

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP



Berufsbeschreibung

In allen Institutionen, in denen Menschen über eine kürzere oder längere Zeit zusammenleben, wie in Spitälern, Tagungszentren, Altersheimen, Personalrestaurants oder Pflegeheimen sind die Bereichsleiter und -leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft für den reibungslosen Ablauf aller hauswirtschaftlichen Arbeiten verantwortlich. Sie sorgen dafür, dass die Gäste und Patienten Unterkunft und Verpflegung bekommen, dass es überall sauber ist und jederzeit saubere Wäsche und sauberes Geschirr zur Verfügung steht.

Anforderung

- a) Abgeschlossene berufliche Grundbildung als Fachmann/-frau Hauswirtschaft, Restaurationsfachmann/-frau oder Hotelfachmann/-frau und 3 Jahre Berufspraxis
- b) abgeschlossene andere berufliche Grundbildung oder gleichwertige Ausbildung und 4 Jahre Berufspraxis
- c) bei anderer Vorbildung 8 Jahre Berufspraxis.

Die Berufspraxis muss im hauswirtschaftlichen Bereich erfolgt sein, davon ein Jahr in einer Kaderposition.

Kontaktfreude, Organisationstalent, Belastbarkeit, Interesse für alle hauswirtschaftlichen Belange, Verantwortungsbewusstsein, Führungsqualitäten.

Ausbildung

2 Jahre berufsbegleitender Unterricht. Der Lehrgang besteht aus verschiedenen Fachmodulen.
Abschluss: Berufsprüfung (BP).

Entwicklungsmöglichkeiten

Höhere Fachprüfung als dipl. Hauswirtschaftsleiter/in HFP, dipl. Leiter/in Facility Management, dipl. Heimleiter/in HFP, dipl. Betriebsleiter/in für Gemeinschaftsgastronomie HFP.

Studium als Facility Manager/in BSc FH.

Aufstieg: Teilverantwortliche in Hotels und Restaurants, Tester/in und Berater/in in der Nahrungsmittelindustrie.