berufsberatung
.ch

Chef de Réception BP
Cheffe de Réception BP

Gastronomie, Hotellerie | Tourismus

Als Cheffe de Réception oder Chef de Réception betreuen Sie Gäste und nehmen Reservationen in Hotels entgegen. Sie führen Mitarbeitende im Bereich Empfang und Conciergerie. Ausserdem kümmern Sie sich um die Finanzbuchhaltung und setzen Marketingkonzepte um.

Aufgaben

Gäste betreuen

- Buchungen und Stornierungen bearbeiten
- Zimmerbelegung planen
- Gäste empfangen und einchecken, sie über die Leistungen des Hotels informieren und den Gepäcktransport delegieren
- auf die Wünsche der Gäste eingehen
- Beschwerden bearbeiten und nach Lösungen suchen
- bei der Abreise helfen und sich von den Gästen verabschieden

---

Betrieb und Finanzen führen

- Personal an der Rezeption einplanen und anweisen
- die Zusammenarbeit mit anderen Stellen des Hotels koordinieren, zum Beispiel mit der Küche oder der Reinigung
- Qualität der Dienstleistungen analysieren und gewährleisten, zum Beispiel mit Umfragen zur Kundenzufriedenheit
- sicherstellen, dass geltende Vorschriften eingehalten werden, zum Beispiel zu Hygiene oder Sicherheit am Arbeitsplatz
- sicherstellen, dass die Logistik funktioniert und die Lagerbestände verwaltet werden
- Buchhaltung und die Finanzen verwalten und Bilanzen erstellen, um beispielsweise Investitionen zu überblicken

---

Marketing und Verkauf

- Trends erkennen, neue Ideen und innovative Lösungen erarbeiten und in marktfähige Lösungen umsetzen

- neue Kundenkreise erschliessen, Angebote wie die Organisation von Seminaren oder Hochzeiten ausarbeiten und verkaufen
- Kommunikation innerhalb des Unternehmens sowie mit Gästen und externen Partnerinnen und Partnern gewährleisten
- Statistiken, Kennzahlen und Marktforschungen lesen und interpretieren
- an der Entwicklung eines Marketingkonzepts mitwirken, beispielsweise durch Werbung in Zeitschriften oder auf Social Media

Arbeitsumgebung

Als Cheffe de Réception oder Chef de Réception arbeiten Sie im Hotel am Empfang und für administrative Aufgaben im Büro. Ihre Arbeitszeiten sind unregelmässig und Sie arbeiten teilweise auch am Wochenende. Während den saisonalen Spitzenzeiten kann es zu Überstunden kommen.

Anstellung finden Sie in leitender Position in Hotels.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Mündliche Ausdrucksfähigkeit
- Flair für Sprachen
- Gepflegte Erscheinung
- Sinn für Gastfreundschaft
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Höflichkeit und Fingerspitzengefühl
- Planungs- und Organisationsfähigkeit

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Kontakt zu Menschen haben
- Sprachen anwenden

Ausbildung

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

Angebote	Dauer	Zulassung
Alle anzeigen https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128499	1–2 Jahre	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung**

(https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3206)
.

Abschluss

Chef de Réception / Cheffe de Réception mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://www.hotelgastro.ch/weiterbildung)

Höhere Fachprüfung

- **Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp)
- **Gastro-Unternehmer/in HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-unternehmer-in-hfp)

Ähnliche Berufe

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

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

Beruf
Gastro-Betriebsleiter/in BP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-betriebsleiter-in-bp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.9.0

Weiterführende Links

Hotel & Gastro Union (https://www.hotelgastro.ch)

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78043?lang=de)