orientamento
.ch

Hotelier-Gastronom HF
Hoteliere-Gastronomin HF

Gastronomie, Hotellerie

Als Hoteliere-Gastronomin oder Hotelier-Gastronom führen Sie Betriebe wie Hotels, Restaurants und Cafés. Sie sorgen dafür, dass Gäste zufrieden sind und sich der Betrieb lohnt. Zudem führen Sie Mitarbeitende, stellen die Qualität der Produkte und Dienstleistungen sicher und führen die Buchhaltung.

Aufgaben

Betrieb führen

- für hohe Qualität und reibungslose Abläufe in Küche und Service sorgen
- Organisation von Banketten und anderen Events koordinieren
- dafür sorgen, dass Zimmer stilvolle eingerichtet und dekoriert sind
- Gäste über touristische Angebote informieren und mit Reisebüros zusammenarbeiten
- Einhaltung der Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz kontrollieren

Finanzen verwalten

- Buchhaltung führen, etwa Jahresabschluss machen, Budget erstellen und Preise festlegen
- Steuer-, Versicherungs- und Rechtsfragen klären
- für Werbung und gezieltes Marketing sorgen

Personal führen

- Mitarbeitende suchen und einstellen
- Arbeitsverträge überprüfen
- Arbeitspläne erstellen und Mitarbeitende schulen
- regelmässige Gespräche mit den Mitarbeitenden führen

Arbeitsumgebung

Als Hoteliere-Gastronomin oder Hotelier-Gastronom haben Sie unregelmässige Arbeitszeiten und müssen auch am Abend und Wochenende arbeiten.

Sie sind in Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie, etwa Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitälern, Heimen oder Einkaufszentren tätig. Sie übernehmen Führungspositionen oder leiten Ihren eigenen Betrieb.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Freude an Verkauf und Beratung
- Selbstständige Arbeitsweise
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Stressresistenz
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Flair für Sprachen
- Kontaktfreudigkeit

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Kontakt zu Menschen haben
- Planen, organisieren

Ausbildung

Der Beruf setzt eine Ausbildung an einer Höheren Fachschule voraus.

Angebote

Alle anzeigen
https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128513

Dauer

2-3 Jahre, je nach Schule

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen zur Ausbildung stehen im **Rahmenlehrplan** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/12212).

Abschluss

Dipl. Hotelier-Gastronom / Hoteliere-Gastronomin HF

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung)
- Kurse von **HotellerieSuisse** (https://www.hotelleriesuisse.ch/de/bildung-und-fachkraefte/berufseinstieg-karriere/weiterbildungen)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Hospitality Management** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Facility Manager/in

https://orientamento.ch/it/de/berufe/facility-manager-in

Beruf
Chef/fe de Réception BP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/chef-fe-de-reception-bp

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp

Beruf
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/bereichsleiter-in-hotellerie-hauswirtschaft-bp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.21.0

Weiterführende Links

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/de)

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

HotellerieSuisse (https://www.hotelleriesuisse.ch/de)

Verband der Schweizer Beherbergungsbetriebe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/203?lang=de)