

# VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

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

**AUSGABE  
2024**

**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.

**Das Aus- und Weiterbildungsprojekt des L-GAV ist eine Erfolgsgeschichte: Über 15'000 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 die **Subventionsabteilung 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](http://weiterbildung-inklusive.ch).

**2** Auf den **Anmeldeformularen** 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.

<b>1. Grundangebote</b>	
1.1 fide Sprachkurs Gastronomie/Hotellerie	8
1.2 Progresso	9
<b>2. Weiterbildungslehrgänge</b>	
2.1 Tageskurs für Ausbildner	10
2.2 Berufsbildnerkurs von GastroAargau	11
2.3 Berufsbildnerkurs von GastroGraubünden	12
2.4 Berufsbildnerkurs von Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz	13
2.5 Berufsbildnerkurs Hotel & Gastro <i>formation</i> Bern <b>(neu)</b>	14
2.6 Berufsbildnerkurs von HotellerieSuisse	15
2.7 Diplomlehrgang Berufsbildnerkurs von GastroGraubünden	16
2.8 Modulare Expertenausbildung	17
2.9 Weiterbildungslehrgang Avantgardistische Küche	18
2.10 Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse (inkl. Wirtepatent)	19
2.11 Schweizer Käse-Sommelier / Sommeliere®	20
2.12 Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® erster Teil	21
2.13 Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® zweiter Teil	22
2.14 Schweizer Bier-Sommelier / Sommeliere®	23
2.15 Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®	24

2.16	Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®	25
2.17	Schweizer Kaffee-Sommelier / Sommeliere	26
2.18	TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)	27
2.19	Director of E-Commerce	28
2.20	Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden	29
<b>3.</b>	<b>Nachholbildungen</b>	
3.1	EFZ Nachholbildungen	30
3.2	EBA verkürzte modulare Ausbildung	31
<b>4.</b>	<b>Berufsprüfungen</b>	
4.1	Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis	33
4.2	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis	35
4.3	Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis	36
4.4	Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis	37
4.5	Gastro-Betriebsleiterin / Gastro-Betriebsleiter G2 mit eidgenössischem Fachausweis	38
4.6	Führungsfachfrau/Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis	39
4.7	Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis	40
4.8	Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis	41
4.9	Passerelle Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis (befristet bis 2026)	42
<b>5.</b>	<b>Höhere Fachprüfungen</b>	
5.1	Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom	44
5.2	Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom	45
5.3	Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom	46
5.4	Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom	47
5.5	Gastro-Unternehmerin / Gastro-Unternehmer G3 mit eidgenössischem Diplom	48
<b>6.</b>	<b>Höhere Fachschule</b>	
6.1	Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	49

# 1 GRUNDANGEBOTE

## 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.

Bei Anwesenheit von mind. 80% je Kursstufe (50 Lektionen) ist die Finanzierung der nächsten Kursstufe gewährleistet. Wer alle drei Kurse (3 x 50 Lektionen) mit der Mindestanwesenheitszeit absolviert, erhält ein Kursattest. Für jede Kursstufe bedarf es einer separaten Anmeldung.

<b>Dauer</b>	50 Lektionen pro Fachbereich
<b>Kosten</b>	<b>CHF 4'110.– (3 Kursstufen à CHF 1'370.–)</b> <b>Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	Pro besuchter Lektion (50 Lektionen) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>CHF 10.– pro Kurstag</b> <b>(max. CHF 500.– pro Kursstufe)</b>
<b>Durchführungsorte</b>	ganze Schweiz
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Schweiz</b>





## 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.

<b>Dauer</b>	25 Kurstage (Kurs 1: 10 Tage / Kurs 2: 10 Tage / Kurs 3: 5 Tage)
<b>Kosten</b>	<b>CHF 5'750.–</b> <b>Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (25 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>CHF 100.– pro Kurstag (max. CHF 2'500.–)</b>
<b>Durchführungsorte</b>	ganze Schweiz
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Schweiz</b>



1

2

3

4

5

6

## 2 WEITERBILDUNGS- LEHRGÄNGE

### 2.1 Tageskurs für Ausbildner

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

<b>Dauer</b>	1 Kurstag
<b>Kosten*</b>	CHF 350.– <b>Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	ganze Schweiz
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Schweiz</b> 

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

## 2.2 Berufsbildnerkurs von GastroAargau

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 Lernende 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.

