

# Wirtekurse

**Vorbereitungskurse für die Wirtefachprüfung des Kantons Basel-Stadt.  
Jetzt mit noch strafferem Ausbildungsprogramm!**

## Vierwöchige Blockkurse

vom 8. November bis 3. Dezember 2010

vom 14. Februar bis 11. März 2011

vom 5. bis 30. September 2011

Der Unterricht findet jeweils montags bis freitags von 8.30 Uhr bis 12 Uhr und von 13.15 bis 16.45 Uhr im Ausbildungszentrum der UBS an der Viaduktstrasse 33 in Basel statt (nur zwei Gehminuten vom Bahnhof SBB).

## Berufsbegleitender Kurs

vom 16. Mai bis 23. August 2011

Unterricht zu den gleichen Uhrzeiten und am gleichen Ort

Mai	Mo 16 / Di 17	Mo 23 / Di 24	Mo 30 / Di 31
Juni	Mo 20 / Di 21	Mo 27 / Di 28	
Juli	Mo 04 / Di 05	Mo 11 / Di 12	Mo 18 / Di 19
August	Mo 15 / Di 16	Mo 22 / Di 23	

## Kursgeld

Der vierwöchige Intensivkurs kostet CHF 3500 inklusive Lehrmittel.

Nicht enthalten ist die Prüfungsgebühr in Höhe von CHF 300.

Bitte überweisen Sie den Gesamtbetrag von CHF 3800 gleichzeitig mit der Anmeldung auf unser Postkonto 40-16541-0. Einzahlungsscheine können Sie bei unserem Sekretariat anfordern.

## Besuchen Sie unsere Websites!

[www.baizer.ch](http://www.baizer.ch)

Alles über den Wirteverband Basel-Stadt.

[www.basel-restaurants.ch](http://www.basel-restaurants.ch)

Die Basler Gastronomie auf einen Klick!

## 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 CHF 300.

Wir behalten uns vor, den Kurs nicht durchzuführen, wenn zu wenige Anmeldungen eingehen. In diesem Falle erhalten Sie ebenfalls spätestens 15 Tage vor Kursbeginn Bescheid. Natürlich wird Ihnen das gesamte Kursgeld zurück erstattet. Bei Abmeldung durch den Teilnehmer oder die Teilnehmerin nach Zulassungsbescheid erfolgt eine Rückerstattung von maximal CHF 1000. 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 weg gewiesen 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 spätestens 30 Tage vor Kursbeginn **schriftlich** und **im Doppel** 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. Kursreglement – mit Ihrer Unterschrift versehen
2. Kurzer Lebenslauf mit Passfoto
3. Kopien von Lehr- und Arbeitszeugnissen, Fachausweisen und Diplomen

## Prüfungsanmeldung

Sie werden von uns nach Aufnahme in den Kurs direkt für die Wirtfachprüfung angemeldet. Die Prüfungen finden während des Kurses statt. Prüfungsreglement siehe [www.baizer.ch/download](http://www.baizer.ch/download)

## **Kursinhalte und Ziele**

### **Kurseröffnung / Lerntechnik / Einführung (9 Lektionen)**

Die Teilnehmer erhalten das Kursmaterial und werden begrüsst. Sie erhalten genaue Informationen zum Ablauf des Kurse 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 (16 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 (3 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 (8 Lektionen)**

Die Teilnehmer kennen die Buchhaltungsvorschriften. Sie begreifen das Prinzip der Mehrwertsteuer und kennen spezielle Vorschriften für das Hotel- und Gastgewerbe. Sie erkennen die Bedeutung des Rechnungswesen 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 (2 Lektionen)**

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

**Warenkunde** (14 Lektionen)

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

**Lebensmittelrecht** (32 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.

**Preisbildung / Warenberechnung** (8 Lektionen)

Die Teilnehmer kennen die wichtigsten Kriterien der Preisgestaltung im Gastgewerbe und die verschiedenen Kalkulationsmethoden.

**Betriebsübernahme** (4 Lektionen)

Die Teilnehmer wissen, worauf sie bei der Betriebsgründung, insbesondere beim Mietvertrag und bei der Inventarübernahme achten müssen.

**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](mailto:info@baizer.ch)