

MEINE
**KARRIERE
HOTEL
GASTRO**



Lernenden Orientierung

Koch/Köchin EFZ

Wie weiter nach der Lehre?

THEMEN

- Verkürzte Zweitlehre
- Berufsmaturität
- Berufsprüfung, Höhere Fachprüfung
- Finanzielle Unterstützung
- Höhere Fachschulen (Hotelfachschulen)
- Fachhochschulen
- GastroUnternehmerausbildung
- Stellensuche
- Arbeiten im Ausland
- L-GAV
- Fragen

VERKÜRZTE ZWEITLEHRE / ZUSATZLEHRE

Koch/Köchin EFZ

Restaurantfachfrau/-mann EFZ

Hotelfachmann/-frau EFZ

Im Allgemeinen: Abschluss innerhalb von zwei Jahren

Zusatzlehre

Diätkoch/-köchin (1 Jahr) ab 2020/2021 neu Berufsprüfung



GESAMTKONZEPT AUS- UND WEITERBILDUNG

Weiterbildung

-Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

-Leiter Restauration
 -Leiter Gemeinschaftsgastronomie
 -**Küchenchef**
 -Leiter Hotellerie – Hauswirtschaft

Gastro-
Unternehmer

HÖHERE FACHSCHULEN

Dipl. Hôtelière
 Restauratrice

FACH- HOCHSCHULE

Bachelor of Science in
 International
 Hospitality
 Management

Master of Science in
 Global Hospitality
 Business

BERUFSPRÜFUNGEN

-Bereichsleiterin Restauration
 -**Chefkoch**
 -Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft
 -Chef de Réception
 -Sommelier

Gastro-
Betriebsleiter

Diätköchin EFZ

Berufsmaturität

EBA (2 Jahre)

-Restaurantangestellte
 -Küchenangestellte
 -Hotelleriesangestellte

EFZ (3 Jahre)

-Restaurantfachmann
 -Systemgastronomiefachfrau /
 -Hotelfachmann /
 -Hotel-Kommunikationsfachmann
 -**Koch**
 -Kauffrau HGT

Gymnasiale
 Maturität

BERUFSMATURITÄT

BM 1 während der Grundbildung

BM 2 nach der Grundbildung/ Vollzeit in einem Jahr/ Teilzeit in zwei Jahren

5 Ausrichtungen

- Technik, Architektur, Life Sciences
- Natur, Landschaft und Lebensmittel
- Wirtschaft und Dienstleistungen
- Gestaltung und Kunst
- Gesundheit und Soziales

Der Berufsmaturitätsunterricht umfasst:

- einen Grundlagen- einen Schwerpunkt- und einen Ergänzungsbereich



BERUFSMATURITÄT

Grundlagenbereich

- erste Landessprache / zweite Landessprache / Englisch / Mathematik

Schwerpunktbereich

- Finanz– und Rechnungswesen / Gestaltung, Kunst, Kultur / Information und Kommunikation
Mathematik / Naturwissenschaften / Sozialwissenschaften / Wirtschaft und Recht
Es werden 2 Fächer unterrichtet.

Ergänzungsbereich

- Geschichte und Politik / Technik und Umwelt / Wirtschaft und Recht
Es werden 2 Fächer unterrichtet.

Einen optimalen Grundstein für unternehmerische Tätigkeiten in der Hotellerie und Gastronomie legt

die Ausrichtung Wirtschaft und Dienstleistung

(BM 1 nur Dienstleistung, BM2 auch Wirtschaft) Typ Wirtschaft : ↗zweite Landessprache/ Englisch/ Wirtschaft und Recht/ Finanz-Rechnungswesen



Finanzierung Aus- und Weiterbildung



FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG

Finanziell unterstützt werden Mitarbeitende, deren Arbeitsverhältnisse im Zeitpunkt der Anmeldung, zwingend dem L-GAV des Gastgewerbes unterstehen, also in einem Mitgliedbetrieb GastroSuisse oder hotelleriesuisse arbeiten.