<b>Dauer</b>	6 Kurstage
<b>Kosten</b>	Mitglieder Kanton Aargau: <b>CHF 1100.–</b> Mitglieder Ausserkantonale: <b>CHF 1200.–</b> Nichtmitglieder Kanton Aargau: <b>CHF 1300.–</b> Nichtmitglieder Ausserkantonale: <b>CHF 1400.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	GastroBildungszentrum GBZ Lenzburg
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroAargau</b>



1

2

3

4

5

6

## 2.3 Berufsbildnerkurs von GastroGraubünden

Der branchenspezifische Berufsbildnerkurs wird von Referierenden aus der Branche gestaltet. Diese unterrichten praxisnah und gehen auf die spezifischen Fragen der Teilnehmenden ein. Die Berufsbildenden erhalten dadurch vertiefte Informationen und Tipps zu branchenrelevanten Ausbildungs-Themen, wie z. B. Rekrutierungsprozess und Bewerberselektion, aber auch zu zahlreichen rechtlichen Fragen im Bereich L-GAV, Arbeitsrecht, Arbeitszeiten, Personalplanung usw.

Mit diesem Kurs erhalten Sie die Voraussetzungen für eine systematische, fachgemässe, zeitgemässe und verantwortungsvolle Grundausbildung Ihrer Lernenden. Ausserdem erlangen Sie den kantonalen Berufsbildnerausweis, der schweizweit anerkannt ist.

Am sechsten Tag arbeiten die Teilnehmenden an ihren individuellen Unterlagen (Ausbildungsplanung, Bildungsbericht usw.) mit der entsprechenden Betreuung eines Referierenden.

<b>Dauer</b>	6 Kurstage
<b>Kosten</b>	Kosten Teilnehmende mit Wohnsitz oder einem Anstellungsvertrag in einem Lehrbetrieb im Kanton Graubünden <b>CHF 570.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 420.–</b> Kosten für ausserkantonale Teilnehmende <b>CHF 870.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 420.–</b>
<b>Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Hotel- und Gastronomie Fachschule, Chur
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroGraubünden</b>



## 2.4 Berufsbildnerkurs von Hotel & Gastro formation Schweiz

Berufsbildende erwerben die Voraussetzung für eine systematische und fachgemässe Ausbildung von Lernenden im Lehrbetrieb. Der Berufsbildnerkurs richtet sich spezifisch an Personen aus der Gastronomie und Hotellerie.

In diesem anerkannten Lehrgang von Hotel & Gastro *formation* Schweiz wird die Ausbildung von Lernenden, beginnend bei deren Selektion bis hin zum Lehrabschluss, praxisnah vermittelt. Dabei werden unter anderem die Kommunikation und Konfliktlösung, das Verstehen von Bildungsplänen und deren Anwendung auf die betrieblichen Abläufe, das Führen von Bildungsberichten und die Begleitung und Förderung von Lernenden behandelt. Dem Erfahrungsaustausch wird dabei viel Wert beigemessen und dafür ausreichend Zeit eingeplant.

<b>Dauer</b>	5 Tage (41 Kursstunden)
<b>Kosten</b>	Kanton Luzern: <b>CHF 505.–</b> Obwalden, Nidwalden, Uri: <b>CHF 355.–</b> alle anderen Kantone: <b>CHF 755.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung:</b> Kanton Luzern: <b>CHF 250.–</b> Obwalden, Nidwalden, Uri: <b>CHF 100.–</b> alle anderen Kantone: <b>CHF 500.–</b>
<b>Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Weggis
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	Hotel und Gastro <i>formation</i> Schweiz



## 2.5 2.5. Berufsbildnerkurs Hotel & Gastro formation Bern

Neu ab 2024

Der schweizweit anerkannte Berufsbildnerkurs von Hotel & Gastro formation Bern befähigt Sie, Lernende auszubilden. Die Kursteilnehmer:innen kommen aus dem Umfeld der Hotellerie und Gastronomie. Dadurch kann vertieft auf branchenspezifische Gegebenheiten in der Ausbildung eingegangen werden. Die Kurse sind berufsbegleitend und werden jeweils montags durchgeführt.

