

Bereichsleiter/in Restauration BP



Berufsbeschreibung

Bereichsleiter und Bereichsleiterin Restauration übernehmen Führungsaufgaben in der Gastronomie oder Hotellerie. Sie kümmern sich rundum um die Betriebsplanung und Betriebsorganisation. Sie führen den Service und die Restaurationsfachleute. Bei Reklamationen oder Wünschen, die nicht vom Personal selbständig erledigt werden können, sind sie da und nehmen die Sache in die Hand, sprechen mit den Gästen und organisieren das Gewünschte. Sie koordinieren auch die Zusammenarbeit mit dem Küchen- und Hauswirtschaftspersonal.

Anforderung

- a) Abgeschlossene berufliche Grundbildung als Restaurationsfachmann/-frau EFZ (Servicefachangestellte/r), Hotelfachmann/-frau EFZ (Gastronomiefachassistent/in) oder gleichwertige Ausbildung und
- b) anschliessend mindestens 3 Jahre Berufspraxis im Bereich Restauration sowie
- c) die erforderlichen Module oder gleichwertige Abschlüsse sowie
- d) abgeschlossener Berufsbildner/innenkurs.

Sinn für Esskultur, Service und Präsentation; Kontaktfreude, Freude am Beraten und Verkaufen, gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen, sprachliche Wendigkeit, Fremdsprachenkenntnisse in Französisch, Italienisch und Englisch, Führungseigenschaften und Flair für Organisation, Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit.

Ausbildung

In der Regel 1 Jahr berufsbegleitende Vorbereitungskurse im Modulsystem.

Abschluss: Berufsprüfung (BP) als Bereichsleiter/in Restauration mit eidg. Fachausweis.

Entwicklungsmöglichkeiten

Anschlussausbildung: Höhere Fachprüfung als dipl. Leiter/in Restauration oder dipl. Leiter/in für Gemeinschaftsgastronomie.

Höhere Fachschule: Dipl. Hôte/lier/-ière-Restaurateur/-trice HF, Nachdiplomstudium NDS HF Hotelmanagement.

Fachhochschule: Bachelor of Science in International Hospitality Management (nur mit Berufsmatura).