Die Unterstützung erfolgt aus Vollzugskosten des L-GAV. Es ist deshalb nicht möglich, auch Mitarbeitende zu unterstützen, deren Arbeitsverhältnisse nicht dem L-GAV unterstehen.

Welche Aus- und Weiterbildungen werden unterstützt?

- > **Progresso**
- > **Berufsbegleitende Abschlüsse der beruflichen Grundbildung EFZ/EBA**
- > **Eidgenössische Berufsprüfungen und höhere Fachprüfungen**
- > **NDS HF Hotelmanagement**



FINANZIELLE UNTERSTÜTZUNG

Was wird finanziert?

Die Kosten der Ausbildung werden durch Vollzugskostenbeiträge des L-GAV und kantonale Subventionen bezahlt. Der Teilnehmer zahlt bei der Anmeldung eine Einschreibegebühr in der Höhe von 20% der Kosten. Bei erfolgreichem Abschluss eines Aus- oder Weiterbildungslehrgangs wird die Hälfte der Einschreibegebühren zurückerstattet.

Der Betrieb kann einen nach Lehrgang unterschiedlichen Lohnersatz geltend machen:

- > **Berufsprüfung:** Tagespauschale von CHF 122.
- > **Höhere Fachprüfung** Tagespauschale von CHF 163.-

Information und Kontakt

Hotel & Gastro *formation*, Weggis

www.hotelgastro.ch





Lehrgänge

BERUFSPRÜFUNGEN





BERUFSPRÜFUNG

Als **Chefkoch** haben Sie die Kompetenz, um qualifizierte und Spezialisierte Arbeit in den Bereichen Kochen und Küchenproduktion sowie mittlere Führungsfunktionen auszuüben.

Zulassung

- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
- Berufsbildnerkurs (5 Tage)
- 2 Jahre Berufspraxis

Durchführung/ Ausbildungsverlauf

- 300 Lektionen in 6 Blöcken zu je 5 Tagen
- März bis Januar



BERUFSPRÜFUNG

Berufsspezifisches Modul Lebensmittel- und Kochkunde

- Lebensmittel, Hygiene, Ökologie, Ernährung/Diätetik, Speisenangebot, Fachrechnen, Kochen

Betriebswirtschaftliche Module

- Marketing und Verkauf, Führung, Betriebsorganisation, Finanzen

Prüfung

- | | |
|---|-------------|
| • Praktisch | 480 Minuten |
| • Schriftlich | 180 Minuten |
| • Fachgespräch Lebensmittel und Kochkunde | 45 Minuten |
| • Fachgespräch Betriebswirtschaft | 45 Minuten |
| • Prüfungsgespräch zur Lernreflexion | 30 Minuten |



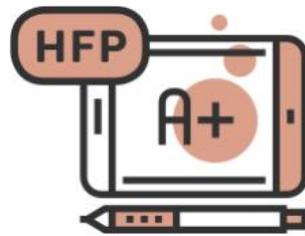
BERUFSPRÜFUNG | PORTRAIT

Sandro Dubach, 24
 Chefkoch mit eidg. FA

Kochschule roh & nobel



Jahr	Funktion
2009- 2012	Berufliche Grundbildung zum Koch EFZ <i>Hotel Lenkerhof, Lenk</i>
2012-2013	Festanstellung als Chef de Partie <i>Eisblume Worb</i>
2013	Beförderung Sous Chef <i>Eisblume Worb</i>
2013	La cuisine de jeunes <i>1. Platz</i>
2014	Bocuse d' Or Vorausscheidung Genf <i>2. Platz als Commis von Elodie Schenk</i>
2014	Swiss culinary Cup <i>2. Platz</i>
2015	Chefkoch mit eidg. Fachausweis
2016	Zivildienst & Gründung eigene Firma



Lehrgänge

**HÖHERE FACHPRÜFUN-
GEN**





HÖHERE FACHPRÜFUNG

Als **Küchenchef/-in** haben Sie die Kompetenz, um anspruchsvolle und komplexe Planungs-, Führungs-, Steuerungs-, Fach-, Kommunikations- und Informationsaufgaben In der Arbeitswelt Küche zu übernehmen.

