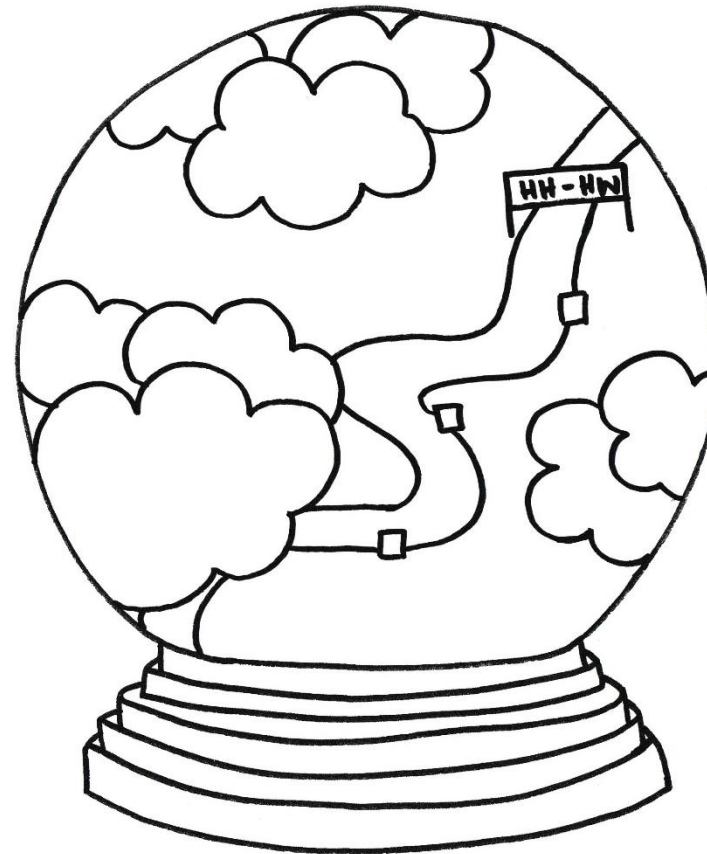




Hotellerie-Hauswirtschaft

Implementierung in den Kantonen



Inhalt

- Neue Berufe
- Lernort Betrieb
- Lernort Berufsfachschule
- Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Weitere Informationen

Inhalt

- **Neue Berufe**
- Lernort Betrieb
- Lernort Berufsfachschule
- Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Weitere Informationen

Berufsbezeichnung neue Berufe

Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ / Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ	FAHH
Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC	GHI
Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC / Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC	IAED
Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/ Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	PAHH
Employée en hôtellerie-intendance AFP/ Employé en hôtellerie-intendance AFP	EHI
Addetta del settore alberghiero-economia domestica CFP / Addetto del settore alberghiero-economia domestica CFP	AAED

EFZ

Die neuen Handlungskompetenzen

Übersicht der Handlungskompetenzen Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
A	Auftreten und Kommunizieren	a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten	a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen	a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und bearbeiten	a4 Verkaufsfördernde Aktivitäten für Angebote und Anlässe im Bereich Gastronomie umsetzen	a5 Reservationen, Ankunft und Austritt von Gästen, Kundinnen und Kunden bearbeiten	a6 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen betreuen
B	Servieren von Getränken und Speisen	b1 Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen	b2 Getränke und Speisen empfehlen, aufnehmen und servieren	b3 Maschinen und Geräte für die Zubereitung von Getränken und Speisen bedienen, reinigen und instand halten	b4 Abwaschprozess organisieren und ausführen		
C	Reinigen und Gestalten von Räumen	c1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten	c2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen	c3 Reinigungsmaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten			
D	Sicherstellen der Wäscheversorgung	d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten	d2 Wäschereimaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten				
E	Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	e1 Organisationsprozesse im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft umsetzen und optimieren	e2 Anliegen der Hotellerie-Hauswirtschaft in interdisziplinären Teams vertreten	e3 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bewirtschaften	e4 Dokumente für die Qualitätssicherung erstellen und optimieren	e5 Mitarbeitende im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft instruieren	e6 Sicherheits- und gesundheitsrelevante Ereignisse bewältigen

Innerhalb des Berufs Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft auf Stufe EFZ gibt es die Schwerpunkte Hotellerie (a2, a3) und Hauswirtschaft (b1). Der Schwerpunkt wird im Lehrvertrag festgehalten.

