

A white silhouette of a waiter in a dark vest, holding a yellow tray in his left hand and gesturing with his right hand. The silhouette is set against a white rounded rectangular background.

**Weiterbildungen in  
der Gastronomie –  
wann und wo Sie wollen  
Kursangebot**

## **Inhalt**

Vorteile unserer Fernkurse	4
Was Kunden über uns sagen	5
Wirtefernkurse	6
Grundkurs Gastronomieführung	8
Servicekurs	10
Barkurs	12
Weinkurse	14
Kursablauf	16
Häufig gestellte Fragen	17
Über uns	18
Unser Team	19
Preisübersicht	20

# Herzlich willkommen bei der Schweizer Gastronomiefernschule

« *Wissen einfach und effizient zu  
vermitteln, ist unsere Leidenschaft.* »

Unter diesem Motto bieten wir seit 2011  
Gastronomie-Weiterbildungen im Fernkurs  
an. Wir freuen uns, Ihnen unser Kursangebot  
auf den nächsten Seiten vorzustellen.



Immer für Sie da:  
**Kursbetreuerinnen**  
**Anaïs Seinecke und Susanna Staude**



**und das Team Kursbetreuung**

# Vorteile unserer Fernkurse

---

## Flexibilität



Sie können Ihren Fernkurs jederzeit starten und sich berufsbegleitend weiterbilden. Wann, wo und in welchem Tempo Sie lernen, bestimmen Sie selbst.

---

## Individuelle Betreuung



Wir legen grossen Wert auf die persönliche Betreuung. Ihre Kursbetreuerin steht Ihnen bei Fragen gerne zur Verfügung und Sie erhalten regelmässig Tipps und Feedback zu Ihrem Lernfortschritt.

---

## Innovative Lernplattform



Unsere digitale LernBar begleitet Sie mit interaktiven Übungen Schritt für Schritt durch Ihren Fernkurs und erleichtert Ihnen das Lernen.

---

## Höchste Qualität



98% unserer Kursabsolventen würden unsere Kurse weiterempfehlen. Ausserdem sind wir seit 2015 mit dem Qualitätslabel eduQua zertifiziert.

# Was Kunden über uns sagen



Alex Sgouros, OH MY GREEK!, Zürich

*«Da ich stark im Betrieb eingebunden bin, brauchte ich maximale Flexibilität. Deshalb war es mir wichtig, eine Schule zu haben, die mir orts- und zeitunabhängiges Lernen ermöglicht.»*

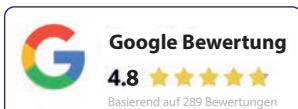
Carmen Bezençon, Bistro Irmas Mahlwerk, Dittligmühle

*«Die Fernkurs-Unterlagen sind super aufbereitet und selbsterklärend. Vom Team fühle ich mich herzlich betreut.»*



Christian Gunzenhauser, Birtel, Münchenstein

*«Der Fernkurs war für mich optimal, da ich alles von zu Hause aus lernen und anschauen konnte. Und die Unterlagen sind wirklich sehr gut. Ich habe auch zwei oder drei Mal angerufen und mir wurde jederzeit geholfen.»*



*Weitere Bewertungen und Kundengeschichten finden Sie unter [wirtepatent.ch/referenzen](https://wirtepatent.ch/referenzen)*



## Wirtefernkurse



Die meisten Schweizer Kantone verlangen für die Führung eines Gastronomiebetriebs ein Wirtepatent bzw. einen staatlich anerkannten Fähigkeitsausweis oder einen vergleichbaren Abschluss. Das Wirtepatent wird durch eine Wirteprüfung erlangt.

Die Ausbildungen und Prüfungen, die zum Wirtepatent führen, sind von Kanton zu Kanton unterschiedlich. Unsere Wirtefernkurse bereiten Sie flexibel, schnell und spezifisch auf die Prüfung in Ihrem Kanton vor.

[wirtepatent.ch/kantone](http://wirtepatent.ch/kantone)

### Was kostet der Fernkurs? Preise inkl. Rabatt bei Einmalzahlung

Kurs	Einmalzahlung	oder in Raten	Kurs	Einmalzahlung	oder in Raten
Aargau	Fr. 2430.–	4x Fr. 720.–	Solothurn	Fr. 2980.–	4x Fr. 870.–
Bern	Fr. 2980.–	4x Fr. 870.–	St.Gallen	Fr. 990.–	
Baselland	Fr. 2980.–	4x Fr. 870.–	Thurgau	Fr. 1880.–	2x Fr. 990.–
Basel-Stadt	Fr. 2980.–	4x Fr. 870.–	Wallis	Fr. 2980.–	4x Fr. 870.–
Luzern	Fr. 2430.–	6x Fr. 480.–	Schweiz	Fr. 3980.–	6x Fr. 780.–

Die Kosten sind in allen Kantonen unterschiedlich, da der Prüfungsstoff in jedem Kanton verschieden ist. Im Preis enthalten sind sämtliche Kursunterlagen, Repetitionen, die Korrektur der Lernzielkontrollen, die telefonische oder schriftliche Beratung durch Ihre persönliche Kursbetreuerin, die Prüfungsvorbereitung sowie Tipps und Unterstützung für das Ablegen der Prüfung.



