

Andere Weiterbildungen**Tätigkeiten**

Wirte und Wirtinnen leiten Gastrobetriebe und kümmern sich um das Wohl der Gäste. Sie gestalten das Konzept sowie die Angebote und Preise in ihrem Restaurant oder Café. Als Betriebsleitende sind sie für die Organisation, Buchhaltung und Mitarbeiterführung zuständig.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Gäste bewirtschaften

- Gäste zuvorkommend empfangen und für ihr Wohl sorgen
- Arbeitsabläufe organisieren und überwachen, damit Gäste reibungslos und aufmerksam bedient werden
- mit stimmiger Einrichtung für eine angenehme Atmosphäre im Lokal sorgen
- Speise- und Getränkekarte zusammenstellen
- Verkaufspreise berechnen und mit Lieferfirmen verhandeln
- Unterhalt der Einrichtung, der Reinigung des Lokals und der Küchenmaschinen organisieren
- Sorge tragen, dass im Küchenbereich die gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittelhygiene sowie die betrieblichen Vorschriften zur Unfallverhütung und zum Brandschutz von allen Mitarbeitenden eingehalten werden

Mitarbeitende führen

- Arbeitseinsätze von Mitarbeitenden planen
- Arbeitsverträge aufsetzen
- Lernende ausbilden
- Mitarbeitende fördern und für ein angenehmes Arbeitsklima sorgen

Betriebswirtschaftliche Aufgaben erledigen

- Buchhaltung führen und sich um Lohn- und Sozialversicherungsabrechnungen kümmern
- Vorschriften und Gesetze des Gastgewerbes kennen
- Trends in der Gastroszene beobachten
- Betriebskonzept entsprechend weiterentwickeln
- Werbestrategien umsetzen in Zusammenarbeit mit Kommunikationsfachleuten

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung****Grundlage**

Prüfungsreglement von GastroSuisse und der Schweizer Gastronomie-fernschule

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei GastroSuisse und der Schweizer Gastronomie-fernschule erhältlich.

Bildungsangebote

- G1 Gastro-Grundseminar von GastroSuisse
- Wirtepatent der Schweizer Gastronomie-fernschule

Dauer

- G1: ca. 40 Tage, berufsbegleitend
- Wirtepatent: im Durchschnitt 4-6 Monate, berufsbegleitend

Module

Beispiel G1-Grundseminar:

- Hygiene
- gastgewerbliches Recht
- Betriebsführung/-organisation
- Rechnungswesen
- Recht
- Service/Verkauf
- Küche

Abschluss

- Zertifikat GastroSuisse (Wirteprüfung)
- Berner Fähigkeitsausweis (Wirtepatent)

Das Zertifikat und der Fähigkeitsausweis sind in der ganzen Schweiz gleichwertig anerkannt.

Voraussetzungen

In der Regel gilt:

- Mindestalter: 18 Jahre
- sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Strafregisterauszug

Die Zulassungsbedingungen der Gastro-Bildungsanbieter können sich unterscheiden.

Die gesetzlichen Vorschriften zur Eröffnung und Führung eines gastgewerblichen Betriebes sind kantonal unterschiedlich geregelt.

Anforderungen

- Dienstleistungsbewusstsein
- Selbstständigkeit
- Führungs- und Sozialkompetenzen
- Einsatzwille und Belastbarkeit
- ausgeprägte Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse

Weiterbildung

Kurse und Seminare

Angebote Gastro-Bildungszentren

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis: Gastro-Betriebsleiter/in (G2), Bereichsleiter/in Restauration, Chefkoch/-köchin usw.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Gastro-Unternehmer/in (G3), dipl. Leiter/in Restauration, dipl. Küchenchef/in usw.

Berufsverhältnisse

Wirte und Wirtinnen führen meist ihr eigenes Lokal, welches sie mit entsprechendem Eigenkapital gekauft oder gepachtet haben. Sie können auch im Angestelltenverhältnis als Betriebsleitende beziehungsweise Geschäftsführende tätig sein. Für den unternehmerischen Erfolg braucht es eine gründliche Vorbereitung: eine Marktanalyse vor Ort, einen detaillierten Finanz- und Businessplan sowie ein ansprechendes Marketingkonzept. Die Gastroszene gilt als stark umkämpfter und übersättigter Markt. Für den Erfolg muss viel Engagement, Zeit, Geld und Herzblut investiert werden. Wirte und Wirtinnen arbeiten meist die ganze Woche über, ob im Vordergrund bei der Bewirtung der Gäste oder im Hintergrund bei der Büroarbeit.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und
Restauration
8046 Zürich
Telefon: +41 848 377 111
www.gastrosuisse.ch

Schweizer Gastronomiefernsehule
3011 Bern
Telefon: 031 302 11 44
www.wirtepatent.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.27.0
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0