
Gastro-Betriebsleiter/in (BP), in Vernehmlassung

- ▷ Die neue Prüfungsordnung wurde im Bundesblatt vom 26. Januar 2010 zur Vernehmlassung publiziert. Diese Meldung wird ersetzt, sobald die Prüfungsordnung unterzeichnet ist.

Kurzbeschreibung

Gastro-Betriebsleiter/innen führen kleine bis mittlere Gastro-Betriebe nach unternehmerischen Grundsätzen. Sie sind Generalisten und führen den Betrieb meist ohne Verantwortliche in den einzelnen Fachbereichen.

Gastro-Betriebsleiter/innen sind fähig,

- ein Betriebskonzept, welches ein aktuelles Gästebedürfnis aufnimmt und den Betrieb klar im Markt positioniert, zu erstellen und umzusetzen.
- ein bedürfnisorientiertes Angebot zu erstellen und laufend weiterzuentwickeln.
- Preise zu kalkulieren und Werbe- und Kommunikationsmassnahmen zu gestalten.
- einen Kreis von Menschen verschiedenster Herkunft und Funktionen so zu führen, dass sie zu einem handlungskompetenten Mitarbeitenden-Team werden.
- den Betrieb nach finanziellen, rechtlichen und organisatorischen Gesichtspunkten entsprechend seiner Grösse zu führen.
- sämtliche Einkaufs-, Lagerungs-, Produktions- und Dienstleistungsprozesse zu organisieren und zu überwachen.
- Konzepte zur Qualitätssicherung (Hygiene usw.) zu erstellen, umzusetzen und zu überwachen.
- Führungs- und Kontrollinstrumente adäquat einzusetzen.
- Kontakte zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Gäste, Mitarbeitende, Partner oder Behörden aktiv zu gestalten und zu pflegen.

Gastro-Betriebsleiter/innen sind aufgrund der Betriebsgrösse stark im Alltagsgeschäft eingebunden. Sie begrüssen und betreuen die Gäste, überwachen die betrieblichen Nahtstellen und erstellen die Abrechnung.

Um diesen vielfältigen und anspruchsvollen Aufgaben gerecht zu werden, entwickeln sie ihre eigenen Kompetenzen und Kenntnisse laufend weiter.

Trägerschaft

Die folgende Organisation der Arbeitswelt bildet die Trägerschaft:

- GastroSuisse, Verband für Hotellerie und Restauration

Zulassung zur Berufsprüfung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer:

- a) Ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, einen Abschluss auf der Sekundarstufe II oder einen gleichwertigen Ausweis bzw. Abschluss besitzt; und
- b) im Gastgewerbe zwei Jahre Berufserfahrung in leitender Position nachweist; und
- c) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;

Modulabschlüsse

Folgende Modulabschlüsse müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung vorliegen:

Grundmodule

- Modul Gastgewerbliches Recht
- Modul Betriebsführung
- Modul Rechnungswesen
- Modul Recht
- Modul Service/Verkauf
- Modul Küche

Aufbaumodule

- Modul Persönlichkeit
- Modul Marketing
- Modul Führung
- Modul Betriebsorganisation
- Modul Finanzen
- Modul Administration und Recht

Wahlpflichtmodule

Zusätzlich muss einer der folgenden Modulabschlüsse vorliegen:

- Modul Gastronomie, oder
- Modul Beherbergung, oder
- Modul Systemgastronomie

Inhalt und Anforderungen der einzelnen Module sind in den Modulbeschreibungen der Trägerschaft (Modulidentifikation inklusive Anforderungen an die Kompetenznachweise) festgelegt.

Prüfung

Die Prüfung umfasst folgende Teile:

Fallstudie (schriftlich), Fachgespräch (mündlich), Lernreflexionsdossier (schriftlich), Prüfungsgespräch über die Lernreflexion (mündlich).

Titel

Die Fachausweis-Inhaber/innen sind berechtigt, folgenden geschützten Titel zu führen:

- Gastro-Betriebsleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis
- Chef/fe d'établissement de l'hôtellerie et de la restauration avec brevet fédéral
- Esercente albergatore con attestato professionale federale

Als englische Übersetzung wird folgender Titel empfohlen:

- Restaurant and Hotel Manager with Federal Diploma of Professional Education and Training

Weitere Informationen

GastroSuisse

www.gastrosuisse.ch