

# 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://www.orientamento.ch/it/ricerca/formazioni?profession=128513&language=5242>

### 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

---

## 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://www.berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management>

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

## Ähnliche Berufe

## Weitere Infos

### Swissdoc Nummer

### 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>