

Wirtekurse

**Vorbereitungskurse für die Wirtefachprüfung des Kantons Basel-Stadt.
16 Tage inklusive Prüfungen.**

Kurse

Kurs 1901 vom 4. bis 25. Februar 2019

jeweils Montag bis Freitag von 8.30 bis 12 Uhr und von 13.15 Uhr bis 16.45 Uhr

Achtung: Dieser Kurs beginnt im Hotel Bildungszentrum 21 an der Missionsstrasse 21 in Basel!

Kurs 1902 vom 19. August bis 9. September 2019

jeweils Montag bis Freitag von 8.30 bis 12 Uhr und von 13.15 Uhr bis 16.45 Uhr

Kursort

Der Unterricht findet im **Tagungszentrum Oekolampad** am Allschwilerplatz 22 in Basel statt. Direkt erreichbar mit Tram 6 ab Riehen, Badischem Bahnhof oder Allschwil. Vom Bahnhof SBB mit Tram 1 bis Birmannsgasse, dann drei Gehminuten. Oder mit dem Bus 36 bis Morgartenring.

Kursgeld

Der Kurs kostet 2950 Franken inklusive Lehrmittel.

Nicht enthalten ist die Prüfungsgebühr in Höhe von 300 Franken.

Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag von 3250 Franken gleichzeitig mit der Anmeldung auf unser Postkonto 40-16541-0. Einzahlungsscheine können Sie bei unserem Sekretariat anfordern.

Besuchen Sie unsere Websites!

www.baizer.ch

Alles über den Wirteverband Basel-Stadt.

www.basel-restaurants.ch

Die Basler Gastronomie auf einen Klick.

www.gastro-express.ch

Der führende Marktplatz für das Schweizer Gastgewerbe.

Zulassung

Zu den Wirteskursen wird nur zugelassen, wer mindestens 18 Jahre alt und gut beleumundet ist.

Wichtiger Hinweis: Gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse sind absolut notwendig. Der Kurs wird zu einem guten Teil in Mundart abgehalten.

Liegen mehr Anmeldungen vor als Kursplätze frei sind, können wir Kandidaten vorziehen, welche sich mit entsprechenden Zeugniskopien über eine längere berufliche Tätigkeit ausweisen.

Über die Zulassung entscheiden wir in Zusammenarbeit mit dem Bau- und Verkehrsdepartement Basel-Stadt endgültig. Zugelassen wird nur, wer das Kursgeld und die Prüfungsgebühren voll einbezahlt hat. Das Bau- und Verkehrsdepartement behält sich vor, die Prüfungszulassung vom Bestehen einer mündlichen Nachprüfung abhängig zu machen, sofern fraglich ist, ob die Kenntnisse der deutschen Sprache ausreichend sind. Sie erhalten spätestens 15 Tage vor Kursbeginn Bescheid. Für den Fall einer Abweisung erfolgt die Rückerstattung unter Abzug eines Unkostenbeitrags von 300 Franken.

Wir behalten uns vor, den Kurs nicht durchzuführen, wenn zu wenige Anmeldungen eingehen (bisher noch nie vorgekommen). In diesem Falle erhalten Sie ebenfalls spätestens 7 Tage vor Kursbeginn Bescheid. Natürlich wird Ihnen das gesamte Kursgeld zurückerstattet.

Bei Abmeldung durch den Teilnehmer oder die Teilnehmerin nach Zulassungsbescheid erfolgt eine Rückerstattung von maximal 1000 Franken. Der Restbetrag bleibt zuhanden des Wirtverbandes Basel-Stadt verfallen. Bei Annullierungen nach Kursbeginn verfällt der ganze Betrag.

Kursteilnehmer, welche sich den Anordnungen der Kursleitung widersetzen oder gegen die Disziplin verstossen, können aus dem Kurs weggewiesen werden. In solchen Fällen besteht keinerlei Anspruch auf Rückerstattung des Kursgeldes.

Kursanmeldung

Das Kursgeld und die Prüfungsgebühr sind gleichzeitig mit der Anmeldung auf unser Postkonto 40-16541-0 zahlbar. Einzahlungsscheine können Sie bei unserem Sekretariat anfordern.

Bitte melden Sie sich bis spätestens 7 Tage vor Kursbeginn **schriftlich** beim Wirtverband Basel-Stadt (Freie Strasse 82, 4010 Basel) an. Anmeldeformulare können telefonisch angefordert werden. Sie erleichtern uns die Arbeit, wenn Sie die Anmeldung erst einsenden, wenn die folgenden Unterlagen vollständig sind:

1. Kurzer Lebenslauf mit Passfoto
2. Kopien von Lehr- und Arbeitszeugnissen, Fachausweisen und Diplomen

Prüfungsanmeldung

Sie werden von uns nach Aufnahme in den Kurs direkt für die Wirtfachprüfung angemeldet. Bitte beachten Sie, dass die drei schriftlichen Prüfungen während des Kurses stattfinden. Eine Verschiebung, z.B. auf die nächste Prüfungsserie, ist nicht möglich. Das Prüfungsreglement finden Sie auf www.baizer.ch/verband/downloads.

