orientamento
.ch

Leiterin Restauration HFP
Leiter Restauration HFP

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung | Management | Marketing

Als Leiterin oder Leiter Restauration arbeiten Sie in Betrieben der Hotellerie und Gastronomie, in Gemeinschaftshaushalten, in der Gemeinschaftsgastronomie oder im Catering. Sie übernehmen Planungs-, Führungs-, Kontroll-, Kommunikations- und Koordinationsaufgaben in den Bereichen Service, Verkauf und Restauration.

Aufgaben

Personal leiten

- Arbeitsabläufe im Service und im Verkauf planen und steuern
- Sicherheitsvorkehrungen treffen, um Unfälle und Brände zu verhüten
- berufliche Entwicklung und Weiterbildung der Mitarbeitenden fördern

Marketing und Kommunikation verantworten

- Betrieb nach aussen vertreten und die Kundschaft kompetent in den Landessprachen und auf Englisch betreuen
- Bekanntheitsgrad des Betriebs durch gezielte Vertriebs- und Kommunikationsmassnahmen steigern
- die Marketingplanung ausarbeiten

Gastronomiebetrieb führen

- operativen Bereich eines Gastronomiebetriebs leiten
- Gästefrequenz, Betriebsumsatz und Qualitätsmanagement analysieren
- ökonomische und ökologische Aspekte sowie die entsprechenden Hygienevorschriften und Meldepflichten berücksichtigen
- die in Hotellerie und Gastgewerbe geltenden Rechtsvorschriften anwenden
- über Ernährungstrends und die neuesten Entwicklungen in der Gastronomie und im Tourismus auf dem Laufenden bleiben

Planen

- Budgets planen und Verkaufspreise für das Restaurant berechnen

- branchenspezifische Computerprogramme einsetzen, um die Unternehmens- und Vertriebsorganisation einfacher planen können
- Getränke und Speisen auswählen und kombinieren
- Speisekarte entsprechend der Art des Lokals ausarbeiten, beispielsweise durch das Angebot von saisonalen Gerichten oder von Gerichten mit regionalen Produkten

Arbeitsumgebung

Als Leiterin oder Leiter Restauration arbeiten Sie in Gastronomiebetrieben unterschiedlicher Grösse und im Büro. Sie haben unregelmässige Arbeitszeiten und arbeiten auch an Wochenenden. Gerade während saisonalen Spitzenzeiten schieben Sie häufig Überstunden.

Anstellung finden Sie in Betrieben der Hotellerie und Restauration, in Gemeinschaftshaushalten, in der Gemeinschaftsgastronomie oder im Catering. Gute Fremdsprachenkenntnisse eröffnen Ihnen berufliche Möglichkeiten in der Schweiz und im Ausland.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Kontaktfreudigkeit
- Schnelle Arbeitsweise
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Stressresistenz

Interessen

- Im Team arbeiten
- Kontakt zu Menschen haben
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Dauer	Zulassung	Abschluss
1 Jahr	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung**	Leiter Restauration / Leiterin Restauration mit eidg. Diplom

(https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3224)
.

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **HotellerieSuisse** (https://hotelgastro.ch//)
- Kurse von **Gastrosuisse** (https://gastrosuisse.ch/de)
- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fachkurse/)

Höhere Fachschule

- **Hotelier/e-Gastronom/in HF** (https://www.berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-e-gastronom-in-hf)

Fachhochschule

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

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

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

Beruf
Gastro-Unternehmer/in HFP

https://orientamento.ch/it/de/berufe/gastro-unternehmer-in-hfp

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.18.0

Weiterführende Links

Hotel & Gastro formation (http://www.hotelgastro.ch)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

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

Verband für Hotellerie und Restauration

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78632?lang=de)