



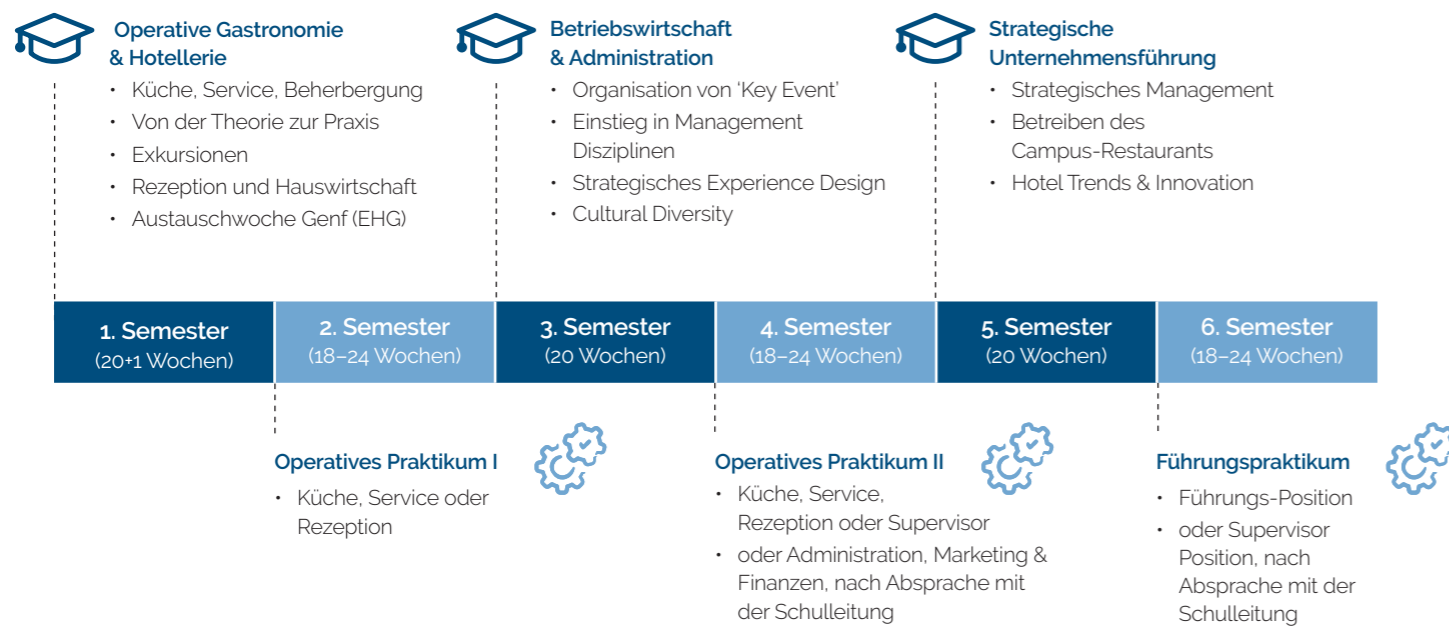
« Wir begleiten, inspirieren und fördern Menschen sich zu unternehmerisch denkenden und handelnden Führungspersönlichkeiten mit Herz zu entwickeln.»

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

Lehrgang Vollzeitstudium Start Februar und August

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

Reise zum Diplom – ohne (einschlägigem) EFZ (3 Jahre)



1. Semester (20+1 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

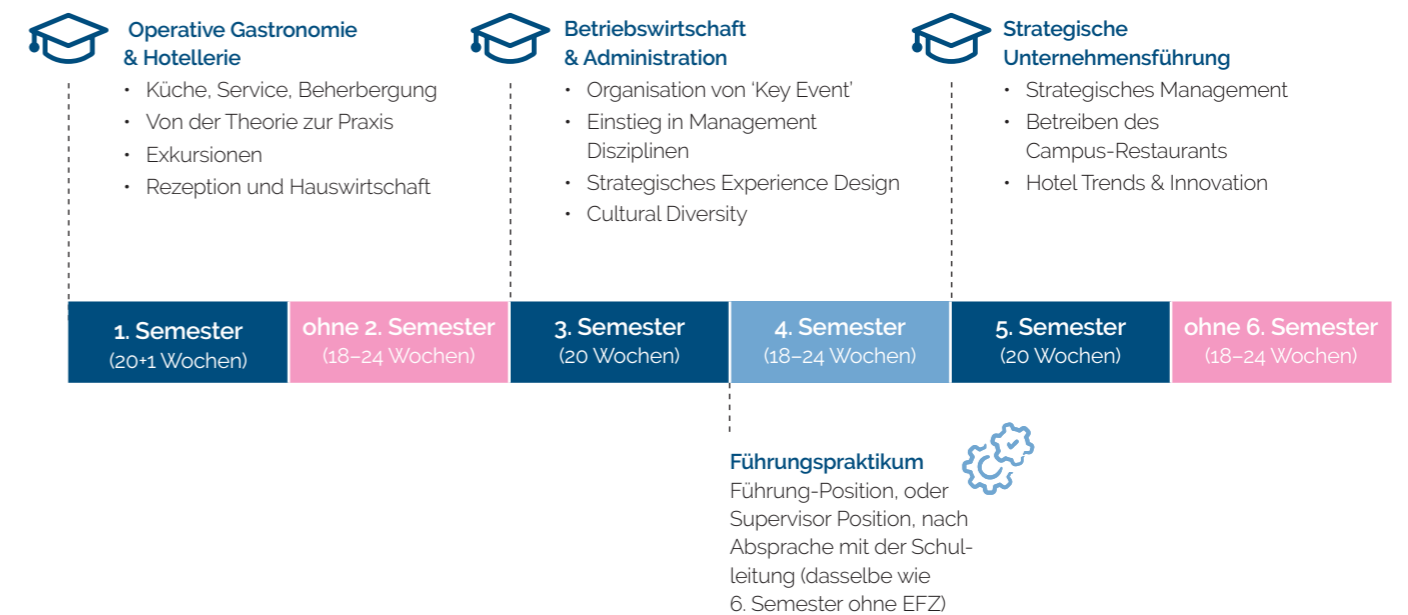
Dieses Semester ist der Verbindung des angeeigneten Wissens von der Theorie in die Praxis gewidmet. Im Zentrum steht dabei unser **Campus-Restaurant**. Weitere Highlights sind spannende Exkursionen, Besuche erfolgreicher Hospitality-Betriebe und eine Woche an der **Ecole Hôtelière de Genève (EHG)**.

3. Semester (20 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**.

Reise zum Diplom – mit (einschlägigem*) EFZ (2 Jahre)



5. Semester (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

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.

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.

* ReFa, Köchin/Koch, HoKo, weitere und/oder ausserhalb der Schweiz bestandene Lehrabschlüsse auf Basis einer mündlichen Besprechung.