

2023

**COURS WEITERBILDUNG  
DE PERFECTIONNEMENT**

Inscription sur [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch) ou au moyen du bulletin d'inscription en fin de brochure  
Anmeldung auf [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch) oder mit dem Anmeldeformular am Ende der Broschüre

L'offre de cours que vous découvrirez dans les pages qui suivent (3-41) est riche et variée ; elle s'étend aux domaines suivants :

**Cuisine**

**Service et vente**

**Management**

**Langues**

**Informatique**

En plus, nous vous proposons **des solutions à la carte**. Si vous souhaitez qu'un thème particulier soit abordé pour votre établissement et vos collaborateurs (minimum de 6 participants), afin d'améliorer ou de développer une particularité de votre établissement, c'est avec plaisir que nous organiserons votre cours à GastroFribourg.

**Les exploitants et le personnel des établissements publics du canton de Fribourg peuvent participer gratuitement à tous les cours de perfectionnement.**

---

Das Kursangebot, welches Sie auf den nachfolgenden Seiten (42-60) entdecken werden, ist vielfältig und umfangreich. Es umfasst folgende Bereiche:

**Service und Verkauf**

**Management**

**Sprachkurse**

**Informatik**

Zusätzlich bieten wir Ihnen **massgeschneiderte Lösungen** an. Wenn Sie möchten, dass für Ihren Betrieb und Ihre Mitarbeitenden (mindestens 6 Teilnehmer) ein ganz bestimmtes Thema angegangen wird, um eine Besonderheit Ihres Betriebs zu verbessern oder zu fördern, so organisieren wir gerne Ihren Kurs in unserem Berufsbildungszentrum.

**Die Betriebsleiter sowie das Personal der öffentlichen Gaststätten des Kantons Freiburg können an sämtlichen Weiterbildungskursen gratis teilnehmen.**

**Secrétariat cantonal**  
**Kantonalsekretariat**

Ch. des Primevères 15  
1700 Fribourg

**Centre professionnel**  
**Berufsbildungszentrum**

Ch. des Primevères 11  
1700 Fribourg

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

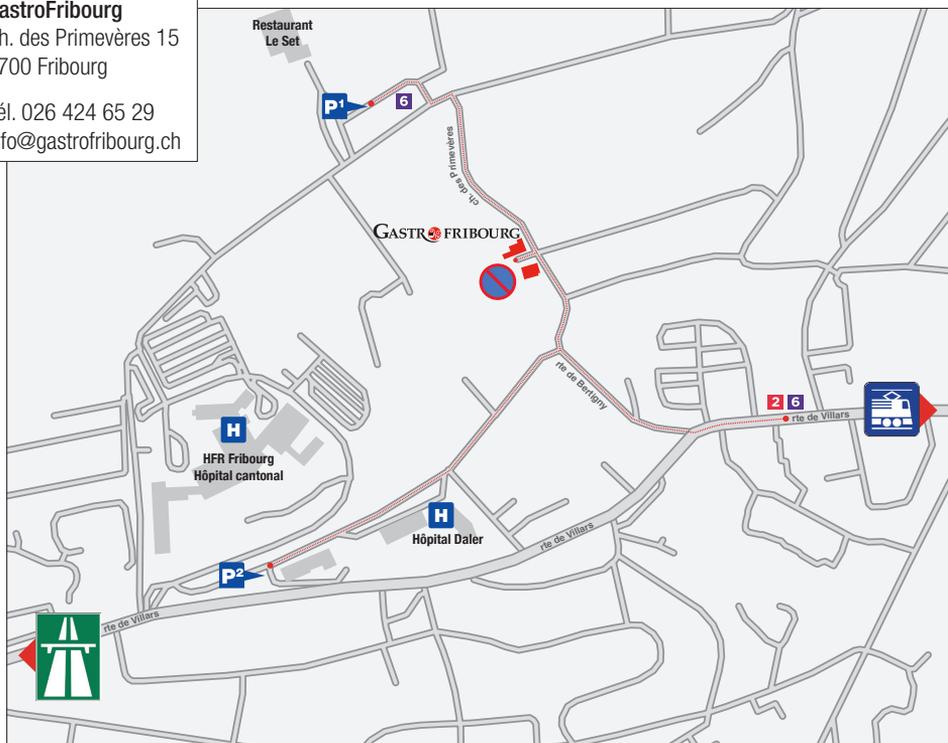
[info@gastrofribourg.ch](mailto:info@gastrofribourg.ch)  
T. 026 424 65 29

# PLAN D'ACCÈS – ANFAHRTSPLAN

## GastroFribourg

Ch. des Primevères 15  
1700 Fribourg

Tél. 026 424 65 29  
info@gastrofribourg.ch



## TRANSPORT PUBLIC

**6** TPF Bus ligne 6, arrêt « **GUINTZET** »

(env. 9 min. en bus puis 200m à pieds)

**2** TPF Bus ligne 2 ou 6, arrêt « **BEAUREGARD** »

(env. 1 min. en bus puis 500m à pieds)

## PARKING

Parking payant **P1** du Guintzet,  
puis accès à pied à GastroFribourg (env. 4 min.)  
(max. 3 heures)

Parking payant **P2** du Becozy (ancien Parc Hôtel),  
puis accès à pied à GastroFribourg (env. 8 min.)  
(tarif : 90' gratuites puis CHF 2.50/heure)

## Informations sur les parkings d'échange (P+R)

ainsi que les horaires de bus sous :  
[www.gastrofribourg.ch/coordonnees](http://www.gastrofribourg.ch/coordonnees)

## ÖFFENTLICHE VERKEHRSMITTEL

**6** TPF Bus Linie 6, Haltestelle « **GUINTZET** »

(ca. 9 Min. per Bus und 200m zu Fuss)

**2** TPF Bus ligne 2 ou 6, arrêt « **BEAUREGARD** »

(ca. 1 Min. per Bus und 500m zu Fuss)

## PARKING

Kostenpflichtiger Parkplatz **P1** beim Guintzet,  
GastroFribourg ist zu Fuss erreichbar (ca. 4 Min.)  
(max. 3 Stunden)

Kostenpflichtiger Parkplatz **P2** des Becozy (Ex-Parc Hôtel),  
GastroFribourg ist zu Fuss erreichbar (ca. 8 Min.)  
(Tarif: 90' gratis, danach CHF 2.50/Stunde)

## Informationen über Park und Ride-Anlagen (P+R)

und Busfahrpläne unter :  
[www.gastrofribourg.ch/anschrift](http://www.gastrofribourg.ch/anschrift)

# SOMMAIRE DES COURS PAR BRANCHE



## CUISINE

	N° cours	Page
Cuisson lente à basse température	F100	10
Petits déjeuners et brunchs	F101	10
Approche de la cuisine italienne	F102	10
Cuisson sous-vide	F103	11
Les différents régimes végétariens	F104	11
Les sauces et les fonds de base	F105	11
A la découverte des tapas	F106	12
La cuisine d'alpage	F107	12
Cuisiner comme un professionnel	F108	12
L'art du barbecue	F109	13
Salades, comment les sublimer ?	F110	13
Les terrines dans leur diversité	F111	13
Le menu de Bénichon	F112	14
La chasse	F113	14
Finger Food ou l'art d'un cocktail dînatoire	F114	14
Redécouvrir les légumes	F115	15
Mettre en scène ses assiettes	F116	15
Optimiser votre siphon	F117	15
Confectionner son foie gras pour les fêtes	F118	16
Desserts simples et tendances	F119	16
Les plats du jour <b>NEW</b>	F120	16
Initiation à la cuisine moléculaire <b>NEW</b>	F122	17
La préparation et l'élaboration de sushis <b>NEW</b>	F123	17
Savoir fixer son prix de vente: Cuisine (cours théorique)	F300	31

# SOMMAIRE DES COURS PAR BRANCHE



## SERVICE ET VENTE

### N° cours

### Page

Cours de base sur le service <b>NEW</b>	F222	18
Cours de service - débutant	F210	18
Cours de service et sommellerie - avancé	F211	18
Le vignoble fribourgeois et ses vins	F203	19
Introduction au vin et vins suisses - niveau 1	F201	19
Les vins suisses - niveau 2	F202	19
Les vins de France	F205	20
Les vins italiens <b>NEW</b>	F204	20
L'association des vins et des mets en pratique - niveau 1	F209	21
Introduction aux vins du monde par cépage - niveau 2	F212	21
Gestion de cave et des boissons	F215	22
Introduction au monde de la bière	F206	22
Cocktails et initiation au bartending <b>NEW</b>	F218	22
Champagnes et vins mousseux <b>NEW</b>	F213	23
Porto, Xérès et Madère <b>NEW</b>	F214	23
Introduction aux spiritueux par catégorie - niveau 1	F216	24
Introduction aux spiritueux par catégorie - niveau 2 <b>NEW</b>	F217	24
Devenez Barista	F207	25
Découverte et initiation au Latte Art	F208	25
Alcool et comportement à risque	F220	26
Techniques modernes de vente Sale.Ing.	F219	26
Organisation professionnelle de banquets <b>NEW</b>	F221	26
Comment organiser un traiteur <b>NEW</b>	F223	27
Ecriture sur ardoise - niveau 1	F200-1	27
Ecriture sur ardoise - niveau 2 <b>NEW</b>	F200-2	27



## MANAGEMENT

### N° cours

### Page

Assurances sociales, salaires et CCNT	F301	28
Régimes matrimoniaux et conflits avec le propriétaire des locaux	F309	28
Reprise ou remise d'un établissement	F311	28
Mener efficacement un entretien d'engagement	F302	29

# SOMMAIRE DES COURS PAR BRANCHE



## MANAGEMENT (SUITE)

N° cours

Page

L'accueil et le traitement performants de la clientèle	F305	29
Fixer clairement les objectifs à ses collaborateurs	F307	29
Savoir donner et recevoir des feedbacks	F308	30
Comment mobiliser et motiver son personnel ?	F310	30
Conduire l'entretien annuel d'évaluation	F312	31
Mise en place du système de gestion de la durabilité	F314	31
Savoir fixer son prix de vente : Cuisine (cours théorique)	F300	31
Des bases de l'hygiène au HACCP	F303	32
Mise en oeuvre du concept d'hygiène au sein de votre établissement - ½ jour	F304	32
HACCP et analyse des risques au sein de votre établissement	F316	33
Sécurité au travail	F306	33
Prévention incendie	F313	33



## COURS DE LANGUE - NEW

N° cours

Page

Cours de français - Nettoyer la cuisine et ranger l'économat	F400	34
Cours de français - Utiliser un appareil, le contrôler et le nettoyer	F401	35
Cours de français - Organiser l'espace de travail et préparer un menu	F402	35



## INFORMATIQUE

N° cours

Page

Bureautique sur mesure	F500	39
MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook		
Site internet et référencement	F503	36
Les réseaux sociaux et leur fonctionnement - débutant	F504	36
Créer du contenu sur les réseaux sociaux - avancé	F505	36
Se lancer sur Facebook	F507	37
Obtenir des nouveaux clients grâce à Facebook	F508	37
Conception de votre newsletter	F509	37
Comment bien gérer son e-réputation	F506	38
Gestion de votre sécurité informatique	F502	38

# SOMMAIRE DES COURS PAR DATES

<b>JANVIER</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Introduction aux spiritueux par catégorie - niveau 2 <b>NEW</b>	F217	24
Cours de langue - nettoyer la cuisine et ranger l'économat	F400	34
Savoir fixer son prix de vente: Cuisine (cours théorique)	F300	31
Ecriture sur ardoise - niveau 1	F200-1	27
Assurances sociales, salaires et CCNT	F301	28
Introductin au vin et vins Suisses - niveau 1	F201	19
Mener efficacement un entretien d'engagement	F302	29
Cocktails et initiation au bartending <b>NEW</b>	F218	22
Gestion de votre sécurité informatique	F502	38

<b>FÉVRIER</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Cuisson lente à basse température	F100	10
Des bases de l'hygiène au HACCP	F303	32
Le vignoble fribourgeois et ses vins	F203	19
Approche de la cuisine italienne	F102	10
Site internet et référencement	F503	36
Les vins italiens <b>NEW</b>	F204	20
Petits déjeuners et brunchs	F101	10
Mise en oeuvre du concept d'hygiène au sein de votre établissement - ½ jour	F304	32
Comment bien gérer son e-réputation	F506	38
Cours de service - débutant	F210	18
Les réseaux sociaux et leur fonctionnement - débutant	F504	36
Créer du contenu sur les réseaux sociaux - avancé	F505	36
Bureautique sur mesure	F500	39
MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook		

