

Certificate of Advanced Studies in Excellence in Gastronomy

Bringen Sie in der Welt der Gastronomie die Themen Digitalisierung und Künstliche Intelligenz, Customer Experience und Leadership auf einen neuen Level!

In unserem neuen CAS (Certificate of Advanced Studies) im Bereich Gastronomie verbinden wir diese Themen, damit Sie als Führungsperson und Gastgeber Ihre Gäste überzeugen.

Lernen Sie in diesem CAS, wie Sie durch Leadership, Innovation und Digitalisierung die Customer Experience beeinflussen können. Dabei erarbeiten Sie sich auch neues Wissen im Bereich Food Competence und Nachhaltigkeit, um mit Qualität zu überzeugen und gleichzeitig betriebswirtschaftlich erfolgreich zu sein.

Unsere praxisorientierten Inhalte bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr gastronomisches Know-how zu vertiefen und es gleichzeitig flexibel in Ihren gastronomischen Alltag zu integrieren. Die erworbenen Kenntnisse können zudem als Baustein für weiterführende Abschlüsse wie MAS, MBA oder EMBA genutzt werden.

Werden Sie zum Experten bzw. zur Expertin für Gastronomy Excellence.

Vorteile für Studierende und Arbeitgebende

- 100 % Berufstätigkeit möglich
- Exklusive Anrechnung der eidg. Berufsprüfung (G2)
- Hochrangige Dozierende mit jahrelanger Praxiserfahrung
- Breiter Einblick in verschiedene Schweizer Gastronomiebetriebe
- Kleine Klassengrösse
- CAS-Baustein für MAS/MBA/EMBA Abschluss

Zahlen und Fakten

Abschluss

Certificate of Advanced Studies Kalaidos
FH in Excellence in Gastronomy

Start

1-mal pro Jahr (April, alle 2 Wochen
jeweils montags)

Dauer

2 Semester

Anwesenheit

Mit Präsenzanteil von 15 Tagen

ECTS-Punkte

15

Ort

Hotelfachschule Zürich
Seestrasse 141, Zürich

Gebühr

CHF 9'800, inkl. Lernmaterial,
Kaffeepausen und Mittagessen

Leitung

Beratung



Thomas Fahrni
Leiter Gastro-Unternehmens-
ausbildung
044 286 88 71
thomas.fahrni@gastrosuisse.ch

Fachliche Leitung



Marietta Frey
Studiengangsleiterin
044 307 38 61
marietta.frey@kalaidos-fh.ch

Was sagt der Verband inhabergeführter Schweizer Gastronomie-unternehmen

Daniel Müller, Präsident
Verwaltungsrat Bindella

«Messen Sie sich mit der
Zukunft unserer Branche. Ein
CAS initiiert von Gastronomen
für Gastronomen. Vertieftes
Wissen von heute für die
Zukunft von morgen.
Kompetent, praxisnah und
zukunftsorientiert.»

Inhalt und Aufbau des Studiums

Modul	Inhalte	Dozierende
Kickoff (1/2 Tag)	Überblick CAS Wissenschaftliches Arbeiten	Marietta Frey Thomas Fahrni Patrick Honauer
Block 1 5 Tage	Customer Experience Management, Customer Journey und Touchpoints Digitalisierung und Künstliche Intelligenz Interdependenzen zum Finanzmanagement	Gudrun Ziermann Eyup Koç Heinz Meier
Block 2 3 Tag	Food & Beverage Competence, Sustainability Transformation Innovation Management	Patrick Honauer Markus Bucher
Block 3 3 Tage	Leading with Impact, Change-Management Organisation & Prozessmanagement	Claudia Steger Eyup Koç
Deep Dive und Abschluss (3 Tage)	Best Practice Vernetzung, Vertiefung und Umsetzung	Patrick Honauer Thomas Fahrni Marietta Frey

Zulassungsbedingungen für das Studium

- Gastro-Betriebsleiter:in oder dipl. Hotelier-Gastronom:in HF
- Mind. 3 Jahre adäquate Berufserfahrung
- Ausserordentliche Zulassung: individuelle Prüfung durch Zulassungskommission

Weiterführende Ausbildungsmodule an der Kalaidos Business School (Ausbau zu MBA /EMBA)

Mit bestandener eidg. Berufsprüfung (GS) oder äquivalent ermöglichen Ihnen GastroSuisse und die Kalaidos Fachhochschule gemeinsam den Übergang zu Ihrem CAS mit der Möglichkeit einen Weiterbildungsmaster (E)MBA mit wählbarer Vertiefungsrichtung anzuschliessen:

