Leiter Gemeinschaftsgastronomie
Leiterin Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

Tätigkeiten

Leitende Gemeinschaftsgastronomie führen Gastronomiebetriebe in Heimen und Spitälern, Personalrestaurants, Universitäts- und Schulmensen. Sie sind Mitglied der Geschäftsleitung und für die Unternehmens- sowie Personalführung verantwortlich.

Leitende Gemeinschaftsgastronomie repräsentieren in Heimen und Spitälern, Personalrestaurants, Universitäts- sowie Schulmensen ihr Gastronomieunternehmen. Sie sind dafür verantwortlich, dass alle Leistungen reibungslos erbracht werden und Mitarbeitende mit Ressourcen möglichst wirtschaftlich sowie umweltgerecht umgehen.

Da die Verpflegung der Gäste rasch vor sich gehen sollte, sorgen Leitende Gemeinschaftsgastronomie für wirkungsvolle Abläufe. Sie sind für den Einkauf, die Lagerbewirtschaftung und die Produktionsplanung zuständig. Die Menüauswahl richten sie auf ihr Gästesegment aus. Für die Zusammenstellung der Gerichte greifen sie vor allem auf saisonale und regionale Produkte zurück. Ein wirkungsvolles Marketingkonzept und ein attraktives Angebot stellen eine wichtige Grundlage für den Erfolg des Unternehmens dar.

Leitende Gemeinschaftsgastronomie erstellen Konzepte zur Qualitätssicherung und überwachen deren Umsetzung. Im Betrieb sorgen sie für effiziente Arbeitsabläufe zwischen den wichtigsten Schnittstellen. Sie sind zudem für die betriebliche Hygiene und Reinigungsorganisation verantwortlich.

Als Kaderleute erarbeiten Leitende Gemeinschaftsgastronomie Führungsinstrumente für Mitarbeitende und organisieren Qualifizierungsmassnahmen. Sie verhandeln und führen Korrespondenz mit Geschäftspartnern und sind gewandt im Umgang mit fremdsprachigen Angestellten.

Leitende Gemeinschaftsgastronomie sind als Mitglied der Geschäftsleitung meistens für die Unternehmensführung zuständig. Sie erstellen Budgets, Erfolgsrechnungen und Bilanzen. Ihr betriebswirtschaftliches Wissen ermöglicht ihnen, finanzielle Zusammenhänge zu erkennen und entsprechende Kontroll- und Steuerungsmassnahmen zu ergreifen.

Ausbildung

Grundlage
Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 12.9.2011

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

Bildungsangebote
Hotel & Gastro formation, Weggis

Dauer
Ca. 1½ Jahre, berufsbegleitend (8 Blockkurse à 5 Tage)

Module
- Gemeinschaftsgastronomie
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft und Recht

Abschluss
"Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis als Chefkoch/-köchin, Gastronomiekoch/-köchin, Koch/Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie, Bereichsleiter/in Restauration, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Chef de Réception oder gleichwertiger Abschluss
- mind. 3 Jahre Berufspraxis in einer Kader- oder Führungsfunktion in der Gastronomie
- Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Anforderungen
- Führungseigenschaften
- Stressresistenz
- Organisationsfähigkeit
- Bereitschaft zu flexibler Arbeitszeit

Weiterbildung

Kurse
Angebote von Fach- und Berufsfachschulen

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

Fachhochschule
Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Nachdiplomstufe
Dipl. Hotelmanager/in HF (NDS), Master of Advanced Studies (MAS) in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing, Unternehmensführung

Berufsverhältnisse

Leitende Gemeinschaftsgastronomie arbeiten in leitenden Funktionen in Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Als Fach- und Führungskräfte stehen ihnen vielfältige Möglichkeiten auch ausserhalb der Gastronomie offen, so zum Beispiel in der Ausbildung. Mit guten Fremdsprachenkenntnisse eröffnen sich ihnen vielseitige Einsatzmöglichkeiten im In- und Ausland. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Weitere Informationen

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

SVG Schweizer Verband für
Spital-, Heim- und
Gemeinschaftsgastronomie
Marktgasse 10
4800 Zofingen
Telefon: 062 745 00 04
www.svg.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

	Berufsfeld / SD
Küchenchef/in HFP	3 / 0.220.14.0
Gastro-Unternehmer/in HFP	3 / 0.220.16.0
Leiter/in Restauration HFP	3 / 0.220.18.0

© 2022 berufsberatung.ch, SDBB, Bern
SDBB Vertrieb, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch