

Höhere Fachschule HF

Tätigkeiten

Hôteliers-Restaurateurs und Hôtelières-Restauratrices führen selbstständig Unternehmen in der Hotellerie und Gastronomie. Als Kadermitarbeitende verfügen sie über vertiefte Kenntnisse in den Bereichen Hotellerie, Verpflegung, Betriebswirtschaft und Unternehmensführung.

Hôteliers-Restaurateurs üben eine Leitungsfunktion in Hotel- und Gastronomiebetrieben aus und sind für vielfältige Bereiche in ihrem Unternehmen zuständig. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf zwischen Küche und Service und stellen eine hohe Qualität der Speisen und Getränke sicher. Ausserdem sind sie für Bankettorganisationen und für die stilvolle Einrichtung der Zimmer und den Zimmerservice verantwortlich.

Der Empfangsbereich ist die Visitenkarte eines Hotels: Es ist der Ort, an dem die Gäste als Erstes begrüsst werden und wo alle Fäden zusammenlaufen. Hôtelières-Restauratrices verfügen über fundierte Fachkenntnisse in der Gästebetreuung ebenso wie in der Mitarbeiterführung. Sie organisieren den Front- und Back-Office-Bereich bedarfsgerecht und instruieren die Mitarbeitenden. Da am Empfang reger Austausch mit internationalen Gästen herrscht, sind gute Fremdsprachenkenntnisse unumgänglich. Die Berufsleute informieren die Gäste auch über touristische Angebote und organisieren für sie diverse Aktivitäten in Zusammenarbeit mit Reisevermittlern.

Hôteliers-Restaurateurs verfügen über wichtige Kompetenzen, um einen gastgewerblichen Betrieb zu führen. Einen wichtigen Teilbereich der Unternehmensführung stellt das Finanzmanagement dar. Dazu gehören die Finanzierung sowie das Erstellen von Bilanzen respektive Erfolgsrechnungen, Kalkulationen und Budgets. Weitere Schwerpunkte bilden Steuer-, Versicherungs- und Rechtsfragen sowie das Marketing. Die Berufsleute haben zudem den Überblick über die Betriebszahlen. Mit innovativen und marktorientierten Lösungen tragen sie entscheidend zum Erfolg ihres Betriebs bei.

Hôtelières-Restauratrices überwachen und optimieren die betrieblichen Abläufe. Flexible Denkweise, Innovationsfreude und unternehmerisches Denken sind unerlässlich, um sowohl den Wünschen der Gäste als auch den betriebswirtschaftlichen Erfordernissen Rechnung zu tragen. Ausserdem kontrollieren sie die Einhaltung der Vorschriften zum Arbeits-, Gesundheits- und Umweltschutz.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe, Hotellerie

Ausbildung

Grundlage

Verordnung WBF Mindestvorschriften für Anerkennung von Bildungsgängen der HF vom 11.3.2005 (Stand 1.1.2015) und eidg. genehmigter RLP vom 20.9.2010

Bildungsangebote

- Belvoirpark Hotelfachschule, Zürich
- Hotelfachschule Thun
- SHL Schweizerische Hotelfachschule, Luzern
- SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Passugg

Dauer

Zwischen 2 und 4½ Jahren; Vollzeit oder berufsbegleitend

Fächer

- Unternehmensführung (General Management, Marketing, Mitarbeiter-Management, Finanzen, Clienting und Verkauf, Leadership und Management)
- Unterstützende Kompetenzen (Gesellschaft und Umwelt, Wirtschaft und Recht, Architektur und Gestaltung)
- Beherbergung (Beherbergungsmanagement, Facility Management, Administration)
- Gastronomie (Gastronomie-Management, Ernährung und Gesundheit, Food und Beverage)

Abschluss

Eidg. anerkannter Titel "dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF"

Voraussetzungen

In der Regel gilt:

- Mindestalter 20 Jahre
- abgeschlossene berufliche Grundbildung als Restaurationsfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau, Koch/Köchin, Kaufmann/-frau (Branche Hotel-Gastronomie-Tourismus, HGT), Fleischfachmann/-frau, Bäcker/in-Konditor/in-Confiseur/in

oder

- abgeschlossene branchenfremde, berufliche Grundbildung

oder

- abgeschlossene Handelsschule SHV, Handels- oder Fachmittelschule, gymnasiale Maturität oder gleichwertiger Abschluss
- sehr gute Kenntnisse der Unterrichtssprache (D) und Kenntnisse in Englisch und Französisch, mind. Niveau B1 gemäss dem Europäischen Sprachenreferenzrahmen (bei deutscher Muttersprache)

Die Voraussetzungen können sich je nach Anbieter unterscheiden.

Über die Aufnahme bei branchenfremden oder gleichwertigen Abschlüssen entscheidet die Schulleitung.

Weiterbildung

Kurse

Angebote der Berufsverbände, höheren Fachschulen und Fachhochschulen

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management

Nachdiplomstufe

Angebote an höheren Fachschulen und Fachhochschulen, z. B. dipl. Hotelmanager/in HF

Berufsverhältnisse

Hôteliers-Restaurateurs und Hôtelières-Restauratrices arbeiten in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie, der Systemgastronomie, in Spitälern und Heimen, in Dienstleistungsunternehmen für Hotellerie und Gastronomie sowie im Contract-Catering-Sektor. Auf dem Arbeitsmarkt sind sie gesuchte Fach- und Führungskräfte. Der Beruf erfordert Flexibilität und viel persönliches Engagement. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

Weitere Informationen

Belvoirpark
Hotelfachschule
8002 Zürich
www.belvoirpark.ch

Hotelfachschule Thun
3602 Thun
www.hfthun.ch

SHL Schweizerische
Hotelfachschule Luzern
6002 Luzern
www.shl.ch

SSTH Swiss School of Tourism
and Hospitality
7062 Passugg
www.ssth.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Betriebsleiter/in in Facility Management HF

3 / 0.230.8.0