Handlungskompetenzen mit zusätzlichen betrieblichen Leistungszielen Schwerpunkt Hotellerie

Handlungskompetenzen mit zusätzlichen betrieblichen Leistungszielen Schwerpunkt Hauswirtschaft



EBA

Die neuen Handlungskompetenzen

Übersicht der Handlungskompetenzen Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →				
A	Auftreten und Kommunizieren	a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten	a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen	a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten	a4 Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten	a5 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen
B	Servieren von Getränken und Speisen	b1 Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen	b2 Getränke und Speisen servieren	b3 Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen		
C	Reinigen und Gestalten von Räumen	c1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten	c2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen			
D	Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf	d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten	d2 Wäschereimaschinen und -geräte reinigen			
E	Umsetzen von Betriebsabläufen	e1 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen	e2 Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten	e3 Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen		

Inhalt

- Neue Berufe
- **Lernort Betrieb**
- Lernort Berufsfachschule
- Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Weitere Informationen

BiVo Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft oder Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. Fachfrau Hauswirtschaft oder Fachmann Hauswirtschaft EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. gelernte Hauswirtschafterin oder gelernter Hauswirtschafter mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. Hotelfachfrau oder Hotelfachmann EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e. gelernte Hotelfachassistentin oder gelernter Hotelfachassistent mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- f. gelernte Gastronomiefachassistentin oder gelernter Gastronomiefachassistent mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- g. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennntnissen im Bereich Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft und des Fachmanns Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- h. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

BiVo Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

- ¹ Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 80 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.
- ² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.
- ³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.
- ⁴ In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.
- ⁵ In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.
- ⁶ Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin oder einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

Bildungsbewilligung

Die bestehenden Bildungsbewilligungen behalten Ihre Gültigkeit

Verfügung

Erteilung der Bildungsbewilligung

Sehr geehrte Damen und Herren

Gestützt auf § 14 Absatz 1 des Gesetzes über die Berufsbildung (GBB) vom 3. September 2008 und Ihr Ausbildungsgesuch erteilen wir Ihnen die Bildungsbewilligung im Beruf

**Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ
Hauswirtschaftspraktikerin EBA /
Hauswirtschaftspraktiker EBA**

Diese Bewilligung beinhaltet auch die Einhaltung der Massnahmen betreffend gefährliche Arbeiten für Jugendliche ab 15 Jahren gemäss Art. 4 der Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 25. September 2007.

Die Bewilligung ist gültig ab: **18. Januar 2024**

Verantwortlicher Berufsbildner: **Erika Mustermann Jg. 1966**

Verfügung

Erteilung der Bildungsbewilligung

Sehr geehrte Damen und Herren

Gestützt auf § 14 Absatz 1 des Gesetzes über die Berufsbildung (GBB) vom 3. September 2008 und Ihr Ausbildungsgesuch erteilen wir Ihnen die Bildungsbewilligung im Beruf

**Hotelleriefachfrau / Hotelleriefachmann EFZ
Hotellerieassistent/-in EBA /**

Diese Bewilligung beinhaltet auch die Einhaltung der Massnahmen betreffend gefährliche Arbeiten für Jugendliche ab 15 Jahren gemäss Art. 4 der Verordnung 5 zum Arbeitsgesetz vom 25. September 2007.