# SOMMAIRE DES COURS PAR DATES

<b>MARS</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Bureautique sur mesure MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook	F500	39
Cuisson sous-vide	F103	11
Les vins de France	F205	20
Les différents régimes végétariens	F104	11
Introduction au monde de la bière	F206	22
Cours de langue - utiliser un appareil, le contrôler et le nettoyer	F401	35
Les sauces et les fonds de base	F105	11
L'accueil et le traitement performants de la clientèle	F305	29
Devenez Barista	F207	25
Les vins Suisse - niveau 2	F202	19
Découverte et initiation au Latte Art	F208	25
Sécurité au travail	F306	33
Comment organiser un traiteur <b>NEW</b>	F223	27
A la découverte des tapas	F106	12

<b>AVRIL</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Bureautique sur mesure MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook	F500	39
Alcool et comportement à risque	F220	26
Mise en oeuvre du concept d'hygiène au sein de votre établissement - ½ jour	F304	32
Savoir donner et recevoir des feedbacks - niveau 1	F308	30
Initiation à la cuisine moléculaire <b>NEW</b>	F122	17
La cuisine d'alpage	F107	12
L'association des vins et des mets en pratique - niveau 1	F209	21
Mise en place du système de gestion de la durabilité	F314	31
Régimes matrimoniaux et conflits avec le propriétaire des locaux	F309	28

# SOMMAIRE DES COURS PAR DATES

<b>MAI</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Devenez Barista	F207	25
Cuisiner comme un professionnel	F108	12
Fixer clairement les objectifs à ses collaborateurs	F307	29
Cocktails et initiation au bartending <b>NEW</b>	F218	22
Se lancer sur Facebook de manière professionnelle	F507	37
Comment mobiliser et motiver son personnel - Leadership	F310	30
Cours de service et sommellerie - avancé	F211	18
Cours de langue - organiser l'espace de travail et préparer un menu	F402	35
Obtenir des nouveaux clients grâce à Facebook	F508	37
Techniques modernes de vente Sale ing.	F219	26
Organisation professionnelle de banquet <b>NEW</b>	F221	26
Reprise ou remise d'un établissement	F311	28
L'art du barbecue	F109	13

<b>JUIN</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
La préparation et l'élaboration de sushis <b>NEW</b>	F123	17
Cours de base sur le service <b>NEW</b>	F222	18
HACCP et analyse des risques au sein de votre établissement <b>NEW</b>	F316	33
Salades, comment les sublimer ?	F110	13
Prévention incendie (ECAB)	F313	33
Les terrines dans leur diversité	F111	13

<b>AOÛT</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Le menu de bénichon	F112	14

<b>SEPTEMBRE</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Introduction aux vins du monde par cépage - niveau 2	F212	21
La chasse	F113	14
Devenez Barista	F207	25

# SOMMAIRE DES COURS PAR DATES

<b>SEPTEMBRE (SUITE)</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Finger Food ou l'art d'un cocktail d'înatatoire	F114	14
Des bases de l'hygiène au HACCP	F303	32
Conception de votre newsletter	F509	37
Ecriture sur ardoise - niveau 1	F200-1	27
Redécouvrir les légumes	F115	15
Bureautique sur mesure MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook	F501	39

<b>OCTOBRE</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Bureautique sur mesure MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook	F501	39
Mettre en scène ses assiettes	F116	15
Champagne et vins mousseux <b>NEW</b>	F213	23
Porto, Xérès et Madère <b>NEW</b>	F214	23
Sécurité au travail	F306	33
Ecriture sur ardoise - niveau 2 <b>NEW</b>	F200-2	27
Optimiser votre siphon	F117	15
Gestion de cave et des boissons	F215	22

<b>NOVEMBRE</b>	<b>N° cours</b>	<b>Page</b>
Bureautique sur mesure MS-Office 2019 : Word, Excel, Powerpoint et Outlook	F501	39
Introduction aux spiritueux par catégorie - niveau 1	F216	24
Le vignoble fribourgeois et ses vins	F203	19
Desserts simples et tendances	F119	16
Introduction au monde de la bière	F206	22
Confectionner son foie gras pour les fêtes	F118	16
Devenez Barista	F207	25
Mise en oeuvre du concept d'hygiène au sein de votre établissement - ½ jour	F304	32
Conduire l'entretien annuel d'évaluation	F312	31
Découverte et initiation au Latte Art	F208	25
Les plats du jour <b>NEW</b>	F120	16



## CUISSON LENTE À BASSE TEMPÉRATURE

PLUS DE RENDEMENT ET DE SATISFACTION, MOINS DE STRESS !

F100

### Description

Evaluer les principes de base de cette technique de cuisson. Utiliser la méthode et les appareils en rapport. Maîtriser les cuissons à basse température. Démonstration et préparation d'un menu complet à basse température. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 1er février 2023

**Max.** 10 personnes



## PETITS DÉJEUNERS ET BRUNCHS

F101

### Description

Identifier les attentes de nos clients pour leur premier repas de la journée. Souvent négligé, c'est un repas primordial. À nous de trouver comment rendre ce petit déjeuner attractif, bon, sain et rentable. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mardi 14 février 2023

**Max.** 10 personnes



## APPROCHE DE LA CUISINE ITALIENNE

VIVA ITALIA

F102

### Description

Confectionner les principales recettes des grands classiques de la cuisine italienne. Réalisation par les participants de douze recettes de base de la cuisine italienne (pizza, gnocchi, pâtes fraîches, piccata, focaccia, saltimbocca, etc...). Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 8 février 2023

**Max.** 10 personnes



## CUISSON SOUS-VIDE DE LA CONCEPTION À LA MISE EN SERVICE

F103

### Description

Évaluer les principes de base de cette technique de cuisson, en maîtriser l'aspect sanitaire et ses spécificités tout en reconnaissant ses avantages gastronomiques, économiques et organisationnels. Préparation de plats de viandes, poissons, coquillages, légumes et de desserts, suivie d'un échange d'expériences. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 1er mars 2023

**Max.** 10 personnes



## LES DIFFÉRENTS RÉGIMES VÉGÉTARIENS AVEC THÉORIE DES ALLERGIES

F104

### Description

Comment ne pas se perdre entre les régimes ovo-végétarien, végétalien, lacto-végétarien et ovo-lacto-végétarien ? Savoir proposer des mets qui plairont aux personnes végétariennes et qui pourront aussi plaire aux « carnivores » ! Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mardi 7 mars 2023

**Max.** 10 personnes



## LES SAUCES ET LES FONDS DE BASE DES SAUCES AVEC UNE VRAIE IDENTITÉ

F105

### Description

Confectionner un fond de base assez rapidement, en régler l'assaisonnement et la liaison. Comprendre l'importance que revêt la confection de sauces maison à base de fonds maison. Préparation de sauces originales et identifiées. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 15 mars 2023

**Max.** 10 personnes



## À LA DÉCOUVERTE DES TAPAS SUR LE POUCE À TOUTE HEURE !

F106

### Description

Dynamiser l'apéritif et booster votre chiffre d'affaires! Réaliser des tapas simples et originaux parmi les plus populaires d'Espagne. Revaloriser des «restes» en les transformant en tapas. Echange d'expériences. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 29 mars 2023

**Max.** 10 personnes



## LA CUISINE D'ALPAGE

F107

### Description

Réaliser quelques recettes de base incontournables de la cuisine d'alpage. Apprendre à gérer ses stocks en tenant compte des variations de clientèle, générées par différents facteurs extérieurs. Poser un regard différent sur son offre-client et mettre en évidence les possibilités de développement futur. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 5 avril 2023

**Max.** 10 personnes



## CUISINER COMME UN PROFESSIONNEL LES TRUCS ET ASTUCES DU CHEF POUR SE SIMPLIFIER LA VIE

F108

### Description

Evaluer les différentes méthodes de travail, organiser son travail quotidien de manière plus rationnelle afin de pouvoir proposer une offre plus diversifiée à sa clientèle. Mettre en évidence les avantages pratiques et économiques. Production, mise en place de différents plats au menu et à la carte. Cours avec dégustation.

**Durée** 3 jours

**Dates et** Mardi 2 mai 2023

08h30 à 12h00 et 13h30 à 16h00

**horaires** Mercredi 3 mai 2023

08h30 à 16h00

Judi 4 mai 2023

08h30 à 16h00

**Max.** 10 personnes



## L'ART DU BARBECUE

F109

### Description

Différencier les divers ustensiles pouvant faire office de barbecue (plancha, gril à gaz ou au feu de bois). Élaborer un menu complet cuisiné au barbecue. Trucs et astuces du chef de cuisine pour une organisation optimale du travail. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 31 mai 2023

**Max.** 10 personnes



## SALADES, COMMENT LES SUBLIMER ? FRAÎCHEUR, COULEURS ET ATTRACTIVITÉ

F110

### Description

Reconnaître la qualité et la variété des produits de base. Concevoir une carte de salades composées. Exécuter plusieurs vinaigrettes. Idées de présentation et échange d'expériences autour des salades d'ici et d'ailleurs. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 14 juin 2023

**Max.** 10 personnes



## LES TERRINES DANS LEUR DIVERSITÉ PERPÉTUER UN SAVOIR-FAIRE

F111

### Description

Confectionner des terrines maison selon un savoir-faire, basé sur des recettes originales et faciles d'exécution. Explication des avantages économiques et gustatifs, mais aussi des possibilités de conservation et de la plus-value apportée à des terrines de confection maison. Préparation d'un buffet de terrines complet. Cours avec dégustation.

**Durée** 1 jour de 8h30 à 16h00

**Date** Mercredi 28 juin 2023

**Max.** 10 personnes



## LE MENU DE BÉNICHON

### UN CLASSIQUE DE CHEZ NOUS!

F112

#### Description

Apprendre ou affiner la confection du menu de bénichon d'après la charte de la bénichon du Pays de Fribourg. Reconnaître les produits de base et leur provenance qui servent à la confection du menu. Préparation du menu complet. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Lundi 28 août 2023

**Max.** 10 personnes



## LA CHASSE

### REVISITER LA CHASSE DE FAÇON MODERNE ET ORIGINALE

F113

#### Description

Exécuter une ou deux recettes de chasse parmi celles qui sont proposées. Prendre conscience de l'importance de la présentation et découvrir de nouvelles tendances. Confection d'un menu complet. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mardi 5 septembre 2023

**Max.** 10 personnes



## FINGER FOOD OU L'ART D'UN COCKTAIL DÎNATOIRE

### BUFFET FROID, CHAUD, SUCRÉ, SALÉ OU APÉRITIF

F114

#### Description

Proposer un buffet et gérer son contenu tout au long de son ouverture. Evaluer l'organisation et les mises en place. Apprendre à gérer l'aspect économique et les quantités à commander, en fonction notamment des thèmes de buffet (séminaire, mariage, etc.). Démonstration de différentes techniques d'organisation et de présentation. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 13 septembre 2023

**Max.** 10 personnes



## REDÉCOUVRIR LES LÉGUMES

F115

### Description

Apprendre à exécuter les différentes méthodes de préparation et de cuisson adaptées pour douze légumes différents. Saisir les principes de base des différentes techniques démontrées. Production et mise en place. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00  
**Date** Mercredi 27 septembre 2023  
**Max.** 10 personnes



## METTRE EN SCÈNE SES ASSIETTES C'EST LA PREMIÈRE IMPRESSION QUI COMPTE !

F116

### Description

Découvrir des nouvelles tendances et prendre conscience de l'importance de la présentation. Recherche et créativité, démonstrations, exercices pratiques et échange d'expériences. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00  
**Date** Mercredi 11 octobre 2023  
**Max.** 10 personnes



## OPTIMISER VOTRE SIPHON POUR ÉPATER VOS CLIENTS ET SUBLIMER VOS ASSIETTES

F117

### Description

Apprendre à confectionner des mousses et des espumas. Maîtriser les principes fondamentaux d'une mousse et de sa stabilisation. Maîtriser l'aspect sanitaire et le choix des siphons. Reconnaître les avantages de cette technique. Exécution d'un menu complet à l'aide de douze siphons. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00  
**Date** Mercredi 25 octobre 2023  
**Max.** 10 personnes



## CONFECTIONNER SON FOIE GRAS POUR LES FÊTES

### UNE VALEUR SÛRE POUR VOS FÊTES DE FIN D'ANNÉE

F118

#### Description

Apprendre à différencier le foie gras d'oie et de canard, en connaître les valeurs nutritives et les principaux critères de choix, le déguster de manière adéquate et l'associer à un vin. Démonstration et préparation de plusieurs techniques de cuisson du foie gras. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mardi 14 novembre 2023

**Max.** 10 personnes



## DESSERTS SIMPLES ET TENDANCE

### ILS PONCTUENT L'IMPRESSION GÉNÉRALE D'UN REPAS

F119

#### Description

Apprendre les bases de travail du pâtissier en restauration. Reprendre ou se lancer dans l'exécution de desserts simples (tartes, meringage italien, desserts gélatinés...). Confection d'un buffet de desserts complet et organisation du travail de manière professionnelle. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 8 novembre 2023

**Max.** 10 personnes



## LES PLATS DU JOUR

F120

NEW

#### Description

Planifier une semaine de plats du jour en tenant compte de l'équilibre alimentaire, de la diversité et de la saisonnalité de son offre. Exécution d'un menu du jour complet et des mises en place y relatives. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mercredi 29 novembre 2023

**Max.** 10 personnes



## INITIATION À LA CUISINE MOLÉCULAIRE

F122

NEW

### Description

Différencier la cuisine moléculaire et la gastronomie moléculaire. Comprendre les différentes techniques, les différents aditifs et leurs utilités. Identifier les dangers de l'azote liquide et ses techniques et identifier la coagulation des protéines de l'oeuf. Réalisation d'un menu moléculaire. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Mardi 4 avril 2023

**Max.** 10 personnes



## LA PRÉPARATION ET L'ÉLABORATION DE SUSHIS

F123

NEW

### Description

Comprendre et réaliser la cuisson et l'assaisonnement du riz. Réalisation de différents sushis (maki, nigiri...) et utilisation des produits régionaux avec une touche asiatique. Cours avec dégustation.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 16h00

**Date** Lundi 5 juin 2023

**Max.** 10 personnes





## COURS DE BASE SUR LE SERVICE DÉBUTANT

F222

NEW

### Description

Découvrez le métier de service sous ses aspects les plus beaux et les plus exigeants. Vous recevrez des conseils pour l'utilisation quotidienne, vous apprendrez les aspects techniques professionnels et le comportement à adopter dans le service ainsi que les termes de base au quotidien. Ce cours est particulièrement adapté aux étudiants débutant dans le service.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 2 jours de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Dates** Mardi 6 et mercredi 7 juin 2023



## COURS DE SERVICE DÉBUTANT

F210

### Description

Ce cours vous apprend la connaissance des exigences de base du métier (accueil, clients, pratique, vente), l'art de bien servir (mise en place, mets, boissons), ainsi que des notions indispensables dans le domaine culinaire (composition, rédaction et présentation de menus et cartes). Ce cours ne nécessite aucun prérequis mais évoluera en fonction du niveau des participants.

