

VERGÜNSTIGTE AUSBILDUNGEN IM **GASTGEWERBE.**

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

**AUSGABE
2026**

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: Rund 20'000 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, EBA und EFZ 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.

ARBEITSAUSFALL- ENTSCHÄDIGUNG FÜR DEN BETRIEB

Wenn eine Mitarbeiterin/ein Mitarbeiter eine Weiterbildung absolviert, erhält der Betrieb, bei dem die Person angestellt ist, für einen Grossteil der Weiterbildungs- und Prüfungstage, den die L-GAV-unterstellten Mitarbeitenden absolvieren, **Arbeitsausfallentschädigungen**.

- Dies gilt primär für Weiterbildungen, die zu einem anerkannten Abschluss führen.
- Voraussetzung für eine Arbeitsausfallentschädigung ist, dass die Mitarbeiterin/der Mitarbeiter die Weiterbildung während der Arbeitszeit absolviert.
- Arbeitsausfallentschädigungen erhalten Betriebe sowohl für Mitarbeitende mit Anstellungen im Monatslohn wie auch im Stundenlohn (Mindestanstellung **20 %**).
- Der Betrieb erhält pro besuchtem Kurs- und Prüfungstag einen Tagessatz zwischen 120 und 140 Franken je nach Bildungsstufe. Dies gilt für eine Anstellung von 100 %. Bei geringeren Pensen wird die Pauschale entsprechend angepasst.
- Details dazu sind beim jeweiligen Angebot in dieser Broschüre und auf **weiterbildung-inklusive.ch** aufgeführt.

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.**

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

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 Berufsspezifischer Sprachkurs in D/F/E/I	11
1.2 Progresso	12
1.3 Verkürzte modulare Ausbildung EBA von Hotel & Gastro formation Schweiz	13
1.4 Qualifikationsverfahren EBA nach Art. 32 BBV	14
1.5 Andere Qualifikationsverfahren EFZ	15
2. Weiterbildungslehrgänge	
2.1 Halbtages-/Tageskurse für Auszubildende	19
2.2 Berufsbildnerkurse	20
2.3 Diplomehrgang Berufsbildner mit eidg. anerkanntem Diplom	22
2.4 Gastro-Grundseminar G1	23
2.5 Schweizer Käse-Sommelier/Sommeliere®	24
2.6 Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Erster Teil	25
2.7 Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Zweiter Teil	26
2.8 Schweizer Bier-Sommelier/Sommeliere®	27
2.9 TOP-Ausbildungsbetrieb	28
2.10 Director of E-Commerce	29
2.11 Gesundheitsfördernder Umgang mit Lernenden	30
3. Berufsprüfungen mit eidgenössischem Fachausweis	
3.1 Chefköchin/Chefkoch	32
3.2 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Restauration	34
3.3 Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie - Hauswirtschaft	35
3.4 Chef de Réception (Basismodule)	36
3.5 Chef de Réception (Lehrgang)	37
3.6 Gastro-Betriebsleiterin/Gastro-Betriebsleiter G2	38
3.7 Führungsfachfrau/Führungsfachmann	39
3.8 Sommelière/Sommelier	40
3.9 Diätköchin/Diätkoch (Voraussetzung: Köchin/Koch EFZ)	41
3.10 Diätköchin/Diätkoch (Voraussetzung: Berufsprüfung Chefköchin/ Chefkoch oder Höhere Fachprüfung Küchenchefin/Küchenchef)	42
3.11 Passerelle Diätköchin/Diätkoch (Voraussetzung: Diätköchin/Diätkoch EFZ) (befristet bis 2026)	43
4. Höhere Fachprüfungen mit eidgenössischem Diplom und Nachdiplom	
4.1 Küchenchefin/Küchenchef	45
4.2 Leiterin/Leiter Restauration	46
4.3 Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft	47
4.4 Leiterin/Leiter Gemeinschaftsgastronomie	48
4.5 Gastro-Unternehmerin/Gastro-Unternehmer G3	49
4.6 Nachdiplomstudium HF Hotelmanagement	50