Zulassung

- Eidgenössischer Fachausweis als Chefkoch/Chefköchin
- 2 Jahre Berufspraxis in Kader oder Führungsfunktion

Durchführung / Ausbildungsverlauf

- 400 Lektionen in 8 Blöcken zu je 5 Tagen
- Juni bis Oktober



HÖHERE FACHPRÜFUNG

Berufsspezifisches Modul Lebensmittel- und Kochkunde

- Geschäftsprozesse, Risikomanagement, Produktekenntnisse, Speiseproduktion

Betriebswirtschaftliche Module

- Marketing und Verkauf, Führung, Betriebsorganisation, Finanzen, Wirtschaft und Recht

Prüfung

- | | |
|-----------------------------------|-------------|
| • Schriftlich (Fallstudie) | 240 Minuten |
| • Fachgespräch Restauration | 45 Minuten |
| • Fachgespräch Betriebswirtschaft | 45 Minuten |
| • Diplomarbeit Präsentation | 15 Minuten |
| • Diplomarbeit Fachgespräch | 30 Minuten |



HÖHERE FACHPRÜFUNG | PORTRAIT

Florian Bettschen, 32

Küchenchef eidg. Diplom

*Küchenchef/ Mitglied der Geschäftsleitung
Congress Hotel Seepark, Thun*

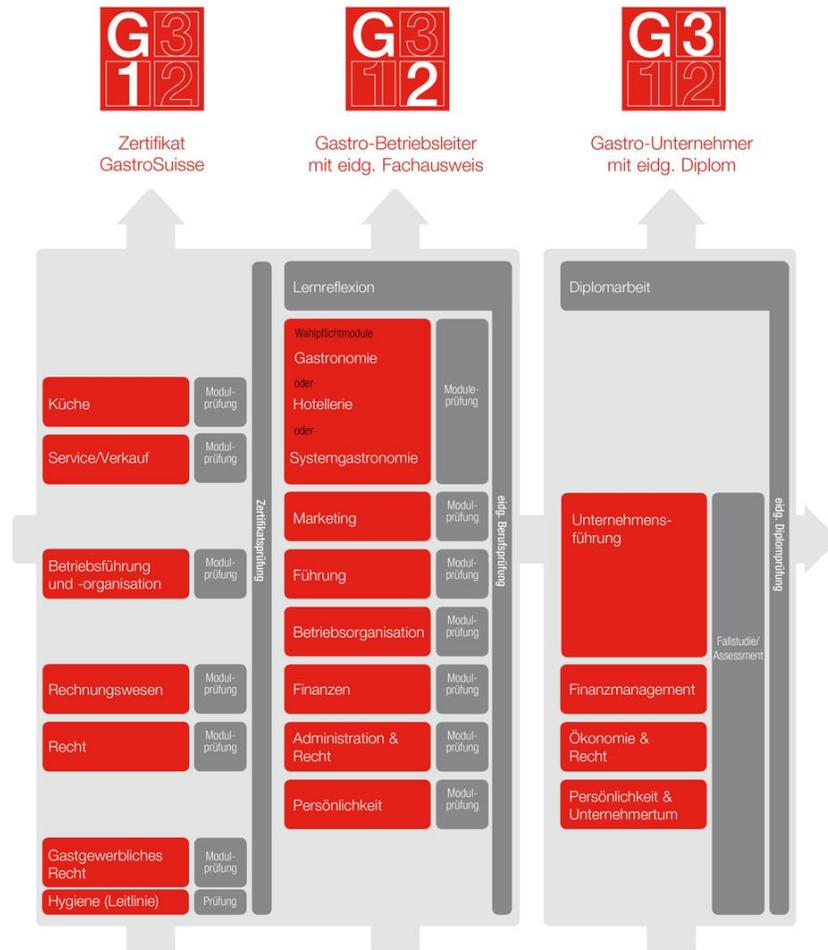
16 Gault & Millau 2016



Jahr	Funktion
2001 – 2004	Berufliche Grundbildung Koch EFZ <i>Sporthotel Adler, Adelboden</i>
2004 – 2009	Diverse Stellen in der Schweiz <i>u.A Victoria Jungfrau, Seedamm Plaza</i>
2004 – 2009	Diverse Auszeichnungen <i>u. A 1. Platz SwissSkills, 2. WorldSkills Und einige Erfolge mit der Junioren Kochnationalmannschaft</i>
2009	Chefkoch mit eidg. Fachausweis
2010 – 2012	Sous Chef, Restaurant PUR <i>Hotel Seedamm Plaza, Pfäffikon SZ</i>
2012 – 2014	Küchenchef mit eidg. Diplom
2014 – heute	Küchenchef und Mitglied der Geschäftsleitung <i>Congress Hotel Seepark, Thun</i>



GASTRO-UNTERNEHMERAUSBILDUNG



G2

CHF 3'585.- pro TN und
Tagespauschale von CHF 122.- für den
Arbeitgeber

G3

CHF 5'000.- pro TN und
Tagespauschale von CHF 163.- für den
Arbeitgeber



HÖHERE FACHPRÜFUNG | PORTRAIT

Melanie Kern, 32

