



Hotel und Gastronomie Fachschule
WEITERBILDUNG 2025

Für alle,
die rasch und
berufsbegleitend
weiterkommen
wollen.

GASTROGRAUBÜNDEN
Verband für Hotellerie und Gastronomie

**Liebe Gastronominnen und Gastronomen,
Liebe Interessierte,**

Die Welt der Gastronomie entwickelt sich stetig weiter und fordert uns immer wieder aufs Neue heraus. Damit Sie diesen Herausforderungen erfolgreich begegnen können, bieten wir Ihnen bei GastroGraubünden praxisnahe und flexible Weiterbildungsmöglichkeiten. Unser modulares und berufsbegleitendes Angebot ermöglicht es Ihnen, schnell und effektiv Ihre Fachkenntnisse zu erweitern und in Ihrem Betrieb sofort anzuwenden.

Besonders stolz sind wir auf unsere dreistufige Gastro-Unternehmerausbildung, die seit Jahren führend in der Schweiz ist. Jährlich nutzen über 1'500 Teilnehmende diese Möglichkeit, um sich für Führungspositionen im Gastgewerbe zu qualifizieren. Diese Ausbildung ist nicht nur ein Schlüssel zu Ihrem beruflichen

Erfolg, sondern auch ein wertvoller Beitrag zur Qualitätssicherung in unserer Branche.

Seit 2019 sind wir zudem Partner des nationalen Unterstützungssystems TOP-Ausbildungsbetrieb, das die Ausbildungsqualität in der Gastronomie nachhaltig stärkt. Diese Initiative ist ein wichtiger Bestandteil unserer Bemühungen, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken und die Attraktivität der Gastronomie als Berufsfeld zu erhöhen.

Nutzen Sie die Chance, sich weiterzubilden und sich so neue berufliche Perspektiven zu eröffnen. Einen Überblick über unser vielfältiges Kursangebot finden Sie auf den folgenden Seiten. Wir freuen uns darauf, Sie in unseren Kursen begrüßen zu dürfen!