## Welches Ausbildungsziel hat der Wirtefernkurs?

Sie eignen sich die theoretischen Kenntnisse der erfolgreichen Gastronomiebetriebsführung an und sind in der Lage, die kantonale Wirteprüfung erfolgreich abzulegen.

## Welche Vorteile bietet der Wirtefernkurs?

- gezielte Vorbereitung auf die Wirteprüfung in Ihrem Kanton
- praxisorientierter Kurs mit Beispielen und Zusatzübungen
- digitale Lernkarten fürs Lernen und Repetieren unterwegs
- flexibles Kursmodell mit persönlicher Betreuung

## Für wen ist der Wirtefernkurs besonders geeignet?

- Fachkräfte aus der Gastronomie
- Quereinsteiger, die sich in der Gastronomie selbständig machen wollen

## Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

- gute Deutschkenntnisse
- mind. 18 Jahre
- keine relevanten Einträge im Strafregister
- Aargau: 6 Monate Gastgewerbeerfahrung

### Haben Sie Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

031 302 11 42

[sekretariat@wirtepatent.ch](mailto:sekretariat@wirtepatent.ch)



### Melden Sie sich an:

Per Post mit dem

**Anmeldeformular** oder

direkt online unter

**[wirtepatent.ch/anmeldung](https://wirtepatent.ch/anmeldung)**





# Grundkurs Gastronomieführung



Steigen Sie in die Gastronomie ein oder übernehmen Sie demnächst einen Betrieb? Im Grundkurs Gastronomieführung lernen Sie in kompakter Form alles Wichtige, um Ihren Betrieb erfolgreich zu eröffnen und zu führen.

Brauchen Sie in Ihrem Kanton kein Wirtepatent, aber wollen Sie sich trotzdem gut auf Ihr neues Abenteuer vorbereiten? Dann ist der Grundkurs Gastronomieführung genau das Richtige für Sie!

[wirtepatent.ch/grundkurs](http://wirtepatent.ch/grundkurs)

## Was kostet der Grundkurs?

**Grundkurs Gastronomieführung**  
oder in Raten

**Fr. 1980.–**  
5x Fr. 480.–

Preis inkl. Rabatt bei Einmalzahlung

Im Preis enthalten sind sämtliche Kursunterlagen, die Korrektur der Lernzielkontrollen, die telefonische oder schriftliche Beratung durch Ihre persönliche Kursbetreuerin sowie das Ausbildungszertifikat bei erfolgreichem Abschluss.

## Welches Ausbildungsziel hat der Grundkurs?

Sie erlangen die theoretischen Kenntnisse, um einen Gastronomiebetrieb zu übernehmen und selbständig erfolgreich zu führen. Der Grundkurs behandelt u. a. die Themen Gastgewerberecht, Lebensmittelsicherheit, Personalwesen, Buchhaltung, Betriebsübernahme und -führung, Küche und Service.

## Welche Vorteile bietet der Grundkurs?

- das ganze Wissen für einen erfolgreichen Start in die Gastronomie in kompakter Form
- praxisorientierter Kurs mit vielen Fallbeispielen
- digitale Lernkarten fürs Lernen und Repetieren unterwegs
- flexibles Kursmodell mit persönlicher Betreuung
- Ausbildungszertifikat der Schweizer Gastronomie-fernschule

## Für wen ist der Grundkurs besonders geeignet?

- Fachkräfte aus der Gastronomie, die einen Betrieb führen möchten, aber kein Wirtepatent benötigen
- Quereinsteiger, die sich in der Gastronomie selbständig machen wollen

## Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

- gute Deutschkenntnisse

### Haben Sie Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

031 302 11 42

[sekretariat@wirtepatent.ch](mailto:sekretariat@wirtepatent.ch)



### Melden Sie sich an:

Per Post mit dem

**Anmeldeformular** oder

direkt online unter

**[wirtepatent.ch/anmeldung](https://www.wirtepatent.ch/anmeldung)**





## Servicekurs



Guter Service wird in der Gastronomie immer wichtiger. Viele Betriebe haben das Potential erkannt und setzen auf hohe Servicequalität als Unterscheidungsmerkmal gegenüber anderen Betrieben. Servicemitarbeitende mit Service-Know-how sind in der Gastronomie deshalb immer gefragter.