<b>Dauer</b>	5 Tage (40 Lektionen)
<b>Kosten</b>	CHF 750.– <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 500.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Bern
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	Hotel & Gastro formation Bern



## 2.6 Berufsbildnerkurs von HotellerieSuisse

In dieser Weiterbildung werden Ihnen als Ausbildungsverantwortliche/r (Berufsbildner/in) die wesentlichsten Aufgaben aktuell, praxisnah und auf die Branche zugeschnitten vermittelt.

Sie profitieren von der langjährigen Erfahrung von HotellerieSuisse in Ausbildungs- und Betreuungsthemen in den Schulhotels. Dabei wird besonderes Gewicht auf den Erfahrungsaustausch, gemeinsames Trainieren und den Austausch von optimalen Vorgehensweisen (Best Practice) gelegt.

<b>Dauer</b>	5 Kurstage (4 Präsenztage, 1 Tag online)
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder HotellerieSuisse <b>CHF 1'560.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 735.–</b> Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse <b>CHF 1'860.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 735.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	wird jährlich festgelegt
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotelfachschule Thun im Auftrag von HotellerieSuisse</b>



1

2

3

4

5

6

## 2.7 Diplomelehrgang 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.

<b>Dauer</b>	10 Kurstage (7 Präsenztage und 3 Selbstlertage)
<b>Kosten</b>	Mitglieder GastroGraubünden: <b>CHF 2'250.-</b> Mitglieder GastroSuisse: <b>CHF 2'350.-</b> Nichtmitglieder: <b>CHF 2'450.-</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'220.-</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	Hotel- und Gastronomie Fachschule, Chur
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroGraubünden</b>





## 2.8 Modulare Expertenausbildung

Die modulare Expertenausbildung der EHL im Auftrag von HotellerieSuisse bietet Kompetenzförderung zu 12 ausgewählten Themen mit einer Fokussession pro Monat an. Die Weiterbildung richtet sich an Ka-der- oder mittlere Führungspositionen (z.B. F&B-Manager:in), welche die existenziellen Herausforderungen und das schwierige Marktumfeld im Gastgewerbe meistern müssen. Die Ausbildung fokussiert auf die Beantwortung aktueller Problemstellungen und ist unterteilt in die Module «Markt», «Betriebsabläufe», «Finanzen» und «modulübergreifende Themen». Die Kurse finden im partizipativen Format als Workshop statt, um die Vernetzung und den Austausch zu fördern.

**Dauer** ½ Tag pro Kurs (1 Modul = 3 Kurse)  
(12 Kurse Total = 6 Tage Gesamtaufwand)

**Kosten** CHF 3'000.– **komplettes Programm**  
**L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–**  
(Finanzierung nur bei Abschluss aller vier Module; es werden keine einzelnen Kurse oder Module finanziert)

**Arbeitsausfall-  
entschädigung  
Arbeitgeber** keine Arbeitsausfallentschädigung

**Durchführungsorte** Zürich, Bern, Chur

**Kurssprache** Deutsch

**Anbieter** EHL Hospitality Business School,  
im Auftrag von HotellerieSuisse



1

2

3

4

5

6

## 2.9 Weiterbildungselehrgang Avantgardistische Küche

Dieser berufsbegleitende Weiterbildungselehrgang zeigt Kochprofis und Berufsbildnern in Zusammenarbeit mit Experten und Wissenschaftlern die faszinierende Verschmelzung von Kochkunst, Technik und Wissenschaft auf.