**Horaire** 5 après-midis de 14h30 à 17h00

**Dates** Du lundi 20 au vendredi 24 février 2023

**Max.** 12 personnes



## COURS DE SERVICE ET SOMMELLERIE AVANCÉ

F211

### Description

Ce cours est conçu pour les personnes possédant déjà une expérience de la gastronomie/hôtellerie et qui sont amenées à conseiller les clients sur le choix des vins et/ou conseiller leur direction sur le choix des vins et pour la carte des vins. Des techniques de sommellerie avancées sont enseignées pour le service des vins.

### Connaissances requises pour accéder au cours

Avoir suivi le cours F210 «Cours de service débutant».

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 2 jours de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Dates** Lundis 15 et 22 mai 2023

**Max.** 12 personnes



## LE VIGNOLE FRIBOURGEOIS ET SES VINS UN MONDE À DÉCOUVRIR

F203

### Description

Ce cours a pour but de découvrir la culture de la vigne ainsi que les vins du canton de Fribourg (AOC Cheyres et AOC Vully). Des vignes cultivées par des viticulteurs passionnés, des caves familiales riches de plusieurs siècles d'expérience, une relève assurée par de jeunes oenologues chevronnés, des vins de niche de classe internationale. Le cours comprend une partie théorique et une partie de dégustation.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 après-midi de 14h30 à 17h00  
**Dates** Mardi 7 février 2023 / Mardi 7 novembre 2023  
**Max.** 15 personnes



## INTRODUCTION AU VIN ET VINS SUISSES NIVEAU 1 - ATELIER

F201

### Description

Ce cours s'adresse à tous ceux qui s'intéressent au vin mais qui n'ont pas ou peu de connaissances en la matière. En tant que pays producteur de vin, nous vous présentons également les principaux cépages produits en Suisse. La dégustation fait partie intégrante de ce cours.

Ce cours est bilingue (français et allemand)

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30  
**Date** Mercredi 25 janvier 2023  
**Max.** 12 personnes



## LES VINS SUISSES NIVEAU 2 - ATELIER

F202

### Description

L'atelier est conçu pour les personnes dont le rôle commercial est prépondérant et dont les décisions sur le choix des produits leur incombent directement ou dépendent de leur bon conseil, autant pour leur direction que pour leurs clients. La dégustation fait partie intégrante de ce cours.

### Connaissances requises pour accéder au cours

Avoir suivi le cours F201 «Introduction au vin et vins Suisses»

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 2 jours de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30  
**Dates** Lundis 20 et 27 mars 2023  
**Max.** 12 personnes



## LES VINS DE FRANCE

### ATELIER

F205

#### Description

Ce cours vous offre l'opportunité de découvrir et comprendre les différences de vinification, viticulture et cépages des différentes régions de France. La dégustation fait partie intégrante de ce cours.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaires** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 6 mars 2023

**Max.** 12 personnes



## LES VINS ITALIENS

### SÉMINAIRE

F204

NEW

#### Description

Au cours de ce séminaire, vous découvrirez les multiples facettes du vin Italien, les différents cépages ainsi que les méthodes de production qui font que le vin Italien est différent des autres régions viticoles. Vous découvrirez également les principales régions viticoles et pourquoi la méthode de vinification est si importante pour les différents styles disponibles. La dégustation fait partie intégrante de ce cours.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaires** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 13 février 2023

**Max.** 12 personnes





## L'ASSOCIATION DES VINS ET DES METS EN PRATIQUE

### NIVEAU 1

F209

#### Description

Le fait d'associer le vin avec un plat est un cas d'apprentissage. Il existe des principes qui doivent être suivis, mais comme la plupart des règles, il y a toujours des exceptions et nous pouvons utiliser les exceptions pour réussir un repas comme une «expérience à retenir».

Au cours de la journée, vous serez présentés les principes de l'harmonisation des aliments et des vins. Puis ces règles seront examinées en pratique, en utilisant comme référence les différentes méthodes de cuisson, les textures et les saveurs pour comprendre ce qui fonctionne et comment certaines incohérences peuvent être évitées et transformées en expériences positives potentielles. La dégustation de vins et de mets fait partie intégrante de ce cours.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 24 avril 2023

**Max.** 12 personnes



## INTRODUCTION AUX VINS DU MONDE PAR CÉPAGE

### NIVEAU 2 - COURS CERTIFIANT

F212

#### Description

Formation pertinente là où des connaissances sont exigées afin de maintenir et améliorer les standards de qualité dans cette industrie, par exemple dans le service à la clientèle et les fonctions de vente à l'hôtellerie, gastronomie et commerce du vin.

Ce cours se concentre sur les principaux cépages et les principales régions productrices du monde. La dégustation de vins fait partie intégrante de ce cours.

#### Examen - Certificat reconnu dans 78 pays

Les personnes souhaitant recevoir le certificat **WSET® Niveau 2 - Awards en vins** doivent s'inscrire à l'examen deux semaines avant le cours. Les frais sont à la charge du participant (CHF 140.-).

#### Connaissances requises pour accéder au cours

Aucune, un avantage est d'avoir suivi le cours F209 «L'association des vins et des mets en pratique»

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 3 jours de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Dates** Lundis 4, 11 et 18 septembre 2023

**Max.** 12 personnes



## GESTION DE CAVE ET DES BOISSONS

F215

### Description

Le cours permet aux participants d'acquérir la compréhension et les compétences nécessaires pour gérer une cave (contrôle de la température) et être capable de surveiller la mise en oeuvre des procédures de commande du stock et sa rotation permettant de maximiser la durée de conservation des boissons. Les processus de gestion des contrats de fournisseur ou d'importation des vins et spiritueux en Suisse sont expliqués durant le cours, tout comme la législation en vigueur conformément à la loi sur la vente et la consommation d'alcool.

Ce cours est bilingue (français et allemand)

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 30 octobre 2023

**Max.** 12 personnes



## INTRODUCTION AU MONDE DE LA BIÈRE

F206

### Description

Lors de ce cours, vous apprendrez comment la bière est fabriquée, quels sont les ingrédients et leur influence sur le goût. Vous dégusterez différents types de bières et apprendrez également à reconnaître certains des défauts les plus courants.

Le stockage et le service de la bière seront examinés en détail. Le respect et le maintien des règles sanitaires et de sécurité pour l'entretien des équipements de tirage de bière seront également traités.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Dates** Lundi 13 mars 2023 / Lundi 13 novembre 2023

**Max.** 12 personnes



## COCKTAILS ET INITIATION AU BARTENDING

F218

NEW

### Description

Apprendre les techniques de base du barman. Expérimenter et déguster l'association de spiritueux, liqueurs, agrumes et produits frais. Créer une carte de cocktails personnalisés pour votre établissement.

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Dates** Lundi 30 janvier 2023 / Jeudi 11 mai 2023

**Max.** 10 personnes



## CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX SÉMINAIRE

F213

NEW

### Description

Ce séminaire vous offre la possibilité d'en apprendre davantage sur la production, sur la dégustation professionnelle et sur les différents styles de Champagne( Brut Sauvage, Brut Moelleux, Millésime, Cuvée Prestige,...). Vous dégusterez plusieurs Champagnes de différents styles et niveaux de qualité. A la fin de ce séminaire, vous serez en mesure de déguster et d'évaluer des Champagnes avec des connaissances spécialisées, de lire l'étiquette et d'expliquer leurs différences selon le "type de productrice/producteur" (NM, RC, ND, CM,...). En deuxième partie, vous examinerez la méthode de production "Charmat" (cuve close) et le style des vins qu'on peut en produire comme: Prosecco, Moscato d'Asti, Sekt, etc. Naturellement, d'autres vins issus de la méthode traditionnelle font partie de ce séminaire comme la "Cava", "Franciacorta" etc.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 16 octobre 2023

**Max.** 12 personnes



## PORTO, XÉRÈS ET MADÈRE SÉMINAIRE

F214

NEW

### Description

Au cours de ce séminaire, vous découvrirez la différence dans l'approche de production de ces vins fortifiés ainsi que les styles disponibles de chacun. En détail, nous allons examiner la différence entre un porto Ruby, LBV, Tawny avec indication d'âge ainsi qu'un Milléssimé (Vintage Port). Avec le Xérès, nous allons découvrir les différences dans la production et dégustez les Xérès: Fino, Amontillado, Oloroso ainsi que le PX. Nous allons examiner ensemble la production et les différentes qualités et styles de Madère comme le Sercial, Bual, Rainwater, etc. Vous serez ainsi capable d'expliquer ces différences et savoir comment les apprécier.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 23 octobre 2023

**Max.** 12 personnes



## INTRODUCTION AUX SPIRITUEUX PAR CATÉGORIE

### NIVEAU 1 - RHUM, GIN ET AUTRES SPIRITUEUX AROMATISÉS

F216

#### Description

##### Rum et rhum agricole:

Un atelier dans lequel sont présentés les principes de distillation, les différences dans la production ainsi que les différents styles de rhum. Apprendre à déguster et différencier le rum et le rhum agricole afin de les décrire de manière professionnelle et d'en reconnaître les particularités en fonction de leur provenance.

##### Gin:

Un atelier qui vous permettra de comprendre les principes de la distillation et de vous initier à la dégustation professionnelle des spiritueux. Dégustation de plusieurs gins et spiritueux aromatisés afin de comprendre le processus de production et le profil gustatif de l'alcool.

La dégustation fait partie intégrante de ce cours.

Ce cours est un cours bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Lundi 6 novembre 2023

**Max.** 12 personnes



## INTRODUCTION AUX SPIRITUEUX PAR CATÉGORIE

### NIVEAU 2 - DIPLÔME WSET® EN SPIRITUEUX

F217

NEW

#### Description

Une formation à la découverte des spiritueux et liqueurs à l'intention des professionnels du secteur mais aussi de celles et ceux qui se passionnent pour cet univers. Pendant ce cours, vous apprendrez les avantages et les inconvénients de chaque type d'alambic ainsi que les principes de la distillation. Vous découvrirez une approche professionnelle de la dégustation et apprendrez la manière d'évaluer la qualité de toutes les grandes catégories de spiritueux. La législation de chaque catégorie de spiritueux fait partie de la connaissance des produits couverte par le cours.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

#### Connaissances requises pour accéder au cours

Avoir suivi le cours F216 «Introduction aux spiritueux par catégorie. Rhum, gin et autres spiritueux - niveau 1»

**Horaire** 3 jours de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Dates** Lundis 9, 16 et 23 janvier 2023

**Max.** 12 personnes



## DEVENEZ BARISTA PRÉPAREZ UN CAFÉ À LA PERFECTION!

F207

### Description

Bienvenue à bord, nous allons vous faire découvrir l'univers du café, son histoire, ses origines, les méthodes de préparation et de dégustation. La formation débute par une courte introduction théorique. Vous découvrirez la méthode dite du «Cupping » et dégusterez trois cafés avant d'échanger sur leurs caractéristiques aromatiques. Nous vous expliquerons comment extraire un café et un espresso à la perfection sur une machine à café professionnelle avec moulin.