Herzliche Grüsse,

M. Tischhauser

Marc Tischhauser
Geschäftsführer

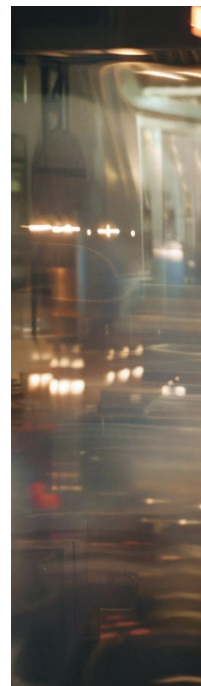


Alle Details zu den Kursen unter
gastrogr.ch/alle-kurse



	Kursstart	Kurs	Dauer	L-GAV Subvention
Gastro-Unternehmerausbildung	20.01.25	G3 Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom (Zürich)	36 Tage	✓
	25.04.25	G1 Gastro-Grundseminar (Wirtekurs)	39 Tage	✓
	jederzeit	G1 E-Learning Gastro-Grundseminar (Wirtekurs)	individuell	✓
	13.10.25	G2 Gastro-Betriebsleiterseminar mit eidg. Fachausweis	32 Tage	✓
Berufsausbildung	06.03.25 04.09.25	Bildungsverordnung Hotellerie-Hauswirtschaft	½ Tag	
	19.03.25 03.09.25	Bildungsverordnung Küche	½ Tag	
	14.04.25	Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. Diplom	7 Tage	✓
	16.04.25 09.09.25	TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) Stufe I: Einstiegskurs	1 Tag	✓
	05.05.25	Berufsbildnerkurs mit kantonalem Berufsbildnerausweis	6 Tage	✓
	07.05.25 15.10.25	TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) Stufe II: Entdeckendes Lernen	2 Tage	✓
	02.06.25 17.11.25	TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) Stufe II: Umgang mit Krisen	1 Tag	✓
	23.06.25 24.11.25	TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) Stufe II: Nachhaltig ausbilden	1 Tag	✓
	offen	TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) Stufe I: Webinar		✓
	Marketing	offen	KI im Alltag der Hotellerie & Gastronomie	1 Tag
09.09.25		Storytelling Webinar	½ Tag	
Küche	14.04.25	Progresso Küche – Kurs 1	10 Tage	✓
	23.06.25	Fleischfachkurs Special Cuts – mehr als nur zweite Wahl	1 Tag	
	16.09.25	Fischkurs	1 Tag	
	06.10.25	Progresso Küche – Kurs 2	10 Tage	✓
	20.10.25	Progresso Küche – Kurs 3	5 Tage	✓
	05.11.25	Grundkurs Küche (G1-Modul 6)	6 Tage	
	diverse	RATIONAL – live Veranstaltung – Schmecken.Riechen.Testen	1 Tag	
Service und Verkauf	14.04.25	Progresso Service – Kurs 1	10 Tage	✓
	02.06.25	WSET-Kurs Level 1 Wein	1 Tag	
	03.06.25	Reklamationen sind ein Fest – Webinar	½ Tag	
	16.06.25 15.09.25	Die Weinschätze Graubündens	½ Tag	
	16.06.25	Barista Level 1 – in der Gourmetrösterei Don George	1 Tag	
	01.09.25	Schweizer Wein-Sommelier / Sommeliere® Erster Teil	6 Tage	
	06.10.25	Progresso Service – Kurs 2	10 Tage	✓
	20.10.25	Progresso Service – Kurs 3	5 Tage	✓
	28.10.25	Grundkurs: Verkauf / Service (G1-Modul 5)	6 Tage	
	26.11.25	Barista Level 2 – in der Gourmetrösterei Don George	2 Tage	
01.12.25	Service-Grundkurs	2 Tage		
Betriebsführung	16.04.25 01.10.25	Generationenmanagement - gemischte Teams optimal nutzen	1 Tag	
	05.05.25	Leadership-Kurs in Flims	3 Tage	
	05.05.25	Grundkurs: Betriebsführung und -organisation (G1-Modul 2)	7 Tage	
	13.05.25	Moderne Führung im Gastgewerbe – Webinar und Kurs	2 Tage	
	18.06.25	Mentale Gesundheit bei der Arbeit und im Alltag	½ Tag	
	28.07.25 08.12.25	Nothelferkurs Refresher	½ Tag	
	Recht, Hygiene und Finanzen	25.04.25	Grundkurs: Gastgewerbliches Recht & Hygiene (G1-Modul 1)	6 Tage
25.04.25		Lebensmittelrecht, Hygiene und Selbstkontrolle (Bestandteil G1-Modul 1)	3 Tage	
30.04.25 29.09.25		Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz – KOPAS-Seminar	1 Tag	
06.05.25		Angebots- und Preisgestaltung (Bestandteil G1-Modul 2)	2 Tage	
14.05.25		Grundkurs: Rechnungswesen / Betriebsübernahme (G1-Modul 3)	7 Tage	
16.10.25		Grundkurs: Arbeitsrecht, Rechtskunde, Lohnabrechnung (G1-Modul 4)	7 Tage	
16.10.25		L-GAV / Rechtskunde (Bestandteil G1-Modul 4)	3½ Tage	
22.10.25		Lohnabrechnung / Sozialversicherungen (Bestandteil G1-Modul 4)	3 Tage	

BERUFSAUSBILDUNG



Berufsbildnerkurs

mit kantonalem
Berufsbildnerausweis

Der branchenspezifische Berufsbildnerkurs wird von Dozierenden aus der Branche gestaltet. Die Fachkräfte unterrichten praxisnah und gehen auf die spezifischen Fragen der Teilnehmenden ein. Mit diesem Kurs erhalten Sie die Voraussetzungen für eine systematische, fach- und zeitgemässe, aber auch für eine verantwortungsvolle Grundausbildung Ihrer Lernenden. Ausserdem erlangen Sie den kantonalen Berufsbildnerausweis, der schweizweit anerkannt ist.

Kursziele

Die Berufsbildenden erhalten vertiefte Informationen und Tipps zu branchenrelevanten Ausbildungsthemen.

