orientation
.ch

Küchenchef HFP
Küchenchefin HFP

Gastronomie, Hotellerie | Nahrung

Als Küchenchefin oder Küchenchef leiten Sie Grossküchen von Hotels, Restaurants und Kantinen. Sie übernehmen komplexe Aufgaben im Zusammenhang mit dem Personalmanagement, der Planung von Marketingstrategien, der Finanzverwaltung und der Kreation von anspruchsvollen Gerichten und Menüs.

Aufgaben

Gerichte und Menüs kreieren

- qualitativ hochwertiges Service- und Produktangebot erstellen und gewährleisten, das zum Image des Betriebs passt
- saisonale Menüs und Gerichte entsprechend den Bedürfnissen der Kundschaft erarbeiten, zum Beispiel für Firmenevents oder Hochzeiten
- Zubereitung der Speisen beaufsichtigen

Marketing und Vertrieb verantworten

- Werbe- und Verkaufsförderungsmassnahmen planen
- Marketingstrategien mitverfassen
- Branchentrends verfolgen und Wünsche der Kundschaft berücksichtigen

Unternehmen führen

- gesamte Küchenorganisation leiten, vom Einkauf und der Lagerung der Lebensmittel bis zur Einsatz- und Schichtplanung
- mit Lieferbetrieben verhandeln und die Menüpreise so kalkulieren, dass ein stimmiges Preis-Leistungs-Verhältnis resultiert
- Materialverbrauch überwachen, Lebensmittelverschwendung minimieren und fachgerechte Massnahmen zur Entsorgung umsetzen
- Budget planen und die Rentabilität sicherstellen
- Massnahmen in den Bereichen Arbeitsrecht, Unfallverhütung und Hygiene gemäss den gesetzlichen Vorgaben erarbeiten und durchsetzen

- Aufgaben der Mitarbeitenden koordinieren und Verantwortlichkeiten gezielt delegieren

Arbeitsumgebung

Als Küchenchefin oder Küchenchef arbeiten Sie sowohl in der Küche als auch im Büro. Je nach Betrieb arbeiten Sie im Schichtdienst und sind saisonal bedingt einer hohen Belastung ausgesetzt.

Anstellung finden Sie vor allem in Grossküchen, Hotels und Restaurants, aber auch in Gemeinschaftshaushalten und Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie wie Kantinen. Weitere Beschäftigungsmöglichkeiten bieten Spitäler, Alters- und Pflegeheime, Gesundheits- und Pflegeeinrichtungen sowie Catering-Unternehmen.

Anforderungen und Interessen

Anforderungen

- Ausgeprägter Geschmacks- und Geruchsinn
- Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten oder Nachtschichten
- Durchsetzungsvermögen
- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen
- Freude an Verkauf und Beratung
- Körperliche Widerstandsfähigkeit
- Sinn für Hygiene und Sauberkeit
- Stressresistenz

Interessen

- Führen und Verantwortung übernehmen
- Im Team arbeiten
- 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=128524

Dauer

1,5 Jahre

Zulassung

Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der **Prüfungsordnung** (https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/download/3232).

Abschluss

Küchenchef / Küchenchefin mit eidg. Diplom

Weiterbildung

Kurse

- Kurse von **Hotel & Gastro formation** (https://hotelgastro.ch/it/corsi-specialistici/)

Fachhochschule

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

Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Ähnliche Berufe

Beruf
Leiter/in Restauration HFP

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

Beruf
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP

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

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

0.220.14.0

Weiterführende Links

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

Verband für Hotellerie und Restauration

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/79034?lang=de)