

**Berufsprüfung (BP)****Tätigkeiten**

**Gastro-Betriebsleitende führen einen kleinen bis mittleren Gastrobetrieb. Sie betreuen Gäste, organisieren Abläufe, erstellen Angebots- und Verkaufspreise, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende.**

Gastro-Betriebsleitende führen ihren Betrieb und haben als Generalisten die Verantwortung für alle Fachbereiche. Sie führen Restaurants, Kantinen und Mensen, Filialen grösserer Unternehmen oder kleinere Hotelbetriebe.

Gastro-Betriebsleitende setzen das Betriebskonzept um. Sie planen das Menu- und Getränkeangebot und berücksichtigen dabei auch Ernährungstrends. Ihr Angebot evaluieren sie laufend und passen es gegebenenfalls an.

Gastro-Betriebsleitende organisieren und kontrollieren den gesamten Betriebsablauf. Vom Wareneinkauf über Lagerung und Bereitstellen der Produkte bis zum Bearbeiten der Rückmeldungen der Gäste behalten sie die Übersicht. Sie kennen Qualitäts- und Hygienestandards und sorgen dafür, dass gesetzliche Vorschriften eingehalten werden.

Im Hintergrund erledigen Gastro-Betriebsleitende betriebswirtschaftliche Aufgaben. Sie gestalten Werbe- und Kommunikationsmassnahmen und kalkulieren die Verkaufspreise. Ausserdem führen sie die Buchhaltung, erstellen Lohn- und Sozialversicherungsabrechnungen, korrespondieren mit Behörden, Lieferanten und weiteren Geschäftspartnern. Ihre Mitarbeitenden führen sie nach den Grundsätzen des modernen Personalmanagements.

Gastro-Betriebsleitende überwachen die Produktivität und fördern die Entwicklung der Mitarbeitenden. Zudem beobachten sie allgemeine Trends in der Gastroszene und kombinieren die verschiedenen Faktoren, um ihr Betriebskonzept immer wieder anzupassen und weiterzuentwickeln.

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe, Hotellerie

**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 23.3.2010 mit Änderungen vom 22.12.2016

**Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Zur Vorbereitung gehört auch das Führen eines Lernreflexionsdossiers mit Umsetzungsversuchen in der Praxis. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei GastroSuisse erhältlich.

**Bildungsangebote**

Regionale GastroBildungszentren führen schweizweit Vorbereitungskurse durch. Detaillierte Informationen sind auf der Website von GastroSuisse zu finden.

**Dauer**

1 Jahr, berufsbegleitend (32 Tage in kompakten Blöcken von 1 bis 3 Tagen, zusätzlich 100 Lernstunden Selbststudium und Reflexion)

**Module**

- Grundmodule: Hygiene/Gastgewerbliches Recht, Betriebsführung, Rechnungswesen, Recht, Service/Verkauf, Küche
- Aufbau-module: Persönlichkeit, Marketing, Führung, Betriebsorganisation, Finanzen, Administration und Recht
- Wahlpflichtmodule: Gastronomie, Hotellerie, Systemgastronomie oder Eventmanagement

**Abschluss**

"Gastro-Betriebsleiter/in mit eidg. Fachausweis"

## Voraussetzungen

---

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss einer beruflichen Grundbildung mit eidg. Fähigkeitszeugnis, ein anderer Abschluss auf Sekundarstufe II oder ein gleichwertiger Ausweis resp. Abschluss
- Nachweis von 2 Jahren Berufspraxis im Gastgewerbe in leitender Position
- Abschluss der entsprechenden Grund- und Aufbaumodule

Als Berufspraxis im Gastgewerbe wird Erfahrung in der Individual-, Gemeinschafts-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie in der Beherbergung angerechnet.

In leitender Position befindet sich, wer einen Betrieb oder einen Teilbereich führt resp. regelmässig Führungsaufgaben wahrnimmt.

### Anforderungen

- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten
- Kunden- u. Serviceorientierung
- Kreativität
- Organisationstalent

## Weiterbildung

---

### Kurse

Angebote von Organisationen der Arbeitswelt und kantonalen Gastro-Bildungszentren

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Gastro-Unternehmer/in

### Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

## Berufsverhältnisse

---

Gastro-Betriebsleitende mit eidg. Fachausweis sind in der Regel als Betriebsleitende resp. Geschäftsführende eines Gastronomiebetriebes tätig.

## Weitere Informationen

---

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und  
Restauration  
Blumenfeldstr. 20  
8046 Zürich  
Telefon: +41 848 377 111  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Fachzeitschriften:  
"GastroJournal"

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

---

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

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