Gastrounternehmerin mit eidg. Diplom

Geschäftsführerin
Bistrot chez Marion
 Zürich



Jahr	Funktion
2002 - 2005	Handelsschule Zürich
2005 - 2007	Diverse Praktika, Abschluss BMS, Sprachaufenthalt in Paris
2007 - 2012	Diverse administrative Stellen und Erfahrung als Assistent Manager
2013	Abschluss Bachelor of Science in Kommunikation Hochschule für Wirtschaft Luzern & Zürich
2014	G1 Zertifikat Gastro Grundseminar GastroZürich
2015	G3 Gastrounternehmerin mit eidg. Diplom GastroSuisse
2013 - heute	Geschäftsführerin Bistrot chez Marion, Zürich



Lehrgänge

HÖHERE FACHSCHULEN



HÖHERE FACHSCHULEN

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich

Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Hotelfachschule Thun

Hotel- und Touristikfachschule Chur (SSTH Passugg)

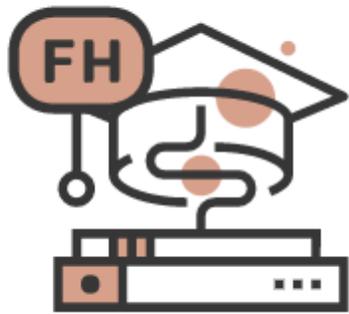
Ecole Hôtelière de Genève

Scuola superiore alberghiera e del turismo Bellinzona

Abschluss

dipl. Hôtelière/Restauratrice HF/ dipl. Hôtelier/Restaurateur HF





Lehrgänge

FACHHOCHSCHULEN



FACHHOCHSCHULEN

Ecole Hôtelière de Lausanne HES

Bachelor of Science HES-SO in International Hospitality Management

Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business

Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Wädenswil

Bachelor of Science ZFH in Facility Management

Bachelor of Science ZFH in Lebensmitteltechnologie

Berner Fachhochschule

Bachelor of Science in Ernährung und Diätetik



STELLENSUCHE

Journal ^{JOB}

Der Stellenmarkt der Branche
Les offres d'emploi de la branche

Gastro Express



Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie
www.gastro-express.ch

PERSONAL / PERSONNEL

Unsere Unternehmung positioniert sich als starker und zuverlässiger Partner für die Schweizer Gastronomie-Kundschaft für Fleisch, Wurstwaren und Comestibles.

