

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, 25. April 2023, 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, 05. April 2023, 09.00 -10.30 Uhr CHF 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 165, 5 Kurstage, jeweils 08.30 - 16.15

Kurstag Montag 20. März 2023
 Kurstag Dienstag 21. März 2023
 Kurstag Montag 27. März 2023
 Kurstag Dienstag 28. März 2023
 Kurstag Mittwoch 29. März 2023
 Schriftliche Prüfung Mittwoch, 05. April 2023

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

6 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

Kurstag Donnerstag
 Kurstag Donnerstag
 September 2023
 September 2023
 September 2023
 September 2023
 September 2023
 Kurstag Montag
 Oktober 2023
 Oktober 2023

6. Kurstag Dienstag 23. Oktober 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'230.00 inkl. Kursunterlagen, Modullernzielkontrolle



### Rechnungswesen

## Zielgruppe.

Alle Interessierten.

#### Kursinhalt.

Einführung ins Rechnungswesen, Kennzahlen, Betriebsübernahme

#### Kursleiter.

Benjamin Schreiber, Dir. Gastroconsult AG St. Gallen

#### Dauer. Ort. Kosten

6 Tage, jeweils 08.30 - 16.30

Kurstag Montag
 Kurstag Montag
 Kurstag Montag
 Mai 2023
 Kurstag Dienstag
 Kurstag Dienstag
 Kurstag Montag
 Mai 2023
 Mai 2023
 Mai 2023
 Mai 2023

6. Kurstag Dienstag 16. Mai 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'180.00 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	Montag	22. Mai 2023
2. Kurstag	Dienstag	30. Mai 2023
3. Kurstag	Montag	05. Juni 2023
4. Kurstag	Mittwoch	14. Juni 2023
5. Kurstag	Donnerstag	15. Juni 2023
6. Kurstag	Montag	26. Juni 2023
7. Kurstag	Dienstag	27. Juni 2023

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'180.00 inkl. Kursunterlagen, Modullernzielkontrolle



#### 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	Mittwoch	06. September 2023
2. Kurstag	Dienstag	12. September 2023
3. Kurstag	Mittwoch	20. September 2023
4. Kurstag	Mittwoch	27. September 2023
5. Kurstag	Mittwoch	18. Oktober 2023
6. Kurstag	Dienstag	31. Oktober 2023

7. Kurstag Donnerstag 09. November 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule CHF 1'330.00 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. KurstagDienstag20. Juni 20232. KurstagDienstag27. Juni 20233. KurstagDienstag04. Juli 20234. KurstagMontag14. August 2023

5. Kurstag Montag 28. August 2023 und MLZK

Ostschweizer Gastronomiefachschule

CHF 1'080.00 inkl. Kursunterlagen, Mittagessen und Modullernzielkontrolle

# **Anmeldung**

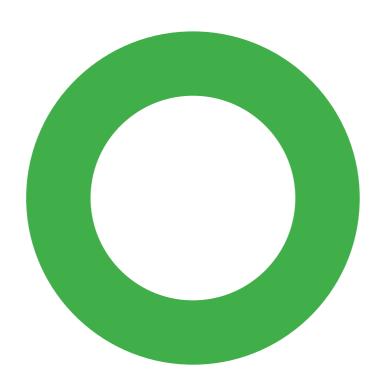


Ich melde mich für folgende Kurse an:  ☐ M1 (Selbststudium) ☐ M1 ☐ M2 ☐ M3 ☐ M4 ☐ M5 ☐ M6 ☐ G1 Info Na.
☐ Frau ☐ Herr
Name
Vorname
Adresse
PLZ/Ort
Betrieb
E-Mail
Telefon
Datum
Unterschrift
☐ Datenschutzerklärung akzeptiert





# Bildung die bewegt!



OGFS Fürstenlandstrasse 53 9000 St.Gallen



