

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

Tätigkeiten

Ausbildung

Küchenchefs und Küchenchefinnen übernehmen anspruchsvolle Führungs-, Fach-, Planungs- und Kommunikationsaufgaben im Bereich Gästebetreuung, Service und Verkauf. Sie führen das Küchenteam, sorgen für einen effizienten Arbeitsablauf und befassen sich mit den anfallenden organisatorischen Aufgaben rund um den Küchenbereich.

Prüfungsvorbereitung

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

Küchenchefinnen und Küchenchefs überwachen die Zubereitung der Gerichte in einer Küche. Sie kontrollieren die Abläufe und gewährleisten eine effiziente Arbeitsweise bei hoher Qualität. Je nach Situation und Menü setzen sie dafür Maschinen ein oder greifen auf industrielle Vorprodukte zurück, die sie zusätzlich verfeinern.

Bildungsangebote

Alle Angebote auf berufsberatung.ch/schulen

Küchenchefs und Küchenchefinnen delegieren ihre Aufträge an den Sous-Chef oder die Sous-Chefin weiter, die wiederum das Küchenteam führen. Sie sind also primär für leitende, überwachende und organisatorische Aufgaben zuständig und weniger für die Zubereitung von Speisen.

Dauer

1,5 Jahre, berufsbegleitend

Als Führungskräfte erledigen Küchenchefinnen und Küchenchefs eine Vielfalt an kaufmännischen Tätigkeiten. So gestalten sie zum Beispiel für ihr Gastroununternehmen ein inspirierendes Dienstleistungs- und Produktangebot und erarbeiten vielseitige Menükarten. Um ihren Betrieb im Markt erfolgreich zu positionieren, planen sie Werbe- und Verkaufsförderungsmaßnahmen. Küchenchefinnen und Küchenchefs verfolgen konstant die neusten Trends im Gastronomiebereich und integrieren dieses Wissen in ihr Verkaufskonzept.

Abschluss

Küchenchef/in mit eidg. Diplom

Da ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis für die Gäste sehr wichtig ist, müssen Küchenchefs und Küchenchefinnen dies bei der Preiskalkulation berücksichtigen. Sie verhandeln mit den Lieferfirmen über Produkte und Kosten und überwachen den gesamten Materialverbrauch. Zusätzlich sind sie für die Budgetplanung verantwortlich, erstellen Ergebnis- und Rentabilitätsberechnungen oder setzen sich mit Rechtsfragen innerhalb der Branche auseinander. Als Leitende eines Teams führen sie ihre Mitarbeitenden nach den Grundsätzen des Personalmanagements. Ausserdem ergreifen sie Massnahmen zur Unfallverhütung und erarbeiten ein Hygienekonzept, das den gesetzlichen Vorgaben gerecht wird.

In Spitälern stehen für Küchenchefs und Küchenchefinnen ernährungsphysiologische Aspekte von Lebensmitteln und die Koordination von Normal- und Diätküche im Vordergrund.

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- Abschluss der Berufsprüfung als Chefkoch/-köchin, Gastronomiekoch/-köchin, Koch/Köchin der Spital-, Heim und Gemeinschaftsgastronomie oder ein gleichwertiger Ausweis
- und 3 Jahre Berufserfahrung mit Kader- oder Führungsfunktion seit Abschluss der Berufsprüfung
- und Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

Anforderungen

- vernetztes Denken und Handeln
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Stressresistenz
- Organisations- und Planungsgeschick
- Flair für Zahlen

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie vom [Schweizer Kochverband](#) und [HotellerieSuisse/GastroSuisse](#).

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 Hospitality Management.

Nachdiplomstufe

Angebote von Höheren Fachschulen und Fachhochschulen, zum Beispiel:

- Dipl. Hotelmanager/in NDS HF
- CAS Betriebswirtschaft
- MAS Marketing Management
- MAS in Unternehmensführung

Berufsverhältnisse

Küchenchefinnen und Küchenchefs arbeiten je nach betrieblichen Erfordernissen im Schichtbetrieb. Der Beruf setzt Flexibilität und grossen persönlichen Einsatz voraus, besonders in saisonalen Spitzenzeiten.

Küchenchefinnen und Küchenchefs sind sehr gefragte Führungspersonen. Sie arbeiten in den Küchen von Hotel- oder Restaurationsbetrieben, Spitälern, Heimen, Internaten sowie der System-, Handels- und Gemeinschaftsgastronomie. Die gastronomische Landschaft wandelt sich stetig, sei es durch sich ändernde Verbraucherpräferenzen, technologische Fortschritte oder gesetzliche Anpassungen. Insgesamt wird die künstliche Intelligenz die Gastronomiebranche in vielerlei Hinsicht transformieren, von der Kundeninteraktion über die Küchenautomatisierung bis hin zur Betriebsführung.

Weitere Informationen

Hotel & Gastro formation
6353 Weggis
www.hotelgastro.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

| | |
|--|----------------|
| Leiter/in Restauration HFP | 3 / 0.220.18.0 |
| Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP | 3 / 0.220.3.0 |
| Gastro-Unternehmer/in HFP | 3 / 0.220.16.0 |