

Leiterin Restauration HFP

Leiter Restauration HFP

Gastronomie, Hotellerie

Leiter/innen Restauration arbeiten im Service grösserer Betriebe der Hotellerie und Restauration, der System-, Handels-, Spital- sowie Heimgastronomie und im Catering. Sie übernehmen anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgaben in den Bereichen Gästebetreuung, Service und Verkauf.

Aufgaben



Leiterinnen Restauration sind als Führungskräfte im Verpflegungssektor tätig. In einem mittelgrossen bis grossen Gastrobetrieb sorgen sie für effiziente Arbeitsabläufe im Service- und Verkaufsbereich. In dieser Funktion führen und beurteilen sie Mitarbeitende in den Bereichen Gästebetreuung, Verkauf und Service. Sie informieren sich über Ernährungstrends und kennen je nach Branche die neuen Entwicklungen in der Gastronomie oder Hotellerie.

Im Back-Office-Bereich befassen sich Leiter Restauration mit der Budgetplanung und kalkulieren die Verkaufspreise für das Restaurant. Sie erstellen Analysen zur Gästefrequenz und zum Unternehmensumsatz. Durch gezielte Marketingmassnahmen erhöhen sie den Bekanntheitsgrad des Betriebs in der Öffentlichkeit.

Beim Festlegen des Gesamtangebots von Speisen und Getränken berücksichtigen Leiterinnen Restauration mehrere Punkte: Sie überblicken die Betriebszahlen und Zielsetzungen, wissen über die aktuellen Gastronometrends Bescheid und kennen die Gästebedürfnisse.

Leiter Restauration optimieren Führungs- und Steuerungskonzepte und überwachen die Umsetzung der Konzepte. Die Planung der Betriebsorganisation wird ihnen durch branchenspezifische Computerprogramme erleichtert. Leiter Restauration überprüfen die Qualitätssicherung wie das Einhalten des Lebensmittelgesetzes oder der Deklarationspflichten. Sie kennen sich mit den Vorschriften des Gastgewerberechts und des Arbeitsrechts aus und achten auf dessen Einhaltung.

Leiterinnen Restauration prägen den Verkaufsbereich des Gastrounternehmens entscheidend mit. Im Bereich der Restauration planen und überwachen sie die nötigen Investitionen und können diese auch kompetent vor der Geschäftsleitung vertreten. Im Front-Office-Bereich repräsentieren sie den Betrieb gegenüber den Gästen.

Arbeitsumgebung

Leiter/innen Restauration steht ein breites Tätigkeitsfeld auf Kaderstufe offen. Sie arbeiten in Hotellerie- und Restaurationsbetrieben, in der Gemeinschafts-, Spital- und Heimgastronomie oder im Catering. Je nach Betrieb bestehen unterschiedliche Schwerpunkte in den Aufgabenbereichen. Als Fach- und Führungskräfte stehen ihnen vielfältige Möglichkeiten auch ausserhalb der Gastronomie offen, so zum Beispiel in der

Ausbildung oder in der Tourismusbranche. Mit guten Fremdsprachenkenntnissen eröffnen sich ihnen vielseitige Einsatzmöglichkeiten im In- und Ausland. Die Arbeitszeiten im Gastgewerbe und in der Hotellerie sind unregelmässig. Der Beruf erfordert Flexibilität und grossen persönlichen Einsatz, besonders am Wochenende und zu saisonalen Spitzenzeiten.

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen

Höhere Fachschule

Z. B. dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF

Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, z. B. Bachelor of Science in International Hospitality Management oder in Betriebsökonomie. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe

Angebote von höheren Fachschulen, Fachhochschulen und Universitäten, z. B. NDS dipl. Hotelmanager/in HF oder MAS in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing oder Unternehmensführung.

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78632?lang=de>