orientation
.ch

Gastro-Betriebsleiter BP
Gastro-Betriebsleiterin BP

Gastronomie, Hotellerie

Als Gastro-Betriebsleiterin oder Gastro-Betriebsleiter führen Sie Hotels, Restaurants, Bars oder Kantinen. Sie organisieren und beaufsichtigen den Betrieb. Ausserdem sind Sie für die Werbung und das Marketing verantwortlich.

Aufgaben

Unternehmen leiten

- Arbeitsabläufe erstellen und umsetzen
- Menü der Saison und den Bedürfnissen der Gäste anpassen
- Aufgaben der Mitarbeitenden organisieren und überwachen, zum Beispiel die Lagerung von Produkten oder den Zimmerservice
- Qualität von Produkten und Dienstleistungen sicherstellen, etwa die Sauberkeit der Zimmer oder die Qualität der Gerichte
- Vorgaben zu Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit und Hygiene einhalten
- Managementmethoden im Unternehmen anwenden, vor allem für die Personalverwaltung

Mitarbeitende führen

- Mitarbeitende einstellen und ihre Ausbildung organisieren
- Arbeitsverträge aufsetzen
- Aufgaben und Arbeitszeiten der Mitarbeitenden planen, organisieren und ihre Arbeit anleiten
- regelmässige Gespräche mit den Mitarbeitenden führen

Finanzen verwalten

- Buchhaltung überprüfen, Einnahmen und Ausgaben kontrollieren, Ergebnisse analysieren
- Preise anpassen, etwa wegen Inflation
- Kommunikation, Werbeaktionen und Veranstaltungen planen

Arbeitsumgebung

Als Gastro-Betriebsleiterin oder Gastro-Betriebsleiter hängen Ihre Arbeitszeiten von der Art Ihres Betriebs ab. Oft sind die Arbeitszeiten unregelmässig und es können Überstunden und Wochenendeinsätze anfallen.

Sie finden Stellen in leitender Position in allen Bereichen des Gastgewerbes. Sie führen zum Beispiel Hotels, Bars, Cafés, Restaurants oder Kantinen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Stressresistenz
- Sinn für Gastfreundschaft
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Planungs- und Organisationsfähigkeit

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Mit Nahrungsmitteln arbeiten
- 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=128642

Dauer

1 Jahr

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3239).

Abschluss

Gastro-Betriebsleiter / Gastro-Betriebsleiterin mit eidg. Fachausweis

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **GastroSuisse** (https://gastrosuisse.ch/de/bildung/seminare?_gl=1*h4s200*_up*MQ..*_ga*MTI3Mzk5MTYxOS4xNzcxODQzODc1*_ga_9PRSL5CETC*czE3NzE4NDM4NzUkbzEkZzEkdDE3NzE4NDM4ODQkajUxJGwwJGgw)

Höhere Fachprüfung

- **Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/leiter-in-gemeinschaftsgastronomie-hfp)
- **Gastro-Unternehmer/in HFP** (https://berufsberatung.ch/de/berufe/gastro-unternehmer-in-hfp)

Ähnliche Berufe

Beruf
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP

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

Beruf
Chef/fe de Réception BP

https://orientation.ch/fr/de/berufe/chef-fe-de-reception-bp

Beruf
Bereichsleiter/in Restauration BP

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.40.0

Weiterführende Links

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

Arbeitgeberverband der Hotellerie und Gastronomie

Gesetzliche Grundlagen (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79043?lang=de)