

Bereich	Höhere Fachschule (HF)	Nachdiplomstudium (NDS HF)	Eidg. höhere Fachprüfung	Eidg. Berufsprüfung	Diverse Zertifikate	Ausbildungsgang
TECHNIK						
IBW Höhere Fachschule Südostschweiz www.ibw.ch	•					Dipl. Techniker/-in HF Elektrotechnik Dipl. Techniker/-in HF Gebäudetechnik Dipl. Techniker/-in HF Systemtechnik Dipl. Elektroinstallations- und Sicherheitsexperte/-expertin Dipl. Elektroplanungsexperte/-expertin Elektroprojektleiter/-in Installation und Sicherheit mit eidg. FA Elektroprojektleiter/-in Planung mit eidg. FA Automobil diagnostiker/-in eidg. FA Hauswart/-in eidg. FA Energieberater/-in Gebäude eidg. FA Projektleiter/-in Solarmontage eidg. FA
Bergbahnen Graubünden, Seilbahnen Schweiz Ausbildungszentrum www.seilbahnen.org			•			Elektro-Teamleiter/-in (VSEI anerkannt) Anschlussbewilligung NIV Art. 15 Höhere Fachprüfung Seilbahnmanager/-in mit eidg. Diplom Eidg. Berufsprüfung Seilbahnfachmann/-frau Eidg. Berufsprüfung Fachmann/-frau des Pisten- und Rettungsdienstes Digitales Marketing und Revenue Management für Seilbahnen Fit für die Medien Planung und Bewilligung von Seilbahnprojekten Lawinensprengkurs Minenwerferschiesskurs Pistenfahrzeugführerkurs Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz (AS/GS) Sachkundigenprüfer/-in Personenzertifizierung für Seilendbefestigung Verguss- und Klemmkopf Skiliftfachkurs Maschinist
TOURISMUS UND HOTELLERIE						
Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden, Academia Engiadina Samedan www.hftgr.ch	•					Dipl. Tourismusfachfrau/-mann HF (Variante inkl./exkl. Praktikumsjahr, Variante mit Saisonstellen Sommer und Winter) CAS Event Management Dipl. Eventmanager/in HFT Graubünden Dipl. Produktmanager/in HFT Graubünden Dipl. Marketingfachfrau/-mann HFT Graubünden Dipl. PR-Fachfrau/-mann HFT Graubünden
Schweizer Bergführerverband www.4000plus.ch				•		Bergführer/in mit eidg. Fachausweis Wanderleiter/in mit eidg. Fachausweis Kletterlehrer/in mit eidg. Fachausweis
Schweizer Schneesport Berufs- und Schulverband Swiss Snowsports www.ssbs.ch www.snowsports.ch				•		Schneesportlehrer/-in mit eidg. Fachausweis
EHL Hotelfachschule Passug (SSTH) www.ssth.ch	•					Höhere Fachschule College of Applied Science Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF, Deutschsprachiger Lehrgang Swiss Professional Degree (Dipl. Hôtelière-Restauratrice/Hôtelier-Restaurateur HF), Englischsprachiger Lehrgang



Sonja Jud, ehemalige G2-Studentin:
«Während dieser Ausbildung konnte ich mir enorm viel neues Wissen und neue Fachkompetenzen aneignen. Jeder, der in der Gastronomie erfolgreich Fuss fassen will, sollte das G2-Betriebsleiterseminar besuchen.»

Vom Wirtekurs zur modernen Gastro-Unternehmerausbildung

Bereit Verantwortung zu übernehmen? Bereit für die Herausforderungen von morgen? Gastro Graubünden bietet in Chur mit der Gastro-Unternehmerausbildung eine modulare, praxisorientierte und berufsbegleitende Weiterbildung für Hotellerie und Gastronomie. von Marc Tischhauser, Geschäftsführer, Gastro Graubünden

Wer einen Gastrobetrieb professionell und erfolgreich führen will, benötigt viel Wissen, Erfahrung und Disziplin. Lebensmittelrecht, Arbeitsrecht, Alkoholgesetz, Gesamtarbeitsvertrag, Sozialversicherungen oder Finanzen sind nur einige der Themen, in denen sich Gastronominnen und Gastronomen auskennen müssen. Die Gastro-Unternehmerausbildung bereitet angehende Gastgeber und Führungskräfte optimal auf diese Rahmenbedingungen und die aktuellen Herausforderungen vor.

