

Berufsprüfung (BP)**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe, Hotellerie**Tätigkeiten****Ausbildung**

Bereichsleiter und Bereichsleiterinnen Restauration mit eidg. Fachausweis übernehmen anspruchsvolle Führungs- und Ausbildungsaufgaben in Gastronomie- und Hotelbetrieben. Sie sind für die Gestaltung der Gasträume, die Gästebetreuung und den reibungslosen Serviceablauf verantwortlich.

Grundlage

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 12.9.2011

Bereichsleiterinnen Restauration gestalten und prägen die Erscheinung eines Restaurant- oder Hotelbetriebes entscheidend mit. Ihre Aufgaben reichen von der Dekoration der Gasträume und dem Aufdecken der Tische über den Empfang und die Betreuung der Gäste bis zur Koordination der verschiedenen Serviceabläufe.

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei Hotel & Gastro formation erhältlich.

Bereichsleiter Restauration beraten die Gäste bei der Menü- und Getränkewahl. Mit ihrem Fachwissen empfehlen sie das passende Getränk zur Speise. Sie geben Auskunft über die Herkunft des Weines oder des Fleisches und dessen Zubereitungsart. Vor den Augen der Gäste führen sie anspruchsvolle Servicearbeiten durch, beispielsweise Fisch filetieren, Fleisch tranchieren oder flambieren.

Bildungsangebote

Hotel & Gastro formation, Weggis

Gemeinsam mit ihrem Team sorgen Bereichsleiterinnen Restauration für einen effizienten Ablauf im Service und unterstützen die Mitarbeitenden dort, wo es die Situation erfordert. Sie überprüfen regelmässig die Arbeitsabläufe und optimieren diese. Damit zwischen Küche und Service alles einwandfrei funktioniert, sind sie mit der Organisation und Hierarchie ihres Betriebes bestens vertraut.

Dauer

Ca. 1 Jahr, berufsbegleitend (6 Blockkurse à 5 Tage)

Bereichsleiter Restauration führen als Vorgesetzte Mitarbeitende und bilden Restaurationsfachleute und Restaurationsangestellte aus. Sie sind dafür verantwortlich, dass an den Arbeitsplätzen die Hygienevorschriften sowie die betrieblichen Weisungen zur Unfallverhütung und zum Brandschutz eingehalten werden.

Module

- Restauration
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen

Bereichsleiterinnen Restauration berechnen die Kennzahlen wie Umsatz, Salärkosten und Rentabilität des Betriebes. Sie analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die nötigen Massnahmen ein wie die Anpassung des Angebots und die Preisgestaltung. Mit Vorschlägen zur Steigerung der Rentabilität sowie gezielten Marketingmassnahmen können sie Einfluss auf den Erfolg des Betriebes nehmen.

Abschluss

"Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fähigkeitszeugnis als Restaurationsfachmann/-frau EFZ, Systemgastromiefachmann/-frau EFZ oder gleichwertige Ausbildung
- mind. 3 Jahre Berufspraxis in der Restauration
- Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Ausbildungskurs für Berufsbildner/innen

Anforderungen

- Stressresistenz
- rasches Reaktionsvermögen
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fachschulen und von Hotel & Gastro formation

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Leiter/in Restauration, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in - International Hospitality Management

Berufsverhältnisse

Bereichsleiter und Bereichsleiterinnen Restauration arbeiten meist in einer leitenden Stellung in Restaurants, Hotels oder in einem Cateringunternehmen. Als Fachleute stehen ihnen vielfältige Möglichkeiten auch ausserhalb der Gastronomie offen, so zum Beispiel in der Ausbildung oder im Tourismus. Gute Fremdsprachenkenntnisse eröffnen ihnen im In- und Ausland vielseitige Einsatzmöglichkeiten. Die Arbeitszeiten im Gastgewerbe sind unregelmässig. Der Beruf erfordert Flexibilität und grossen persönlichen Einsatz, besonders am Wochenende und zu saisonalen Spitzenzeiten.

Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation
Eichistr. 20
Postfach 362
6353 Weggis
Telefon: +41 41 392 77 77
www.hotelgastro.ch

Fachzeitschriften:
"GastroJournal"
"Hotellerie Gastronomie Zeitung"
"htr Hotel Revue"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Chefkoch/-köchin BP	3 / 0.220.8.0
Chef de Réception BP	3 / 0.220.9.0
Sommelier/-ière BP	3 / 0.220.44.0