Gastro-Betriebsleiter BP
Gastro-Betriebsleiterin BP

Berufsprüfung (BP)

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

Tätigkeiten

Gastro-Betriebsleiterinnen und Gastro-Betriebsleiter führen Hotels, Restaurants, Filialen von Fastfood-Ketten oder Kantinen. Sie organisieren und beaufsichtigen den Betrieb. Die Fachkräfte sind ausserdem für die Werbung und das Marketing verantwortlich.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Unternehmen führen
- Arbeitsabläufe erstellen und umsetzen
- Menü der Saison und den Bedürfnissen der Kundschaft anpassen
- Aufgaben der Mitarbeitenden organisieren und überwachen, zum Beispiel den Einkauf, die Lagerung, Produktion und Verkauf von Produkten oder Vorbereitung und Dekoration von Zimmern
- Qualität von Produkten und Dienstleistungen sicherstellen, beispielsweise die Sauberkeit der Zimmer oder die Qualität der Gerichte und Getränke
- Vorgaben zum Gesundheitsschutz, zur Arbeitssicherheit und zur Hygiene einhalten
- Managementmethoden im Unternehmen anwenden, vor allem für die Personalverwaltung
- mit Kundschaft, Mitarbeitenden, Behörden oder Lieferanten kommunizieren

Mitarbeitende führen
- Mitarbeitende einstellen und ihre Ausbildung organisieren
- Arbeitsverträge organisieren
- Aufgaben und Arbeitszeiten der Mitarbeitenden planen, organisieren und ihre Arbeit anleiten
- regelmässige Gespräche mit den Mitarbeitenden führen

Finanzen verwalten
- Buchhaltung überprüfen, Einnahmen und Ausgaben kontrollieren, Ergebnisse analysieren
- Preise anpassen, etwa wegen Inflation
- Marketing, Kommunikation, Werbeaktionen, Veranstaltungen oder Entwicklung einer Website planen

Ausbildung

Prüfungsvorbereitung
Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben.

Bildungsangebote
Alle Angebote: berufsberatung.ch/schulen

Dauer
1 Jahr, berufsbegleitend

Inhalt
- Hygiene (Leitlinie GVG) / Gastgewerbliches Recht
- Betriebsführung
- Rechnungswesen
- Recht
- Service / Verkauf
- Küche
- Persönlichkeit
- Führung
- Betriebsorganisation
- Marketing
- Finanzen
- Administration und Recht
- Gastronomie
- Hotellerie
- Systemgastronomie
- Eventmanagement

Abschluss
Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis

Voraussetzungen

Bei Prüfungsanmeldung erforderlich:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ), gymnasiale Maturität, Fachmaturität, Fachmittelschulausweis oder ein gleichwertiger Abschluss
- 2 Jahre Berufserfahrung in leitender Position
- erforderliche Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen

Grundmodule:

- Gastgewerbliches Recht
- Betriebsführung
- Rechnungswesen
- Recht
- Service / Verkauf
- Küche

Aufbaumodule:

- Persönlichkeit
- Marketing
- Führung
- Betriebsorganisation
- Finanzen
- Administration und Recht

Wahlpflichtmodule, von denen eines vorliegen muss:

- Gastronomie
- Hotellerie
- Systemgastronomie
- Eventmanagement

Anforderungen

- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Kunden- u. Serviceorientierung
- Kreativität
- Organisationstalent
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Hygienebewusstsein
- Sozialkompetenz

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie von GastroSuisse, gastrosuisse.ch.

Höhere Fachprüfung (HFP)
Zum Beispiel dipl. Gastro-Unternehmer/in.

Höhere Fachschule (HF)
Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF.

Fachhochschule (FH)
Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in International Hospitality Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Nachdiplomstufe
Angebote von Fachhochschulen und Universitäten, zum Beispiel MAS in Excellence in Food.

Berufsverhältnisse

Gastro-Betriebsleiterinnen und Gastro-Betriebsleiter führen kleine und mittlere Unternehmen, zum Beispiel Hotels, Bars, Cafés, Restaurants oder Kantinen. Sie arbeiten sowohl selbstständig als auch im Team. Die Arbeitszeiten sind oft unterschiedlich und hängen von der Art des Betriebs ab.

Gastro-Betriebsleiterinnen und Gastro-Betriebsleiter finden Stellen in führender Position in allen Bereichen des Gastgewerbes. Der Arbeitsmarkt ist gut.

Weitere Informationen

GastroSuisse
8046 Zürich
www.gastrosuisse.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP	3 / 0.230.15.0
Chef/fe de Réception BP	3 / 0.220.9.0
Bereichsleiter/in Restauration BP	3 / 0.220.17.0

© 2024 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch