Küchenchef
Küchenchefin

Höhere Fachprüfung (HFP)

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

Tätigkeiten

Küchenchefs und Küchenchefinnen führen Küchen von Gastronomiebetrieben in fachlicher, organisatorischer und personeller Hinsicht.

Küchenchefinnen und Küchenchefs verfügen über ausgezeichnete Kochkenntnisse und überwachen die Zubereitung der Gerichte in den Küchen von Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsgastronomiebetrieben und Caterings. 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.

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

Als Führungskräfte erledigen Küchenchefinnen und Küchenchefs eine Vielfalt an kaufmännischen Tätigkeiten. So gestalten sie zum Beispiel für ihr Gastrounternehmen 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.

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.

Küchenchefinnen und Küchenchefs prägen durch kreative Ideen das Image ihres Betriebs. In Spitälern dagegen stehen ernährungsphysiologische Aspekte von Lebensmitteln und die Koordination von Normal- und Diätküche im Vordergrund.

Ausbildung

Grundlage
Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 12.9.2011

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

Bildungsangebote
Lehrgänge im Modulsystem: Hotel & Gastro formation, Kursort Weggis

Dauer
Berufsbegleitend, 1½ Jahre (8 Blockkurse à 1 Woche)

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

Abschluss
Eidg. anerkannter Titel "dipl. Küchenchef/in"

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

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

Anforderungen

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

Weiterbildung

Kurse
Angebote der Berufsverbände und der höheren Fachschulen für Gastgewerbe, Tourismus und Hauswirtschaft sowie Fachhochschulen

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

Fachhochschule
Bachelor of Science (FH) in Hospitality Management

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

Berufsverhältnisse

Küchenchef/innen arbeiten auf der oberen Führungsebene in den Küchen von Hotel- oder Restaurationsbetrieben, Spitälern, Heimen, Internaten sowie der System-, Handels- und Gemeinschaftsgastronomie. Je nach betrieblichen Erfordernissen sind sie im Schichtbetrieb tätig. Der Beruf setzt Flexibilität und grossen persönlichen Einsatz voraus, besonders in saisonalen Spitzenzeiten.

Weitere Informationen

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

Fachzeitschriften:
"Expresso"
"htr Hotel Revue"

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

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