

Leiterinnen und Leiter Restauration übernehmen die strategische Verantwortung für die Restauration eines Unternehmens. Sie richten das Getränke-, Speise- und Veranstaltungsangebot auf Basis von Markt- und Trendanalysen, Zielgruppenbedürfnissen sowie betrieblichen, wirtschaftlichen und ökologischen Rahmenbedingungen aus.

Ihr Arbeitsgebiet umfasst die strategische Gestaltung der Service- und Restaurationsleistung, die Entwicklung von Prozess- und Ablaufstrategien, die Steuerung der Kundenkommunikation und des Verkaufs sowie die Sicherstellung eines nachhaltigen Kundenerlebnisses. Sie wirken an der Gesamtstrategie des Unternehmens mit und leiten daraus Organisationsstrukturen, Führungsmodelle, Qualitätsstandards und Ressourceneinsatz für den Restaurationsbereich ab.



KI generiert

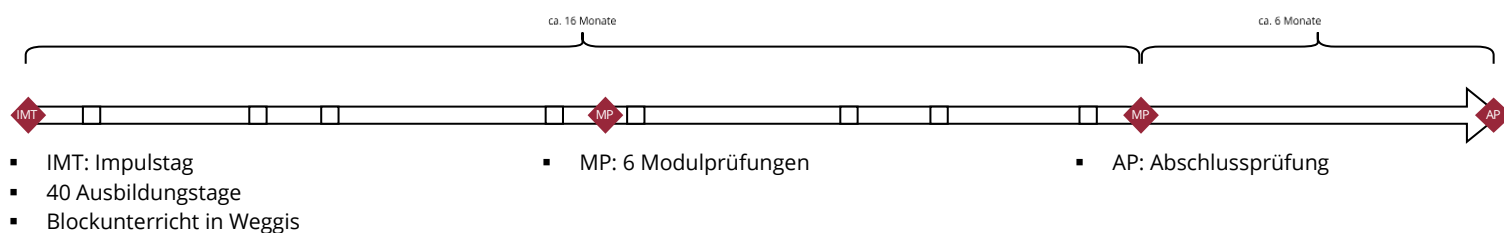
Voraussetzungen für die Zulassung zur Abschlussprüfung:

- eidgenössischer Fachausweis als Bereichsleiter/-in Restauration – oder einen gleichwertigen Abschluss
- nach bestandener Berufsprüfung mindestens drei Jahre Führungserfahrung in einer Kader- oder Führungsfunktion
- Niveau C1 in der jeweiligen Unterrichtssprache wird empfohlen
- Nachweis aller erforderlichen Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen

Die Module im Überblick:

- Restauration
- Marketing & Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft & Recht

Ablauf des Lehrgangs vom Impulstag bis zur Abschlussprüfung:



Kostenübersicht

	Rechnungsbetrag	Subvention L-GAV	Bundesbeitrag	Restbetrag
Unterricht inkl. Modulprüfungen	CHF 11'360.00	CHF 4'544.00	CHF 5'680.00	CHF 1'136.00
Abschlussprüfung	CHF 1'700.00	CHF 1'700.00	CHF 0.00	CHF 0.00

Der L-GAV bezahlt eine Arbeitsausfallentschädigung für jeden besuchten Unterrichts- und Prüfungstag an den Arbeitgeber.

Voraussetzung für die Bundesbeiträge ist, dass der steuerliche Wohnsitz in der Schweiz liegt und die Rechnungen durch die teilnehmende Person bezahlt werden. Zudem muss die Abschlussprüfung absolviert werden, weswegen die Bundesbeiträge erst am Schluss beantragt werden können.

