

■ Höhere Fachprüfung Restaurationsleiter/-in

Das Diplom ist die höchste Auszeichnung und bezeugt, dass eidg. dipl. Restaurationsleiter/-innen fachlich höchsten Ansprüchen genügen und Führungsaufgaben auf der Stufe Departement übernehmen können. Die Anforderungen an die Prüflinge sind hoch und eine langjährige und umfassende Berufserfahrung ist Voraussetzung.

Inhalt

- Gemeinsame Führungsausbildung mit Küchenchefs und Hauswirtschaftsleiterinnen (Betriebsorganisation, Finanzwesen, Marketing, Mitarbeiterführung, Staat/Wirtschaft und Recht, Informatik)
- Fachbereich (Produktkenntnisse, Betriebsorganisation, Finanzwesen, Marketing/Verkaufsorganisation)

Zulassungsbedingungen zur Prüfung

Berufsprüfung Restaurationsleiter/-in und 3 Jahre Berufserfahrung

Berufsbezeichnung

Eidg. dipl. Restaurationsleiter/-in

Vorbereitung Theorie

8 einwöchige Kursblöcke
Nächster Kursbeginn: Juni 2010

Durchführung

In Zusammenarbeit mit der Hotel & Gastro *formation*, dem Ausbildungszentrum für die gastgewerbliche Berufsbildung.

Kursort

Schulzentrum **Hotel & Gastro formation** by Hotel & Gastro Union Confédération Suisse/Restaurateurs

Prüfung

November 2011

Auskunft

Berufsverband Restauration
Adligenswilerstrasse 29/22, 6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72
info@union-restauration.ch
www.union-restauration.ch

■ Progresso-Lehrgang

Sind Sie ohne Berufslehraabschluss? Dieser Lehrgang ist für weiterbildungswillige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne formellen Berufsabschluss im Service. Der Progresso-Lehrgang Service vermittelt ein fachliches, selbständiges und betriebsorientiertes Arbeiten. Nach Kursabschluss üben die Absolventen die neu erworbenen Tätigkeiten in ihrem Betrieb.

Inhalt

- Umgang mit Materialien, Maschinen, Utensilien, Hygiene
- Gästeempfang, Betreuung, Verkauf, Getränke-, Speisesevice
- Organisieren der Arbeitsabläufe anhand des Menüplans
- Betriebsorientierte Angebots- und Verkaufsschulung
- Selbständiges Arbeiten vor dem Gast
- Koordinieren von verschiedenen Arbeitsabläufen
- Ökologisches und ökonomisches Arbeiten etc.

Zielgruppe

Servicemitarbeiter mit mindestens 6 Monaten Erfahrung im Gastgewerbe, Tätigkeit im Service spätestens bei Lehrgangsbeginn – gültiger Arbeitsvertrag, gute Deutschkenntnisse in Wort und Schrift.

Daten/Ort/Zeit

Insgesamt 25 Ausbildungstage, aufgeteilt in 2 oder 3 Kursblöcke

Regelmässige Kursbeginne in der ganzen Schweiz

Kosten

Kostenlos für Betrieb und Arbeitnehmer

Auskunft

Berufsverband Restauration
Adligenswilerstrasse 29/24, 6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72
info@union-restauration.ch
www.union-restauration.ch

■ Berufsprüfung Restaurationsleiter/-in

Restaurationsleiter eidg. FA beherrschen den Verkauf und die Betreuung der Gäste perfekt. Verkaufskunst, Servicetechnik, Getränke- und Menükunde stehen ihnen ebenso nahe wie Marketing, Verkaufskalkulation und -organisation.

Inhalt

- Betriebswirtschaft (Finanzen, Betriebsorganisation, Mitarbeiterführung, Marketing, Grundlagen, Gesellschaft, Recht, Wirtschaft)
- Berufskunde (Gästabbetreuung, Verkauf und Psychologie, Servicetechniken, Getränke- und Speisekunde, Menükunde und Ernährungslehre, Lebensmittelgesetz, Hygiene, Ökologie)

Zulassungsbedingung zur Prüfung

Lehraabschluss als Servicefachangestellte/-r, Restaurationsfachfrau/-mann oder Gastronomiefachassistent/-in, 3 Jahre Berufserfahrung, Ausbildungskurs für Berufsbildner/-in

Berufsbezeichnung

Restaurationsleiter/-in eidg. FA

Vorbereitung Theorie

5 einwöchige Kursblöcke
Nächster Kursbeginn: März 2010

Vorbereitung praktisch (fakultativ)

3 Kurstage im Herbst 2010

Durchführung

In Zusammenarbeit mit der Hotel & Gastro *formation*, dem Ausbildungszentrum für die gastgewerbliche Berufsbildung.

Kursort

Schulzentrum **Hotel & Gastro formation** by Hotel & Gastro Union Confédération Suisse/Restaurateurs

Prüfung

Frühjahr 2011

Auskunft

Berufsverband Restauration
Adligenswilerstrasse 29/24, 6002 Luzern
Tel. 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72
info@union-restauration.ch
www.union-restauration.ch