Vous apprendrez l'art et la manière de maîtriser votre moulin et machine espresso afin de faire ressortir en tasse les caractéristiques de votre café. Courte initiation au « latte art » qui vise à mettre en valeur les renversés, cappuccino, et autres boissons lactées. Cette méthode consiste à verser la mousse de lait dans le café de manière à obtenir un dessin par contraste.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30  
**Dates** Lundi 20 mars 2023 / Lundi 1<sup>er</sup> mai 2023  
Lundi 11 septembre 2023 / Lundi 20 novembre 2023  
**Max.** 10 personnes



## DÉCOUVERTE ET INITIATION AU LATTE ART SUBLIMEZ VOS CAFÉS GRÂCE À UNE MÉTHODE TENDANCE!

F208

### Description

Lors de ce cours, les règles de base du métier de Barista seront brièvement rappelées. Vous découvrirez la façon idéale de faire mousser le lait. Nous parlerons également des techniques de saturation du café. Et bien entendu, nous allons principalement pratiquer le Latte Art.

### Connaissances requises pour accéder au cours

Il est recommandé d'avoir suivi le cours « F207 - Devenez Barista »

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30  
**Dates** Mardi 21 mars 2023 / Mercredi 22 mars 2023 / Jeudi 23 mars 2023  
Mercredi 21 novembre 2023 / Jeudi 22 novembre 2023 / Vendredi 23 novembre 2023  
**Max.** 4 personnes

**F220**

## ALCOOL ET COMPORTEMENT À RISQUE

### Description

Ce cours vous donnera des informations de base sur les comportements à risque liés à la consommation d'alcool. Il vous permettra d'appliquer des stratégies à des situations concrètes amenées par les participant-e-s.

Ce cours est un cours bilingue (français et allemand).

**Horaire** 1 après-midi de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 3 avril 2023

**Max.** 12 personnes

**F219**

## TECHNIQUES MODERNES DE VENTE - SALE.ING

### Description

Les participants sont conscients de l'importance de leur rôle et reconnaissent la manière avec laquelle faire évoluer la qualité du service et la satisfaction des clients. Vous apprendrez à orienter votre communication vers la recherche de solutions pour les clients et à vendre au mieux les services de la maison. Vous serez motivés à convaincre les clients grâce à un argumentaire de vente et, en cas de demandes spéciales, par un charisme positif, en utilisant les mots justes.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 23 mai 2023

**Max.** 12 personnes

**F221**

## ORGANISATION PROFESSIONNELLE DE BANQUET

**NEW**

### Description

Préparation et réalisation compétentes et réussies de banquets et de grandes manifestations en tout genre. Vous apprenez à organiser des événements de manière autonome. Vous connaîtrez les différents outils qui garantissent le bon déroulement des banquets.

Ce cours est bilingue (français et allemand).

**Horaire** 2 jours de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Dates** mercredi 24 et jeudi 25 mai 2023

**Max.** 12 personnes



## COMMENT ORGANISER UN TRAITEUR

F223

NEW

### Description

Choisir quel style de traiteur (luxe, traditionnel, petit budget...) et comprendre ses avantages et ses inconvénients. Comprendre l'utilité des procédures, comment réaliser une offre pour son client, comment gérer son personnel et comment gérer la facturation, la gestion, les statistiques et le marketing d'un service traiteur.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 28 mars 2023

**Max.** 10 personnes



## ÉCRITURE SUR ARDOISE

NIVEAU 1

F200-1

### Description

Dans le cadre de cet atelier, vous allez découvrir différentes techniques de calligraphie, le matériel adapté ainsi que divers "trucs et astuces" pour réaliser de belles ardoises. L'accent sera mis sur la pratique lors de ce cours.

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Dates** Mercredi 18 janvier 2023 / Mercredi 20 septembre 2023

**Max.** 12 personnes



## ÉCRITURE SUR ARDOISE

NIVEAU 2

F200-2

NEW

### Description

Venez découvrir la technique d'écriture du Lettering avec ses diverses polices. Apprenez la mise en page d'ardoise de bienvenue ou de saison avec embellissements. Des idées personnalisées pour vos affiches de prix manuscrites, pour vos bières, cocktails, frappés, arômes de glace, etc vous seront données.

Si vous possédez des ardoises à écrire, prenez-les avec vous afin de les réaliser ensemble.

### Connaissances requises pour accéder au cours

Avoir suivi le cours F200-1 «Ecriture sur ardoise - niveau 1»

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mercredi 25 octobre 2023

**Max.** 12 personnes

**F301**

## ASSURANCES SOCIALES, SALAIRES ET CCNT - GASTROTIME

### Description

Cours de rafraîchissement sur les principes de base des obligations légales en matière d'assurances sociales et de convention collective. Partie théorique sur les dispositions légales et les nouveautés. Partie pratique de décomptes de salaires.

Présentation de Gastrotime: programme de planification et de saisie du temps de travail conforme à la CCNT.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 24 janvier 2023

**Max.** 12 personnes

**F309**

## RÉGIMES MATRIMONIAUX ET CONFLITS AVEC LE PROPRIÉTAIRE DES LOCAUX

### Description

Présentation des régimes matrimoniaux avec les avantages et désavantages principalement pour les restaurateurs. Examen des différents problèmes que les restaurateurs peuvent rencontrer au sujet de la location de locaux commerciaux ou privés.

**Horaire** 1 après-midi de 14h00 à 17h00

**Date** Jeudi 27 avril 2023

**Max.** 12 personnes

**F311**

## REPRISE OU REMISE D'UN ÉTABLISSEMENT

### Description

Parcourir toutes les questions liées à une reprise ou une remise. Analyser des aspects économiques, juridiques et fiscaux d'une reprise ou d'une remise.

**Horaire** 1 après-midi de 14h00 à 17h00

**Date** Jeudi 25 mai 2023

**Max.** 15 personnes



F302

## MENER EFFICACEMENT UN ENTRETIEN D'ENGAGEMENT

### Description

Apprendre à poser les questions adéquates dans le but d'approfondir les informations du dossier de candidature et d'évaluer les compétences sociales et professionnelles du postulant. Relever l'importance de l'engagement de collaborateurs compétents.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 30 janvier 2023

**Max.** 12 personnes



F305

## L'ACCUEIL ET LE TRAITEMENT PERFORMANTS DE LA CLIENTÈLE

### Description

Découvrir et expérimenter les principaux « outils » de communication à utiliser avec sa clientèle. L'importance de la première impression sera expliquée par le principe des « 4 x 20 ». Apprendre à reconnaître les attentes propres à chaque client et ainsi parvenir plus facilement à s'adapter à sa clientèle ou à réagir efficacement lors d'une réclamation. Savoir également gérer de façon efficace les clients difficiles et les réclamations.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 20 mars 2023

**Max.** 12 personnes



F307

## FIXER CLAIREMENT LES OBJECTIFS À SES COLLABORATEURS

### Description

Savoir pourquoi fixer des objectifs et ce que cette étape de gestion d'entreprise apporte aux collaborateurs et à l'entreprise. Apprendre à fixer clairement les objectifs afin que le collaborateur sache ce que l'entreprise attend de lui.

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mercredi 10 mai 2023

**Max.** 12 personnes



## SAVOIR DONNER ET RECEVOIR DES FEEDBACKS

### Description

Apprendre à mettre sur pied et promouvoir une stratégie et une culture de communication au sein de son entreprise. Explications et cas pratiques pour solliciter des échanges verbaux qui génèrent des actions, pour maîtriser le moment opportun et la manière adéquate d'apporter son feedback selon la personne à laquelle on s'adresse.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 4 avril 2023

**Max.** 12 personnes



## COMMENT MOBILISER ET MOTIVER SON PERSONNEL?

### LEADERSHIP

### Description

Découvrez les trucs & astuces ainsi que les outils qui font les managers qui stimulent leurs équipes. Apprenez à adapter votre conduite à vos différents collaborateurs de sorte qu'ils se sentent concernés et motivés. Faites en sorte que les belles intentions se transforment en actions constructives et générez une ambiance stimulante et efficace dans votre établissement.

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 15 mai 2023

**Max.** 12 personnes



**F312**

## CONDUIRE L'ENTRETIEN ANNUEL D'ÉVALUATION

### Description

Comprendre que l'entretien annuel est un outil de gestion d'entreprise et également un processus de négociation. Apprendre à utiliser cet outil efficace pour développer la performance de son personnel.

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 21 novembre 2023

**Max.** 12 personnes

**F314**

## MISE EN PLACE DU SYSTÈME DE GESTION DE LA DURABILITÉ DEVENIR DURABLE CAR C'EST RENTABLE!

### Description

Se familiariser avec le concept de durabilité et comprendre comment cela s'applique à la restauration. Découvrir les outils existants afin d'améliorer son niveau de durabilité. Mise en place d'un système de gestion de la durabilité afin de réduire ses coûts et de minimiser les impacts environnementaux. Cette formation permet d'accéder à la certification Ecocook Niveau 1.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Mardi 25 avril 2023

**Max.** 12 personnes

**F300**

## SAVOIR FIXER SON PRIX DE VENTE: CUISINE COURS THÉORIQUE

### Description

Identifier les critères qui vont vous permettre de fixer des prix de vente compétitifs, acceptés par les clients et qui vous permettront d'avoir une rentabilité dans votre département Cuisine.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Date** Mardi 17 janvier 2023

**Max.** 12 personnes



F303

## DES BASES DE L'HYGIÈNE AU HACCP

### Description

Ce cours est le passage idéal pour chaque personne souhaitant mettre à jour ses connaissances sur l'hygiène. Dans les entreprises, vous devez quotidiennement effectuer des contrôles, respecter des normes. Pourquoi ? Vous le découvrirez durant cette formation.

Vous actualiserez vos connaissances relatives aux bases de l'hygiène : législation, micro-organismes, prévention, bonnes pratiques, dangers et leur maîtrise ainsi que la traçabilité.

Ensuite, vous allez découvrir le HACCP, ses bases, son fonctionnement, ce qui vous aidera à mieux comprendre l'importance des contrôles que vous effectuez dans vos établissements. De plus, vous découvrirez le Guide des bonnes pratiques (BPHR), la référence de notre branche dans le domaine de l'hygiène.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 16h30

**Dates** Lundi 6 février 2023 / Mardi 19 septembre 2023

**Max.** 15 personnes



F304

## MISE EN OEUVRE DU CONCEPT D'HYGIÈNE AU SEIN DE VOTRE ÉTABLISSEMENT - 1/2 JOUR (BPHR)

### Description

Dans ce cours d'une demi-journée, vous allez pouvoir mettre à jour ou créer votre propre documentation, afin de repartir dans vos établissements avec un concept répondant aux exigences.

Le guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), validé par l'Office fédéral de la santé publique (OFSP), est la référence pour notre branche. Les prescriptions et la méthodologie décrites dans ce guide servent également de base légale pour les organes de contrôle cantonaux depuis 2014. Lors de ce cours, l'application "Hygienecontrol" d'aide à la mise en œuvre des concepts d'autocontrôle dans les établissements de restauration sera également présenté.

### Matériel

Prendre son ordinateur et le concept d'hygiène de son établissement pour le travailler durant le cours.

### Connaissances requises pour accéder au cours

Connaître le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration ou avoir des connaissances de la législation sur les denrées alimentaires et l'hygiène.

**Horaire** 1 après-midi de 14h00 à 17h00

**Dates** Jeudi 16 février 2023 / Lundi 3 avril 2023

Mardi 12 septembre 2023 / Lundi 20 novembre 2023

**Max.** 15 personnes



## HACCP ET ANALYSE DES RISQUES AU SEIN DE VOTRE ETABLISSEMENT

F316

### Description

Ce cours vous propose d'augmenter la maîtrise de votre concept d'hygiène et HACCP en liant votre concept à la réalité de votre établissement. Pour cela, vous allez confronter votre carte des mets à votre HACCP. Lors de la première demi-journée, nous vous présenterons des contradictions entre carte des mets et concepts d'hygiène, puis vous expérimenterez une méthode d'analyse des risques partant de la carte des mets et questionnant votre concept d'hygiène. Chez vous, vous appliquerez cette méthode à votre carte ou menu, et, lors de la deuxième demi-journée, vous présenterez vos résultats au groupe. Cette présentation sera suivie d'une discussion de groupe.

**Horaire** 2 après-midi de 14h00 à 17h00

**Dates** mardis 13 et 27 juin 2023

**Max.** 12 personnes



## SÉCURITÉ AU TRAVAIL

F306

### Description

Connaître les bases légales en matière de sécurité au travail. Planifier pour son établissement la mise en oeuvre et le contrôle efficaces. Sensibiliser les collaborateurs à l'utilité de cet outil de gestion.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Dates** Mercredi 22 mars 2023 / Mardi 24 octobre 2023

**Max.** 15 personnes



## PRÉVENTION INCENDIE AU CENTRE DE FORMATION DE L'ACAB À POSIEUX

F313

### Description

Chaque année, des incendies ont lieu sur le territoire du canton de Fribourg. Ceux-ci peuvent survenir dans un environnement tant professionnel que privé. Les bons réflexes dans les premières secondes et minutes sont cruciaux et favorisent une diminution des dégâts.

