

**Höhere Fachprüfung (HFP)****Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe, Hotellerie

## Tätigkeiten

**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.**

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 Gastronomietrends 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.

## Ausbildung

### Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei [Hotel & Gastro formation](#) erhältlich.

### Bildungsangebote

In Weggis (LU) oder Pully (VD). Alle Informationen auf [berufsberatung.ch/schulen](#).

### Dauer

1,5 Jahre, berufsbegleitend (8 Blockkurse à 5 Tage)

### Prüfungsinhalt

- Diplomarbeit (vorgängig erstellt)
- Besprechung der Diplomarbeit: Präsentation und Fachgespräch
- Fallstudie (schriftlich)
- Fachgespräch Restauration
- Fachgespräch Betriebswirtschaft

### Abschluss

Leiter/in Restauration mit eidg. Diplom

---

## Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis (BP) als Bereichsleiter/in Restauration oder gleichwertiger Abschluss
- und mind. 3 Jahre Berufserfahrung als Bereichsleiter/in Restauration in einer Kader- oder Führungsfunktion
- und Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

### Anforderungen

- Führungseigenschaften
- Stressresistenz
- Dienstleistungsbewusstsein
- Bereitschaft zu flexibler Arbeitszeit
- gute Fremdsprachenkenntnisse

---

## 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.

---

## Berufsverhältnisse

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.

---

## Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation  
6353 Weggis  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

3 / 0.220.3.0