

- Zeitpunkt der Modulprüfungssession Gastro-Grundseminar G1 (Vorausgesetzt, es wurden alle Module besucht unter Berücksichtigung von Dispensen)

1

2

3

4

2

Es wird nur das **schulische Angebot sowie das E-Learning von GastroSuisse** unterstützt. Der Besuch des E-Learnings über die Schweizer Gastronomiefern-
schule oder über Gastrowirt AG wird nicht durch den L-GAV unterstützt.

In der Deutschschweiz erhalten die Prüfungsteilnehmenden nach Start der Zertifikationsprüfung die L-GAV-Unterlagen, um die L-GAV-Finanzierung zu beantragen.

Im Tessin erhalten die Prüfungsteilnehmenden der Modulprüfungssession des Gastro-Grundseminars G1 die L-GAV-Unterlagen, um die Finanzierung zu beantragen.

Personen aus der Westschweiz müssen bei GastroSuisse das schweizweite Zertifikat anfordern. Wir erhalten von GastroSuisse jeweils gegen Ende Jahr die Meldung, welche Personen das schweizweite Zertifikat erlangt haben. Danach erhalten diese an uns gemeldeten Personen die L-GAV-Unterlagen zugestellt.

Beim **Top Ausbildungsbetrieb Stufe 1 und Stufe 2** erhalten die teilnehmenden Personen die L-GAV-Unterlagen nach der Absolvierung der Stufe 1 respektive der Stufe 2.

2.1 Tageskurs für Auszubildende



Ausbildner und Berufsbildner setzen komplett überarbeitete, aktuelle Bildungsunterlagen ein und kennen die Bedürfnisse der «Generation Z».

Dauer	1/2 oder 1 Kurstag
Gesamtkosten*	Tageskurs: CHF 350.– Halbtageskurs Online: CHF 175.– Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz

* Bitte beachten Sie auf der Website des Anbieters, welche Kurse dieses Angebotes genau finanziert werden.

1

2

3

4

2.2 Berufsbildnerkurse



Die Begleitung junger Menschen auf ihrem Weg ins Berufsleben ist eine spannende Aufgabe. Sie als Berufsbildner/in unterstützen die Lernenden systematisch, fach- und zeitgemäss in der Grundbildung. Dieser eidgenössisch anerkannte Kurs vermittelt die Basis, um Lernen-
de an ihrem Arbeitsplatz optimal zu fördern und zu begleiten.

Es erwartet Sie ein praxisbezogener, umfangreicher Kurs sowie ein wertvoller Austausch unter Berufskollegen/innen.

Sie gewinnen viel neues Wissen und erhalten Ideen für den vielseitigen Praxisalltag.

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	abhängig vom Kursanbieter
Gesamtkosten	CHF 355.– bis CHF 950.– abhängig vom Kursanbieter L-GAV-Rückerstattung: CHF 300.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	Siehe Kurs anbietende
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Siehe nächste Seite

2.2

Anbieter

GastroAargau (6 Kurstage)

Kurskosten Mitglieder GastroAargau/Solothurn,
Teilnehmende wohnhaft Kanton Aargau: **CHF 650.–**

Kurskosten Mitglieder GastroAargau/Solothurn,
Teilnehmende wohnhaft andere Kantone: **CHF 750.–**

Kurskosten Nichtmitglieder GastroAargau/Solothurn,
Teilnehmende wohnhaft Kanton Aargau: **CHF 850.–**

Kurskosten Nichtmitglieder GastroAargau/Solothurn,
Teilnehmende wohnhaft in anderen Kantonen: **CHF 950.–**

GastroBern (5 Kurstage)

Kurskosten Mitglieder GastroSuisse: **CHF 700.–**

Kurskosten Nichtmitglieder: **CHF 750.–**

GastroGraubünden (6 Kurstage, davon 2 online)

Kurskosten: Teilnehmende mit Wohnsitz oder
einem Anstellungsvertrag in einem Lehrbetrieb
im Kanton Graubünden: **CHF 570.–**

Ausserkantonale Teilnehmende: **CHF 870.–**

GastroZürich Bildungszentrum (5 Kurstage)

Kurskosten: **CHF 810.–**

Mit Arbeitgeber im Kanton Zürich: **CHF 560.–**

Hotel & Gastro formation Bern (5 Kurstage)

Kurskosten: **CHF 750.–**

Hotel & Gastro formation Schweiz (5 Kurstage)

Kurskosten: **CHF 755.–**

Mit Arbeitgeber im Kanton Luzern: **CHF 505.–**

Mit Arbeitgeber in den Kantonen

Obwalden, Nidwalden, Uri: **CHF 355.–**

Hotelfachschule Thun im Auftrag

von HotellerieSuisse (5 Kurstage)

