

Wirt/in



Berufsbeschreibung

Wirtinnen und Wirte leiten ein Restaurant. Sie prägen es mit ihrer ganzen Persönlichkeit: mit ihrer eigenen Art, mit den Gästen umzugehen, mit der Auswahl und Schulung ihres Personals, mit der Art ihrer Menüs und auch der Preisgestaltung. Auch das ganze Ambiente des Lokals, von der Beleuchtung bis hin zu den Tischdecken und Blumen, bestimmen sie. Ihre effiziente Organisation der Abläufe bedingt auch, dass die gewünschten Mahlzeiten – selbst in Hauptessenszeiten – innerhalb einer passablen Frist auf den Tisch kommen, von freundlichen Serviererinnen oder Oubern gebracht.

Anforderung

Die Kantone organisieren Fähigkeitsprüfungen; einzelne Kantone verlangen keine mehr (Info bei der Gastrosuisse). Folgende Nachweise erforderlich (Personen ohne Niederlassung C werden nicht zugelassen): a) Abgeschl. Berufslehre (Gastgewerbe) + b) Berufspraxis im Gastgewerbe: mind. 1 Jahr (Vollzeit; nicht mehr als 10 Jahre zurück) + c) mind. 20 Jahre

Freude am Gastgewerbe, Talent für kaufmännische Belange, Geschick für Organisation, Freude am Umgang mit Menschen, Durchsetzungsvermögen, Fähigkeit, auf die verschiedensten Menschen einzugehen; Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Ausbildung

6 Wochen (Vollzeit): Vorbereitungskurs des Schweizer Cafetier-Verbandes, Abschluss: Fähigkeitsausweis B (Restaurant ohne Alkoholausschank); Fähigkeitsausweis A (Restaurant mit Alkoholausschank): Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule oder Vorbereitungskurse der kantonalen Wirtevereine; die gegenseitige Anerkennung der Kantonalen Fähigkeitsausweise ist weitgehend gewährleistet.

Entwicklungsmöglichkeiten

Kurse: Berufsverbände und Fachschulen.

Gastronomie-Betriebsleiter/in (Gastrosuisse-Diplom); Bereichsleiter/in Restauration BP, Leiter/in Restauration HFP, Gastro-Unternehmer/in HFP, Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP; Hotelier/-ière-Restaurateur/in HF; Besuch der Hotelfachschule.