Acquérir les bons réflexes vous permettra de diminuer le risque de pertes humaines et matérielles en cas d'incendie dans votre établissement mais également dans le cadre privé.

**Ce cours pratique aura lieu au centre de formation de l'ECAB à Posieux.**

**Horaire** 1 matin de 9h00 à 12h00

**Date** Lundi 26 juin 2023

**Max.** 12 personnes



## COURS DE LANGUE

---

### Description

#### Le français dans la gastronomie

Dans ces scénarios relatifs à un secteur spécifique sont inclus des processus de travail et des situations de communication courantes dans le domaine de la restauration. Ils concernent des activités fréquentes dans le secteur, notamment dans la cuisine, le service ou l'utilisation et l'entretien d'appareils et de machines sur le poste de travail.

#### 3 cours de langue sont à disposition

- Nettoyer la cuisine et ranger l'économat - F400
- Utiliser un appareil, le contrôler et le nettoyer - F401
- Organiser l'espace de travail et préparer un menu - F402

#### Public-cible

Destiné à toute personne travaillant dans la gastronomie et ayant peu de connaissances en français (niveau A1 / A2). Le cours est adapté en fonction du niveau du groupe.

#### Durée

La durée de chaque cours est de 2 après-midi. Chaque cours peut être suivi individuellement.



## NETTOYER LA CUISINE ET RANGER L'ÉCONOMAT COURS DE FRANÇAIS

---

F400

### Description

Dans ce cours avec une approche actionnelle, les participants acquièrent ou consolident les compétences langagières pour communiquer sur le nettoyage de leur espace de travail dans le respect des consignes de sécurité et d'hygiène et sur les problèmes et solutions liés à cette tâche. Ils rédigent une liste de provisions avec les produits signalés comme manquants et informent les collègues du travail effectué.

**Horaire** 2 après-midi de 13h30 à 17h00

**Dates** Jeudis 12 et 19 janvier 2023

**Max.** 8 personnes



## UTILISER UN APPAREIL, LE CONTRÔLER ET LE NETTOYER

### COURS DE FRANÇAIS

F401

#### Description

Dans ce cours avec une approche actionnelle, les participants acquièrent ou consolident les compétences langagières pour s'informer auprès de leurs collègues sur les appareils de cuisine à utiliser pour une tâche spécifique et sur les consignes de sécurité à respecter. Ils lisent le mode d'emploi et signalent le dysfonctionnement d'un appareil. Ils demandent de l'aide pour le remettre en marche. Ils s'informent sur comment démonter l'appareil, le nettoyer et le ranger.

**Horaire** 2 après-midi de 13h30 à 17h00

**Dates** Mardi 14 et 21 mars 2023

**Max.** 8 personnes



## ORGANISER L'ESPACE DE TRAVAIL ET PRÉPARER UN MENU

### COURS DE FRANÇAIS

F402

#### Description

Dans ce cours avec une approche actionnelle, les participants acquièrent ou consolident les compétences langagières pour communiquer sur l'organisation de l'espace de travail dans la cuisine, les consignes de sécurité et d'hygiène, les instructions orales et écrites pour la préparation d'un menu afin de le réaliser comme indiqué. Ils comprennent et informent sur la place de rangement des produits pour la préparation du menu, ils signalent s'ils arrivent en fin de stock.

**Horaire** 2 après-midi de 13h30 à 17h00

**Dates** Mardi 16 et 23 mai 2023

**Max.** 8 personnes



## MARKETING DIGITAL

### SITE INTERNET ET RÉFÉRENCEMENT

F503

#### Description

L'objectif de cette formation est de développer des compétences dans le marketing digital. Elle vous permettra de créer une stratégie digitale adaptée à votre domaine d'activité et à vos objectifs ainsi que d'assurer sa mise en application. Vous serez en mesure de définir des priorités dans vos actions marketing. Cette journée sera principalement consacrée aux thématiques du site internet et du référencement.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Jeudi 9 février 2023

**Max.** 12 personnes



## MARKETING DIGITAL

### LES RÉSEAUX SOCIAUX ET LEUR FONCTIONNEMENT - DÉBUTANT

F504

#### Description

Cette formation vous familiarise avec les principaux réseaux sociaux que son Facebook, LinkeldIn, Instagram et Tik Tok. A la fin de cette demi-journée de formation, vous serez en mesure de comprendre leur fonctionnement et de déterminer quelles plateformes sont utiles et pertinentes pour votre établissement. Vous identifierez également les thématiques à mettre en avant et la stratégie de publication à déployer pour soutenir efficacement votre communication.

**Horaire** 1 matin de 08h30 à 12h00

**Date** Mardi 21 février 2023

**Max.** 12 personnes



## MARKETING DIGITAL

### CRÉER DU CONTENU SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX - AVANCÉ

F505

#### Description

Durant cette formation, vous définirez les contenus pertinents à créer à l'aide d'outils faciles d'utilisation. Un atelier pratique est mis en place, de manière à vous exercer à concevoir des contenus pour votre communication marketing. La thématique des concours sera aussi abordée, avec la démonstration de différentes variantes pour augmenter le nombre d'abonnés.

#### Prérequis

Il est recommandé d'avoir de bonnes connaissances sur l'utilisation de Facebook, LinkedIn et Instagram ou d'avoir suivi la formation F504 "Les réseaux sociaux et leur fonctionnement".

**Horaire** 1 après-midi de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 21 février 2023

**Max.** 12 personnes



## SE LANCER SUR FACEBOOK DE MANIÈRE PROFESSIONNELLE DÉBUTANT

F507

### Description

Durant ce cours, vous créez votre compte professionnel sur Facebook. Vous aborderez l'utilisation de ce nouvel outil afin d'obtenir des résultats quantifiables (quoi, quand et comment publier). Vous élaborerez votre stratégie de contenu afin de pouvoir animer votre page dans les mois à venir.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 15 mai 2023

**Max.** 12 personnes



## OBTENIR DES NOUVEAUX CLIENTS GRÂCE À FACEBOOK AVANCÉ

F508

### Description

Vous possédez déjà un compte professionnel sur Facebook depuis plusieurs mois mais vous peinez à obtenir des résultats quantifiables? Lors de ce cours, vous aborderez les outils "entreprise" que propose Facebook (campagne, publications, statistiques, remarketing, etc.) afin de transformer des likes en nouveaux clients.

### Prérequis

Il est recommandé d'avoir de bonnes connaissances sur l'utilisation de Facebook ou d'avoir suivi la formation F507 "Se lancer sur Facebook de manière professionnelle".

**Horaire** 1 jour de 8h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 22 mai 2023

**Max.** 12 personnes



## CONCEPTION DE VOTRE NEWSLETTER COMMUNIQUER AUX COULEURS DE VOTRE SOCIÉTÉ

F509

### Description

Vous souhaitez communiquer sur votre entreprise ? Grâce à cette formation vous pourrez gérer à la perfection l'envoi, la programmation et la conception de newsletter à l'image de votre société pour les transmettre à vos différents contacts. Utilisation de la plateforme « Mailchimp ».

**Horaire** 1 après-midi de 14h00 à 17h00

**Date** Mercredi 20 septembre 2023

**Max.** 12 personnes



F506

## COMMENT BIEN GÉRER SON E-RÉPUTATION ?

### Description

Apprendre à améliorer la visibilité de votre établissement sur le web et les réseaux sociaux. Lors de ce cours vous apprendrez à gérer les avis publiés sur des sites références ou sur les réseaux sociaux. L'analyse et la gestion des commentaires négatifs ou des informations gênantes seront également traitées lors de ce cours. Vous découvrirez différentes astuces pour vous démarquer de la concurrence et attirer votre clientèle dans un monde où 7 internautes sur 10 se fient à des notations affichées en ligne.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Lundi 20 février 2023

**Max.** 12 personnes



F502

## GESTION DE VOTRE SÉCURITÉ INFORMATIQUE

### Description

Apprendre à protéger simplement son ordinateur des menaces externes. Lors de ce cours vous apprendrez à différencier un antivirus d'un firewall, comment optimiser votre ordinateur ainsi que l'activation de différentes mises à jour. Les différentes attaques par courriel vous seront expliquées ainsi que les dangers et les moyens de sécurité des paiements sur internet. Vous découvrirez en outre les différentes applications gratuites vous permettant de faire facilement des sauvegardes de vos données. L'approche de la Cybersécurité sera enfin abordée.

**Horaire** 1 jour de 08h30 à 12h00 et de 13h30 à 17h00

**Date** Mardi 31 janvier 2023

**Max.** 12 personnes



## BUREAUTIQUE - SUR MESURE

### MS-OFFICE 2019 : WORD, EXCEL, POWERPOINT ET OUTLOOK

F500

CUISINE

SERVICE ET VENTE

MANAGEMENT

LANGUES

INFORMATIQUE

DEUTSCHE KURSE

#### Description

Les programmes de MS-Office 2019 (Word, Excel, PowerPoint et Outlook) sont enseignés sous forme d'ateliers, de type « enseignement assisté par ordinateur » (EAO).

Ce système de formation est proche du E-learning, à la différence près qu'il se fait en salle de classe avec un formateur spécialisé en bureautique qui appuie chaque participant(e) par des coachings individuels ciblés. Chacun suit son propre parcours de formation et progresse à son rythme grâce à un apprentissage guidé et évalué étape par étape.

#### Durée

La durée du cours dépend de votre rythme et de vos besoins. C'est vous qui façonnez votre programme à la carte directement pendant le cours. Nous vous proposons 4 programmes :

1. WORD
2. EXCEL
3. POWERPOINT
4. OUTLOOK

Un récapitulatif du contenu de chaque programme se trouve sur les pages ci-après (p. 40-41) et sur le site internet [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch).

#### En 2023 sont planifiés :

24 après-midi de 14h30 à 17h00

#### Inscription

Veuillez utiliser le talon d'inscription « Bureautique - sur mesure » ou inscrivez-vous directement sur notre site Internet [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch).

#### Dates à choix

Session de printemps	Session d'automne
Lundi 27.02.2023	Mardi 26.09.2023
Mercredi 01.03.2023	Jeudi 28.09.2023
Lundi 06.03.2023	Mardi 03.10.2023
Mercredi 08.03.2023	Jeudi 05.10.2023
Lundi 13.03.2023	Mardi 10.10.2023
Mercredi 15.03.2023	Jeudi 12.10.2023
Lundi 20.03.2023	Mardi 31.10.2023
Mercredi 22.03.2023	Jeudi 02.11.2023
Lundi 27.03.2023	Mardi 07.11.2023
Mercredi 29.03.2023	Jeudi 09.11.2023
Lundi 03.04.2023	Mardi 14.11.2023
Mercredi 05.04.2023	Jeudi 16.11.2023

# UNITÉS DE FORMATION DISPONIBLES



## WORD

F500

Chaque participant sélectionne **lors du cours** les unités de formation ci-dessous qu'il souhaite suivre.

1. Environnement et gestion de l'affichage
2. Gestion de documents
3. Impression
4. Gestion du texte
5. Mise en valeur du texte
6. Mise en forme des paragraphes
7. Listes numérotées et à puces
8. Insertion d'objets
9. Gestion des alignements avec les tabulations
10. Gestion des tableaux
11. Insertions automatiques
12. Publipostage, enveloppes et étiquettes
13. Création de formulaires
14. Gestion de longs documents
15. En-tête/pied de page et notes de bas de page
16. Gestion des styles
17. Création de modèles
18. Suivi et modification d'un document
19. Personnalisation
20. Word et le web



## EXCEL

F500

Chaque participant sélectionne **lors du cours** les unités de formation ci-dessous qu'il souhaite suivre.

1. Environnement
2. Gestion des classeurs
3. Saisie et modification de données
4. Gestion des feuilles, lignes et colonnes
5. Mise en forme des cellules (textes et chiffres)
6. Insertion d'objets
7. Copie de cellules
8. Calculs
9. Gestion des tableaux
10. Graphiques
11. Mise en page et impression
12. Fonctions
13. Filtres
14. Fonctions avancées
15. Importation/Exportation/Web
16. Formatage avancé des cellules
17. Modèles et styles
18. Travailler à plusieurs
19. Analyse et tableaux croisés dynamiques
20. Vérification et contrôles
21. Personnalisation
22. Sécurité
23. Macros

# UNITÉS DE FORMATION DISPONIBLES



## POWERPOINT

F500

Chaque participant sélectionne **lors du cours** les unités de formation ci-dessous qu'il souhaite suivre.