Kurskosten Mitglieder HotellerieSuisse: **CHF 750.–**

Kurskosten Nichtmitglieder HotellerieSuisse: **CHF 850.–**

1

2

3

4

2.3 Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. anerkanntem Diplom



In nur zehn Tagen erlangen Sie das Diplom zum eidg. anerkannten «Berufsbildner/in in Lehrbetrieben». Sieben Weiterbildungstage im Präsenzunterricht vertiefen die erworbenen Kompetenzen aus dem obligatorischen Berufsbildnerkurs. Drei Weiterbildungstage als Selbstlertage werden in einem Lernjournal dokumentiert.

Sie belegen Ihre Handlungskompetenz als Berufsbildende im Rahmen eines konkreten Praxisprojekts. Am Abschlusstag wird die Durchführung des Projekts im Halbplenum während rund 15-20 Minuten präsentiert.

Gilt die Präsentation als bestanden, erhalten Sie das eidgenössisch anerkannte Diplom als «Berufsbildner/in in Lehrbetrieben», gestützt auf Art. 44 Abs. 1 Bst. c der Verordnung über die Berufsbildung.

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	10 Kurstage (7 Präsenztage und 3 Selbstlertage)
Gesamtkosten	Mitglieder GastroGraubünden: CHF 2'250.- Mitglieder GastroSuisse: CHF 2'350.- Nichtmitglieder: CHF 2'490.- L-GAV-Rückerstattung: CHF 300.-
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsort	Chur
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroGraubünden

2.4 Gastro-Grundseminar G1



Das G1-Zertifikat GastroSuisse entspricht den strengsten kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und ist deshalb in allen Kantonen anerkannt als Fähigkeitsausweis (Wirtepatent).

G1 befähigt Sie, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes wahrnehmen zu können. Mit dem Bestehen der geforderten Modulprüfungen sind Sie ausserdem bereits auf halbem Weg zur Berufsprüfung als Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis (G2).

Dauer	40 Tage im Präsenzunterricht oder während sechs Monaten Zugang auf Lernplattformen im E-Learning (aufgeteilt in 6 Module)
Gesamtkosten	variieren L-GAV-Rückerstattung: Präsenzunterricht: max. CHF 2'700.– (6 Module à CHF 450.–) E-Learning: max. CHF 1'200.– (6 Module à CHF 200.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsort	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch, (E-Learning nur auf Deutsch)
Anbieter	Kantonale Bildungszentren von GastroSuisse

1

2

3

4

2.5

Schweizer Käse-Sommelier/Sommeliere®



Kompetent. Nachhaltig. Gewinnbringend.

Die Schweiz produziert nicht nur die weltweit grösste Käse-Vielfalt - sie geniesst sie auch gern. Durfte noch vor Jahren der Käsewagen in keinem Restaurant fehlen, so scheint er heute der gehobenen Gastronomie vorbehalten zu sein. Dem Käse und dem Käse-Service gebührt also eine höhere Aufmerksamkeit. In diesem Spezialistenseminar beschäftigen sich die Teilnehmenden mit allem Wissenswerten rund um das Thema Käse in der Gastronomie.

Das Seminar «Schweizer Käse-Sommelier/Sommeliere®» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Zertifikat Schweizer Käse-Sommelier/Schweizer Käse-Sommeliere.**

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	11 Kurstage inklusive Prüfungen
Gesamtkosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 3'300.– Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 4'400.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'820.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	Zürich, Pully
Kurssprache	Deutsch, Französisch
Anbieter	GastroSuisse

2.6 Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Erster Teil



Kompaktes Weinwissen für GastroProfis.
Mit international anerkannter Bestätigung WSET® Level 2 Award
in Wines.

Das Seminar «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere®» richtet sich an Fachpersonen im Gastgewerbe, welche die Freude am Wein, an der Degustation und am Weinverkauf verbindet. Der Gast erwartet im Restaurant eine kompetente und überraschende Weinempfehlung. Servicemitarbeitende, Serviceleitende und Restaurantleitende stehen täglich vor der Herausforderung, ihre Fachkompetenz unter Beweis zu stellen.

Das Seminar «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere®» erster Teil schliesst mit einer Zwischenprüfung ab. Erfolgreiche Absolventen erhalten eine entsprechende Bestätigung und den WSET® Level 2 Award in Wines.

