

Küchenchefin HFP

Küchenchef HFP

Gastronomie, Hotellerie

Hospitality Management

Nahrung

Ernährung und Diätetik

Als Küchenchefin oder Küchenchef leiten Sie Grossküchen von Hotels, Restaurants und Kantinen. Sie übernehmen komplexe Aufgaben im Zusammenhang mit dem Personalmanagement, der Planung von Marketingstrategien, der Finanzverwaltung und der Kreation von anspruchsvollen Gerichten und Menüs.

Aufgaben

Gerichte und Menüs kreieren

- qualitativ hochwertiges Service- und Produktangebot erstellen und gewährleisten, das zum Image des Betriebs passt
- saisonale Menüs und Gerichte entsprechend den Bedürfnissen der Kundschaft erarbeiten, zum Beispiel für Firmenevents oder Hochzeiten
- Zubereitung der Speisen beaufsichtigen

Marketing und Vertrieb verantworten

- Werbe- und Verkaufsförderungsmassnahmen planen
- Marketingstrategien mitverfassen
- Branchentrends verfolgen und Wünsche der Kundschaft berücksichtigen

Unternehmen führen

- gesamte Küchenorganisation leiten, vom Einkauf und der Lagerung der Lebensmittel bis zur Einsatz- und Schichtplanung
- mit Lieferbetrieben verhandeln und die Menüpreise so kalkulieren, dass ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis resultiert
- Materialverbrauch überwachen, Lebensmittelverschwendung minimieren und fachgerechte Massnahmen zur Entsorgung umsetzen
- Budget planen und die Rentabilität sicherstellen
- Massnahmen in den Bereichen Arbeitsrecht, Unfallverhütung und Hygiene gemäss den gesetzlichen Vorgaben erarbeiten und durchsetzen
- Aufgaben der Mitarbeitenden koordinieren und Verantwortlichkeiten gezielt delegieren

Arbeitsumgebung

Als Küchenchefin oder Küchenchef arbeiten Sie sowohl in der Küche als auch im Büro. Je nach Betrieb arbeiten Sie im Schichtdienst und sind saisonal bedingt einer hohen Belastung ausgesetzt.

Anstellung finden Sie vor allem in Grossküchen, Hotels und Restaurants, aber auch in Gemeinschaftshaushalten und Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie wie Kantinen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bieten Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen sowie Catering-Unternehmen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchssinn
 - Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
 - Durchsetzungsvermögen
 - Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
 - Freude an Verkauf und Beratung
 - Körperliche Widerstandsfähigkeit
 - Sinn für Hygiene und Sauberkeit
 - Stressresistenz
-

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Im Team arbeiten
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Angebote

Alle anzeigen

<https://orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128524>

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (<https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/>)

Fachhochschule

- Bachelor in Hospitality Management (<https://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management>)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf

Leiter/in Restauration HFP

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp>

Beruf

Leiter/in

Gemeinschaftsgastronomie HFP

<https://orientamento.ch/it/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp>

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.14.0

Weiterführende Links

[GastroSuisse](https://gastrosuisse.ch/de) (<https://gastrosuisse.ch/de>)

Verband für Hotellerie und Restauration

[Hotel & Gastro formation](https://www.hotelgastro.ch/home) (<https://www.hotelgastro.ch/home>)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

[Gesetzliche Grundlagen](https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79034?lang=de) (<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79034?lang=de>)