

G1 Module - Gastro Unternehmerausbildung

Das G1-Zertifikat GastroSuisse entspricht den strengsten kantonalen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften und ist deshalb in allen Kantonen anerkannt als Fähigkeitsausweis. Damit ist das Zertifikat der würdige Nachfolger dessen, was auch heute noch oft als Wirtekurs oder Wirtefachschule, Wirteprüfung oder Wirtepatent bezeichnet wird.

G1 befähigt Sie, die Verantwortung zur Führung eines gastgewerblichen Betriebes wahrnehmen zu können. Mit dem Bestehen der geforderten Modulprüfungen sind Sie ausserdem bereits auf halbem Weg zur Berufsprüfung als Gastro-Betriebsleiter mit eidg. Fachausweis (G2).



Info- Nachmittag Gastro Unternehmer Ausbildung G1



L-GAV- Kostenübernahme verlängert bis 31.12.23

Wer in dieser befristeten Zeit die G1 Zertifikatsprüfung absolviert, profitiert von 100 % Kostenübernahme. Das gilt für Personen aus Betrieben, die zwingend dem L-GAV unterstellt sind.

Planen Sie jetzt Ihren Einstieg in die Gastrobranche zum Gastro Unternehmer! An diesem Infoanlass erfahren Sie die Schwerpunkte, welche Sie benötigen um erfolgreich in die Gastronomie einzusteigen.

Zielgruppe.

Alle Interessierten aus der Gastronomiebranche sowie Quereinsteiger, welche planen einen Betrieb zu übernehmen.

Inhalt.

- · Vorstellung Modulare G1 Ausbildung Präsenzunterricht/E-Learning
- Bundessubventionen
- Gesetzliche Rahmenbedingungen der Kantone SG/TG/AI/AR und FL
- · Checkliste Betriebsübernahme
- · Dienstleistungen GastroSt.Gallen
- Fragen & Antworten

Termininfos.

Dienstag, 22. November 2022, 14.00 - 15.00 Uhr Ostschweizer Gastronomiefachschule

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter www.ogfs.ch

Modul 1 (Selbststudium)



Lebensmittelhygiene und Suchtprävention G1 Kant. Wirteprüfung SG

Zielgruppe.

Betriebsbewilligung zur Führung eines Gastronomiebetriebes im Kanton St. Gallen.

Kursinhalt.

Wir empfehlen Ihnen explizit, unsere empfohlenen Lehrmittel für die Vorbereitung zu verwenden.

Teilnahme nur mit Prüfungsaufgebot – Informieren Sie sich bitte über den Ablauf beim Sekretariat.

Dauer, Ort, Kosten

Schriftliche Prüfung Mittwoch, 30. November 2022 09.00 -10.30 Fr. 300.00 Prüfungsgebühr

Lehrmittel: Bei Versand gegen Rechnung Vorauskasse CHF 160.00

Bei Abholung im Sekretariat OGFS CHF 140.00 Barzahlung

Modul 1 (Kurs)



Lebensmittelhygiene und Suchtprävention G1 Kant. Wirteprüfung SG

Zielgruppe.

Vorbereitungskurs auf die Prüfung in Lebensmittelhygiene und Suchtpräventation mit Abschluss dieses Attestes haben Sie bereits die Voraussetzungen für eine Betriebsbewilligung zur Führung eines Gastronomiebetriebes im Kanton St. Gallen.

Kursinhalt.

- · Lebensmittelrecht/Hygiene/Selbstkontrolle
- Suchtprävention
- · Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz
- · Kant. Gastgewerbegesetz

Kursleiter.

Referenten der Ostschweizer Gastronomiefachschule

Dauer, Ort. Kosten

Kurs 163 21. November - 25. November 2022, jeweils 08.30 - 16.15 Uhr Schriftliche Prüfung Mittwoch, 30. November 2022

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1280.00 inkl. Kurskosten CHF 980.00 und Prüfungsgebühr CHF 300.00



Betriebsführung Organisation

Zielgruppe.

Alle Interessierten.

Kursinhalt.

Marketing, Betriebsorganisation, Büroorganisation, Mitarbeiterführung, Angebots- und Preisgestaltung.

Kursleiter.

Daniel Felder, zert. Erwachsenenbilder/Coach Advanced/ Praxisausbildner Max Gsell, eidg. dipl. Küchenchef/Schulleiter OGFS

Dauer, Ort, Kosten

7 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

Kurstag Donnerstag 26. Januar 2023
 Kurstag Donnerstag 09. Februar 2023
 Kurstag Donnerstag 16. Februar 2023
 Kurstag Dienstag 21. Februar 2023
 Kurstag Mittwoch 22. Februar 2023
 Kurstag Dienstag 28. Februar 2023
 Kurstag Dienstag 07. März 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'180.00 inkl. Kursunterlagen, Modullernzielkontrolle



Rechnungswesen

Zielgruppe.