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	6 Kurstage, inklusive Prüfung
Gesamtkosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.– Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'400.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	Zürich, Chur, Egerkingen, Pully
Kurssprache	Deutsch, Französisch
Anbieter	GastroSuisse

1

2

3

4

2.7 Schweizer Wein-Sommelier/ Sommeliere® Zweiter Teil



Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis

Das Spezialistenseminar «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Zweiter Teil» fordert von den Teilnehmenden Zeit und Konzentration. Die Vertiefung des Weinwissens und die Entwicklung der Degustationskompetenz mit WSET® Level 3 Award in Wines ist anspruchsvoll.

Zusätzlich entdecken die Absolventen die Schweizer Wein-Vielfalt, die aufgrund der Qualität auch international einen immer wichtigeren Stellenwert einnimmt. Während eines Seminartages beschäftigen sich die Teilnehmenden auch mit dem Thema Sake, welcher in der Schweiz immer populärer wird und von mehreren namhaften Sommeliers als Pairing empfohlen wird. Wein-Marketing und Food-Pairing stehen ebenfalls auf der Agenda.

Aufgrund unserer Erfahrungen empfehlen wir, erst nach erfolgreichem Abschluss des Seminars «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Erster Teil» den zweiten Teil in Angriff zu nehmen.

Wenn alle Prüfungen bestanden sind erhält jede Kandidatin, jeder Kandidat das **Zertifikat «Schweizer Wein-Sommelier/Schweizer Wein-Sommeliere sowie die Bestätigung WSET® Level 3 Award in Wines.**

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	15 Kurstage, inklusive Prüfungen
Gesamtkosten	Mitglieder GastroSuisse: CHF 4'900.– Nicht-Mitglieder GastroSuisse: CHF 6'000.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'480.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse

2.8 Schweizer Bier-Sommelier/Sommeliere®



Bier entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

In der über 10'000-jährigen Bier-Historie hat sich viel getan. In jüngster Zeit erfährt Bier einen regelrechten Imagegewinn in der Gesellschaft. Imperial Pale Ale, fruchtige Geuze und leichte, aber geschmackvolle Biere bereichern die Bierkultur, ergänzen die klassischen Bierstile und bringen die Gäste zum Staunen. In kunstvollen Flaschen am Tisch serviert, wie Schaumwein geöffnet und zum Probieren im Kristallglas eingeschenkt, hinterlässt der neue Biergenuss einen nachhaltig positiven Eindruck beim Gast.

Das Seminar «Der Schweizer Bier-Sommelier/Sommeliere®» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Zertifikat Schweizer Bier-Sommelier/Schweizer Bier-Sommeliere.**

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	8 Kurstage, inklusive Prüfung
Gesamtkosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'400.– Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 3'200.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'320.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	Zürich, Pully, Lugano
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	GastroSuisse

1

2

3

4

2.9 TOP Ausbildungsbetrieb



Ein nationales Gütesiegel für überdurchschnittliche Lehrbetriebe

Das branchenübergreifende Label TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) trägt dazu bei, Betriebe in ihrer Funktion als Ausbilder weiterzubringen und ihre Leistungen anhand von Ausbildungskriterien auszuzeichnen. Das Schulungs- und Zertifizierungssystem ist dreistufig aufgebaut. Für Stufe 1 müssen die grundlegenden Ausbildungskriterien erfüllt und ein Kurstag absolviert sein. Stufe 2 bedingt einen dreitägigen Kurs zur Erweiterung der Ausbildungskompetenz. Für Stufe 3 wird ein Audit als Nachweis der Ausbildungskompetenz durchgeführt.

Pro Ausbildungsberuf muss ein Berufsbildner geschult werden.

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	1 Kurstag zum Erreichen der Stufe 1 3 Kurstage zum Erreichen der Stufe 2 Stufe 3 besteht aus Coaching im Betrieb und wird durch den L-GAV nicht subventioniert
Gesamtkosten	Kosten Mitglieder HotellerieSuisse/ GastroSuisse CHF 335.– pro Person und Kurstag Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse/ GastroSuisse CHF 395.– pro Person und Kurstag L-GAV-Rückerstattung: Stufe 1: CHF 170.– Stufe 2: CHF 500.–
Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	verschiedene, siehe Anbieter
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	TOP Ausbildungsbetrieb

2.10 Director of E-Commerce



Das «Executive Diploma in Hospitality: Director of E-Commerce» ist ein innovativer, hoch flexibler Weiterbildungsstudiengang für Hospitality Professionals mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung. In diesem insgesamt 16 Präsenz- und ca. 20 Selbststudiumtage umfassenden Lehrgang lernen die Teilnehmenden, wie ein Hotel und dessen Leistungen heute online verkauft und dabei nachhaltige Umsatzsteigerungen erzielt werden. Der Präsenzunterricht findet in ausgewählten Schweizer Seminarhotels sowie online statt. Diese Weiterbildung wird den Wert der Absolvierenden auf dem Arbeitsmarkt markant steigern, denn sie werden wissen, wie Revenue Management, Digital Marketing und E-Commerce heute zusammenhängen.

Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

Dauer	10 Kurstage, 6 Tage online, 20 Selbstlerntage
Gesamtkosten	CHF 5'900.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'500.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	Seminarhotels in der Deutschschweiz
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotel & Gastro Union

1

2

3

4

2.11 Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden



Die Berufsbildung in der Schweiz ist ein wichtiger Pfeiler der Arbeitswelt. Gut ausgebildete und gesunde Berufsleute sichern den wirtschaftlichen Erfolg. Darum ist es wichtig, gute Rahmenbedingungen in der Berufsbildung zu schaffen, damit der Einstieg in das Berufsleben möglichst gut gelingen kann.

Die Zeit der Berufslehre ist für die Lernenden selbst, wie auch für jene Menschen, welche die jungen Leute begleiten, anspruchsvoll. Einerseits müssen seitens der Lernenden Know-how und Fähigkeiten aufgebaut werden, welche der betreffende Beruf erfordert. Andererseits sind junge Menschen in dieser Entwicklungsphase (Adoleszenz) mit vielen Entwicklungsaufgaben – auch ausserhalb des Lehrbetriebs – konfrontiert. Dieser Weiterbildungstag richtet sich **an Berufs- und Praxisbildende, HR-Fachpersonen und Verantwortliche für Betriebliches Gesundheitsmanagement (BGM).**

Dauer	1 Kurstag
Gesamtkosten	CHF 300.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 300.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsort	Luzern
Kurssprachen	Deutsch
Anbieter	Hotel & Gastro Union

BERUFSPRÜFUNGEN MIT EIDGENÖSSISCHEM FACHAUSWEIS

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Berufsprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf fachlich höheren Ansprüchen zu genügen und Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Berufsprüfung ist somit die geeignete Vorbildung für den Nachwuchskader und Kader-mitarbeitende in allen gastgewerblichen Bereichen.

Bitte beachten Sie folgendes zu den Kosten: Darin **nicht** enthalten sind Übernachtung, Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen und gegebenenfalls der praktische Vorbereitungskurs.

Voraussetzungen und Informationen zur Finanzierung

Auf den Anmeldeformalitäten wird nach der L-GAV-Unterstellung gefragt. Falls Sie eine der beiden Fragen mit «Ja» beantworten können, erhalten Sie einen entsprechenden L-GAV-Antrag zum Ausfüllen. Erst wenn dieser Antrag fristgerecht und vollständig eingereicht wird und durch die Kontrollstelle L-GAV in Basel bewilligt wird, ist die Finanzierung gesichert. Bitte beachten Sie, dass die L-GAV-Kontingente pro Jahr beschränkt sind.

3.1 Chefköchin/Chefkoch



Als Chefköchin/Chefkoch haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.

Sie kennen alle Bereiche der Menüplanung, der Lebensmittelbeschaffung, der Lagerung, der Bearbeitung, der Zubereitung und des Anrichtens sowie der Entsorgung. Sie arbeiten in der Küche nach den Vorschriften der Lebensmittelgesetzgebung und -verordnung, beherrschen sämtliche Kochmethoden und setzen diese in eine gesunde Ernährung um.

Dauer	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
Gesamtkosten	max. CHF 9'100.– Kosten und L-GAV-Rückerstattung siehe Seite 29 plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr CHF 1'700.–
Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'040.–)
Durchführungsorte	siehe Anbieter nächste Seite
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	siehe nächste Seite

Die praktischen Vorbereitungskurse sind nicht durch den L-GAV subventioniert, jedoch durch den Bund.

3.1

Anbieter

Hotel & Gastro *formation* Schweiz (auch als Blended-Learning buchbar)

Kursorte Weggis und Zürich (ABZ)

Gesamtkosten: CHF 9'100.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Kursort Pully, Gesamtkosten: CHF 9'100.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro *formation* Bern

Kursort Bern, Gesamtkosten: CHF 9'100.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL

Kursort St. Gallen, Gesamtkosten: CHF 9'100.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'960.–

Hotel & Gastro *formazione* Ticino

Kursort Bellinzona

Gesamtkosten: CHF 9'100.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'960.–

GastroZürich

Kursort Zürich, Gesamtkosten: CHF 8'325.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'650.–

H+ Bildung

Kursort Aarau, Gesamtkosten: Auf Anfrage

L-GAV-Rückerstattung: auf Anfrage

Allgemeine Gewerbeschule Basel

Kursort Basel, Gesamtkosten: CHF 7'650.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'380.–

3.2 Bereichsleiterin/ Bereichsleiter Restauration



Als Bereichsleiterin Restauration/Bereichsleiter Restauration haben Sie die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit in den Bereichen Gästebetreuung, Verkauf und Servicetechnik auszuführen sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben. Weiter beherrschen Sie die Gestaltung der Gast- und Verkaufsräume, die Beratung und die Lebensmittelbehandlung sowie die Instruktionstechnik.

