orientation
.ch

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft BP
Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft BP

Hauswirtschaft | Gastronomie, Hotellerie

Als Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft koordinieren und planen Sie Aufgaben für den Betrieb eines Hotels, Spitals oder Heims. Sie kümmern sich um das Wohlergehen und die Verpflegung von Gästen und Mitarbeitenden. Zudem organisieren Sie Abläufe wie etwa in der Reinigung, Wartung des Gebäudes, Wäscherei und Materialbeschaffung.

Aufgaben

Planen und organisieren

- Bereiche des Betriebs organisieren, zum Beispiel die Reinigung, die Wäscherei oder das Catering
- Arbeiten von Mitarbeitenden koordinieren und kontrollieren
- Kommunikation innerhalb und ausserhalb des Betriebs koordinieren, zum Beispiel zwischen Gästen, Mitarbeitenden oder Behörden
- Ausrüstung und Material beschaffen und testen
- dafür sorgen, dass genügend Getränke, Lebensmittel, Reinigungsmittel und -material und saubere Textilien da sind
- Lieferungen kontrollieren und sicherstellen, dass das Material richtig gelagert wird

Führen und leiten

- Personal einstellen, Mitarbeitende anleiten und Arbeitspläne erstellen
- Mitarbeitende informieren und für Weiterbildungen sorgen, zum Beispiel interne Kurse organisieren
- Massnahmen in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz im Unternehmen umsetzen
- berechnen, ob sich der Betrieb lohnt, und bei Bedarf Abläufe und Strukturen verbessern
- Budgets erstellen und kontrollieren

Arbeitsumgebung

Als Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten Sie sowohl im Büro als auch direkt vor Ort in der Institution. Ihre Arbeitszeiten können unregelmässig sein.

Sie sind in Spitälern, Kliniken, Heimen, Ausbildungs- und Konferenzzentren, Hotels, Personalrestaurants, Catering-Unternehmen, Industriewäschereien, Reinigungsfirmen oder öffentlichen Institutionen tätig. Sie können sich auch selbstständig machen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Stressresistenz
- Sinn für Gastfreundschaft
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Kontaktfreudigkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Schnelle Arbeitsweise
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Kontakt zu Menschen haben
- Planen, organisieren

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht.

Angebote

Alle anzeigen
https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128638

Dauer

2 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/13363).

Abschluss

Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft / Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/fachkurse/?fachbereich=gastronomie)
- Kurse von **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/training-und-coaching)

Höhere Fachprüfung

- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP
- Leiter/in Facility Management und Maintenance HFP
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Gastro-Unternehmer/in HFP

Ähnliche Berufe

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

https://orientation.ch/fr/de/berufe/bereichsleiter-in-restauration-bp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.230.15.0

Weiterführende Links

Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance (fmpro) (https://fmpro-swiss.ch)

GastroSuisse (https://gastrosuisse.ch/de)

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Hotel & Gastro formation (https://www.hotelgastro.ch/home)

Aus- und Weiterbildung Hotellerie und Gastgewerbe

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/15483?lang=de)