Alle Interessierten

Kursinhalt.

Einführung ins Rechnungswesen, Kennzahlen, Betriebsübernahme

Kursleiter.

Benjamin Schreiber, Dir. Gastroconsult AG St. Gallen Reto Grohmann, Gastroconsult AG Zürich

Dauer, Ort, Kosten

7 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

Kurstag Montag 24. April 2023
 Kurstag Dienstag 25. April 2023
 Kurstag Montag 01. Mai 2023
 Kurstag Montag 08. Mai 2023
 Kurstag Montag 15. Mai 2023

6. Kurstag Dienstag 16. Mai 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'080.00 inkl. Kursunterlagen, Modullernzielkontrolle



Arbeitsrecht

Zielgruppe.

Alle Interessierten.

Kursinhalt.

Arbeitsrecht, Grundlagen, Arbeitsvertrag, Ausländerrecht, Alkoholgesetz, kant. Gastwirtschaftsgesetz, Rechtskunde/Vertragslehre, Lohnabrechnungen/Sozialversicherungen.

Kursleiter.

Bruno Dohner, lic. jur. Rechtsanwalt Gastro Suisse / Thomas Beusch, Gastro Social Aarau / Referenten BAZG

Dauer. Ort. Kosten

7 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

1. Kurstag	Donnerstag	24. November 2022
2. Kurstag	Montag	28. November 2022
3. Kurstag	Montag	05. Dezember 2022
4. Kurstag	Dienstag	06. Dezember 2022
5. Kurstag	Dienstag	13. Dezember 2022
6. Kurstag	Montag	16. Januar 2023
7. Kurstag	Dienstag	17. Januar 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'180.00 inkl. Kursunterlagen, Modullernzielkontrolle

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter www.ogfs.ch



Service und Verkauf

Zielgruppe.

EinsteigerInnen in den Serviceberuf, welche die Basiskenntnisse dieses interessanten Berufes von Grund auf richtig beherrschen wollen. Mit Exkursion in den Rebberg, Kaffeerösterei und Bierbrauerei

Kursinhalt.

Materialkunde, Gästeempfang, Hygiene, Speisen- und Getränkekunde, Servicearten, Weinkunde, Gedecke und Tischformen, praktische Arbeiten

Kursleiter.

Christa Wiesli

Hotelière, eidg. dipl. Restaurantionsleiterin, Sommelière

Dauer Ort Kosten

7 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

1. Kurstag	Donnerstag	09. März 2023
2. Kurstag	Donnerstag	16. März 2023
3. Kurstag	Donnerstag	23. März 2023
4. Kurstag	Donnerstag	30. März 2023
5. Kurstag	Donnerstag	06. April 2023
6. Kurstag	Donnerstag	20. April 2023
7. Kurstag	Donnerstag	27. April 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'280.00 inkl. Kursunterlagen, Modullernzielkontrolle

Weitere Infos und die AGB finden Sie unter www.ogfs.ch



Küche

Zielgruppe.

EinsteigerInnen ins Gastgewerbe, Gastgewerbliche Mitarbeiter ohne Berufslehre als Koch, Mitarbeiter in der Gemeinschafts- Gastronomie

Kursinhalt.

Küchenorganisation, Lebensmitteleinkauf/Warenannahme/Lagerung, Restaurationsküche - Kochkunde/Kalkulationen, Trends in der Ernährung, Unterhalt/Reinigung/Entsorgung

Kursleiter.

Max Gsell eidg. dipl. Küchenchef/PL

Dauer. Ort. Kosten

5 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

1. KurstagMontag13. Februar 20232. KurstagDonnerstag23. Februar 20233. KurstagMontag27. Februar 20234. KurstagMontag06. März 2023

5. Kurstag Montag 13. März 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule

 $CHF\,980.00\,inkl.\,Kursunterlagen,\,Mittagessen\,und\,Modullernzielkontrolle$

Anmeldung

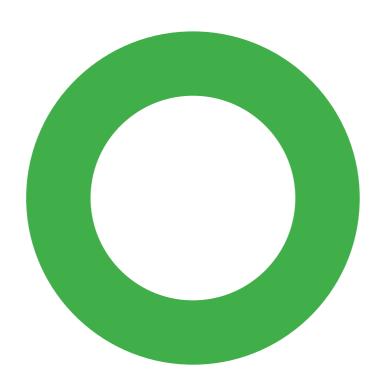


Ich melde mich für folgende Kurse an: ☐ M1 (Selbststudium) ☐ M1 ☐ M2 ☐ M3 ☐ M4 ☐ M5 ☐ M6 ☐ G1 Info Na.
☐ Frau ☐ Herr
Name
Vorname
Adresse
PLZ/Ort
Betrieb
E-Mail
Telefon
Datum
Unterschrift
☐ Datenschutzerklärung akzeptiert





Bildung die bewegt!



OGFS Fürstenlandstrasse 53 9000 St.Gallen