Den Teilnehmenden eröffnet sich eine neue und erweiterte Sicht auf die Zubereitung und den Genuss von Speisen und Getränken: Biologische, physikalische und chemische Prozesse werden verständlich gemacht, moderne Techniken praxisnah gezeigt. Dies führt im Betrieb zu einer innovativeren und prozessorientierteren Küche und zu einem erweiterten Angebot, zur Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit und zur Steigerung der Wertschöpfung des Betriebes. Der Lehrgang mit 100 Lektionen führt zum «Certificate in Modernist Gastronomy».

**Dauer** 10 Kurstage (2 x 5 Tage Blockkurs)

**Kosten** CHF 7'900.–

L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'650.–  
Förderbeiträge Stiftung innocuisine:  
CHF 4'000.–

**Arbeitsausfall-  
entschädigung  
Arbeitgeber** keine Arbeitsausfallentschädigung

**Durchführungsorte** Weggis, St. Gallen

**Kurssprache** Deutsch

**Anbieter** Stiftung innocuisine



## 2.10 Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse (inkl. Wirtepatent)

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).

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



1

2

3

4

5

6

## 2.11 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**

<b>Dauer</b>	11 Kurstage inklusive Prüfungen
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 3'300.-</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'820.-</b> Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 4'400.-</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'820.-</b>
<b>Arbeitsausfall-entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Kurssprache</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	GastroSuisse



## 2.12 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 folgenden Abschlüssen ab:

**Attest Schweizer Wein-Sommelier / Schweizer Wein-Sommeliere, WSET® Level 2 Award in Wines.** Es werden nur Personen vom L-GAV finanziert, welche das ganze Seminar besuchen.

<b>Dauer</b>	6 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse CHF 2'100.– <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–</b> Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse CHF 2'400.– <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Kurssprache</b>	Deutsch, Französisch
<b>Anbieter</b>	GastroSuisse



## 2.13 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.

<b>Dauer</b>	15 Kurstage, inklusive Prüfungen
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 4'900.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'480.–</b>
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 6'000.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'480.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung

<b>Kursprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	GastroSuisse



## 2.14 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**

<b>Dauer</b>	8 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'400.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'320.–</b>
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 3'200.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 1'320.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	GastroSuisse



## 2.15 Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®

### Edelbrände entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Schnaps war gestern. Heute lassen sich die «gebrannten Wässerli» vornehm Edelbrände, Destillate oder Eau de Vie nennen und kommen den Konsumenten sortenrein, cuvettiert, fassgelagert oder sonst wie aufgepeppt entgegen. Und das beileibe nicht nur in Form von Digestifs – also als Mahlzeitsabschluss. Spirituosen aller Art werden immer öfter mit Speisen vermählt.

Der Weg zum Schweizer Spirituosen-Sommelier / zur Schweizer Spirituosen-Sommeliere ist in drei Stufen zu machen.

**Erste Stufe:** Zertifikat Bar-Tender, mit WSET® Level 1 Award in Spirits  
Dauer: 4 Tage. Sollten Interessenten die Ausbildung zum Bar-Tender bereits absolviert haben, so erhalten sie eine Dispensation.

**Zweite Stufe:** Schweizer Obstbrand-Sommelier / Sommeliere®  
Dauer: 4 Tage.

(Die erste und zweite Stufe werden nicht vom L-GAV subventioniert.)

**Dritte Stufe:** Schweizer Spirituosen-Sommelier / Sommeliere®

<b>Dauer</b>	3 Kurstage inklusive Prüfungen
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 1'100.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 500.–</b>
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 1'200.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 500.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	GastroSuisse





## 2.16 Schweizer Wasser-Sommelier / Sommeliere®

### Mineralwasser und alkoholfreie Getränke entdecken, verkosten und erfolgreich verkaufen

Es gibt kaum ein Land, das aus einer so grossen Wasservielfalt schöpfen kann wie die Schweiz. Für uns alle ist es selbstverständlich, dass wir immer und überall Wasser zur Verfügung haben oder im Nu problemlos beziehen können. Wasser ist bekömmlich und gesund – ja lebensnotwendig – und verdient die entsprechende Wertschätzung. Dazu kommt, dass der Verkauf von Wasser und Mineralwasser im Restaurant immer wieder zu Diskussionen führt – sowohl bezüglich des Preises als auch der Art und Weise wie es serviert wird. Gleichzeitig entwickeln die Gäste vermehrt das Bedürfnis nach einer attraktiven, alkoholfreien Essensbegleitung, die über das Angebot von Wasser und Mineralwasser hinausgeht. Das sind die Basisgedanken und somit auch die Gründe für dieses Seminar. Santé!

