

Küchenchef HFP

Küchenchefin HFP

Gastronomie, Hotellerie

Küchenchefinnen und Küchenchefs übernehmen anspruchsvolle Führungs-, Fach-, Planungs- und Kommunikationsaufgaben im Bereich Gästebetreuung, Service und Verkauf. Sie führen das Küchenteam, sorgen für einen effizienten Arbeitsablauf und befassen sich mit den anfallenden organisatorischen Aufgaben rund um den Küchenbereich.

Aufgaben



Küchenchefinnen und Küchenchefs überwachen die Zubereitung der Gerichte in einer Küche. 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.

Küchenchefinnen und Küchenchefs delegieren ihre Aufträge an die Sous-Chefin oder den Sous-Chef weiter, die wiederum das Küchenteam führen. Sie 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 Küchenchefinnen und Küchenchefs 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.

In Spitälern stehen für Küchenchefinnen und Küchenchefs ernährungsphysiologische Aspekte von Lebensmitteln und die Koordination von Normal- und Diätküche im Vordergrund.

Arbeitsumgebung

Küchenchefinnen und Küchenchefs arbeiten je nach betrieblichen Erfordernissen im Schichtbetrieb. Der Beruf setzt Flexibilität und grossen persönlichen Einsatz voraus, besonders in saisonalen Spitzenzeiten.

Küchenchefinnen und Küchenchefs sind sehr gefragte Führungspersonen. Sie arbeiten in den Küchen von Hotel- oder Restaurationsbetrieben, Spitälern, Heimen, Internaten sowie der System-, Handels- und Gemeinschaftsgastronomie. Die gastronomische Landschaft wandelt sich stetig, sei es durch sich ändernde Verbraucherpräferenzen, technologische Fortschritte oder gesetzliche Anpassungen.

Ausbildung

Die Ausbildung wird in der Regel berufsbegleitend in Form von Modulen gemacht. Die Zulassungsbedingungen für die Prüfung stehen in der Prüfungsordnung des SBFI.

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen sowie vom **Schweizer Kochverband** ↗

<https://www.hotelgastrounion.ch/de/skv/bildung>

und **HotellerieSuisse/GastroSuisse** ↗

<https://karrierehotelgastro.ch/kurse/fachkurse/>

Höhere Fachschule (HF)

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Hotelier/e-Gastronom/in HF.

Fachhochschule (FH)

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Hospitality Management.

Nachdiplomstufe

Angebote von Höheren Fachschulen und Fachhochschulen, zum Beispiel:

- Dipl. Hotelmanager/in NDS HF
- CAS Betriebswirtschaft
- MAS Marketing Management
- MAS in Unternehmensführung

Ähnliche Berufe

Weitere Infos

Swissdoc Nummer

Weiterführende Links

Schweizer Kochverband

<https://www.hotelgastrounion.ch/de/skv/>

Gesetzliche Grundlagen

<https://www.becc.admin.ch/becc/public/bvz/beruf/show/79034?lang=de>