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 den Qualifikationsverfahren EBA nach Art. 32 BBV sowie Qualifikationsverfahren EFZ Art. 32 BBV/Validierungsverfahren EFZ Art. 31 BBV findet keine Triage auf allfälligen Anmeldeformalitäten der verschiedenen Berufsfachschulen statt. Wir bitten die teilnehmenden Personen, sich bei Hotel & Gastro formation Schweiz zu melden. Das Subventionsgesuch kann frühestens ab dem Zeitpunkt des Zulassungsentscheids, spätestens 3 Monate nach dem Qualifikationsverfahren oder dem Abschluss des Validierungsverfahrens bei Hotel & Gastro formation Schweiz eingereicht werden. Zwischen dem Zeitpunkt der Zulassung und dem Vorliegen des eidg. Berufsattests oder Fähigkeitszeugnisses dürfen nicht mehr als 5 Jahre vergehen.

1.1 Berufsspezifischer Sprachkurs in D/F/E/I



Die Sprache ist der wichtigste Schlüssel zur beruflichen und sozialen Integration. Ergreifen Sie die Chance und verbessern Sie jetzt Ihre Sprachkenntnisse. Hotel & Gastro formation Schweiz bietet die Möglichkeit, die spezifisch für Ihren Arbeitsbereich benötigten sprachlichen Fähigkeiten zu erweitern und zu festigen. Sprachkurse gibt es für die Fachbereiche Küche, Service, Hauswirtschaft und Rezeption. Zur Auswahl stehen die Sprachen Deutsch, Französisch und Italienisch. Für Service und Rezeption werden ab 2026 zusätzlich Kurse in Englisch angeboten. Eine Teilnahme an Folgekursen ist nur für Teilnehmende möglich, welche die 70 Prozent Anwesenheitspflicht erreichen. Teilnehmende, welche alle drei Kurse in den Sprachen Deutsch/Französisch oder Italienisch erfolgreich absolvieren, erhalten das Kursattest fide. Teilnehmende, welche alle drei Kurse in der Sprache Englisch absolvieren, erhalten durch Hotel & Gastro formation Schweiz ein Kursattest. Auf Anfrage sind auch betriebsinterne Kurse möglich.

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 und online

Kurssprachen

Deutsch, Französisch, Italienisch,
Englisch

Anbieter

Hotel & Gastro formation 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, Hotellerie-Hauswirtschaft, Systemgastronomie und 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. Auf Anfrage sind auch betriebsinterne Kurse möglich.

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 formation Schweiz

1.3 Verkürzte modulare Ausbildung EBA von Hotel & Gastro formation Schweiz



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. Die Besonderheit liegt in der spezifischen Vorbereitung auf das Qualifikationsverfahren im Klassenverbund für alle Personen, welche vorab einen Progresso Kurs absolviert haben.

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

1

2

3

4

1.4 Qualifikationsverfahren EBA nach Art. 32 BBV



Personen, welche das Qualifikationsverfahren zum EBA nach Art. 32 BBV absolvieren, können eine Rückerstattung für ihre Auslagen beantragen. Die Rückerstattung ist unabhängig davon, ob die teilnehmende Person sich schulisch oder selbständig auf den Abschluss vorbereitet. Die Rückzahlung erfolgt nach Abschluss des Qualifikationsverfahrens. Die Antragsformulare können bei Hotel & Gastro formation Schweiz angefordert werden.

Dauer individuell

Gesamtkosten variieren

Subventionen **Teilnehmende:** Ablegen des Qualifikationsverfahrens, 1. Versuch, unabhängig vom Prüfungserfolg **CHF 4'000.-**

Zusätzliche Prämie bei erfolgreichem Bestehen des Qualifikationsverfahrens oder sofern zwei weitere Versuche in den direkt aufeinanderfolgenden Jahren zum erfolgreichen Abschluss führen **CHF 1'000.-**

Arbeitgeber: Einmalige Prämie bei erfolgreichem Bestehen des Qualifikationsverfahrens. Voraussetzung ist, dass das Arbeitsverhältnis während der gesamten Vorbereitungszeit auf den Abschluss besteht/bestand. **CHF 2'000.-**

Arbeitsausfallentschädigung keine Arbeitsausfallentschädigung

Durchführungsort ganze Schweiz

Kurssprache Deutsch, Französisch, Italienisch

1.5 Andere Qualifikationsverfahren EFZ



Personen, welche das Validierungsverfahren nach Art. 31 BBV oder das Qualifikationsverfahren nach Art. 32 BBV absolvieren, können eine Rückerstattung für ihre Auslagen beantragen. Die Rückerstattung ist unabhängig davon, ob die teilnehmende Person sich schulisch oder selbständig auf den Abschluss vorbereitet. Die Antragsformulare können bei Hotel & Gastro formation Schweiz angefordert werden.