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

<b>Dauer</b>	6 Kurstage, inklusive Prüfung
<b>Kosten</b>	Kosten Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 1'900.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–</b>
	Kosten Nicht-Mitglieder GastroSuisse <b>CHF 2'300.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	GastroSuisse



1

2

3

4

5

6

## 2.17 Schweizer Kaffee-Sommelier / Sommeliere

Die Erwartungshaltung und das Qualitätsbewusstsein der Gäste und Kaffeekunden sind hoch und müssen von der Gastronomie an der vollautomatischen Kaffeemaschine genauso wie am Siebträger erfüllt werden. Der Schweizer Kaffee-Sommelier unterstützt deshalb dabei, die Kaffeequalität kompetent zu verbessern, das richtige Kaffee-konzept für jede Art von Betrieb zu entwickeln und das betriebswirt-schaftliche Potential von Kaffee gewinnbringend einzusetzen.

Die Ausbildung besteht aus sechs Kurstagen, einer praktischen und mündlichen Abschlussprüfung sowie einer Abschlussarbeit (selbst-ständiges Training und Lernen sind Voraussetzung, um die Abschluss-prüfung zu bestehen). Vier Kurstage widmen sich dem theoretischen und praktischen Kaffeewissen, während an den anderen zwei Kurs-tagen betriebswirtschaftliche Grundlagen, Verkaufsförderung und die Entwicklung eines Kaffee-konzepts vermittelt werden. Dies alles mit dem Ziel, das erlangte Fachwissen verkaufsfördernd und gewinnbrin-gend ein- und umzusetzen.

### Dauer

6 Kurstage, 1/2 Prüfungstag

### Kosten

Mitglieder CafetierSuisse/SRG (Schweizer Röster Gilde) bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Mitglied-Betrieb arbeiten:

**CHF 2'700.–**

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–**

Nicht-Mitglieder CafetierSuisse/SRG (Schweizer Röster Gilde) bzw. Teilnehmer/innen, die in einem Nicht-Mitglied-Betrieb arbeiten: **CHF 2'950.–**

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 990.–**



### Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber

keine Arbeitsausfallentschädigung

### Durchführungsorte

[www.kaffee-sommelier.ch](http://www.kaffee-sommelier.ch)

### Kurssprache

Deutsch

### Anbieter

CafetierSuisse/Schweizer Röster Gilde

## 2.18 TOP Ausbildungsbetrieb (TAB)

### 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.

#### 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

#### Kosten

Kosten Mitglieder HotellerieSuisse/  
GastroSuisse **CHF 320.–** pro Person und Kurstag

**L-GAV-Rückerstattung:**

**Stufe 1: CHF 170.–**

**Stufe 2: CHF 500.–**

Kosten Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse/  
GastroSuisse **CHF 380.–** pro Person und Kurstag

**L-GAV-Rückerstattung:**

**Stufe 1: CHF 170.–**

**Stufe 2: CHF 500.–**



**Arbeitsausfall-  
entschädigung  
Arbeitgeber**

keine Arbeitsausfallentschädigung

**Kurssprachen**

Deutsch, Französisch, Italienisch

**Anbieter**

**TOP Ausbildungsbetrieb**

1

2

3

4

5

6

## 2.19 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.

**Dauer** 10 Kurstage, 6 Tage online, 20 Selbstlerntage

**Kosten** CHF 5'200.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'500.–**

**Arbeitsausfall-  
entschädigung  
Arbeitgeber** keine Arbeitsausfallentschädigung

**Durchführungsorte** Seminarhotels in der Deutschschweiz und im Tessin

**Kurssprachen** Deutsch, Italienisch

**Anbieter** Hotel & Gastro Union



## 2.20 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)**.

<b>Dauer</b>	1 Kurstag
<b>Kosten</b>	CHF 300.– <b>Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsort</b>	Hotel & Gastro Union, Luzern
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	Hotel & Gastro Union