Dauer

31 Kurstage und 5 Prüfungstage

Gesamtkosten

(andere Regionen: siehe jeweilige Broschüre)

max. CHF 9'800.–

**L-GAV-Rückvergütung:
CHF 2'960.– plus Übernahme der
Berufsprüfungsgebühr (CHF 2'400.–)**

Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber

Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanzustellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet.

Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.

CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'040.–)

Durchführungsorte

Weggis, Pully, Bellinzona

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

Anbieter

**Hotel & Gastro formation Schweiz,
Hotel & Gastro formation Suisse,
Hotel & Gastro formazione Ticino**

Die praktischen Vorbereitungskurse sind nicht durch den L-GAV subventioniert, jedoch durch den Bund.

3.3 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft



Als Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft übernehmen Sie die fachliche und organisatorische Verantwortung in den Ihnen unterstellten hauswirtschaftlichen Bereichen wie Werterhaltung, Reinigung und Wäscherei, in der Beherbergung oder auf Pflegestationen. In dieser Funktion leiten Sie einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren. Sie arbeiten effizient und effektiv nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen.

Dauer

37 Kurstage, 5 Prüfungstage

Gesamtkosten

(andere Regionen: siehe jeweilige Broschüre)

max. CHF 10'020.–

**L-GAV-Rückvergütung:
CHF 3'300.– plus Übernahme der
Berufsprüfungsgebühr (CHF 1'700.–)**

Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber

Pro besuchtem Kurstag (37 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.

CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'880.–)

Durchführungsorte

Weggis, Pully, Bellinzona

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

Anbieter

**Hotel & Gastro formation Schweiz,
Hotel & Gastro formation Suisse,
Hotel & Gastro formazione Ticino**

Die praktischen Vorbereitungskurse sind nicht durch den L-GAV subventioniert, jedoch durch den Bund.

1

2

3

4

3.4 Chef de Réception (Basismodule)



Die Basismodule sind für Teilnehmende ohne Abschluss als Kauffrau/Kaufmann EFZ obligatorisch. Diese müssen vor dem Lehrgang (Angebot 3.5) absolviert werden. Es handelt sich dabei um die Module «Finanzen I» sowie «Marketing und Verkauf I».

Als Chef de Réception haben Sie die Kompetenz, in den kaufmännischen Bereichen eines gastgewerblichen Betriebes wie Front- und BackOffice, Marketing und Verkauf sowie Rechnungswesen qualifizierte Arbeiten auszuüben. In dieser Funktion planen Sie alle Arbeiten im Bereich Empfang, Conciergerie und Kasse, führen diese selbstständig aus und überwachen sie. Zudem können Sie vertragliche Beziehungen zu Reismittlern unterscheiden. Aufgrund betrieblicher Rahmenbedingungen beurteilen Sie die Rechte und Pflichten, welche aus Arbeitsverträgen entstehen.

Dauer	7 Kurstage, 1 Prüfungstag
Gesamtkosten	CHF 1'900.– L-GAV-Rückvergütung: CHF 760.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (7 Tage) und Prüfungstag (1 Tag) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 1'120.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

3.5 Chef de Réception (Lehrgang)



Als Chef de Réception haben Sie die Kompetenz, in den kaufmännischen Bereichen eines gastgewerblichen Betriebes wie Front- und BackOffice, Marketing und Verkauf sowie Rechnungswesen qualifizierte Arbeiten auszuüben. In dieser Funktion planen Sie alle Arbeiten im Bereich Empfang, Conciergerie und Kasse, führen diese selbstständig aus und überwachen sie. Zudem können Sie vertragliche Beziehungen zu Reise-mittlern unterscheiden. Aufgrund betrieblicher Rahmenbedingungen beurteilen Sie die Rechte und Pflichten, welche aus Arbeitsverträgen entstehen.

Dauer	31 Kurstage, 4 Prüfungstage
Gesamtkosten	CHF 8'800.– L-GAV-Rückvergütung: CHF 2'960.– plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr (CHF 1'400.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (31 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Voll- zeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 4'900.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

3.6 Gastro-Betriebsleiterin/ Gastro-Betriebsleiter G2



Das Gastro Betriebsleiterseminar G2 mit eidg. Fachausweis richtet sich an Führungskräfte der Gastrobranche. Betriebsleiter aus der System- und Markengastronomie, aus der Klein- und Mittelhotellerie und aus der Eventszene sind dank den Wahlpflichtmodulen speziell angesprochen.

