



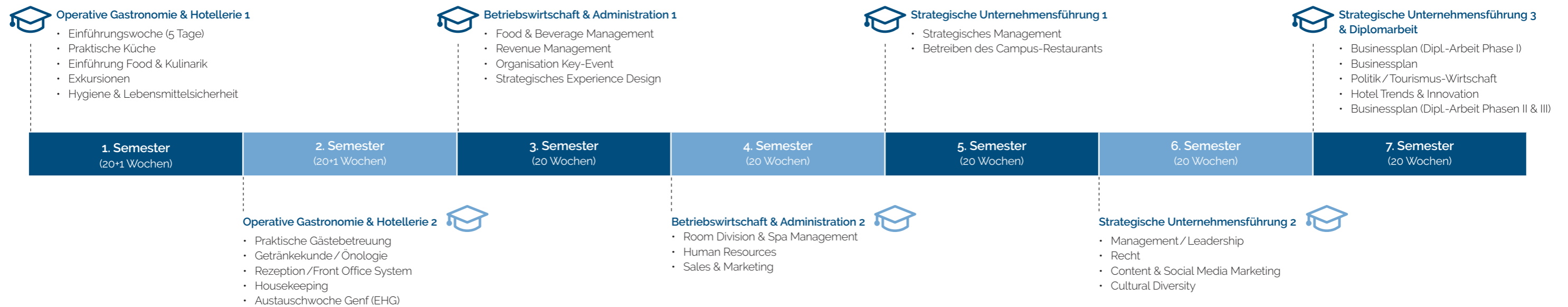
« Wir begleiten, inspirieren und fördern Menschen sich zu unternehmerisch denkenden und handelnden Führungspersönlichkeiten mit Herz zu entwickeln.»

« Wir schaffen eine innovative, sozial vorbildliche und nachhaltige Lernumgebung und leben Passion für professionelle Gastlichkeit und Führung vor.»

Lehrgang Berufsbegleitend Start Februar und August

Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF
Dipl. Hotelier-Gastronom HF

Reise zum Diplom – Berufsbegleitend (7 Semester)



1./2. Semester (21/21 Wochen)

Operative Gastronomie & Hotellerie

Das Semester der operativen Gastronomie und Hotellerie führt die Studierenden in die praktische und theoretische Welt von **Küche, Service** und **Beherbergung** ein, zusammen mit einer Vertiefung in den **Lebensmittel-, Getränke-, Wein- und Housekeeping-**Kenntnissen sowie Einführung ins **Front-Office**. Weitere Themen sind **Hygiene, Ernährung, Arbeitssicherheit, Umwelt** und die Einführungen in die **Buchhaltung** und das **«Cost Controlling»**.

Highlights

Dieses Semester ist der Verbindung des angeeigneten Wissens von der Theorie in die Praxis gewidmet. Im Zentrum steht dabei unser **Campus-Restaurant**. Weitere Highlights sind spannende Exkursionen, Besuche erfolgreicher Hospitality-Betriebe und eine Woche an der **Ecole Hôtelière de Genève (EHG)**.

3./4. Semester (21/21 Wochen)

Betriebswirtschaft & Administration

Im Betriebswirtschafts- und Administrations-Semester werden **Buchhaltung** und **«Cost Controlling»** vertieft sowie das **Management** in den Abteilungen **F&B mit Events, Front-Office** und **Housekeeping** abgeschlossen. Die Studierenden erhalten erste Einblicke in die Fächer **Recht, General- und Leadership Management**, und starten in die Themen von **Marketing** und **Human Resources** sowie **Cultural Diversity** und **Nachhaltigkeit**.

Highlights

Die Studierenden planen, organisieren und realisieren einen **«Spezial-Event»** gemäss Auftraggeber, **von A bis Z in Eigeninitiative**, und werden dabei von Coaches in den verschiedenen 'Fachbereichen' unterstützt. Ein weiteres Highlight ist die **kreative und innovative Welt des Service- und Experience Designs**, wo Produkte und Angebote strategisch für die Bedürfnisse der Gäste konzipiert werden.

5./6. & 7. Semester (20/20/20 Wochen)

Strategische Unternehmensführung

Im strategischen Unternehmensführungssemester setzen sich die Studierenden kritisch mit **Finanz Management** und Abacus sowie der **Lohnbuchhaltung** auf MIRUS auseinander. **Marketing**, mit der Content- und Social-Media-Welt, **Human Resources Management** und **General- und Leadership Management** runden das anspruchsvolle Programm ab. Dabei ist, neben **Politik, Wirtschaft** und **Recht**, auch der **Businessplan** als Diplomarbeit eine wesentliche und spannende Herausforderung.

Highlights

Eintauchen in eine strategische Unternehmensführungswelt mit **kritischen Diskussionen** und **spielerischen Simulationen**. Dazu das Betreiben des **Campus-Restaurants**, mit der Aufgabe ein eigenes Konzept nicht nur auszuarbeiten, sondern auch umzusetzen. Abschliessend dann der **reelle Businessplan** als Diplomarbeit.

Diplomlehrgang mit gleichzeitiger beruflicher Laufbahn

Zu Beginn der beruflichen Laufbahn – oder auch noch etwas später – bereits auf ein passendes Arbeitsumfeld zählen zu können, oder es nicht verlassen zu müssen, ist sehr wertvoll. Gerade in der Gastronomie und Hotellerie zahlen sich, neben den fachlichen Auszeichnungen, auch die gemachten Erfahrungen, die Referenzen und Zeugnisse in hohem Mass auf die Karrierelaufbahn aus.

Unsere HF Ausbildung berufsbegleitend zu absolvieren bietet viele Vorteile für Studierende wie auch für Betriebe. Die praktische Erfahrung wird laufend durch neue Ideen und durch Austausch und Diskussionen mit Mitstudierenden und Fachexperten ergänzt, die kritisch analytischen und reflektiven Fähigkeiten geschärft und die Problemlösungskapazitäten erweitert.

Dabei können sich neue Aufgabengebiete erschliessen, höhere Verantwortlichkeiten übertragen werden sowie neue Erfahrungen direkt in die Praxis umgesetzt werden. Die Wertigkeit und Qualität der Arbeit wird positiv beeinflusst, welches sich längerfristig bezahlt macht.

Um bei der Bezahlung anzuknüpfen: Der Lehrplan erfordert eine nachgewiesene Anstellung mit einem Arbeitspensum von minimal 50%. Je nach Situation ist ein Arbeitspensum von bis zu 70% möglich. Ein fortlaufendes Einkommen also, dass zur Finanzierung der Ausbildung und/oder zur Weiterführung der aktuellen Lebenssituation beiträgt.

Die Lehrgänge «Berufsbegleitend» starten jeweils zwei Mal jährlich, im Februar und im August. Damit ist die Anschlussfähigkeit zu anderen Ausbildungen gewährleistet. Ein weiterer Vorteil ist der parallele Semesterbeginn von Vollzeit- und Teilzeitstudium. Berufsbegleitend Studierende treffen auf dem Campus auf Vollzeit-Studierende und haben die Möglichkeit, sich auszutauschen, Erfahrungen zu teilen und sich in der Bildung und Vergrösserung eines beruflichen Netzwerks zu unterstützen. Ein Wert weit über den Studienabschluss hinaus – unsere international erfolgreichen aktiven Alumni sind Beweis dafür.