1

2

3

4

5

6

# 3 NACHHOLBILDUNGEN

## 3.1 EFZ Nachholbildungen

Teilnehmende einer Nachholbildung im Gastgewerbe können eine Rückerstattung in der Höhe von CHF 4'000.– beantragen. Diese Rückzahlung erfolgt nach Abschluss der Nachholbildung durch Einreichung der Schulbestätigung Ihrer Berufsfachschule. Die Antragsformulare können bei Hotel & Gastro *formation* Schweiz angefordert werden.

<b>Dauer</b>	individuell
<b>Kosten</b>	variieren <b>mit L-GAV-Unterstützung einmalige Rückerstattung: CHF 4'000.–</b>
<b>Arbeitsausfall-entschädigung Arbeitgeber</b>	keine Arbeitsausfallentschädigung
<b>Durchführungsorte</b>	ganze Schweiz
<b>Kursrsprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>verschiedene Berufsfachschulen</b>



## 3.2 EBA verkürzte modulare Ausbildung

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

**Dauer** 1 Jahr

**Kosten** 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 109.– pro Kurstag**

**Durchführungsort**

Zug: Küchenangestellte/  
Küchenangestellter  
Zürich: Restaurantangestellte/  
Restaurantangestellter  
Hotellerieangestellte/  
Hotellerieangestellter

**Kurssprache**

Deutsch

**Anbieter**

**Hotel & Gastro *formation* Schweiz**  
in Zusammenarbeit mit dem  
**Gewerblich-industriellen Bildungszentrum  
Zug und der allgemeinen  
Berufsschule Zürich**



1

2

3

4

5

6

## 4 BERUFSPRÜFUNGEN

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 Kadermitarbeitende 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.



## 4.1 Chefköchin/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis

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.

<b>Dauer</b>	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 5'750.– bis 6'600.– <b>Kosten und L-GAV-Rückerstattung siehe Seite 34 plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr CHF 1'700.–</b>
<b>Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber</b>	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. <b>CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'040.–)</b>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch



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

1

2

3

4

5

6

# 4 BERUFSPRÜFUNGEN

## Anbieter

### **Hotel & Gastro *formation* Schweiz**

Kursorte Weggis und Zürich

Kurskosten: CHF 6'600.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Suisse**

Kursort Pully, Kurskosten: CHF 6'600.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* Bern**

Kursort Bern, Kurskosten: CHF 6'600.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formation* SG AR AI FL**

Kursort St. Gallen, Kurskosten: CHF 6'600.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'640.–**

### **Hotel & Gastro *formazione* Ticino**

Scuola specializzata superiore alberghiera  
e del turismo, Bellinzona

Kurskosten: CHF 6'600.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'640.–**

### **GastroZürich**

Kursort Zürich, Kurskosten: CHF 6'200.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'480.–**

### **H+ Bildung**

Kursort Aarau, Kurskosten: CHF 6'200.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'480.–**

### **Allgemeine Gewerbeschule Basel**

Kursort Basel, Kurskosten: CHF 5'750.–

**L-GAV-Rückerstattung: CHF 2'300.–**

## 4.2 Bereichsleiterin/ Bereichsleiter Restauration mit eidgenössischem Fachausweis

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.

<b>Dauer</b>	31 Kurstage und 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 6'600.– <b>L-GAV-Rückvergütung: Kurskosten: CHF 2'640.– plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr (CHF 2'400.–)</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	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. <b>CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'040.–)</b>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz, Hotel &amp; Gastro formation Suisse, Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>



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

1

2

3

4

5

6

## 4.3 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie/Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

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.