Dauer	32 Kurstage, 4 Prüfungstage oder im Blended Learning mit 5 Kursta- gen, ZOOM-Sequenzen und gesteuertem Selbststudium auf der Lernplattform.
Gesamtkosten	CHF 6'600.– L-GAV-Rückvergütung: CHF 2'640.– plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr (CHF 500.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Im Blended Learning werden insgesamt 18 Tage Loh- nersatz vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'040.–)
Durchführungsorte	Bern, Chur, Lugano Luzern, St. Gallen, Zürich, Pully
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	GastroBern, GastroLuzern, GastroSt.Gallen, GastroGraubünden, GastroTicino GastroZürich, GastroSuisse

3.7 Führungsfachfrau/ Führungsfachmann



Profilieren Sie sich als Fachfrau oder Fachmann mit Führungsqualitäten. Mit dem eidgenössisch anerkannten Abschluss erbringen Sie den Nachweis Ihrer Kompetenz auf Führungsebene und empfehlen sich für verantwortungsvolle Unternehmensfunktionen.

Dauer	Modul Management = 13 Kurstage Modul Leadership = 16 Kurstage Modul Prüfungsvorbereitung/Vernetzung = 6 Kurstage
Gesamtkosten	Modul Management: CHF 5'370.– Modul Leadership: CHF 5'130.– Modul Vernetzung: CHF 2'800.– Prüfungsgebühr: CHF 900.– L-GAV-Rückvergütung: Modul Management: CHF 2'140.– Modul Leadership: CHF 2'030.– Modul Vernetzung: CHF 1'100.– plus Übernahme Berufsprüfungsgebühr (CHF 900.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (35 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag. Modul Management: max. CHF 1'820.– Modul Leadership: max. CHF 2'240.– Modul Vernetzung: max. CHF 840.–
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotelfachschule Thun in Zusammenarbeit mit AKAD, im Auftrag von HotellerieSuisse

1

2

3

4

3.8 Sommelière/Sommelier



Als Sommelière/Sommelier beraten Sie die Gäste über das Wein- und Getränkeangebot und die zu den jeweiligen Speisen passenden Weine. Sie sind verantwortlich für den Aufbau und die Gestaltung der Weinkarte, den Weineinkauf sowie die Bewirtschaftung des Weinkellers. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört auch die Gestaltung des Sortiments von Spirituosen und anderen Getränken.

Dauer

32 Kurstage, 5 Prüfungstage

Gesamtkosten

(andere Regionen: siehe jeweilige Broschüre)

CHF 9'775.–

**L-GAV-Rückvergütung Deutschschweiz:
CHF 3'110.– plus Übernahme
der Berufsprüfungsgebühr (CHF 2'000.–)**

Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber

Pro besuchtem Kurstag (32 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.

CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'180.–)

Durchführungsorte

Zürich, Nyon, Bellinzona

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

Anbieter

**GastroSuisse
Changins, école du vin
Scuola specializzata superiore alberghiera
e del turismo (SSSAT)**

3.9 Diätköchin/Diätkoch

(Auch als Blended-Learning buchbar)



Voraussetzung: Köchin/Koch mit EFZ

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können. Diätköchinnen und Diätköche arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepten, Gerichten und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartechniken wirtschaftlich ein.

Dauer

35 Kurstage, 4 Prüfungstage

Gesamtkosten

CHF 9'120.–

L-GAV Rückvergütung: CHF 2'850.–
plus Übernahme Berufsprüfungsgebühr
(CHF 2'000.–)

Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber

Pro besuchtem Kurs- und Prüfungstag wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst.

CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'460.–)

Durchführungsorte

Weggis, Pully, Bellinzona

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

Anbieter

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Hotel & Gastro *formation* Suisse
Hotel & Gastro *formazione* Svizzera

1

2

3

4

3.10 Diätköchin/Diätkoch (verkürzter Lehrgang)

(Auch als Blended-Learning buchbar)



Voraussetzung: Berufsprüfung Chefköchin/Chefkoch oder Höhere Fachprüfung Küchenchefin/Küchenchef.

Das Modul «Betriebsorganisation» muss mit diesen Voraussetzungen nicht mehr absolviert werden.