Dauer	individuell
Gesamtkosten	variieren
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch, Italienisch

Fortsetzung siehe Seite 16

1

2

3

4

1.5

Validierungsverfahren nach Art. 31 BBV

CHF

Folgende Subventionen werden dem **Teilnehmenden** gewährt: Erhalt des eidg. Fähigkeitszeugnisses aufgrund des Validierungsverfahrens

6'000.–

Folgende Subventionen werden dem **Arbeitgeber** gewährt: Einmalige Prämie bei Erhalt des eidg. Fähigkeitszeugnisses im Validierungsverfahren.

2'500.–

Qualifikationsverfahren nach Art. 32 BBV

CHF

Folgende Subventionen werden dem **Teilnehmenden** gewährt: Ablegen des Qualifikationsverfahrens, 1. Versuch, unabhängig vom Prüfungserfolg

5'000.–

Zusätzliche Prämie bei Abschluss des Qualifikationsverfahrens (oder sofern zwei weitere Versuche in den direkt aufeinander folgenden Jahren zum erfolgreichen Abschluss führen).

1'000.–

Folgende Subventionen werden dem **Arbeitgeber** gewährt: Einmalige Prämie bei erfolgreichem Bestehen des Qualifikationsverfahrens. Voraussetzung ist, dass das Arbeitsverhältnis während der gesamten Vorbereitungszeit auf den Abschluss besteht/bestand.

2'500.–

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)

Es wird nur das **schulische Angebot sowie das E-Learning von GastroSuisse** unterstützt. Der Besuch des E-Learnings über die Schweizer Gastronomiefortbildung 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 Halbtages-/Tageskurse 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: CHF 175.– Mit L-GAV-Unterstützung kostenlos
Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber	keine Arbeitsausfallentschädigung
Durchführungsorte	ganze Schweiz
Kurssprachen	Deutsch, Französisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation 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 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.

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 675.–**

Teilnehmende wohnhaft Kanton Solothurn: **CHF 500.–**

Kurskosten Mitglieder GastroAargau/Solothurn,

Teilnehmende wohnhaft andere Kantone: **CHF 750.–**

Kurskosten Nichtmitglieder GastroAargau/Solothurn,

Teilnehmende wohnhaft Kanton Aargau: **CHF 875.–**

Teilnehmende wohnhaft Kanton Solothurn: **CHF 700.–**

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)

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

Ausserkantonale Teilnehmende: **CHF 870.–**

Gastro Kanton Zürich (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.–**

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 Selbstlerntage 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 Selbstlerntage)
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).

Wichtig zu beachten: Hier gilt der Zeitpunkt der Zertifikatsprüfung, um eine allfällige L-GAV-Finanzierung zu beantragen. Die L-GAV-Finanzierung ist unabhängig vom Prüfungserfolg.

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, sondern geniesst diese auch gern. Während früher der Käsewagen in keinem Restaurant fehlen durfte, ist er heute der gehobenen Gastronomie vorbehalten. Käse und Käse-Service verdienen mehr Aufmerksamkeit. In diesem Seminar lernen die Teilnehmenden alles Wissenswerte über Käse in der Gastronomie – von der Milchverarbeitung und Käseherstellung bis hin zur Schweizer Käse-Vielfalt. Selbstverständlich ist auch der internationale Käse ein grosses Thema. Zudem entdecken Sie Käse-Pairings mit Wein, Bier und Spirituosen und entwickeln ein Käse-Angebot für den Betrieb.

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

Dauer	11 Kurstage, inklusive Prüfungen
Gesamtkosten	Kosten Mitglieder GastroSuisse oder Switzerland Cheese Marketing 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.

Der erste Teil des Seminars «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere®» richtet sich an Personen im Gastgewerbe, die sich für Wein interessieren und im Service sowie Verkauf von Wein kompetent auftreten möchten. Dieser Schritt auf dem Weg zum Zertifikat behandelt die Themen Degustation, Traubensorten sowie den professionellen Service und Verkauf von Wein im Restaurant.