<b>Dauer</b>	37 Kurstage, 5 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 7'640.– <b>L-GAV-Rückvergütung: Kurskosten: CHF 3'060.– plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr (CHF 1'625.–)</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (37 Tage) und Prüfungstag (5 Tage) wird bei einer Vollzeitanzustellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>CHF 140.– pro Tag (max. CHF 5'880.–)</b>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz, Hotel &amp; Gastro formation Suisse, Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>



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

## 4.4 Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis

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** 31 Kurstage, 4 Prüfungstage

**Kosten** CHF 6'600.–

**L-GAV-Rückvergütung: Kurskosten: CHF 2'640.– plus Übernahme der Berufsprüfungsgebühr (CHF 1'400.–)**

**Arbeitsausfallentschädigung Arbeitgeber**

Pro besuchtem Kurstag (31 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 5'040.–)**

**Kurssprachen**

Deutsch, Französisch, Italienisch

**Anbieter**

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



1

2

3

4

5

6

## 4.5 Gastro-Betriebsleiterin/ Gastro-Betriebsleiter G2 mit eidgenössischem Fachausweis

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.

**Kosten** CHF 6'600.–  
**L-GAV-Rückvergütung: Kurskosten:  
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.–)**

**Kurssprachen** Deutsch, Französisch, Italienisch

**Anbieter** GastroBern, GastroLuzern,  
GastroSt.Gallen,  
GastroGraubünden, GastroTicino  
GastroZürich, GastroSuisse



## 4.6 Führungsfachfrau/ Führungsfachmann mit eidgenössischem Fachausweis

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

**Kosten** Modul Management: CHF 5'340.–  
Modul Leadership: CHF 5'085.–  
Modul Vernetzung: CHF 2'760.–  
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**



**Kurssprache**

**Anbieter**

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.–**

Deutsch

HotellerieSuisse in Zusammenarbeit mit  
AKAD

1

2

3

4

5

6

## 4.7 **Sommelière/Sommelier mit eidgenössischem Fachausweis**

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

### **Kosten**

(andere Regionen: siehe jeweilige Broschüre)

**CHF 7'775.–**

**L-GAV-Rückvergütung Deutschschweiz:  
Kurskosten: 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.–)**

### **Kurssprachen**

Deutsch, Französisch, Italienisch

### **Anbieter**

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





## 4.8 Diätköchin mit eidg. Fachausweis / Diätkoch mit eidg. Fachausweis

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

EFZ: 39 Kurs- und Prüfungstage  
BP: 32 Kurs- und Prüfungstage

### Kosten

EFZ: CHF 7'120.– / BP: CHF 6'460.–



**L-GAV Rückvergütung:**  
EFZ: CHF 2'850.– plus Übernahme  
Berufsprüfungsgebühr (CHF 2'000.–)  
BP: CHF 2'580.– plus Übernahme  
Berufsprüfungsgebühr (CHF 1'250.–)

### 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**

### Durchführungsorte

Weggis, Pully, Bellinzona

### Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch

### Anbieter

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

## 4.9 Passerelle Diätköchin/Diätkoch mit eidg. Fachausweis

**befristet bis 2026**

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

**Kosten** CHF 2'100.–

**L-GAV-Rückerstattung:**  
**Kurskosten: 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.–)**

**Durchführungsort** Weggis

**Kurssprache** Deutsch

**Anbieter** Hotel & Gastro *formation* Schweiz



## 5 HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

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.

1

2

3

4

5

6

## 5.1 Küchenchefin/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom

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.

<b>Dauer</b>	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	CHF 10'700.– L-GAV-Rückerstattung: Kurskosten: CHF 4'280.– plus Übernahme der Höheren Fachprüfungsgebühr (CHF 1'700.–)
<b>Arbeitsausfall-entschädigung Arbeitgeber</b>	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 170.– pro Tag (max. CHF 7'650.–)
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz, Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse, Hotel & Gastro <i>formazione</i> Ticino



## 5.2 Leiterin/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom

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

**Kosten** CHF 10'700.–

L-GAV-Rückerstattung:

Kurskosten: CHF 4'280.– 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 170.– pro Tag (max. CHF 7'650.–)

**Kurssprachen**

Deutsch, Französisch, Italienisch

**Anbieter**

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



1

2

3

4

5

6

## 5.3 Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom

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.