1. Environnement
2. Gestion de la présentation
3. Gestion des diapositives
4. Impression
5. Mise en forme du texte
6. Mise en forme des paragraphes
7. Création et insertion d'objets
8. Manipulation et alignements des objets
9. Mise en forme des objets
10. Animations
11. Mise en forme de la présentation
12. Modèles, masques
13. Gérer la structure de la présentation avec le mode plan
14. Lien avec d'autres logiciels
15. Finaliser la présentation



## OUTLOOK

F500

Chaque participant sélectionne **lors du cours** les unités de formation ci-dessous qu'il souhaite suivre.

1. Environnement
2. Gestion des messages
3. Modèles, recherche et archivage
4. Rappels, règles et alertes
5. Calendrier
6. Gestion des contacts
7. Gestion des dossiers et personnalisation
8. Tâches et notes

# KURS-ÜBERSICHT NACH BRANCHE



## SERVICE UND VERKAUF

Kurs Nr.

Seite

Service Grundkurs <b>NEW</b>	D222	46
Weinservice für Fortgeschrittene	D211	46
Das Freiburger Weinbaugebiet	D203	46
Einführung in Wein und Schweizer Wein - Niveau 1	D201	47
Schweizer Weine - Niveau 2	D202	47
Die Weine Frankreichs	D205	48
Italienische Weine <b>NEW</b>	D204	48
Die Kombination von Wein und Speisen in der Praxis	D209	49
Einführung in die Welt der Weine - Niveau 2	D212	49
Keller- und Getränkeverwaltung	D215	50
Einführung in die Welt des Biers	D206	50
Champagner und Schaumwein <b>NEW</b>	D213	51
Portwein, Sherry und Madeira <b>NEW</b>	D214	51
Einführung in Spirituosen nach Kategorien - Niveau 1	D216	52
Einführung in Spirituosen nach Kategorien - Niveau 2 <b>NEW</b>	D217	52
Alkohol und Risikoverhalten	D220	53
Professionelle Bankettorganisation <b>NEW</b>	D221	53

# KURS-ÜBERSICHT NACH BRANCHE



## MANAGEMENT

	Kurs Nr.	Seite
Rekrutierungsgespräche wirksam führen	D350	54
Mitarbeiterziele klar vereinbaren	D351	54
Personalbeurteilung	D352	54
Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) - Selbstkontrollkonzept	D353	55
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe: KOPAS-Ausbildung	D354	55
Brandverhütung	D313	55



## SPRACHKURSE

	Kurs Nr.	Seite
Deutschkurs - Die Küche reinigen und das Lager aufräumen	D450	56
Deutschkurs - Ein Gerät bedienen, kontrollieren und reinigen	D451	57
Deutschkurs - Den Arbeitsplatz einrichten und ein Menü zubereiten	D452	57



## INFORMATIK

	Kurs Nr.	Seite
MS-Office massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D500	58

# KURS-ÜBERSICHT NACH MONAT

<b>JANUAR</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Einführung in Spirituosen nach Kategorien - Niveau 2 <b>NEW</b>	D217	52
Rekrutierungsgespräche wirksam führen	D350	54
Einführung in Wein und Schweizer Wein - Niveau 1	D201	47

<b>FEBRUAR</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Das Freiburger Weinbaugebiet	D203	46
Italienische Weine <b>NEW</b>	D204	48
MS-Office massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D500	58

<b>MÄRZ</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Die Weine Frankreichs	D205	48
Einführung in die Welt des Biers	D206	50
Schweizer Weine - Niveau 2	D202	47
Mitarbeiterziele klar vereinbaren	D351	54
MS-Office massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D500	58

<b>APRIL</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Alkohol und Risikoverhalten	D220	53
Die Kombination von Wein und Speisen in der Praxis	D209	49
MS-Office massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D500	58

<b>MAI</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Weinservice für Fortgeschrittene	D211	46
Professionelle Bankettorganisation <b>NEW</b>	D221	53

# KURS-ÜBERSICHT NACH MONAT

<b>JUNI</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Service Grundkurs <b>NEW</b>	D222	46
Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG)	D353	55
Deutschkurs - Die Küche reinigen und das Lager aufräumen	D450	56

<b>SEPTEMBER</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
Einführung in die Welt der Weine - Niveau 2	D212	49
Deutschkurs - Das Gerät bedienen, kontrollieren und reinigen	D451	57
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Gastgewerbe: KOPAS-Ausbildung	D354	55
Brandverhütung	D313	55
MS-Office massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D501	58

<b>OKTOBER</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
MS-Office - massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D501	58
Champagner und Schaumwein <b>NEW</b>	D213	51
Portwein, Sherry und Madeira <b>NEW</b>	D214	51
Keller- und Getränkeverwaltung	D215	50
Personalbeurteilung	D352	54

<b>NOVEMBER</b>	<b>Kurs Nr.</b>	<b>Seite</b>
MS-Office massgeschneidert Word, Excel, Powerpoint und Outlook	D501	58
Einführung in Spirituosen nach Kategorien - Niveau 1	D216	52
Das Freiburger Weinbaugebiet	D203	46
Einführung in die Welt des Biers	D206	50
Deutschkurs - Den Arbeitsplatz einrichten und ein Menü zubereiten	D452	57



## SERVICE GRUNDKURS ANFÄNGER

D222

NEW

### Beschreibung

Sie lernen den Serviceberuf von seinen schönen und anspruchsvollen Seiten kennen: Sie erhalten Tipps für den alltäglichen Gebrauch, lernen fachtechnische Aspekte und das Verhalten im Service sowie die Grundbegriffe im Alltag. Dieser Kurs ist speziell für Berufsanfänger geeignet.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 2 Tage von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

**Daten** Montag, 6. und Dienstag 7. Juni 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## WEINSERVICE FÜR FORTGESCHRITTENE

D211

### Beschreibung

Dieser Kurs richtet sich an Personen, die zwar bereits über Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie verfügen, künftig jedoch die Gäste sowie die Geschäftsleitung in der Wahl von Weinen unterstützen und eine Weinkarte zusammenstellen sollen. Zudem erlernen Sie die Kundenbedienung mittels fortgeschrittener Ausschanktechniken.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

### Erforderliche Vorkenntnisse

Sie haben den Kurs D222 „Service Grundkurs“ besucht.

**Zeit** 2 Tage von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Daten** Montag, 15. und 22. Mai 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## DAS FREIBURGER WEINBAUGEBIET EINE ENTDECKUNGSREISE

D203

### Beschreibung

Ein Workshop, welcher es Ihnen ermöglichen wird, die Grundsätze der Destillation zu verstehen und Sie mit der professionellen Verkostung von Spirituosen vertraut zu machen. Degustation verschiedener Gins und aromatisierten Spirituosen, um den Herstellungsprozess und die Geschmacksprofile der Spirituosen zu verstehen.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Nachmittag von 14.30 bis 17.00 Uhr

**Datum** Dienstag, 7. Februar 2023 / Dienstag, 7. November 2023

**Max.** 15 Teilnehmer



## EINFÜHRUNG IN WEIN UND SCHWEIZER WEIN NIVEAU 1 - GRUNDKURS - WORKSHOP

D201

### Beschreibung

Dieser Kurs richtet sich an alle, die sich für Wein interessieren, aber wenig oder keine Weinkenntnisse haben. Da wir ein Weinbauland sind, werden wir Sie auch in die wichtigsten in der Schweiz produzierten Rebsorten einführen. Die Degustation bildet einen integrierten Bestandteil dieses Kurses.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Datum** Mittwoch, 25. Januar 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## SCHWEIZER WEINE NIVEAU 2 - WORKSHOP

D202

### Beschreibung

Dieser Workshop wurde für Personen konzipiert, welche eine massgebliche kommerzielle Rolle spielen und direkt an den Entscheidungen bezüglich Produktauswahl beteiligt sind, z. B. indem sie ihre Geschäftsleitung gut beraten sowie wenn sie ihrer Kundschaft Ratschläge erteilen. Die Degustation bildet einen integrierten Bestandteil dieses Kurses.

### Erforderliche Vorkenntnisse

Sie haben den Kurs D201 „Einführung in Wein und Schweizer Wein - Grundkurs“ besucht.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 2 Tage von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Daten** Montag, 20. und 27. März 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## DIE WEINE FRANKREICHS WORKSHOP

D205

### Beschreibung

Der Workshop bietet Ihnen die Möglichkeit, die Unterschiede bezüglich Kelterung, Rebbau und Rebsorten in den verschiedenen Regionen Frankreichs zu entdecken und verstehen. Die Degustation bildet einen integrierten Bestandteil dieses Kurses.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Datum** Montag, 6. März 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## ITALIENISCHE WEINE SEMINAR

D204

NEW

### Beschreibung

In diesem Seminar lernen Sie die vielen Facetten des italienischen Weins kennen, die verschiedenen Rebsorten sowie die Herstellungsmethoden, die den italienischen Wein von anderen Weinregionen unterscheiden. Sie werden auch die wichtigsten Weinbauregionen kennenlernen und erfahren, warum die Weinbereitungsmethode für die verschiedenen verfügbaren Stile so wichtig ist. Die Degustation bildet einen integrierten Bestandteil dieses Kurses.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Datum** Montag, 13. Februar 2023

**Max.** 12 Teilnehmer





## DIE KOMBINATION VON WEIN UND SPEISEN IN DER PRAXIS

### NIVEAU 1 - WORKSHOP

D209

#### Beschreibung

Wein zu einem Gericht zu kombinieren ist ein Lehrstück. Es gibt Prinzipien, die eingehalten werden müssen. Aber wie bei den meisten Regeln gibt es auch hier Ausnahmen, und wir können diese nutzen, um eine gelungene Mahlzeit zu einem „unvergesslichen Erlebnis“ zu machen.

Im Verlaufe des Tages werden Sie mit den Prinzipien der Harmonisierung von Speisen und Wein vertraut gemacht. Anschliessend werden diese Regeln in der Praxis untersucht, wobei die verschiedenen Kochmethoden, Texturen und Aromen als Referenz herangezogen werden, um zu verstehen, was funktioniert und wie bestimmte Unstimmigkeiten vermieden und in potenzielle positive Erfahrungen umgewandelt werden können. Die Verkostung von Wein und Speisen ist ein fester Bestandteil dieses Kurses.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Datum** Montag, 24. April 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## EINFÜHRUNG IN DIE WELT DER WEINE

### NIVEAU 2 - ZERTIFIKATSKURS

D212

#### Beschreibung

Sachbezogene Schulung für Bereiche, in welchen Kenntnisse gefordert werden, damit die Qualitätsstandards dieser Industrie beibehalten und verbessert werden können, beispielsweise im Kundendienst und in Verkaufspositionen der Hotellerie, Gastronomie sowie im Weinhandel. Dieser Kurs konzentriert sich auf die hauptsächlichen Rebsorten und Anbauggebiete der Welt. Die Weindegustation bildet einen integrierten Bestandteil dieses Kurses.

#### Prüfung - Zertifikat anerkannt in 78 Ländern

Diejenigen Personen, welche das Zertifikat WSET® Niveau 2 - Award in Weine erlangen möchten, müssen sich mind. zwei Wochen vor Kursbeginn für die Prüfung einschreiben. Die Kosten gehen zu Lasten der Kursteilnehmer (CHF 140.-).

#### Erforderliche Vorkenntnisse

Keine, aber von Vorteil, den Kurs D205 „Die Kombination von Wein und Speisen in der Praxis“ besucht zu haben.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 3 Tage von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Daten** Montag, 4., 11. und 18. September 2023

**Max.** 12 Teilnehmer

**D215**

## KELLER- UND GETRÄNKEVERWALTUNG

### Beschreibung

Der Kurs vermittelt den Teilnehmenden die nötigen Kenntnisse und Fähigkeiten für die Kellerverwaltung (Temperaturüberwachung) und die Umsetzung der Bestell- und Rotationsverfahren hinsichtlich des Warenlagers. Dies ermöglicht eine Maximierung der Haltbarkeit der Getränke. Im Kurs werden ausserdem das Management der Lieferantenverträge sowie der Prozess des Wein- und Spirituosen-Imports in die Schweiz wie auch die geltenden Rechtsvorschriften gemäss dem Gesetz über den Verkauf und den Konsum von Alkohol erläutert.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr  
**Datum** Montag, 30. Oktober 2023  
**Max.** 12 Teilnehmer

**D206**

## EINFÜHRUNG IN DIE WELT DES BIERS

### Beschreibung

An diesem Kurs werden Sie lernen, wie Bier hergestellt wird, welche Zutaten es enthält und wie diese den Geschmack des Biers beeinflussen. Sie werden verschiedene Biersorten probieren und auch lernen, einige der häufigsten Fehler zu erkennen. Die Lagerung und der Ausschank von Bier werden im Detail betrachtet. Auch werden die Gesundheits- und Sicherheitsaspekte von Bierzapfanlagen in diesem Kurs behandelt.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr  
**Daten** Montag, 13. März 2023 / Montag, 13. November 2023  
**Max.** 12 Teilnehmer



## CHAMPAGNER UND SCHAUMWEIN SEMINAR

D213

NEW

### Beschreibung

Das Seminar - Champagner bietet Ihnen die Möglichkeit, mehr über die Produktion sowie über die professionelle Verkostung eines Champagners und die verschiedenen Champagnerstile zu erfahren: Brut Sauvage, Brut, Moelleux, Millésime, Cuvée Prestige. Es werden 6 Champagner verkostet. Sie werden mehrere Champagner verschiedener Stile und Qualitätsstufen verkosten. Am Ende dieses Seminars werden Sie in der Lage sein, Champagner mit Fachwissen zu verkosten und zu bewerten, das Etikett zu lesen und den Unterschied zwischen Champagnern je nach "Art der Produzentin/des Produzenten" (NM, RC, ND, CM u.a.) zu erklären. Im zweiten Teil werden wir die Produktionsmethode "Charmat" (geschlossener Tank) und den Stil der Weine, die daraus hergestellt werden können, untersuchen, z. B.: Prosecco, Moscato d'Asti, Sekt und andere. Natürlich sind auch andere Weine, die nach der traditionellen Methode hergestellt werden, Teil dieses Seminars, wie "Cava", "Franciacorta" und andere...