Für unsere Plattform in Basel suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Stv. Betriebsleiter Mérat Basel

Hauptaufgaben:

- Führen und Koordinieren der Aufgaben der Plattform Basel
- Verantwortlich für die Warenbeschaffung und -kontrolle sowie die Qualitätssicherheit
- Aufbereiten von Auswertungen für den Verkauf
- Ausbau und Betreuung der Kunden
- Führungsverantwortung
- Aktive Mithilfe im Tagesgeschäft in der Produktion wie im Verkauf oder im Innendienst

Ihr Profil:
Für diese abwechslungsreiche Funktion suchen wir eine aufgestellte, dyna-

Gastro Express



Der führende Online-Marktplatz für die Schweizer Gastronomie und Hotellerie
www.gastro-express.ch

Club-Chef FIFA-Club Sonnenberg
Sie sind Gastgeberin für unsere anspruchsvollen Gäste im FIFA-Club Sonnenberg. Das Ziel des FIFA-Clubs Sonnenberg ist es, den Mitgliedern eine interessante Begegnungsplattform zu bieten. Führungspersönlichkeiten und Firmeninhaber zählen zum Kreis unserer Mitglieder. Interessante Menschen, die sich bei den monatlichen Membrevents begegnen und Gedanken austauschen. Es wird diskutiert, gelacht, und es werden Bräuen gebaut. Der FIFA-Club Sonnenberg steht unter dem Patronat von FIFA-Präsident Joseph S. Blatter. Hier treffen sich fussballbegeisterte Fansinnen und Schweizer Win-

htr hotelrevue

home epaper newsletter archiv abo werbung **stellenanzeigen** suche

stellenanzeiger 31.08.2012

Stelle suchen – Stelle finden



(Bild: fotolia)

Hier erreichen Sie den grössten Stellenmarkt der Branche.

aktuelle Ausgabe der htr



» epaper
» abo
» archiv
» mediadaten

Werbung

stars&hotels

hoteljob.ch

SUCHEN LOGIN REGISTRIEREN KONTAKT

Die Stellenplattform für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.



DIREKTION / GESCHAFTSLEITUNG



RECEPTION/RESERVATION



KUCHE

Direktion / Gesc
Reception/

F&B/Cate
Service / F
Ha
Marketing/Ve
Reiseleitung
Beauty/Wellr
Bäcker

htr-Code

Alle
Jobangebote



38

TopJobs

Direktionsassistent/in in

Alle
Jobangebote



264

ARBEITEN IM AUSLAND

Berufsbildung: **Europäische Mobilität für Lehrabgänger/innen**

Ziele: Erweiterung der fachlichen, sprachlichen und sozialen Kompetenzen, Auslandserfahrung

Geförderte Aktivitäten: Betriebspraktikum in Europa
(Lehrabgänger/innen: Praktikumsbeginn innerhalb eines Jahres nach Lehrabschluss)

Dauer der Mobilitäten: 2 Wochen bis 12 Monate

www.birkenvale.ch/praktika

www.careerboostabroad.org

www.linguaservice.ch

www.agroverde.ch/hotellerie

ARBEITEN IM AUSLAND

Stagiaire

Die Schweiz hat Stagiaire-Abkommen mit:

Argentinien, Australien, Chile, Japan, Kanada, Monaco, Neuseeland, Philippinen, Russland, Südafrika, Tunesien, Ukraine, USA

Bewilligung für max. 18 Monate,
Vollzeitarbeit im erlernten Beruf

Arbeiten in der EU / EFTA

Mit dem Personenfreizügigkeitsabkommen gelten für Schweizer im EU-Raum weitgehend die gleichen Lebens-, Beschäftigungs- und Arbeitsbedingungen wie für EU-Bürgerinnen.