<b>Dauer</b>	41 Kurstage, 4 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	<b>CHF 10'700.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung:</b> <b>Kurskosten: CHF 4'280.– plus Übernahme</b> <b>der Höheren Fachprüfungsgebühr</b> <b>(CHF 1'700.–)</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	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. <b>CHF 170.– pro Tag (max. CHF 7'650.–)</b>
<b>Kurssprachen</b>	Deutsch, Französisch, Italienisch
<b>Anbieter</b>	<b>Hotel &amp; Gastro formation Schweiz,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formation Suisse,</b> <b>Hotel &amp; Gastro formazione Ticino</b>



## 5.4 Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom

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

**Kosten** CHF 10'700.–

L-GAV-Rückerstattung:

Kurskosten: CHF 4'280.– 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 170.– pro Tag (max. CHF 7'650.–)

**Kurssprachen**

Deutsch, Französisch, Italienisch

**Anbieter**

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



1

2

3

4

5

6

## 5.5 Gastro-Unternehmerin/ Gastro-Unternehmer G3 mit eidgenössischem Diplom

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.

<b>Dauer</b>	29 Kurstage, 10 Prüfungstage
<b>Kosten</b>	Mitglieder GastroSuisse; <b>CHF 10'100.–</b> Nicht-Mitglieder GastroSuisse; <b>CHF 11'100.–</b> <b>L-GAV-Rückerstattung:</b> <b>Kurskosten: CHF 2'840.–</b> <b>plus Übernahme der Höheren</b> <b>Fachprüfungsgebühr (CHF 1'500.–)</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (29 Tage) und Prüfungstag (10 Tage) wird bei einer Vollzeit- anstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeit- geber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>CHF 170.– pro Tag (max. CHF 6'630.–)</b>
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	<b>GastroSuisse</b>






# 6 HÖHERE FACHSCHULE

## 6.1 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 ambitionöse Diplomarbeit stehen für den Abschluss einer qualitativ hochstehenden Hotel-Managementausbildung.

<b>Dauer</b>	45 Kurstage
<b>Kosten</b>	Mitglieder HotellerieSuisse; <b>CHF 16'800.-</b> Nicht-Mitglieder HotellerieSuisse; <b>CHF 19'000.-</b> <b>L-GAV-Rückvergütung:</b> <b>Kurskosten: CHF 6'720.-</b>
<b>Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber</b>	Pro besuchtem Kurstag (45 Tage) wird bei einer Vollzeitanstellung ein Pauschalbetrag an den Arbeitgeber vergütet. Bei geringerem Pensum wird die Pauschale prozentual angepasst. <b>CHF 170.- pro Tag (max. CHF 7'650.-)</b>
<b>Kurssprache</b>	Deutsch
<b>Anbieter</b>	Hotelfachschule Thun im Auftrag von HotellerieSuisse 

1

2

3

4

5

6

# NOTIZEN

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

Haben Sie Fragen?







# WEITERBILDUNG INKLUSIVE. KONTAKT.

## Deutschschweiz und Tessin

### Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Subventionen

Herr Jonas Schmid

Eichstrasse 20

Postfach 362

6353 Weggis

Telefon 041 392 77 53

Email [subventionen@hotelgastro.ch](mailto:subventionen@hotelgastro.ch)

Web [weiterbildung-inklusive.ch](http://weiterbildung-inklusive.ch)  
[formazione-inclusa.ch](http://formazione-inclusa.ch)

## Romandie

### **Hotel & Gastro *formation* Suisse**

Subventions

Madame Iris Aeschlimann

Avenue Général-Guisan 48a

1009 Pully

**Telefon** 021 804 85 30

**Email** [i.aeschlimann@hotelgastro.ch](mailto:i.aeschlimann@hotelgastro.ch)

**Web** [formation-incluse.ch](http://formation-incluse.ch)



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

Finanziert durch den L-GAV des Schweizer Gastgewerbes