Zielgruppe

Angehende Berufsbildende in Lehrbetrieben verfügen über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis auf dem Gebiet, in dem sie bilden oder über eine gleichwertige Qualifikation sowie über mindestens zwei Jahre berufliche Praxis im Lehrgebiet.

Dauer

6 Tage

Kursstart

05.05.2025

Diplomlehrgang Berufsbildner

mit eidg. Diplom

In nur 10 Tagen (7 Präsenz- und 3 Selbstlertage) erlangen Sie das Diplom zum eidg. anerkannten «Berufsbildner/in in Lehrbetrieben». Der Kompaktlehrgang schliesst mit einem umfassenden schriftlichen Kompetenznachweis ab. Die sieben Präsenztage können auch einzeln, ohne Diplomlehrgang, besucht werden.

Kursziele

Sie bestätigen Ihre erweiterten Kompetenzen als Berufsbildenden auf dem Arbeitsmarkt. Mit unserem Angebot vertiefen Sie Ihre praktischen und theoretischen Kenntnisse gezielt, gewinnen zusätzlich an Sicherheit und schaffen sich Voraussetzungen für neue berufliche Chancen.

Zielgruppe

Teilnehmende, die den ganzen Diplomlehrgang Berufsbildner absolvieren und das eidg. anerkannte Diplom als «Berufsbildner/in in Lehrbetrieben» anstreben, müssen den obligatorischen Berufsbildnerkurs (40 Stunden) bereits absolviert haben und den anerkannten Kursausweis vorweisen.

Dauer

10 Tage (7 Präsenz- und 3 Selbstlertage)

Kursstart

14.04.2025



TOP-Ausbildungsbetrieb

für eine hohe Qualität im Gastgewerbe

Im Jahr 2019 haben wir das nationale und branchenübergreifende Unterstützungs- und Auszeichnungssystem TOP-Ausbildungsbetrieb (TAB) als Pilotprojekt in Graubünden eingeführt. Nun wird diese Zusammenarbeit intensiviert und auf die ganze Schweiz ausgeweitet. Die verstärkte Zusammenarbeit ist Teil des Fünf-Punkte-Plans von GastroSuisse gegen den Fachkräftemangel. Damit engagieren sich GastroSuisse und die Kantonalverbände für eine hohe Ausbildungsqualität im Gastgewerbe. Dies mit dem Ziel, proaktiv Lehrabbrüchen und Branchenwechsellern von Fachkräften entgegenzuwirken und das Image der einzelnen Betriebe sowie der gesamten Branche positiv zu beeinflussen.

Kursziele

Die Berufsbildenden bringen in Erfahrung, wie sie die Lernenden in der umfassenden und individuellen Förderung unterstützen können – sowohl fachlich, als auch persönlich.

Zielgruppe

Ausbildungsverantwortliche, Berufsbildende und Geschäftsführende

Kursstart/Dauer

Durch den dreistufigen Aufbau erfolgt die Weiterentwicklung schrittweise. Sämtliche TAB-Kurse finden branchenübergreifend statt.

Stufe 1

- Einstiegskurs (1 Kurstag)
16.04. oder 09.09.2025
- Webinar für Betriebsleiter/Eigentümer (2 Std.)
Datum bei Druck der Broschüre noch nicht bekannt

Stufe 2

- Entdeckendes lernen (2 Kurstage)
07.05. oder 15.10.2025
- Mit Hilfe des Ausbildungsberichts nachhaltig ausbilden (1 Kurstag)
23.06. oder 24.11.2025
- Umgang mit Krisen (1 Kurstag)
02.06. oder 17.11.2025

Stufe 3

Die dritte Qualitätsstufe wird durch individuelles Coaching, freiwillige Kursbesuche, die Selbstanalyse und einem abschliessenden Assessment durch eine externe Stelle erreicht.

TOPE
Ausbildungsbetrieb

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstützt die Kurse von TOP-Ausbildungsbetrieb.

GASTRO- UNTERNEHMER- AUSBILDUNG



Bereit Verantwortung zu übernehmen?