Machen Sie sich fit für die Gästebetreuung und absolvieren Sie mit unserem Servicekurs berufsbegleitend eine spannende Weiterbildung. Lernen Sie die Grundlagen der Servicevorbereitung, der Hygienerichtlinien und der Lebensmittelkunde.

[wirtepatent.ch/servicekurs](http://wirtepatent.ch/servicekurs)

### Was kostet der Servicekurs?

**Servicekurs**

Fr. 680.–

Im Preis enthalten sind sämtliche Kursunterlagen, die Korrektur der Lernzielkontrollen, die telefonische oder schriftliche Beratung durch Ihre persönliche Kursbetreuerin sowie das Ausbildungszertifikat bei erfolgreichem Abschluss.

## Welches Ausbildungsziel hat der Servicekurs?

Sie vertiefen Ihre Kenntnisse im professionellen Service und sind in der Lage, diese Kenntnisse praktisch anzuwenden. Der Servicekurs deckt alle relevanten Themen des Getränke- und Speiseservices ab.

## Welche Vorteile bietet der Servicekurs?

- praxisorientierter Kurs mit Infoblättern und Checklisten für die praktische Anwendung
- digitale Lernkarten fürs Lernen und Repetieren unterwegs
- flexibles Kursmodell mit persönlicher Betreuung
- Ausbildungszertifikat der Schweizer Gastronomie-fernschule

## Für wen ist der Servicekurs besonders geeignet?

- Servicekräfte, die bereits erste Erfahrungen gesammelt haben
- Quereinsteiger, die im Service arbeiten möchten

## Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

- gute Deutschkenntnisse

## Haben Sie Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

031 302 11 42

[sekretariat@wirtepatent.ch](mailto:sekretariat@wirtepatent.ch)



## Melden Sie sich an:

Per Post mit dem

**Anmeldeformular** oder

direkt online unter

**[wirtepatent.ch/anmeldung](https://www.wirtepatent.ch/anmeldung)**





## Barkurs



Egal, ob Einsteiger oder renommierte Barkeeperin: Für eine erfolgreiche Laufbahn in der Barwelt ist lebenslange Neugier zentral. Wagen Sie mit unserem Barkurs den Einstieg in die Welt der Bar oder den nächsten Schritt in Ihrer Karriere hinter dem Tresen.

Unser Barkurs bietet die ideale Weiterbildung, um praxisnah die Grundlagen des Barhandwerks sowie alles Wichtige zur Eröffnung und Führung Ihrer eigenen Bar zu erlernen.

[wirtepatent.ch/barkurs](http://wirtepatent.ch/barkurs)

### Was kostet der Barkurs?

**Barkurs**

Fr. 680.–

Im Preis enthalten sind sämtliche Kursunterlagen, die Korrektur der Lernzielkontrollen, die telefonische oder schriftliche Beratung durch Ihre persönliche Kursbetreuerin sowie das Ausbildungszertifikat bei erfolgreichem Abschluss. Zudem erhalten Sie ein Shaker-Set zum Mixen von Cocktails.



## Welches Ausbildungsziel hat der Barkurs?

Sie eignen sich die theoretischen Grundlagen der Barbetriebsführung an. Der Barkurs behandelt wichtige Themen wie Getränkekunde, Gästebetreuung, Hygiene und Barkonzept.

## Welche Vorteile bietet der Barkurs?

- praxisorientierter Kurs
- Barset mit Zubehör für die ersten Cocktails zu Hause
- digitale Lernkarten fürs Lernen und Repetieren unterwegs
- flexibles Kursmodell mit persönlicher Betreuung
- Ausbildungszertifikat der Schweizer Gastronomie-fernschule

## Für wen ist der Barkurs besonders geeignet?

- Barkeeper und andere Gastro-nomen, die eine Bar eröffnen wollen
- Quereinsteiger und Gastro-nomen, die als Barkeeper arbeiten wollen

## Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

- gute Deutschkenntnisse

### Haben Sie Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

031 302 11 42

[sekretariat@wirtepatent.ch](mailto:sekretariat@wirtepatent.ch)



### Melden Sie sich an:

Per Post mit dem

**Anmeldeformular** oder

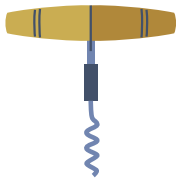
direkt online unter

[wirtepatent.ch/anmeldung](http://wirtepatent.ch/anmeldung)





## Weinkurse



Wenige Getränke üben eine so grosse Faszination aus wie Wein. Egal, ob Privatperson oder Gastronom, ein solides Grundwissen über Weinbau, Degustation und Service ist im Betrieb und bei Diskussionen unter Freunden von grossem Vorteil.