Diätköchinnen und Diätköche mit eidg. Fachausweis verfügen über vertiefte Kenntnisse, wie durch ausgewogene und bedarfsgerechte Ernährung die Gesundheit und das Wohlbefinden der Gäste erhalten und gefördert sowie Krankheitsverläufe positiv beeinflusst werden können. Diätköchinnen und Diätköche arbeiten in der Gastronomie von Spitälern, Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf, in Rehabilitations- und psychiatrischen Kliniken, Spitzensportzentren sowie in der Gesundheits- und Wellnesshotellerie.

Sie setzen ärztlich verordnete diätetische Ernährungsformen und -richtlinien in Rezepte, Gerichte und Verpflegungspläne um, die den unterschiedlichen Erkrankungen und Bedürfnissen angepasst sind. Für die Zubereitung der diätetischen Gerichte setzen sie spezifische Produktionsformen und Gartechniken wirtschaftlich ein.

Dauer

29 Kurstage, 3 Prüfungstage

Gesamtkosten

CHF7'710.–

L-GAV Rückvergütung: CHF 2'580.–
plus Übernahme Berufsprüfungsgebühr
(CHF 1'250.–)

**Arbeitsausfall-
entschädigung
Arbeitgeber**

siehe Angebot 3.11

CHF 140.– pro Tag (max. CHF 4'480.–)

Durchführungsorte

Weggis, Pully, Bellinzona

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

Anbieter

Hotel & Gastro *formation* Schweiz
Hotel & Gastro *formation* Suisse
Hotel & Gastro *formazione* Svizzera

3.11 Passerelle Diätköchin/Diätkoch

befristet bis 2026



Voraussetzung: Diätköchin/Diätkoch EFZ

Die Passerelle richtet sich an Diätköchinnen und Diätköche, die bereits ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) erworben haben sowie die Voraussetzungen von Artikel 3.31 erfüllen. Diese können bis am 31. Dezember 2026 eine reduzierte Prüfung absolvieren und dadurch mit nur sechs zusätzlichen Schulungstagen (ohne Modulprüfungen) den eidg. Fachausweis Diätköchin/Diätkoch erwerben. Die reduzierte Prüfung bezieht sich auf die Prüfungsteile 3 und 4 gemäss Ziffer 5.11 der Prüfungsordnung. Im Übrigen gilt die Prüfungsordnung sinngemäss. Möglich macht dies die Übergangsfrist zu einer neuen Prüfungsordnung.

Dauer	6 Kurstage, 1 Prüfungstag
Gesamtkosten	CHF 2'100.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 460.– plus Übernahme der Prüfungsgebühr (CHF 950.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurs- und Prüfungstag wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 980.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz Hotel & Gastro formation Suisse Hotel & Gastro formazione Svizzera

1

2

3

4

4

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN MIT EIDGENÖSSISCHEM DIPLOM / NACHDIPLOM

Mit dem erfolgreichen Abschluss der Höheren Fachprüfung besitzen Sie die notwendigen Fähigkeiten, um im Beruf höchsten Anforderungen zu genügen und anspruchsvolle Führungsaufgaben zu übernehmen. Die Höhere Fachprüfung ist somit die ideale Weiterbildung für das mittlere und obere Kader.

Bitte beachten Sie folgendes zu den Kosten:
Darin **nicht** enthalten sind Übernachtung, Verpflegung, Reisespesen sowie allfällige Repetitionen von Modul- und/oder Abschlussprüfungen und gegebenenfalls der praktische Vorbereitungskurs.

Voraussetzungen und Informationen zur Finanzierung

Auf den Anmeldeformalitäten wird nach der L-GAV-Unterstellung gefragt. Falls Sie eine der beiden Fragen mit «Ja» beantworten können, erhalten Sie einen entsprechenden L-GAV-Antrag zum Ausfüllen. Erst wenn dieser Antrag fristgerecht und vollständig eingereicht wird und durch die Kontrollstelle L-GAV in Basel bewilligt wird, ist die Finanzierung gesichert. Bitte beachten Sie, dass die L-GAV-Kontingente pro Jahr beschränkt sind.

4.1 Küchenchefin/Küchenchef



Als Küchenchefin/Küchenchef haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt Küche zu übernehmen. Sie arbeiten insbesondere in grösseren Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie, der Spital- und Heimgastronomie sowie des Caterings. Dabei übernehmen Sie eine Vorgesetztenfunktion auf oberer Kaderebene und tragen die Gesamtverantwortung der Leistungen im Bereich Küche.

Dauer	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Gesamtkosten	CHF 13'060.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 4'544.– plus Übernahme der Höheren Fachprüfungsgebühr (CHF 1'700.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 6'300.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

4.2 Leiterin/Leiter Restauration



Als Leiterin Restauration/Leiter Restauration verfügen Sie über ein breites und vertieftes Fachwissen und haben die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben im Bereich Service/Verkauf/Restauration zu übernehmen.

