



# CAS FH

## in Excellence in Gastronomy

Initiert von Verband Schweizer  
Gastronomie-Grossunternehmen

Herausforderungen.

Nutzen.

Im CAS Gastronomie verbinden wir  
Digitalisierung, Customer Experience  
Management und Leadership mit  
Food Competence und Nachhaltigkeit.

So vertiefen Sie Ihr Know-how,  
steigern die Gästezufriedenheit und  
legen die Basis für weiterführende  
Abschlüsse wie MAS, MBA oder EMBA.

## Zielgruppe.

## Zulassung.

Das CAS richtet sich an Betriebsleitende und Geschäftsführende und ihre Stellvertretenden in der Gastronomie.

Zugelassen sind:

Gastro-Betriebsleiter/innen mit eidg. Fachausweis (G2)

oder

Absolvent/innen einer anerkannten Hotelfachschule (HF), mit mindestens 3 Jahren Führungserfahrung.

Struktur.

Dauer.

Ort.

- 8 Module
- 15 Präsenztage und  
274 Stunden selbstgesteuertes Lernen
- Theorie-Inputs und Deep Dives  
für den Praxistransfer
- Führen eines Learning Journals,  
mit Transferprotokollen und einer  
konkreten Umsetzung
- Durchführungsstort ist Zürich

# Informationen. Anmeldung.

Besuchen Sie einen unserer  
Online-Infoanlässe.

Unternehmerausbildung  
+41 44 377 50 50  
[weiterbildung@gastrosuisse.ch](mailto:weiterbildung@gastrosuisse.ch)  
[gastrosuisse.ch](http://gastrosuisse.ch)

Kalaidos Fachhochschule  
+41 44 307 38 60  
[regula.weber@kalaidos-fh.ch](mailto:regula.weber@kalaidos-fh.ch)  
[kalaidos-fh.ch](http://kalaidos-fh.ch)