

Hôtelier-Restaurateur / Hôtelière-Restauratrice HF



Berufsbeschreibung

Hôtelier-Restaurateur und Hôtelière-Restauratrice sind Kaderfachleute in einem Gastgewerbeunternehmen, z.B. in einem Hotel, Restaurant oder Heim, in einer Bar, Personal- oder Spitalkantine. Sie sind entweder für einen Bereich verantwortlich oder führen den Betrieb als Direktor/in oder Betriebsinhaber/in und prägen somit das Image des Unternehmens wesentlich. Ihr Ziel ist es, den Betrieb wirtschaftlich und rationell zu führen und den Gästen ein umfangreiches Angebot bereitzustellen, um auf ihre Zufriedenheit zählen zu können. Dabei sind sie täglich gefordert: Sie müssen z.B. für auftauchende Probleme rasch praktische Lösungen finden, für ein angenehmes Betriebsklima sorgen und alles in die Wege leiten, damit der Alltag rund abläuft. Sie suchen ausserdem stets nach Ideen, um auch neue Gäste zu gewinnen.

Anforderung

Je nach Fachschule variieren die Anforderungen. In der Regel wird verlangt: Mindestens 20 Jahre alt. Gymnasiale Matura, Handels- oder Fachmittelschule bzw. gleichwertiger Abschluss oder abgeschlossene Berufslehre, mit Vorteil im Gastgewerbe oder Lebensmittelbereich. Dazu gute schriftliche und mündliche Kenntnisse in Deutsch sowie gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Niveau B1).

Interesse am Gastgewerbe und der Hotellerie, Führungseigenschaften, Kontaktfähigkeit, Diplomatie, Humor, Organisationstalent, Engagement, Interesse an betriebswirtschaftlichen Zusammenhängen, Kreativität und Flexibilität.

Ausbildung

2 bis 4 1/2 Jahre Ausbildung an einer anerkannten Hotelfachschule.

Abschluss : Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF / dipl. Hôtelière-Restauratrice HF.

Entwicklungsmöglichkeiten

Verantwortliche/r für einen Teilbereich, Betriebsführer/in, Betriebsinhaber/in.
Weiterbildung im Bereich der Unternehmensführung.

BSc (FH) in International Hospitality Management.