

Küchenchef/in HFP

überwachen, anleiten, planen, organisieren, entwickeln

Gestaltet sich das Gastronomie- und Dienstleistungsangebot eines Restaurants nicht ansprechend genug, bleiben die Gäste aus. Die Konkurrenz ist überall und eine inspirierende Menükarte ist unablässig.

Zur Betriebsleitung eines Gastronomiebetriebes gehören jedoch auch Führungseigenschaften, betriebswirtschaftliches Wissen und natürlich besonders gute Kochkenntnisse. Küchenchefs und Küchenchefinnen, die über die gefragten Kompetenzen verfügen, haben in erster Linie eine leitende Funktion, überwachen die Abläufe und delegieren die Arbeiten an

die Chefköche bzw. -köchinnen. Sie setzen abwechslungsreiche, trendige und beliebte Gerichte auf die Menükarte, planen und realisieren verkaufsfördernde Werbemaßnahmen und kalkulieren die Preise, so dass der Betrieb rentiert und das Preis-Leistungs-Verhältnis für die Gäste trotzdem stimmt.

Küchenchefs und Küchenchefinnen führen die Mitarbeitenden, verhandeln mit Lieferanten, überwachen die Kosten und den Materialverbrauch und sorgen dafür, dass die Sicherheits-, Unfallverhütungs- und Hygienevorschriften eingehalten werden.



Was und wozu?

- ▶ Damit die Qualität des Angebots an Gerichten stets gewährleistet ist, sorgt der Küchenchef dafür, dass es klare Abläufe gibt und keine Engpässe entstehen, die sich negativ darauf auswirken könnten.
- ▶ Damit das Verkaufskonzept eines Restaurants nicht hinterherhinkt, verfolgt der Küchenchef die Trends im Gastronomiebereich und macht sich auch kundig über beliebte Gerichte aus anderen Ländern.
- ▶ Damit bei gewissen Menüs die Zutaten nicht von Grund auf zubereitet werden müssen und Zeit gespart werden kann, verwendet die Küchenchefin auch industriell hergestellte Vorprodukte und veredelt diese.
- ▶ Damit in Spitzenzeiten eines Hotel-Restaurants alles rund läuft, organisiert die Küchenchefin den Schichtbetrieb und die Wochenendeinsätze und stellt ggf. zusätzliches Personal auf Zeit ein.

Facts

Zutritt Bei Prüfungsantritt:

- Chefkoch/-köchin BP oder gleichwertiger Abschluss und anschließend
- 3 Jahre Berufserfahrung in einer Führungsfunktion sowie
- die erforderlichen Module bzw. gleichwertige Abschlüsse.

Ausbildung 1½ Jahre berufsbegleitende Ausbildung mit 8 Blockkursen von jeweils einer Woche.
Hinweis: Die Kurskosten werden teilweise vom Bund übernommen.

Sonnenseite Allein schon die Gerichte in Hotelküchen und Restaurants zu entwickeln, ist eine spannende Aufgabe. Damit prägen die Küchenchefs und -chefinnen auch die Ambiente eines Gastronomiebetriebs und wenn sich dann viele zu-

friedene Gäste einfinden, ist das stets ein zusätzlicher Lohn.

Schattenseite Einsätze im Schichtbetrieb und saisonale Spitzenzeiten sind bei den Berufen der Gastronomie unvermeidlich. Als Führungskraft kommt dann noch eine Portion Verantwortung dazu.

Gut zu wissen Küchenchefs und Küchenchefinnen sind auch für die Positionierung des Gastronomiebetriebes verantwortlich. Sie prägen sein Image durch inspirierende Konzepte, abwechslungsreiche, raffinierte Menüs oder aussergewöhnliche Getränkekarten. Sind die Führungskräfte in Spitälern oder Pflegezentren tätig, liegt ihr Fokus eher auf ernährungsphysiologischen Kriterien und individuellen Diäten.

Anforderungsprofil

| | vorteilhaft | wichtig | sehr wichtig |
|--|-------------|---------|--------------|
| Belastbarkeit | | | |
| Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten | | | |
| Führungseigenschaften, Kommunikationsfähigkeit | | | |
| Interesse an Kochen | | | |
| kaufmännisches Geschick, Sinn für Zahlen | | | |
| Kreativität, Flexibilität | | | |
| Organisationstalent | | | |
| rasche Auffassungsgabe, Lösungsorientierung | | | |
| Teamfähigkeit | | | |
| vernetztes Denken, Entscheidungsfähigkeit | | | |

Karrierewege

