orientation
.ch

Bereichsleiterin Restauration BP
Bereichsleiter Restauration BP

Gastronomie, Hotellerie

Als Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Restauration organisieren und planen Sie die Arbeit des Personals, das die Kundschaft in Lokalen wie Restaurants, Hotels oder Wellnesscenter bedient. Sie leiten alle gastronomischen Bereiche wie Speisesäle, Bars und den Zimmerservice, können aber auch bei der allgemeinen Organisation des Betriebs mithelfen.

Aufgaben

Personal führen

- Einstellung des Servicepersonals planen, neue Mitarbeitende einarbeiten und beaufsichtigen
- Arbeitszeiten festlegen, Dienstpläne erstellen und Ferienanträge genehmigen
- Servicepersonal anleiten und schulen
- Arbeit der Restaurationsfachleute organisieren, Aufgaben koordinieren und Ausführung beaufsichtigen sowie die Einhaltung der Gesundheits- und Sicherheitsvorschriften gewährleisten
- unter den Mitarbeitenden eine angenehme und verkaufsfördernde Arbeitsatmosphäre etablieren

---

Verwaltung und Marketing

- Budgets erstellen, Einnahmen kontrollieren und dafür sorgen, dass der Betrieb reibungslos und produktiv läuft
- mit den Fachpersonen aus der Küche eine ansprechende Speise- und Getränkekarte planen und zusammenstellen
- mit Lieferfirmen die Lieferbedingungen aushandeln, Bestellungen prüfen, Vorräte verwalten
- Angebote für spezielle Anlässe und Veranstaltungen wie Empfänge, Bankette oder Kongresse erstellen und Menüs vorschlagen
- neue Serviceangebote entwickeln und umsetzen, die entsprechenden Abläufe organisieren
- den Markt und die Kundschaft analysieren und wirksame Marketingstrategien umsetzen

---

Empfang und Service

- Tische und Gasträume ansprechend gestalten und dabei sowohl die Anweisungen für das alltägliche Erscheinungsbild als auch jene für besondere Anlässe befolgen

- Gäste von der Ankunft bis zur Abreise betreuen und ihnen Tipps zu möglichen Aktivitäten geben, auf Anfragen und Beschwerden eingehen und für die Zufriedenheit der Gäste sorgen
- Arbeit der Mitarbeitenden überwachen und die Abteilungsleitung in Spitzenzeiten unterstützen
- Gäste bei der Menü- und Getränkewahl beraten und wenn gewünscht über Zutaten und Zubereitung informieren

Arbeitsumgebung

Als Bereichsleiterin oder Bereichsleiter Restauration arbeiten Sie in Gasträumen von Hotels oder Restaurants, in Wellnesscentern oder ähnlichen Einrichtungen. Den administrativen Teil Ihrer Arbeit erledigen Sie in der Regel im Büro. Sie haben unregelmässige Arbeitszeiten mit Nachtschichten und Arbeitseinsätzen auch an Feiertagen. Ausserdem arbeiten Sie häufig saisonabhängig, zum Beispiel im Winter in einem Skigebiet oder im Sommer am Meer oder an einem See.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Kontaktfreudigkeit
- Gepflegte Erscheinung
- Stressresistenz
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Körperliche Widerstandsfähigkeit

Interessen

- Anderen Menschen helfen und sie pflegen
- Kontakt zu Menschen haben
- Sprachen anwenden

Ausbildung

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

Angebote	Dauer	Zulassung
Alle anzeigen https://orientation.ch/fr/recherche/formations?profession=128462	etwa 2 Jahre	Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung**

(https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3201)
.

Abschluss

Bereichsleiter / Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Höhere Fachprüfung

- **Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp)
- **Leiter/in Restauration HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp)

Höhere Fachschule

- **Hotelier/e-Gastronom/in HF** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/hotelier-e-gastronom-in-hf)

Fachhochschule

- Bachelor of Science in **Hospitality Management** (https://berufsberatung.ch/de/studienrichtungen/hospitality-management)

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP

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

Beruf
Hotelier/e-Gastronom/in HF

https://orientation.ch/fr/de/berufe/hotelier-e-gastronom-in-hf

Beruf
Leiter/in Restauration HFP

https://orientation.ch/fr/de/berufe/leiter-in-restauration-hfp

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.17.0

Weiterführende Links

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

Verband für Hotellerie und Restauration

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/78041?lang=de)