

Beispiel einer Aufbauorganisation Hotel

Bereiche	Management	Administration	Food and Beverage		Rooms Division	
Abteilungen	Direktion Betriebsleitung	Buchhaltung Personalbüro Sales & Marketing Einkauf	Service Restaurant Bar Bankett Etagenservice Reinigung	Küche Produktion Fertigung Reinigung	Front Office	Housekeeping Hausreinigung Wäscherei Haustechnik Werkstätten
Führung	Direktor Geschäftsleiter	Buchhalter Leiter HR Verkaufsleiter Einkaufsleiter	Maître d'hôtel Restaurationsleiter Chef de Service	Küchenchef	Chef de réception	Facility Manager Hauswirtschaftsleiter Gouvernante
Mitarbeitende	Assistent Sekretär Lernender	Kaufmann HGT HR-Fachmann Lernender	Restaurationsfachmann Restaurationsangestellter Lernender Hilfskraft	Koch Küchenangestellter Lernender Hilfskraft	Rezeptionist Concierge Lernender	Hotelfachmann EFZ Hotellerieangestellter Haustechniker Lernender Hilfskraft

Beispiel einer Aufbauorganisation Restaurant

Bereiche	Management	Administration	Food and Beverage		Stewarding
Abteilungen	Betriebsleitung	Buchhaltung Personalbüro Sales & Marketing Einkauf	Service Restaurant Bar Bankett	Küche Produktion Fertigung	Unterhalt Reinigung/Entsorgung Haustechnik Logistik
Führung	Pächter Geschäftsleiter	Buchhalter Leiter HR Verkaufsleiter Einkaufsleiter	Maître d'hôtel Restaurationsleiter Chef de Service	Küchenchef	Leiter Hauswirtschaft Logistik Chef Stewarding Hauswart
Mitarbeitende	Assistent Sekretär Lernender	Kaufmann HGT HR-Fachmann Lernender	Restaurationsfachmann Restaurationsangestellter Lernender Hilfskraft	Koch Küchenangestellter Lernender Hilfskraft	Hotelfachmann Hotellerieangestellter Lernender Hilfskraft

Beispiel einer Aufbauorganisation Gemeinschaftsgastronomie

Bereiche	Management	Administration	Food and Beverage		Stewarding/Unterhalt, Reinigung
Abteilungen	Betriebsleitung	Buchhaltung Personalbüro Sales & Marketing Einkauf	Service Restaurant Bar Bankett Etagenservice	Küche Produktion Fertigung	Unterhalt Reinigung/Entsorgung Haustechnik Logistik
Führung	Leiter Gemeinschaftsgastronomie	Buchhalter Leiter HR Verkaufsleiter Einkaufsleiter Kaufmann HGT	Maître d'hôtel Restaurationsleiter Chef de Service	Küchenchef	Leiter Hauswirtschaft Logistik Chef Stewarding Hauswart
Mitarbeitende	Assistent Sekretär Lernender	HR-Fachmann Lernender	Restaurationsfachmann Restaurationsangestellter Systemgastronomiefachmann Lernender Hilfskraft	Koch Küchenangestellter Lernender Hilfskraft	Hotelfachmann Hotellerieangestellter Lernender Hilfskraft

Der Einfachheit halber wird nur die männliche Berufsbezeichnung verwendet.

HR: Human Resources (=Mitarbeiterabteilung)

HGT: Hotel-Gastronomie-Tourismus

- Administration: Häufig wird die Administration durch die Zentrale oder das Unternehmen abgedeckt und nicht im einzelnen Betrieb geführt.
- Stewarding/Unterhalt, Reinigung: Häufig wird dieser Bereich in Koordination oder Kooperation mit dem Auftraggeber geführt.

Küchenteam/Küchenbrigade

Entsprechend der Aufbauorganisation ist auch die Küche organisiert.

Die klassische Organisationsstruktur einer Küchenbrigade

Stelle/Posten	Funktion/Aufgabe
Küchenchef chef de cuisine chef/executive chef/head chef	Verantwortlicher Leiter der Küche Dienst- und Arbeitseinteilung Gerichte- und Menüplanung Kalkulationen der Gerichte Ausbildung der Lernenden
Küchenchef-Stellvertreter sous-chef sous-chef	Vertretung des Küchenchefs bei dessen Abwesenheit, oft kombiniert mit einem Chef-de-partie-Posten
Saucier saucier sauce chef/saucier	Herstellung von Saucen, Fleisch-, Wild-, Geflügel- und Fischgerichten und warmen Vorspeisen
Rotisseur rôtisseur roast cook/rotisseur	Herstellung von Grilladen sowie von Gerichten, die im Ofen (Braten), am Spiess oder in der Fritteuse zubereitet werden.
Entremetier entremétier entremetier	Herstellung von Suppen, Gemüse- und Kartoffelgerichten Gerichte aus Getreideprodukten sowie Eier- und Käsespeisen Zubereitung von Vollwertkost und vegetarischen Gerichten
Garde-manger Garde-manger pantry chef/garde-manger	Verarbeiten und Zuschneiden von rohem Fleisch, Fisch, Wild und Geflügel Herstellung von Salaten, kalten Vorspeisen, Saucen und Gerichten für Buffets
Pâtissier pâtissier pastry chef	Herstellung aller Süßspeisen (inkl. Gebäck, Kuchen, Torten und Schokoladenerzeugnissen) sowie teilweise der Teiggerichte für die warme Küche
Tournant tournant relief cook/swing cook/tournant	Ablöser der verschiedenen Posten
Wache/Chef de garde chef de garde night chef/chef de garde	Verantwortlicher während der Abwesenheit der Kochbrigade
Mitarbeiterkoch cuisinier pour le personnel staff cook	Herstellung der Verpflegung für die Mitarbeitenden
Diätkoch cuisinier en diététique diet cook	Herstellung der notwendigen Diätspeisen
Lernender EFZ/EBA apprenti cfc/afp apprentice/trainee	Auszubildender (Koch und Küchenangestellter)
Hilfskoch aide-cuisinier assistant cook	Küchenmitarbeiter ohne Fähigkeitszeugnis

Der Einfachheit halber wird nur die männliche Berufsbezeichnung verwendet.

Diese klassischen Organisationsstrukturen werden mehr und mehr aufgebrochen, weil sie eine hohe Mitarbeiterzahl sowie eine hohe Spezialisierung erfordern und damit zunehmend nicht mehr wirtschaftlich sind. Mitarbeitende und Kaderleute

müssen heute vielseitig einsetzbar sein – aus ökonomischen Gründen genauso wie um den Ansprüchen der Gäste gerecht zu werden. Zudem ermöglicht vielseitige Einsetzbarkeit in Teilbereichen andere Arbeitszeitmodelle sowie Jobrotationen.