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr  
**Datum** Montag, 16. Oktober 2023  
**Max.** 12 Teilnehmer



## PORTWEIN, SHERRY UND MADEIRA SEMINAR

D214

NEW

### Beschreibung

In diesem Seminar lernen Sie die Unterschiede in der Herstellungsweise jedes dieser verstärkten Weine kennen und erfahren, welche Stile es gibt. Im Einzelnen werden wir den Unterschied zwischen einem Ruby Port, LBV, Tawny mit Altersangabe und einem Milléssimé (Vintage Port) untersuchen. Bei den Sherrys werden wir die Unterschiede in der Produktion und auch in der Verkostung behandeln, die Sherrys: Fino, Amontillado, Oloroso und PX. Madeira ist heute nicht mehr so bekannt wie früher. Wir werden uns gemeinsam mit der Produktion und den verschiedenen Qualitäten und Stilen befassen: Sercial, Bual, Rainwater und andere... Sie werden auch in der Lage sein, die Unterschiede zu erklären und wie man sie genießen kann.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr  
**Datum** Montag, 23. Oktober 2023  
**Max.** 12 Teilnehmer



## EINFÜHRUNG IN SPIRITUOSEN NACH KATEGORIEN

### NIVEAU 1- RUM, GIN UND ANDERE AROMATISIERTE SPIRITUOSEN

D216

#### Beschreibung

Rum und Rhum Agricole:

In diesem Workshop werden die Grundsätze der Destillation, die Unterschiede bei der Herstellung sowie die verschiedenen Stile von Rum und Rhum Agricole vorgestellt. Erlernen des Verkostens und des Unterscheidens von Rum und Rhum Agricole, so dass dieser auf professionelle Art und Weise beschrieben und seine Besonderheiten nach Herkunft benannt werden können.

Gin:

Ein Workshop, welcher es Ihnen ermöglichen wird, die Grundsätze der Destillation zu verstehen und Sie mit der professionellen Verkostung von Spirituosen vertraut zu machen. Degustation verschiedener Gins und aromatisierten Spirituosen, um den Herstellungsprozess und die Geschmacksprofile der Spirituosen zu verstehen.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Datum** Montag, 6. November 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## EINFÜHRUNG IN SPIRITUOSEN NACH KATEGORIEN

### NIVEAU 2 -WSET®-DIPLOM IN SPIRITUOSEN

D217

NEW

#### Beschreibung

Ein Kurs zur Entdeckung von Spirituosen und Likören für Fachleute, aber auch für alle, die sich für diese Welt begeistern. In diesem Kurs lernen Sie die Vorteile und Nachteile jeder Art von Destilliergerät sowie die Prinzipien der Destillation kennen. Ein professioneller Ansatz für die Verkostung und Bewertung aller wichtigen Spirituosenkategorien und wie man ihre Qualität beurteilt. Die Gesetzgebung für jede Spirituosenkategorie ist Teil der Produktkenntnisse, die durch den Kurs abgedeckt werden.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

#### Erforderliche Vorkenntnisse

Sie haben den Kurs D216 „Einführung in Spirituosen nach Kategorien - Rhum, Gin und andere aromatisierte Spirituosen - Niveau 1“ besucht.

**Zeit** 3 Tage von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 16.30 Uhr

**Daten** Montag, 9., 16. und 23. Januar 2023

**Max.** 12 Teilnehmer

**D220**

## ALKOHOL UND RISIKOVERHALTEN

### Beschreibung

Dieser Kurs vermittelt Ihnen grundlegende Informationen über das Risikoverhalten im Zusammenhang mit dem Alkoholkonsum. Er wird Ihnen ermöglichen, konkrete Strategien auf Ihre Alltagssituationen anzuwenden.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 1 Nachmittag von 13.30 bis 17.00 Uhr

**Datum** Montag, 3. April 2023

**Max.** 12 Teilnehmer

**D221**

## PROFESSIONELLE BANKETTORGANISATION

**NEW**

### Beschreibung

Kompetente und erfolgreiche Vorbereitung und Durchführung von Banketten und Grossanlässen aller Art. Sie lernen, Anlässe selbstständig zu organisieren. Sie kennen die verschiedenen Hilfsmittel, welche einen reibungslosen Bankettaufbau gewährleisten.

Zweisprachiger Unterricht (Deutsch - Französisch).

**Zeit** 2 Tage von 8.30 bis 12.00 Uhr und von 13.30 bis 17.00 Uhr

**Daten** Mittwoch, 24. und Donnerstag, 25. Mai 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## REKRUTIERUNGSGESPRÄCHE WIRKSAM FÜHREN

D350

### Beschreibung

Dieser Kurs lehrt die Teilnehmenden, die richtigen Fragen zu stellen, damit die Informationen des Bewerbungsdossiers vertieft und die Sozial- und Fachkompetenzen des Kandidaten beurteilt werden können. Betonung der Wichtigkeit, die der Anstellung kompetenter Mitarbeitender zukommt.

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

**Datum** Dienstag, 10. Januar 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## MITARBEITERZIELE KLAR VEREINBAREN

D351

### Beschreibung

Wissen, wieso Ziele zu vereinbaren sind und was diese Etappe der Unternehmensführung den Mitarbeitenden und der Unternehmung bringt. Lernen, Ziele klar festzulegen, so dass der Mitarbeitende versteht, was das Unternehmen von ihm erwartet.

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

**Datum** Donnerstag, 30. März 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## PERSONALBEURTEILUNG

D352

### Beschreibung

Verstehen lernen, dass es sich beim alljährlichen Personalgespräch um ein Management-Instrument und zugleich um einen Verhandlungsprozess handelt. Lernen, dieses effiziente Werkzeug für die Entwicklung der Personalleistung zu nutzen.

**Zeit** 1 Tag von 8.30 bis 12.00 Uhr und 13.30 bis 17.00 Uhr

**Datum** Dienstag, 31. Oktober 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## LEITLINIE FÜR GUTE VERFAHRENSPRAXIS IM GASTGEWERBE (GVG) - SELBSTKONTROLLKONZEPT

D353

### Beschreibung

Die vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) genehmigte Leitlinie für gute Verfahrenspraxis im Gastgewerbe (GVG) gilt als Branchen-Massstab. Seit 2014 dienen die in diesem Leitfaden beschriebenen Bestimmungen und die Methodik zudem als rechtliche Grundlage für die kantonalen Kontrollorgane.

In diesem Kurs werden die theoretischen und gesetzlichen Grundlagen sowie die Leitlinie für gute Verfahrenspraxis vorgestellt. Zudem wird Ihnen aufgezeigt, was Sie an Ihrem Selbstkontrollkonzept ändern oder anpassen müssen.

**Zeit** 1 Tag von 9.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 17.00 Uhr

**Datum** Montag, 12. Juni 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## ARBEITSSICHERHEIT UND GESUNDHEITSSCHUTZ IM GASTGEWERBE : KOPAS-AUSBILDUNG

D354

### Beschreibung

Die Teilnehmenden kennen die Branchenlösung für die Gastronomie und sind in der Lage, die gesetzlichen Anforderungen in ihrem Betrieb umzusetzen.

**Zeit** 1 Tag von 8.15 bis 11.30 Uhr und 13.15 bis 16.45 Uhr

**Datum** Mittwoch, 13. September 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## BRANDVERHÜTUNG

### DIESER KURS FINDET IM SCHULUNGSGEBÄUDE DER KGV STATT

D313

### Beschreibung

Jedes Jahr ereignen sich im Kanton Freiburg Brände. Sie können sowohl am Arbeitsort als auch im privaten Umfeld ausbrechen. In den ersten Sekunden und Minuten richtig zu reagieren ist entscheidend und trägt zur Schadensminderung bei.

Durch Aneignen der richtigen Reflexe können Sie im Brandfall das Risiko von menschlichen und materiellen Schäden verringern, sei es an Ihrem Arbeitsort oder auch im privaten Umfeld.

**Der Kurs findet im Schulungsgebäude der KGV in Posieux statt.**

**Zeit** 1 Morgen von 9.00 bis 12.00 Uhr

**Datum** Montag, 18. September 2023

**Max.** 12 Teilnehmer



## Beschreibung

### Deutsch in der Gastronomie

In diesen branchenspezifischen Szenarien werden Arbeitsabläufe und Kommunikationssituationen aufgegriffen, wie sie in Restaurationsbetrieben vorkommen. Sie betreffen typische und wiederkehrende Arbeiten und Dienstleistungen in der Küche, im Service und bei der Bedienung und dem Unterhalt von Geräten und Maschinen am Arbeitsplatz.

### 3 Sprachkurse sind zur Auswahl:

- Die Küche reinigen und das Lager aufräumen - D450
- Ein Gerät bedienen, kontrollieren und reinigen - D451
- Den Arbeitsplatz einrichten und ein Menü zubereiten - D452

### Zielpublikum

Die Kurse richten sich an alle in der Gastronomie tätigen Personen, welche nur über wenig Deutschkenntnisse verfügen (Niveau A1 / A2). Der Kurs wird dem Niveau der Gruppe angepasst.

### Dauer

Jeder Kurs findet an 2 Nachmittagen statt. Jeder Kurs kann einzeln besucht werden.



## DIE KÜCHE REINIGEN UND DAS LAGER AUFRÄUMEN DEUTSCHKURS

D450

## Beschreibung

In diesem handlungsorientierten Kurs erarbeiten sich die Teilnehmenden die benötigten Sprachkenntnisse, um über die Reinigung des eigenen Arbeitsplatzes unter Beachtung der Sicherheits- und Hygienevorschriften sowie damit verbundene Probleme und Lösungen zu kommunizieren. Sie können eine Besorgungsliste mit fehlenden Produkten erstellen und Kollegen über die erledigte Arbeit informieren.

**Zeit** 2 Nachmittage von 13.30 bis 17.00 Uhr

**Daten** Montag, 19. und 26. Juni 2023

**Max.** 8 Teilnehmer



## EIN GERÄT BEDIENEN, KONTROLLIEREN UND REINIGEN DEUTSCHKURS

D451

### Beschreibung

In diesem handlungsorientierten Kurs erarbeiten sich die Teilnehmenden wichtige Sprachkenntnisse, um sich bei Kollegen/Kolleginnen über Küchengeräte, die für spezifische Aufgaben benötigt werden und entsprechende Sicherheitsanweisungen zu informieren. Sie können Gebrauchsanweisungen lesen und Fehlfunktionen melden. Sie können ausserdem um Hilfe zur Wiederinstandsetzung bitten und Informationen über das Auseinandernehmen, Reinigen und Wegräumen des Gerätes einholen.

**Zeit** 2 Nachmittage von 13.30 bis 17.00 Uhr

**Daten** Dienstag, 5. und 12. September 2023

**Max.** 8 Teilnehmer



## DEN ARBEITSPLATZ EINRICHTEN UND EIN MENÜ ZUBEREITEN DEUTSCHKURS

D452

### Beschreibung

In diesem handlungsorientierten Kurs erarbeiten sich die Teilnehmenden die benötigten Sprachkenntnisse, um Thematiken wie die Einrichtung des Arbeitsplatzes in der Küche, das Konzept von Sicherheits- und Hygienevorschriften sowie das Verständnis und die Umsetzung schriftlicher und mündlicher Kochanweisungen zu bewältigen. Sie verstehen, wo die Zutaten für die Menüzubereitung zu finden bzw. wegzuräumen sind und melden gegebenenfalls eine Vorratsknappheit.

**Zeit** 2 Nachmittage von 13.30 bis 17.00 Uhr

**Daten** Montag, 20. und 27. November 2023

**Max.** 8 Teilnehmer



# MS-OFFICE MASSGESCHNEIDERT

## WORD, EXCEL, POWERPOINT UND OUTLOOK

D500

### Beschreibung

Die Microsoft Office-Programme 2019 (Word, Excel, PowerPoint und Outlook) werden in Ateliers vom Typ „computerunterstützter Unterricht“ erlernt.