Für Gastronomen sind Weinkenntnisse zudem zentral für den Geschäftserfolg. Wein ist der Umsatztreiber schlechthin. Werden Sie zur Weinexpertin und begeistern Sie Ihre Gäste mit einer individuellen Weinberatung.

[wirtepatent.ch/weinkurs-gastronomie](http://wirtepatent.ch/weinkurs-gastronomie)

[wirtepatent.ch/weinkurs-privatpersonen](http://wirtepatent.ch/weinkurs-privatpersonen)

### Was kostet der Weinkurs?

<b>Weinkurs Gastronomie</b>	Fr. 680.–
<b>Weinkurs Privatpersonen</b>	Fr. 480.–

Im Preis enthalten sind sämtliche Kursunterlagen, die Korrektur der Lernzielkontrollen, die telefonische oder schriftliche Beratung durch Ihre persönliche Kursbetreuerin sowie das Ausbildungszertifikat bei erfolgreichem Abschluss. Zudem erhalten Sie drei Degustationsweine.



### Welches Ausbildungsziel haben die Weinkurse?

Sie eignen sich ein vertieftes und umfangreiches Weinwissen an. Im Weinkurs Gastronomie lernen Sie zusätzlich, wie ein erfolgreiches Weinkonzept in einem Gastronomiebetrieb aufgebaut werden kann.

### Welche Vorteile bieten die Weinkurse?

- praxisorientierter Kurs mit Beispielen
- drei Degustationsweine für eine angeleitete Weindegustation
- Weinführer zum Nachschlagen
- digitale Lernkarten fürs Lernen und Repetieren unterwegs
- flexibles Kursmodell mit persönlicher Betreuung
- Ausbildungszertifikat der Schweizer Gastronomie-fernschule

### Für wen sind die Weinkurse besonders geeignet?

- Weinliebhaber, die sich weiterbilden möchten
- Gastronomen, die sich im Thema Wein spezialisieren möchten
- Quereinsteiger, die noch wenig Weinwissen haben

### Welche Voraussetzungen müssen Sie erfüllen?

- gute Deutschkenntnisse

### Haben Sie Fragen?

Kontaktieren Sie uns:

031 302 11 42

[sekretariat@wirtepatent.ch](mailto:sekretariat@wirtepatent.ch)



### Melden Sie sich an:

Per Post mit dem **Anmeldeformular** oder direkt online unter **[wirtepatent.ch/anmeldung](https://wirtepatent.ch/anmeldung)**



# Kursablauf



1

## Anmelden & Lektionen lesen

Wir senden Ihnen die Kursunterlagen per Post und geben Ihnen Zugang zur digitalen Lernplattform LernBar. Sie lesen die Lektionen selbständig und bestimmen selbst, wann, wo und in welchem Tempo Sie lernen.

## Übungen einreichen & Feedback erhalten

Die LernBar führt Sie Schritt für Schritt durch Ihren Kurs. Nach jeder Lektion lösen Sie eine Lernzielkontrolle und erhalten von uns ein individuelles Feedback.

2



3

## Üben, üben, üben

Bei einem Wirtepatentkurs bereiten wir Sie mit den Lernkarten, den Zusatzübungen und der Probeprüfung spezifisch auf die Prüfung vor. Bei Kursen ohne Prüfung vertiefen Sie den Kursinhalt so lange mit den Lernkarten, bis er sitzt.

4

## Abschluss

Am Schluss Ihres Kurses erhalten Sie Ihr Wirtepatent oder Ihr Ausbildungszertifikat.



## Fragen stellen & Antworten erhalten

Während des ganzen Kurses stehen wir Ihnen telefonisch, per WhatsApp-Chat oder per E-Mail zur Verfügung. Ob Fragen zum Terminplan, zur Prüfung, zur Bewilligung oder zum Kursinhalt – wir sind für Sie da.

# Häufig gestellte Fragen

## **Ist ein Fernkurs für mich geeignet?**

Ein Fernkurs erfordert eine gewisse Disziplin, dafür können Sie lernen, wann, wie und wo Sie wollen. Unsere Kurse sind besonders geeignet für Leute, die keine Zeit für fixe Schulzeiten haben.