Modular, individuell und als E-Learning

Führungskräfte im Gastgewerbe sind meist stark ins Tagesgeschäft eingebunden – besonders in kleinen und mittelgrossen Betrieben. Die Gastro-Unternehmerausbildung kann deshalb berufsbegleitend und modular in drei Stufen sowie teilweise als E-Learning absolviert werden.

Vom Bund anerkannte und unterstützte Ausbildung

Die Gastro-Unternehmerausbildung ist eidgenössisch anerkannt und steht unter der Aufsicht des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI). Seit 2003 ist sie Eduqua-zertifiziert. Jährlich absolvieren schweizweit über 1500 Führungskräfte eine der drei Stufen.

Das Kosten-Nutzen-Verhältnis ist sehr positiv, weil diese Ausbildung von der finanziellen Unterstützung durch den Landesgesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes (L-GAV) und durch den Bund profitiert.

Gastro-Grundseminar mit Zertifikat Gastro Suisse

Das Gastro-Grundseminar G1 ist die moderne Form der Wirte-kurse. Es befähigt die Teilnehmer, die Verantwortung zur Führung eines Gastrobetriebs wahrzunehmen. Das G1 umfasst sechs Module und kann teilweise auch als E-Learning absolviert

werden. Wer alle geforderten Modulabschlüsse vorweist, ist zur Zertifikatsprüfung zugelassen und hat bereits den halben Weg zum Gastro-Betriebsleiter/zur Gastro-Betriebsleiterin geschafft. Das G1-Zertifikat Gastro Suisse gilt in der ganzen Schweiz als Fähigkeitsausweis (Wirtepatent).

Das Gastro-Grundseminar G2 ist die Fortsetzung des G1 und professionalisiert den Führungsalltag der Unternehmer. Es umfasst sechs Pflicht- und ein Wahlmodul und kann berufsbegleitend absolviert werden. Während der ganzen Ausbildungszeit erarbeiten die Teilnehmer ihre persönliche Lernreflexion. Erfolgreiche Absolventen erhalten den eidgenössischen Fachausweis als Gastro-Betriebsleiter/in.

Das Gastro-Grundseminar G3 ist das Unternehmenseminar und befähigt Führungskräfte, einen Gastrobetrieb nach den Grundsätzen der Corporate Social Responsibility zu führen. Die Ausbildung umfasst berufsbegleitende Seminartage, Blended-Learning-Einheiten, eine Fallstudie mit Planspiel sowie das Verfassen einer Diplomarbeit. Zugelassen ist, wer einen eidgenössischen Fachausweis oder einen gleichwertigen Abschluss und mindestens vier Jahre Führungserfahrung nachweisen kann. Der Abschluss ist als Höhere Fachprüfung vom Bund anerkannt.

www.gastrogr.ch/G1 – www.gastrogr.ch/G2 – www.gastrogr.ch/G3 oder QR Code:



Nachwuchsprojekt «Gastro Story»

Gastro Graubünden setzt zwischen August und Oktober das Nachwuchsprojekt «Gastro Story» um. Auf dem Instagram-Kanal des Verbands [instagram.com/gastrogr](https://www.instagram.com/gastrogr) ist mitzuerleben, wie die beiden Jung-Gastronomen Nina und Smüde in Chur ein neues Pop-up-Restaurant konzipieren und aufbauen. Das Besondere daran: Die Community kann bei den wichtigsten Fragen mitentscheiden. Das Pop-up findet vom 25. bis 27. Oktober in Chur statt. Einige letzte Plätze sind noch verfügbar, jetzt online reservieren unter www.gastrogr.ch.



<https://www.gastrogr.ch/gastro-story>