Der computerunterstützte Unterricht ist ein Ausbildungssystem, welches dem E-Learning nahekommt. Mit dem Unterschied, dass der Unterricht im Klassenzimmer stattfindet und jeder Teilnehmende durch einen in Bürokommunikation spezialisierten Ausbilder mittels gezieltem persönlichem Coaching unterstützt wird. Jeder Teilnehmende folgt seinem individuellen Bildungsgang und schreitet dank dem begleiteten Lernprozess, welcher etappenweise ausgewertet wird, in seinem eigenen Studienrhythmus voran.

### Dauer

Die Kursdauer hängt von Ihrem Rhythmus sowie von Ihren Bedürfnissen ab. Sie bestimmen Ihr massgeschneidertes Kursprogramm selbst während des Unterrichts. Wir bieten Ihnen 4 Programme an:

- |                 |                      |
|-----------------|----------------------|
| <b>1. WORD</b>  | <b>3. POWERPOINT</b> |
| <b>2. EXCEL</b> | <b>4. OUTLOOK</b>    |

Eine Zusammenfassung der Inhalte von jedem Programm finden Sie auf den nachfolgenden Seiten (S. 53-54) und auf unserer Internetseite [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch).

### Im 2023 sind geplant:

24 Nachmittage von 14.30 bis 17.00 Uhr

### Anmeldung

Bitte verwenden Sie den Anmeldetalon „MS-Office massgeschneidert“ oder melden Sie sich direkt auf unserer Internetseite [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch) an.

### Verfügbare Daten

Frühlingsession	Herbstsession
Montag, 27.02.2023	Dienstag, 26.09.2023
Mittwoch, 01.03.2023	Donnerstag, 28.09.2023
Montag, 06.03.2023	Dienstag, 03.10.2023
Mittwoch, 08.03.2023	Donnerstag, 05.10.2023
Montag, 13.03.2023	Dienstag, 10.10.2023
Mittwoch, 15.03.2023	Donnerstag, 12.10.2023
Montag, 20.03.2023	Dienstag, 31.10.2023
Mittwoch, 22.03.2023	Donnerstag, 02.11.2023
Montag, 27.03.2023	Dienstag, 07.11.2023
Mittwoch, 29.03.2023	Donnerstag, 09.11.2023
Montag, 03.04.2023	Dienstag, 14.11.2023
Mittwoch, 05.04.2023	Donnerstag, 16.11.2023

# VERFÜGBARE LERNMODULE



## WORD

D500

Jeder Teilnehmende wählt **während des Kurses** die Lernmodule aus untenstehender Liste aus, welche er erarbeiten möchte.

1. Arbeitsoberfläche
2. Grundlagen der Textverarbeitung
3. Drucken
4. Textgestaltung
5. Textformatierung
6. Absatzgestaltung
7. Nummerierungen und Aufzählzeichen
8. Objekte einfügen
9. Tabulatoren
10. Tabellen
11. Auto Texte
12. Serienbriefe, Briefumschläge und Etiketten
13. Formulare verwenden
14. Techniken für grosse Dokumente
15. Kopf- und Fusszeilen, Fussnoten
16. Formatvorlagen
17. Dokumentvorlagen erstellen
18. Dokumentvorlagen einsetzen
19. Personalisieren
20. Word und das Web



## EXCEL

D500

Jeder Teilnehmende wählt **während des Kurses** die Lernmodule aus untenstehender Liste aus, welche er erarbeiten möchte.

1. Arbeitsoberfläche
2. Grundlegende Tabellenbearbeitung
3. Arbeitsmappen
4. Arbeitsmappen nutzen und verwalten
5. Zellformatierung
6. Objekte einfügen
7. Zellen kopieren
8. Formeln
9. Diagramme
10. Seiten einrichten und drucken
11. Filter
12. Funktionen
13. Daten importieren und exportieren
14. Bedingte Formatierung
15. Vorlagen
16. Im Team arbeiten
17. Szenarien erstellen
18. Datenanalyse und Pivot-Tabellen
19. Daten kombinieren und konsolidieren
20. Personalisieren
21. Makros
22. Excel und das Web

# VERFÜGBARE LERNMODULE



## POWERPOINT

D500

Jeder Teilnehmende wählt **während des Kurses** die Lernmodule aus untenstehender Liste aus, welche er erarbeiten möchte.

1. Arbeitsoberfläche
2. Arbeiten mit Präsentationen
3. Folien bearbeiten
4. Drucken
5. Textgestaltung
6. Absatzgestaltung
7. Objekte zeichnen und einfügen
8. Objekte handhaben
9. Elemente formatieren
10. Animationseffekte
11. Präsentationsgestaltung
12. Entwurfsvorlagen
13. Gliederungen
14. Konvertierung und Export
15. Präsentationen fertigstellen



## OUTLOOK

D500

Jeder Teilnehmende wählt **während des Kurses** die Lernmodule aus untenstehender Liste aus, welche er erarbeiten möchte.

1. Arbeitsoberfläche
2. E-Mails verwalten
3. Vorlagen, Suchen und Archivieren
4. Erinnerungen, Regeln und Alarme
5. Die Kontakte verwalten
6. Kalender
7. Aufgaben und Notizen
8. Ordner verwalten und benutzerdefinierte Anpassung

## Cours de perfectionnement / Weiterbildungskurse

Nom / Name .....  Madame / Frau  Monsieur / Herr  
Prénom / Vorname .....  
Profession / Beruf ..... Natel .....  
E-mail .....

Etablissement / Betrieb .....

Adresse prof. / Berufs-Adresse .....

NPA Localité / PLZ Ort .....

Tél. / Tel. .... Email .....

➔ s'inscrit **définitivement** au(x) cours suivant(s) :  
meldet sich **definitiv** für die folgenden Kurse an :

Cours n° / Kurs Nr.	Nom du cours / Kurstitel	Date / Datum
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....
.....	.....	.....

**Pour l'inscription aux cours de "Bureautique sur mesure"**  
(Word, Excel, PowerPoint et Outlook), merci d'utiliser l'autre talon d'inscription.

**Für die Anmeldung an die Kurse "MS-Office massgeschneidert"**  
(Word, Excel, PowerPoint und Outlook) bitte den anderen Anmeldetalon benutzen.

Date / Datum ..... Signature / Unterschrift .....

Date / Datum ..... Signature de l'employeur / Unterschrift des Arbeitgebers .....



**Les inscriptions seront traitées selon l'ordre d'arrivée.**  
**Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.**

AFFRANCHIR  
S.V.P.

**GASTR** **FRIBOURG**

Ch. des Primevères 15

Case Postale

CH-1701 Fribourg

## Bureautique sur mesure / MS-Office massgeschneidert

Nom / Name .....  Madame / Frau  Monsieur / Herr  
 Prénom / Vorname .....  
 Profession / Beruf ..... Natel .....  
 E-mail .....

Etablissement / Betrieb .....

Adresse prof. / Berufs-Adresse .....

NPA Localité / PLZ Ort .....

Tél. / Tel. .... Email .....

Cochez le(s) cours choisi(s) / Kreuzen Sie den/die ausgewählten Kurs(e) an.

1. WORD  3. POWERPOINT  
 2. EXCEL  4. OUTLOOK

Quel est votre objectif / Welches ist Ihr Ziel ? .....

Choisissez vos dates et inscrivez à côté de celles-ci la lettre du programme correspondant **W** ou **E** ou **P** ou **O**. Wählen Sie Ihre Daten aus und notieren Sie neben diesen den Buchstaben des entsprechenden Programms (**W** oder **E** oder **P** oder **O**).

Semestre / Semester 1			
Date / Datum	Choix / Wahl	Date / Datum	Choix / Wahl
LU 27.02.2023		LU 20.03.2023	
ME 01.03.2022		ME 22.03.2023	
LU 06.03.2022		LU 27.03.2023	
ME 08.03.2023		ME 29.03.2023	
LU 13.03.2023		LU 03.04.2023	
ME 15.03.2023		ME 05.04.2023	

LU : Lundi / Montag

MA : Mardi / Dienstag

ME : Mercredi / Mittwoch

JE : Jeudi / Donnerstag

Semestre / Semester 2			
Date / Datum	Choix / Wahl	Date / Datum	Choix / Wahl
MA 26.09.2023		MA 31.10.2023	
JE 28.09.2023		JE 02.11.2023	
MA 03.10.2023		MA 07.11.2023	
JE 05.10.2023		JE 09.11.2023	
MA 10.10.2023		MA 14.11.2023	
JE 12.10.2023		JE 16.11.2023	

Tous les cours ont lieu l'après-midi de 14h30 à 17h00. / Alle Kurse finden nachmittags von 14.30 bis 17.00 statt.

Langue / Sprache  français / Französisch  allemand / Deutsch

Date / Datum ..... Signature / Unterschrift .....

Signature de l'employeur / Unterschrift des Arbeitgebers .....

Les inscriptions seront traitées selon l'ordre d'arrivée. Pour les demi-jours, un minimum de 5 participants est requis / Die Anmeldungen werden nach Eingangsdatum berücksichtigt.  
 Für die Durchführung der Kurse bedarf es einem Minimum von 5 Teilnehmenden.



AFFRANCHIR  
S.V.P.

**GASTR** **FRIBOURG**

Ch. des Primevères 15

Case Postale

CH-1701 Fribourg

# CONDITIONS GÉNÉRALES ALLGEMEINE BEDINGUNGEN

---

## Inscriptions

Le bulletin d'inscription peut être envoyé par courrier ou par e-mail au secrétariat. Notre offre de cours est également disponible sur notre site internet [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch) avec la possibilité de s'inscrire en ligne. Chaque inscription vous sera confirmée dès sa réception et vous recevrez une convocation environ trois semaines avant le début du cours.

## Prix

Conformément à l'art. 42 de la loi sur les établissements publics (LEPu) du 24.09.1991, les cours sont financés par la taxe d'exploitation. Ainsi **les exploitants et le personnel des établissements publics du canton de Fribourg peuvent participer gratuitement à tous les cours de perfectionnement**. Pour les personnes non concernées par ce qui précède, prière de prendre contact avec notre secrétariat.

## Annulation

Pour des raisons d'organisation, une inscription ne peut être annulée que jusqu'à 15 jours ouvrables avant le début du cours par écrit. Passé ce délai, **une taxe de CHF 50.-** pour frais administratifs sera perçue par jour de cours. Toute absence injustifiée auprès de notre secrétariat sera sanctionnée **d'une taxe de CHF 100.-** par jour de cours.

GastroFribourg se réserve le droit d'annuler un cours si le nombre d'inscriptions est insuffisant ou pour des raisons indépendantes de sa volonté. Le secrétariat en informera les participants en temps opportun.

---

## Einschreibung

Das Anmeldeformular kann per Post oder E-Mail an das Sekretariat geschickt werden. Unser Kursangebot mit der Möglichkeit zur Online-Anmeldung steht Ihnen auch auf unserer Internetseite [www.gastrofribourg.ch](http://www.gastrofribourg.ch) zur Verfügung. Jede Anmeldung wird nach Erhalt bestätigt und ungefähr drei Wochen vor Kursbeginn senden wir Ihnen das Kursaufgebot.

## Kursgeld

Die Kurse werden entsprechend Art. 42 des Gesetzes über die öffentlichen Gaststätten (ÖGG) vom 24.09.1991 durch die Betriebsabgabe finanziert. Dadurch können **die Betriebsleiter sowie das Personal der öffentlichen Gaststätten des Kantons Freiburg an sämtlichen Weiterbildungskursen gratis teilnehmen**. Personen, welche von vorgenannten Bestimmungen nicht betroffen sind, wenden sich bitte an unser Sekretariat.

## Annullierung

Eine Einschreibung kann nur schriftlich bis 15 Werktage vor Kursbeginn annulliert werden. Nach dieser Frist wird **eine Gebühr von CHF 50.-** pro Kurstag für Verwaltungskosten verrechnet. Für jede unentschuldigte Absenz wird **eine Gebühr von CHF 100.-** pro Kurstag verrechnet.

GastroFribourg behält sich das Recht vor, den Kurs bei ungenügender Anzahl Einschreibungen oder aus Gründen, die sich ihrem Einfluss entziehen, zu annullieren. Die Teilnehmer werden rechtzeitig vom Sekretariat informiert.

## INFORMATIONS DÉTAILLÉES

[gastrofribourg.ch/formation/cours-de-perfectionnement](http://gastrofribourg.ch/formation/cours-de-perfectionnement)



## DETAILLIERTE INFORMATIONEN

[gastrofribourg.ch/formation/cours-de-perfectionnement/?lang=de](http://gastrofribourg.ch/formation/cours-de-perfectionnement/?lang=de)