berufsberatung
.ch

Gastro-Unternehmerin HFP
Gastro-Unternehmer HFP

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung | Marketing

Als Gastro-Unternehmerin oder Gastro-Unternehmer führen Sie Gastronomiebetriebe. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende und pflegen den Kontakt zu Partnerinnen und Partnern. Zudem sind Sie für die Finanzen sowie das Marketing verantwortlich.

Aufgaben

Betrieb leiten
Betrieb leiten

- das gastronomische Angebot gestalten und sich um das Wohl der Gäste kümmern
- das Personal leiten
- Marktanalysen durchführen und Neuerungen einführen
- für die Gastronomie relevante politische, rechtliche und volkswirtschaftliche Aspekte in die Planung miteinbeziehen
- Netzwerk pflegen, beispielsweise mit Anbietern von Lebensmitteln oder Dienstleistungen

Verantwortung für die Finanzen tragen

- Preise kalkulieren, Betriebskostenrechnung erstellen, Budget erarbeiten und Finanzen planen
- Branchenkennzahlen bestimmen und berechnen

Verantwortung für die Finanzen tragen
Verantwortung für die Finanzen tragen

- Kostenvoranschläge und Abschlüsse erarbeiten, dabei Betriebs-, Lebensmittel- und andere Kosten berücksichtigen
- Branchenkennzahlen bestimmen und berechnen

Arbeitsumgebung

Als Gastro-Unternehmerin oder Gastro-Unternehmer arbeiten Sie in Küchen, Gasträumen und im Büro.

Anstellung finden Sie bei Hotellerie- oder Restaurationsbetrieben in der Individual- oder Gemeinschaftsgastronomie, wie beispielsweise in Hotels, Kantinen und Spitälern, oder Sie leiten ein Catering. Je

nach Betrieb variieren Ihre Schwerpunkte und Zuständigkeitsbereiche.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Einfallsreichtum und sich zu helfen wissen
- 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
8 Monate	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3209) .	Gastro-Unternehmer / Gastro-Unternehmerin mit eidg. Diplom

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **HotellerieSuisse** (https://hotelgastro.ch/alle-ausbildungen/)
- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fachkurse/)

Fachhochschule

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

Ähnliche Berufe

Beruf
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

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

Beruf
Leiter/in Restauration HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp

Beruf
Küchenchef/in HFP

https://berufsberatung.ch/de/berufe/kuechenchef-in-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.16.0

Weiterführende Links

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

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

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

Verband für Hotellerie und Restauration

Berufe Hotel Gastro (https://www.berufehotelgastro.ch/)

Plattform für Berufsinformationen und Lehrstellen in der Hotellerie und Gastronomie

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78044?lang=de)