Die eidgenössisch anerkannte Gastro-Unternehmerausbildung in drei Stufen bietet modular und berufsbegleitend das Rüstzeug für alle, die noch etwas vorhaben. Jährlich absolvieren schweizweit über 1500 Teilnehmende eine der drei Stufen. Die Gastro-Unternehmerausbildung steht unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation. Seit 2003 ist diese EDUQUA-zertifiziert.



L-GAV-Subventionen

Der Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Schweizerischen Gastgewerbes (L-GAV) unterstützt die Gastro-Unternehmer-Ausbildung mit grosszügigen Subventionen. Die eidgenössischen Abschlüsse des G2 und G3 werden zusätzlich durch den Bund unterstützt.

Alle Details unter gastrogr.ch/gua



G1 Gastro- Grundseminar

Wirtekurs

Dieser Kurs entspricht den strengsten kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und ist deshalb in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis anerkannt.

Kursziele

Das Gastro-Grundseminar befähigt Sie, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes wahrzunehmen. Die Absolvierung des Gastro-Grundseminars bildet die optimale Vorstufe zur Berufsprüfung als Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis (G2).

Zielgruppe

Das Gastro-Grundseminar richtet sich an Personen, die sich auf die Übernahme eines gastgewerblichen Betriebes vorbereiten oder grundlegende Kenntnisse zur Führung eines solchen erwerben wollen.

Dauer

39 Kurstage
25.04.-22.05.2025 und 16.10.-12.11.2025

Kursstart

Der Einstieg in das G1 ist bei jedem Modul möglich. Das G1 ist ebenfalls im E-Learning buchbar und ermöglicht so das Studium von Zuhause aus.



G2 Gastro- Betriebsleiterseminar

mit eidg. Fachausweis

Das Gastro-Betriebsleiterseminar richtet sich an Führungskräfte der Gastrobranche. Betriebsleitende aus der System- und Markengastronomie, der Klein- und Mittelhotellerie und der Bar-, Club- sowie Eventszene sind dank den Wahlpflichtmodulen speziell angesprochen.

Kursziele

Sie lernen die wesentlichen Instrumente der Betriebsführung kennen und können diese individuell ausgestalten und im eigenen Verantwortungsbereich praktisch erproben, bzw. umsetzen. Gleichzeitig können Sie Ihr unternehmerisches Tun täglich reflektieren.

Zulassung

Zugelassen ist, wer ein eidg. Fähigkeitszeugnis oder einen anderen Abschluss auf Sekundarstufe II, die G1 Modulprüfungen sowie zwei Jahre Berufserfahrung im Gastgewerbe in leitender Position nachweisen kann.

Dauer

1 Jahr (auch im Blended Learning möglich)

Kursstart

13.10.2025

G3 Gastro- Unternehmerseminar

mit eidg. Diplom (Höhere Fachprüfung)

Das G3 ist das Unternehmerseminar und befähigt Führungskräfte einen Gastrobetrieb nach den Grundsätzen der Corporate Social Responsibility zu führen. Der Abschluss ist als Höhere Fachprüfung vom Bund anerkannt.

Kursziele

Die Ausbildung umfasst berufsbegleitende Seminartage, Blended-Learning-Einheiten, eine Fallstudie mit Planspiel sowie das Verfassen einer Diplomarbeit. Wollen Sie Ihr persönliches Projekt als Diplomarbeit bearbeiten und umsetzen? Das G3 ist ideal für erfahrene Führungskräfte der Gastrobranche, die sich intensiv mit ihrem eigenen Betrieb auseinandersetzen und diesen konzeptionell sowie strategisch nachhaltig weiter entwickeln wollen.

Zielgruppe

Das Gastro-Unternehmerseminar richtet sich an Personen mit langjähriger Führungserfahrung im Gastgewerbe.

Dauer

1 Jahr

Kursstart

20.01.2025 in Zürich

Gerne senden wir Ihnen auf
Anfrage weitere Broschüren zu.

GastroGraubünden
Hotel und Gastronomie Fachschule

Loëstrasse 161
7000 Chur
081 354 96 96
info@gastrogr.ch
gastrogr.ch