www.eda.admin.ch

ARBEITEN IM AUSLAND



Stefan Trepp, 36
Küchenchef
Emirates Palace
Abu Dhabi

Daniel Humm, 41
Küchenchef und
Mitinhaber
Eleven Madison Park
New York



ARBEITEN IM AUSLAND

Flussschifffahrten

Ab 20 Jahren

Saison dauert 10 – 12 Monate, inkl. Ferien

Hochseeschifffahrt

Ab 21 Jahren

Berufserfahrung in der 4 und 5 Stern Hotellerie

Saison dauert 5 – 6 Monate, ohne Ferien

Allgemeine Voraussetzungen

Hohe Dienstleistungsbereitschaft, Qualitätsbewusstsein,
Teamfähigkeit, englische Sprachkenntnisse,
7-Tage-Woche mit 10 – 12h pro Tag sind ganz normal!

www.cruiselinesjobs.com

Rezeptionist: ab € 1400

Chef de rang: ab € 1600

Travel Guide: ab € 1800

Cabin Stewardess: ab € 1800

Barkeeper: ab € 1900

Chef de Partie: ab € 2000

Souschef: ab € 2800

Provisions Master: ab € 3000

Chief Purser: ab € 3300

Küchenchef: ab € 4500

Hotelmanager: ab € 4500



L-GAV

Rechte und Pflichten

Der L-GAV regelt alles, was über das OR hinausgeht: Mindestlöhne, Arbeitszeit/Freizeit
Verhalten & Haftung des Mitarbeiters, Militärdienst ect.

Verbindlichkeit

Der L-GAV ist für alle gastgewerblichen Betriebe verbindlich

Weitere Informationen

www.l-gav.ch



DIE KOCHWETTBEWERBE



marmite younger selection

Geistreicher Jungkoch oder -pâtissière? Ambitioniertes Servicetalent? Zeig uns Deine Persönlichkeit. Wir zeichnen Talente der Schweizer Gastronomie aus.

Teilnahmeberechtigt sind Köche, Konditoren und Confiseure bis und mit 30 Jahre.

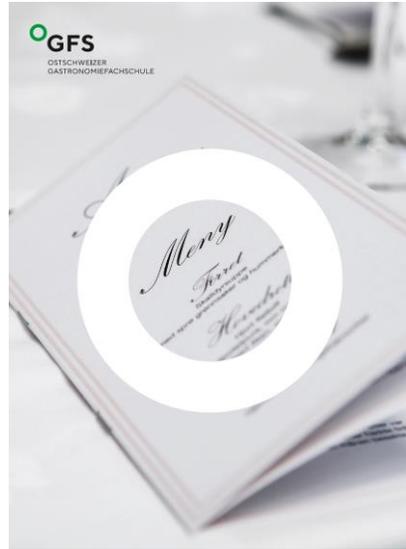


La Cuisine des Jeunes

Überzeuge als Jungkoch mit deiner Schweizer Fleisch-Kreation bei «La Cuisine des Jeunes», und mach einen grossen Schritt auf deiner Karriereleiter.

Teilnahmeberechtigt sind Jungköche bis und mit fünf Jahre nach abgeschlossener Kochlehre.





GFS
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE





 **GFS**
OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



**INFO NACHMITTAG
ZUM G2 und G3**

AM 25.09.2019

14:00 Uhr

ODER UNTER: www.ogfs.ch

The logo for OGFS features a green circle with a white center, followed by the letters 'GFS' in a bold, black, sans-serif font.

OGFS

OSTSCHWEIZER
GASTRONOMIEFACHSCHULE



Vergünstigungen bei Kursbuchungen an der OGFS

GASTRO-ELITE.CH



FRAGEN



GastroSuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
nachwuchsmarketing@gastrosuisse.ch // info@karrierehotelgastro.ch