

Andere Weiterbildungen

Tätigkeiten

Wirte und Wirtinnen leiten Gastrobetriebe und kümmern sich um das Wohl der Gäste. Sie gestalten das Konzept sowie die Angebote und Preise in ihrem Restaurant oder Café. Als Betriebsleiter/innen sind sie für die Organisation, Buchhaltung und Mitarbeiterführung zuständig.

Wirte führen ein Restaurant oder Café, das sie entweder gekauft oder gepachtet haben. Sie sind für das Konzept und die Ausrichtung sowie die Repräsentation ihres Lokals zuständig. Als Gastgeber empfangen sie die Gäste und sorgen für ihr Wohl. Sie beeinflussen mit ihrer zuvorkommenden Art und seriösen Gästebetreuung den Erfolg ihres Betriebs positiv. Damit die Gäste reibungslos und aufmerksam bedient werden, organisieren und überwachen Wirte die Arbeitsabläufe. Zudem sorgen sie mit der Wahl einer stimmigen Einrichtung dafür, dass die Gäste sich wohlfühlen.

Selbstständige Wirtinnen verfügen über umfassende Kenntnisse der Gastronomie. Sie stellen die Speise- und Getränkekarte zusammen, berechnen die Verkaufspreise und verhandeln mit den Lieferfirmen. Der Unterhalt der Einrichtung, die Reinigung des Lokals und der Küchenmaschinen gehören zu ihren weiteren Aufgaben. Ausserdem achten sie darauf, dass im Küchenbereich die gesetzlichen Vorschriften der Lebensmittelhygiene sowie die betrieblichen Vorschriften zur Unfallverhütung und zum Brandschutz von allen Mitarbeitenden eingehalten werden.

Wirtinnen erledigen im Hintergrund vielfältige betriebswirtschaftliche Aufgaben: Sie führen die Buchhaltung, kümmern sich um Lohn- und Sozialversicherungsabrechnungen, korrespondieren mit Behörden und setzen Arbeitsverträge auf. Als selbstständige Unternehmerinnen kennen Wirtinnen die wichtigsten Vorschriften und Gesetze des Gastgewerbes. Als Vorgesetzte führen sie ihre Mitarbeitenden und Lernenden und sorgen für ein angenehmes Arbeitsklima.

Wirte beobachten die allgemeinen Trends in der Gastroszene und entwickeln ihr Betriebskonzept entsprechend den sich ändernden Marktansprüchen immer wieder weiter. Um eine breite Schicht von Gästen anzusprechen, setzen sie in Zusammenarbeit mit Kommunikationsfachleuten geeignete Werbestrategien um.

Berufsfeld 3

Gastgewerbe, Hotellerie



Ausbildung

Grundlage

Prüfungsreglement von GastroSuisse und der Schweizer Gastronomiefernsehule

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei GastroSuisse und der Schweizer Gastronomiefernsehule erhältlich.

Bildungsangebote

- G1 Gastro-Grundseminar von GastroSuisse
- Wirtepatent der Schweizer Gastronomiefernsehule

Dauer

- G1: ca. 40 Tage, berufsbegleitend
- Wirtepatent: im Durchschnitt 4-6 Monate, berufsbegleitend

Module

Beispiel G1-Grundseminar:

- Hygiene
- gastgewerbliches Recht
- Betriebsführung/-organisation
- Rechnungswesen
- Recht
- Service/Verkauf
- Küche

Abschluss

- Zertifikat GastroSuisse (Wirteprüfung)
- Berner Fähigkeitsausweis (Wirtepatent)

Das Zertifikat und der Fähigkeitsausweis sind in der ganzen Schweiz gleichwertig anerkannt.

Voraussetzungen

In der Regel gilt:

- Mindestalter: 18 Jahre
- sehr gute mündliche und schriftliche Deutschkenntnisse
- Strafregisterauszug

Die Zulassungsbedingungen der Gastro-Bildungsanbieter können sich unterscheiden.

Die gesetzlichen Vorschriften zur Eröffnung und Führung eines gastgewerblichen Betriebes sind kantonal unterschiedlich geregelt.

Anforderungen

- Dienstleistungsbewusstsein
- Selbstständigkeit
- Führungs- und Sozialkompetenzen
- Einsatzwille und Belastbarkeit
- ausgeprägte Kontaktfreude und Kommunikationsfähigkeit
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse

Weiterbildung

Kurse und Seminare

Angebote Gastro-Bildungszentren

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis: Gastro-Betriebsleiter/in (G2), Bereichsleiter/in Restauration, Chefkoch/-köchin usw.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Gastro-Unternehmer/in (G3), dipl. Leiter/in Restauration, dipl. Küchenchef/in usw.

Berufsverhältnisse

Wirte und Wirtinnen führen meist ihr eigenes Lokal, welches sie mit entsprechendem Eigenkapital gekauft oder gepachtet haben. Sie können auch im Angestelltenverhältnis als Betriebsleiter/in beziehungsweise Geschäftsführer/in tätig sein. Für den unternehmerischen Erfolg braucht es eine gründliche Vorbereitung: eine Marktanalyse vor Ort, einen detaillierten Finanz- und Businessplan sowie ein ansprechendes Marketingkonzept. Die Gastroszene gilt als stark umkämpfter und übersättigter Markt. Für den Erfolg muss viel Engagement, Zeit, Geld und Herzblut investiert werden. Wirte und Wirtinnen arbeiten meist die ganze Woche über, ob im Vordergrund bei der Bewirtung der Gäste oder im Hintergrund bei der Büroarbeit.

Weitere Informationen

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und
Restauration
8046 Zürich
Telefon: +41 848 377 111
www.gastrosuisse.ch

Schweizer
Gastronomiefernsehule
3011 Bern
Telefon: 031 302 11 44
www.wirtepatent.ch

Fachzeitschriften:
"GastroJournal"

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Hotelfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.27.0
Koch/Köchin EFZ	3 / 0.220.13.0
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0