

Vorbereitungslehrgang

■ **Höhere Fachprüfung zum/zur eidg. dipl. Betriebsleiter/-in der Gemeinschaftsgastronomie**

Voraussetzungen

Berufsleuten, die im Besitz eines eidg. Fachausweises sind und mindestens drei Jahre Berufspraxis seit dessen Erwerb haben, steht diese höhere Fachprüfung offen.

Ziele des Vorbereitungslehrgangs

Der Lehrgang orientiert sich am praktischen Wissen und den Erfahrungen der Teilnehmenden. Das eigene Praxisfeld kann als Lern- und Entwicklungspotenzial genutzt werden.

Der Lehrgang enthält alle prüfungsrelevanten Themen und vermittelt das erforderliche Wissen niveaugerecht. Die Teilnehmenden werden befähigt, die Prüfungsanforderungen der höheren Fachprüfung zu bestehen und sind anschliessend in der Lage, entsprechende Betriebe erfolgreich und selbstständig zu führen.

Kursinhalt

- Betriebsorganisation
- Betriebsplanung und -einrichtung
- Persönlichkeitsbildung und Führung
- Marketing
- Finanz- und Rechnungswesen
- Allgemeinwissen

Auskunft

Weitere Informationen erhalten Sie bei:
Trägerschaft für die höhere Fachprüfung
Betriebsleiter/-innen der Gemeinschaftsgastronomie
c/o SVG Geschäftsstelle
Marktgassee 10
4800 Zofingen
Tel. 062 745 00 04
info@sv.vh
www.svg.ch (Ausbildung)
www.gastroline.ch (Weiterbildung SVG)

■ **Mitarbeiter führen – die tägliche Herausforderung**

Wer in der Gastronomie eine Führungsaufgabe innehat, weiss, dass er eigentlich einen zweiten Beruf ausübt. Seit Jahren der begehrteste 1-Tages-Führungskurs.



Ursula Eberle-Schlup

Inhalt

- Funktionen/Aufgaben eines/r Vorgesetzten
- Motivation heisst fordern und fördern
- Aufträge erteilen und Ziele setzen
- Kontrollen durchführen
- konstruktive Kritik
- konkrete Beispiele aus Ihrer Praxis

Zielpublikum

Führungskräfte der Gastronomie, die selbstsicher ihre komplexen Aufgaben erfüllen wollen.

Daten / Ort / Zeit (1Tag)

Montag, 20. April 2009, Luzern
Mittwoch, 28. Oktober 2009, Zürich
9.00 – 17.00 Uhr

Referentin

Ursula Eberle-Schlup,
Kommunikationsberatung

Kosten (inkl. Verpflegung)

Fr. 354.– NM, Fr. 269.– M, Fr. 244.– BR

Auskunft

Hotel & Gastro Union
Tel. 041 418 22 71
info@hotelgastrounion.ch

Anmeldeschluss

31. März / 29. September 2009

■ **Führungskurs intensiv**

Sie erarbeiten in diesem 3-teiligen Seminar auf der Grundlage der modernen Führungstechnik verschiedene Anwendungsmodelle für die praxisbezogene Umsetzung. Zwischen den einzelnen Kurstagen üben Sie in der Praxis und bringen Ihre Erfahrungen in den nächsten Kursteil ein.

Inhalt

- Mitarbeiterführung; die Führung misst sich am Resultat
- Führungsgrundsätze
- Hauptaufgaben eines Vorgesetzten
- Selbstvertrauen
- Auftrag erteilen
- Kontrolle, warum, wie und wann
- Rückmeldung geben
- konstruktiv kritisieren
- konkrete Beispiele aus Ihrer Praxis

Zielpublikum

Führungskräfte der Gastronomie, die sich intensiv mit der Mitarbeiterführung auseinandersetzen wollen, um mit ihrem Team motiviert die gewünschten Ziele erreichen zu können.

Daten / Ort / Zeit (3 Tage)

Montag, 2. November 2009
Montag, 23. November 2009
Mittwoch, 16. Dezember 2009
9.00 – 17.00 Uhr, Zürich

Referentin

Ursula Eberle-Schlup
Kommunikationsberatung

Kosten (inkl. Verpflegung)

Fr. 994.– NM, Fr. 798.– M, Fr. 647.– BR

Auskunft

Hotel & Gastro Union
Tel. 041 418 22 71
info@hotelgastrounion.ch

Anmeldeschluss

13. Oktober 2009