Die drei Teilprüfungen müssen in der gleichen Serie abgelegt werden. Entschuldigungen sind nur schriftlich und unter Beilage des Beweismittels (z.B. Arzzeugnis) gültig, sofern sie spätestens am entsprechenden Prüfungstag bei uns eingehen. Telefonische Abmeldungen werden nicht anerkannt.

Kursinhalte und Ziele

Kurseröffnung / Lerntechnik / Einführung (4 Lektionen)

Die Teilnehmer erhalten das Kursmaterial und werden begrüsst. Sie erhalten Informationen zum Ablauf des Kurses und Tips zum effizienten Lernen. Sie überblicken die Dimensionen der Branche und erhalten ein realistisches Bild über Chancen und Gefahren der Selbständigkeit. Sie kennen die wichtigsten Gründe, welche zum Scheitern von Betrieben führen.

Gastgewerbegesetz (12 Lektionen)

Die Teilnehmer finden im Gesetzestext die praxisrelevanten Detailvorschriften, können sie interpretieren und die praktische Anwendung sinngemäss erläutern. Sie kennen die Gesetzesvorschriften und Amtsstellen, bei welchen sie die praxisrelevanten Detailvorschriften finden und erfragen können.

Ausländerrecht (4 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen die Voraussetzungen zur Anstellung von ausländischen Mitarbeitern. Sie kennen die gängigen Vorschriften, Formulare und Kontaktadressen.

Brandschutz (4 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Brandschutzmassnahmen. Sie kennen die wichtigen bau- und feuerpolizeilichen Vorschriften.

Umweltrecht (4 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen die für das Gastgewerbe relevanten Bau- und Umweltvorschriften. Sie kennen die Lärmproblematik.

Arbeitsrecht / LGAV (16 Lektionen)

Die Teilnehmer können die wichtigsten Regelungen des Arbeitsrechts nennen und erläutern. Sie kennen die Bestimmungen des Landesgesamtarbeitsvertrags und können diese erläutern. Sie kennen die Beratungsstellen bei arbeitsrechtlichen Problemen.

Sozialversicherungsrecht / Lohnbuchhaltung (16 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen die gesetzlichen Vorschriften zur Anstellung und Beschäftigung von Mitarbeitern. Sie kennen die Vorschriften für die Lohnabrechnungen. Sie können Löhne unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften sowie der entsprechenden Sozialversicherungen abrechnen und erläutern.

Steuerrecht und Buchführungsvorschriften (4 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen wichtige Buchhaltungsvorschriften. Sie begreifen das Prinzip der Mehrwertsteuer und kennen spezielle Vorschriften für das Hotel- und Gastgewerbe. Sie erkennen die Bedeutung des Rechnungswesens als Führungsinstrument.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Betrieb (8 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen alle Aspekte des Gesundheitsschutzes, der Betriebs- und Arbeitssicherheit. Sie kennen die Branchenlösung für das Gastgewerbe und sind darauf vorbereitet, diese in ihrem Betrieb als Kontaktperson für Arbeitssicherheit (Kopas) umzusetzen.

Alkoholgesetz (4 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen die speziellen Vorschriften im Zusammenhang mit alkoholhaltigen Getränken. Sie kennen die Grundlagen der Suchtprävention.

Warenkunde (10 Lektionen)

Die Teilnehmer haben Grundkenntnisse im Bereich der Warenkunde und kennen die Deklarationsvorschriften. Sie wissen, wie man Lebensmittel lagert und verarbeitet.

Lebensmittelrecht (26 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen Sinn und Zweck der Lebensmittelgesetzgebung und Lebensmittelkontrolle. Sie erklären und begründen die Ansprüche an die Lebensmittel- und Betriebshygiene. Sie kennen die Pflichten des Betriebsleiters und können die Folgen mangelnder Hygiene und Nichteinhaltung von Vorschriften, Gesetzen und Kontrollen erläutern. Die Teilnehmer kennen die Anforderungen aus lebensmittelpolizeilicher Sicht zum Schutz der Gäste und Mitarbeiter vor gesundheitlicher Schädigung und Täuschung.

Haben Sie noch Fragen?

Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Wirteverband Basel-Stadt, Freie Strasse 82, 4010 Basel

Telefon 061 271 30 10, Fax 061 278 94 90, Mail: info@baizer.ch