Das Seminar «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Erster Teil» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Attest Schweizer Wein-Sommelier/Schweizer Wein-Sommeliere, WSET® Level 2 Award in Wines.**

Die Finanzierung durch den L-GAV erfolgt ausschliesslich für Personen, die das gesamte 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, Pully

Kurssprache

Deutsch, Französisch

Anbieter

GastroSuisse

1

2

3

4

2.7 Schweizer Wein-Sommelier/ Sommeliere® Zweiter Teil



Kompaktes Weinwissen für Gastroprofis.

Der zweite Teil des Seminars verlangt von den Teilnehmenden Zeit, Konzentration und Engagement. Die Vertiefung des Weinwissens sowie die Weiterentwicklung der Degustationskompetenz erfolgen auf hohem Niveau.

Das Seminar «Schweizer Wein-Sommelier/Sommeliere® Zweiter Teil» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Zertifikat Schweizer Wein-Sommelier/Schweizer Wein-Sommeliere, WSET® Level 3 Award in Wines und Introductory Sake Sommelier der SSA.**

Die Finanzierung durch den L-GAV erfolgt ausschliesslich für Personen, die das gesamte 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.

Wurde Bier früher als Arbeitergetränk abgetan, schätzen heute immer mehr Gäste die Biervielfalt und die blühende Brauereilandschaft der Schweiz. Imperial Pale Ale, alkoholfreie Bierstile, fruchtige Geuze und leichte, geschmackvolle Biere bereichern die Bierkultur und ergänzen die klassischen Bierstile. In kunstvollen Flaschen serviert, wie Schaumwein geöffnet und im Kristallglas degustiert, hinterlässt dieser Biergenuss beim Gast ein unvergessliches Erlebnis.

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

Dauer

8 Kurstage, inklusive Prüfung

Gesamtkosten

Kosten Mitglieder GastroSuisse oder
Schweizer Brauerei-Verband

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.–

Arbeitsausfall- entschädigung 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 33 plus Übernahme der
Berufsprüfungsgebühr CHF 1'700.–**

Arbeitsausfall- entschädigung 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

Kursort: Weggis und Zürich (Gastro Kanton Zürich)

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.–

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.–

1

2

3

4

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	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 Voll- zeitanstellung 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

max. CHF 10'020.–

**L-GAV-Rückvergütung:
CHF 3'328.– plus Übernahme der
Berufsprüfungsgebühr (CHF 1'900.–)**

Arbeitsausfall- entschädigung Arbeitgeber

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.

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 Reisemittlern 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 besuchttem 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, Gastro Kanton Zürich,
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



Wein- und Servicekompetenz auf höchstem Niveau.

Als Sommelière/Sommelier beraten Sie Ihre Gäste zum Wein- und Getränkeangebot und empfehlen passende Weine zu den jeweiligen Speisen. Sie sind verantwortlich für die Gestaltung und Pflege der Weinkarte, den Einkauf der Weine sowie die fachgerechte Bewirtschaftung des Weinkellers. Darüber hinaus gehört auch die Zusammenstellung des Sortiments an Spirituosen und weiteren Getränken zu Ihrem Aufgabenbereich.

Das Seminar «Sommelière/Sommelier mit eidg. FA» schliesst mit folgendem Abschluss ab: **Eidgenössischer Fachausweis**

Dauer

33 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 (33 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



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 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

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)



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

CHF 7'710.–

**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
**Scuola specializzata superiore alberghiera
e del turismo, Bellinzona**

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

max. 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	max. 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 formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse, Hotel & Gastro formazione 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	max. 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	max. 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
Kurssprachen	Deutsch, Französisch
Anbieter	Hotel & Gastro formation Schweiz, Hotel & Gastro formation Suisse

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 3'440.– 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

NOTIZEN

Kontaktieren Sie uns auf

weiterbildung-inklusive.ch

NOTIZEN

Haben Sie Fragen?

NOTIZEN

Kontaktieren Sie uns auf

weiterbildung-inklusive.ch

NOTIZEN

Haben Sie Fragen?

NOTIZEN

Kontaktieren Sie uns auf

weiterbildung-inklusive.ch



weiterbildung-inklusive.ch

Finanziert durch den L-GAV des Schweizer Gastgewerbes

