berufsberatung
.ch

Chefköchin BP
Chefkoch BP

Gastronomie, Hotellerie

Als Chefköchin oder Chefkoch organisieren und beaufsichtigen Sie die Arbeiten des Küchenteams in einem Hotel, einem Restaurant, in der Systemgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie oder im Catering. Sie sind für die Qualität der Speisen und einen reibungslosen Betrieb verantwortlich. Sie beherrschen und nutzen moderne Kochmethoden und bereiten vielseitige Menüs aus unterschiedlichen Zutaten zu.

Aufgaben

Arbeiten vorbereiten

- Speisekarte entsprechend der Art des Lokals ausarbeiten, zum Beispiel durch das Angebot von saisonalen Gerichten oder von Gerichten mit regionalen Produkten
- Menüs und Tagesgerichte planen
- frische Lebensmittel bestellen und einkaufen

Küche organisieren und Mitarbeitende führen

- Tagesarbeit organisieren
- Aufgaben unter den Köchinnen und Köchen in den verschiedenen Küchenbereichen aufteilen, zum Beispiel Fleischgerichte, Gemüsegerichte oder Desserts
- Arbeitsprogramm auf die korrekte Ausführung überwachen, das Team motivieren und das nötige Arbeitstempo aufrechterhalten
- Spezialitäten zubereiten
- Qualität der Zubereitung und Präsentation der Gerichte überprüfen
- Mitarbeitende schulen und ihnen Rezepte sowie Arbeitsweisen erläutern

Administrative Aufgaben erledigen

- Preise entsprechend den für die Gerichte verwendeten Produkten festlegen
- Umsatz berechnen
- Wirtschaftlichkeit der verschiedenen Produktionsverfahren analysieren und bewerten
- Vorräte verwalten und sicherstellen, dass Hygienemassnahmen eingehalten werden

- Mitarbeitende einstellen und in den Geschäftsbetrieb einführen

Arbeitsumgebung

Als Chefköchin oder Chefkoch arbeiten Sie in der Grossküche eines Restaurants oder Hotels beziehungsweise in der Personal- oder Spitalgastronomie. Sie haben unregelmässige Arbeitszeiten und müssen auch abends sowie an Wochenenden und Feiertagen arbeiten. Die freien Tage werden häufig auf Zeiten mit weniger Gästen verlegt. Bei saisonalen Tätigkeiten schwankt auch der Beschäftigungsgrad; dadurch, dass die Verträge zuweilen von Saison zu Saison abgeschlossen werden, wechseln sich Arbeitsphasen mit arbeitsfreien Zeiträumen ab.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Konzentrationsfähigkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Schnelle Arbeitsweise
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Stressresistenz

Interessen

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

Ausbildung

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

Angebote

Alle anzeigen
https://berufsberatung.ch/de/suche/aus-weiterbildungen?profession=128664

Dauer

2 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3242).

Abschluss

Chefkoch / Chefköchin mit eidg.
Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **HotellerieSuisse** (https://hotelgastro.ch/)
- Kurse von **Gastrosuisse** (https://gastrosuisse.ch/de)

Höhere Fachprüfung

- **Küchenchef/in HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/kuechenchef-in-hfp)
- **Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP**
  (https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp)

Ähnliche Berufe

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.8.0

Weiterführende Links

Hotel & Gastro Union - Schweizer Kochverband (skv) (https://www.hotelgastrounion.ch/de/skv)

Berufsorganisation der Hotellerie- und Gastrobranche

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

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Hôtel & Gastro Formation (https://hotelgastro.ch/)

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79044?lang=de)