Dauer	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Gesamtkosten	CHF 13'060.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 4'544.– plus Übernahme der Höheren Fachprüfungsgebühr (CHF 1'700.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschal- betrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 6'300.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino

4.3 Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft



Als Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben in der Arbeitswelt Hotellerie-Hauswirtschaft zu übernehmen. Sie kombinieren, bewerten und beurteilen Materialien, Raumgestaltungen, Inneneinrichtungen und Dekorationen in Bezug auf Betriebskonzepte, Stile, Wirkungen, Farben, Trends, Unterhalt, Lebensdauer, Sicherheit, Hygiene, Ökologie und Ergonomie.

Dauer	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Gesamtkosten	CHF 13'060.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 4'544.– plus Übernahme der Höheren Fachprüfungsgebühr (CHF 1'700.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 6'300.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

1

2

3

4

4.4 Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie



Als Leiterin Gemeinschaftsgastronomie/Leiter Gemeinschaftsgastronomie haben Sie die Kompetenz, anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben zu übernehmen. Sie sind fähig, Aufbau- und Ablauforganisation eines Betriebes der Gemeinschaftsgastronomie zu beurteilen und Verbesserungsvorschläge zu erarbeiten.

Dauer	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
Gesamtkosten	CHF 13'060.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 4'544.– plus Übernahme der Prüfungsgebühr (CHF 1'700.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (41 Tage) und Prüfungstag (4 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschal- betrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 6'300.–)
Durchführungsorte	Weggis, Pully, Bellinzona
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione Ticino

4.5 Gastro-Unternehmerin/ Gastro-Unternehmer G3



Es gibt Unternehmer und Unterlasser. Unternehmer denken voraus, handeln proaktiv und übernehmen Verantwortung. Gehören Sie zu den Unternehmern? Dann ist diese Höhere Fachprüfung Ihr Ziel! Entwickeln Sie Ihr unternehmerisches Denken, reflektieren Sie Ihre eigene Werthaltung und bauen Sie eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Verfolgen Sie Ihre Vision und entwickeln Sie eine passende praxisnahe Strategie. Tauschen Sie sich aus mit erfahrenen Dozenten und anderen Branchenkollegen.

Dauer	29 Kurstage, 10 Prüfungstage
Gesamtkosten	Mitglieder GastroSuisse; CHF 10'100.– Nicht-Mitglieder GastroSuisse; CHF 11'100.– L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'840.– plus Übernahme der Höheren Fachprüfungsgebühr (CHF 1'500.–)
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (29 Tage) und Prüfungstag (10 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'460.–)
Durchführungsort	Zürich
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	GastroSuisse

1

2

3

4

4.6 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement



Dieser Studiengang zeichnet sich aus durch höchste Praxisrelevanz, moderne Unterrichtsformen und aktivierende Lernmethoden. Mit dem Ziel, Inhalte dauerhaft und anwendungsbereit zu vermitteln, wird der permanente Transfer ins eigene Arbeitsumfeld sichergestellt. Drei anspruchsvolle Modul-Prüfungen, eine fordernde Projekt- und eine ambitionierte Diplomarbeit stehen für den Abschluss einer qualitativ hochstehenden Hotel-Managementausbildung.

Dauer	45 Kurstage
Gesamtkosten	Mitglieder HotellerieSuisse; CHF 16'800.– Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse; CHF 19'000.– L-GAV-Rückvergütung: CHF 6'720.–
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	Pro besuchtem Kurstag (45 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. CHF 140.– pro Tag (max. CHF 6'300.–)
Durchführungsorte	verschiedene, siehe Anbieter
Kurssprache	Deutsch
Anbieter	Hotelfachschule Thun im Auftrag von HotellerieSuisse

WEITERBILDUNG INKLUSIVE. KONTAKT.

Deutschschweiz und Tessin

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventionen

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 53

Email subventionen@hotelgastro.ch

Web weiterbildung-inklusive.ch
formazione-inclusa.ch

Romandie

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Subventions

Avenue Général-Guisan 48a

1009 Pully

Telefon 021 804 85 30

Email romandie@hotelgastro.ch

Web formation-incluse.ch

NOTIZEN

Kontaktieren Sie uns auf

weiterbildung-inklusive.ch

NOTIZEN

Haben Sie Fragen?

NOTIZEN

Kontaktieren Sie uns auf

[weiterbildung-inklusive.ch](https://www.weiterbildung-inklusive.ch)



weiterbildung-inklusive.ch

Finanziert durch den L-GAV des Schweizer Gastgewerbes

