

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  
Eichstr. 20  
Postfach 362  
6353 Weggis  
Telefon: +41 41 392 77 77  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

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

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