## **Wie wird die Qualität der Ausbildung garantiert?**

Die Schweizer Gastronomiefern-  
schule ist eduQua-zertifiziert. Das ist das offizielle Qualitätslabel des Schweizerischen Verbands für Weiterbildung (SVEB). Unsere wichtigste Referenz sind aber unsere Kunden. 98% der Kursabsolventen bewerteten unsere Kurse als gut bis sehr gut.

## **Wen kann ich fragen, wenn ich etwas nicht verstehe?**

Wir beantworten alle Ihre Fragen per E-Mail, per WhatsApp-Chat oder am Telefon. Die persönliche Betreuung ist uns sehr wichtig.

## **Wann startet der Kurs?**

Sie bestimmen bei der Anmeldung, wann der Kurs startet. Von der Anmeldung bis zum Kursstart dauert es rund 10 Tage.

## **Wie lange brauche ich für den Kurs?**

Falls Sie den Kurs berufsbe-  
gleitend machen, rechnen wir mit 4–8 Stunden Lernzeit pro Woche. Es steht Ihnen jedoch frei, schneller oder langsamer zu lernen.

## **Wie hoch ist die Erfolgsquote der Wirtepatent-Prüfungen?**

Die meisten Teilnehmenden unserer Wirtepatent-Kurse bestehen die Prüfungen im ersten Anlauf. Die Erfolgsquote liegt bei etwa 85%.

*Weitere Fragen und ein Video zum Kursablauf finden Sie unter [wirtepatent.ch/faq](https://wirtepatent.ch/faq)*

# Über uns

---

## Unsere Fernschule

Seit unserer Gründung im Jahr 2011 helfen wir Lernenden dabei, in der Gastronomie durchzustarten. Mittlerweile sind wir in diesem Bereich die grösste Fernschule in der Schweiz.

---

## Unser Anspruch

Unser Ansporn sind zufriedene Kursteilnehmende. Um Lernenden wie Ihnen die höchste Qualität zu bieten, optimieren wir fortlaufend unser Kursangebot. Dass Sie auf unsere gute Qualität zählen können, zeigen die Feedbacks von Ehemaligen und unsere eduQua-Zertifizierung.

---

## Unser Erfolg

Mit jährlich über 1000 Absolventen und einer Weiterempfehlungsrate von 98 % zeigen wir, dass Lernende unsere Qualität und persönliche Kursbetreuung schätzen.

---

## Unser Team

Sie können sich auf ein engagiertes und hilfsbereites Team freuen, das Ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht. Wir sind 20 Personen, die mit Leidenschaft ihr Fachwissen praktisch einbringen. Mit unserer Erfahrung in der Gastronomie und Erwachsenenbildung sind wir die ideale Begleiterin für Ihre Weiterbildung.



« *Wir würden uns freuen,  
Sie bei Ihrer Weiterbildung  
begleiten zu dürfen!* »

# Unser Team



**Elva Sam**



**Mario Widmer**



**Anaïs Seinecke**



**Celine Fankhauser**



**Simona Ruf**



**Tamara Hossain**



**Ravinan Ravikumar**



**Laura Grottolo**



**Adrian Kölliker**



**Nartnarin Hallwyler**



**Alec Storrer**



**Sara Bühlmann**



**Adrian Lauper**



**Roman Kuster**



**Susanna Staude**



**Ismail Bünül**



**Leandra Dürst**



**Livio Brunner**



**Alexandra Wili**



**Manuel Wyder**

# Preisübersicht

Kurs	Ratenzahlung	Einmalzahlung
<b>Wirtefernkurse</b>		
Aargau	4x Fr. 720.–	Fr. 2430.–*
Bern	4x Fr. 870.–	Fr. 2980.–*
Baselland	4x Fr. 870.–	Fr. 2980.–*
Basel-Stadt	4x Fr. 870.–	Fr. 2980.–*
Luzern	6x Fr. 480.–	Fr. 2430.–*
Solothurn	4x Fr. 870.–	Fr. 2980.–*
St.Gallen		Fr. 990.–
Thurgau	2x Fr. 990.–	Fr. 1880.–*
Wallis	4x Fr. 870.–	Fr. 2980.–*
Schweiz	6x Fr. 780.–	Fr. 3980.–*
<b>Weiterbildungen Gastronomie</b>		
Grundkurs Gastronomieführung	5x Fr. 480.–	Fr. 1980.–*
Servicekurs		Fr. 680.–
Barkurs		Fr. 680.–
Weinkurs Gastronomie		Fr. 680.–
<b>Weiterbildungen Privatpersonen</b>		
Weinkurs Privatpersonen		Fr. 480.–

\*Inkl. Rabatt bei Einmalzahlung