Die Bewilligung ist gültig ab: **18. Januar 2024**

Verantwortlicher Berufsbildner: **Erika Mustermann Jg. 1966**

Bildungsverordnung

Weiterhin muss erstellt werden:

- Lerndokumentation
- Bildungsbericht
- Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule (Zeugnis)
- Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen (üK-Kompetenznachweis)

Bildungsverordnung / Qualifikationsverfahren

Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ (Art. 19) / Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA (Art. 19)

Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- a. praktische Arbeit: 60 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %;
- c. Erfahrungsnote: 20 %

Neu: Keine Berufskundeprüfung

Nachholbildung nach Art. 32

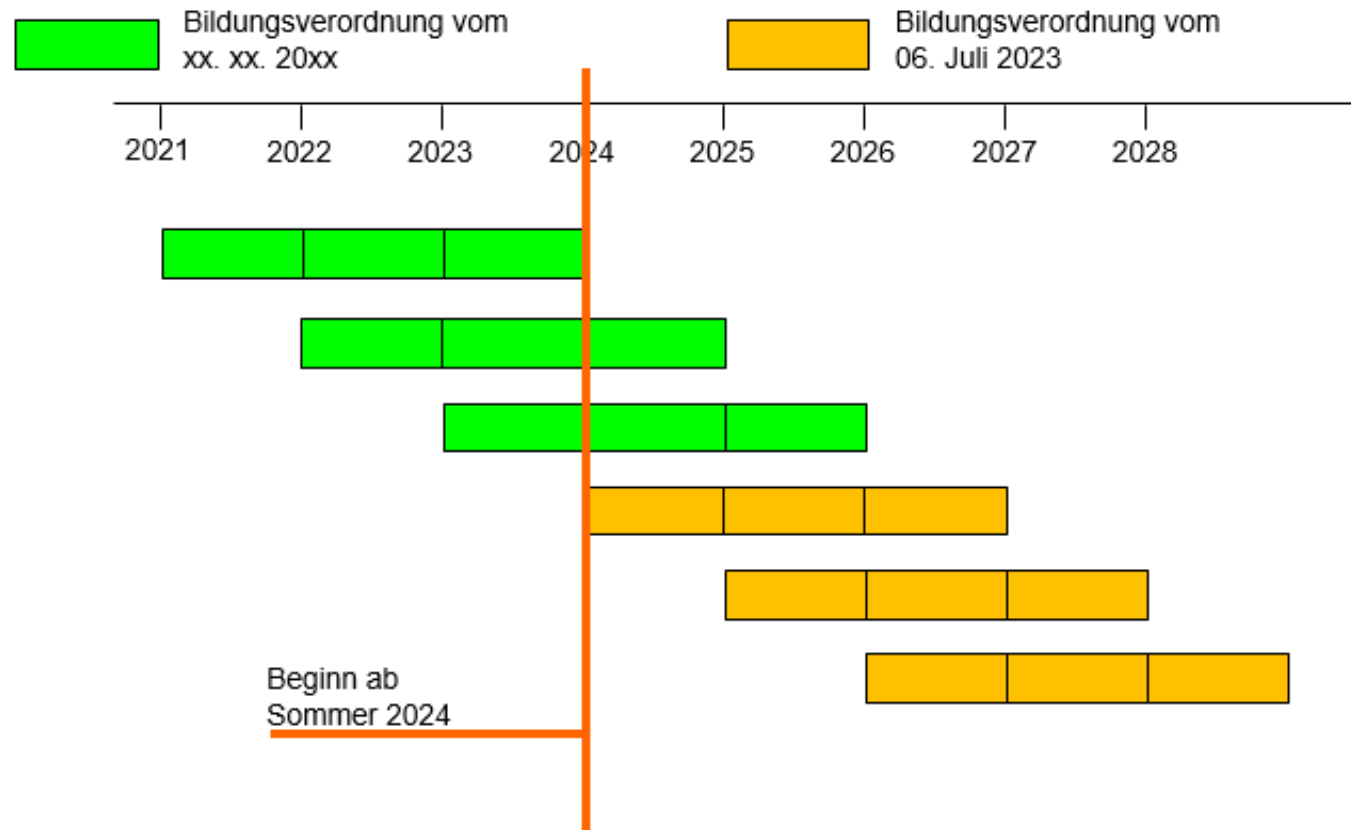
Fachleute Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ (Art. 19) / Küchenangestellte EBA (Art. 19)

Erfolgt die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Artikel 16 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 32 BBV, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote werden in diesem Fall die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

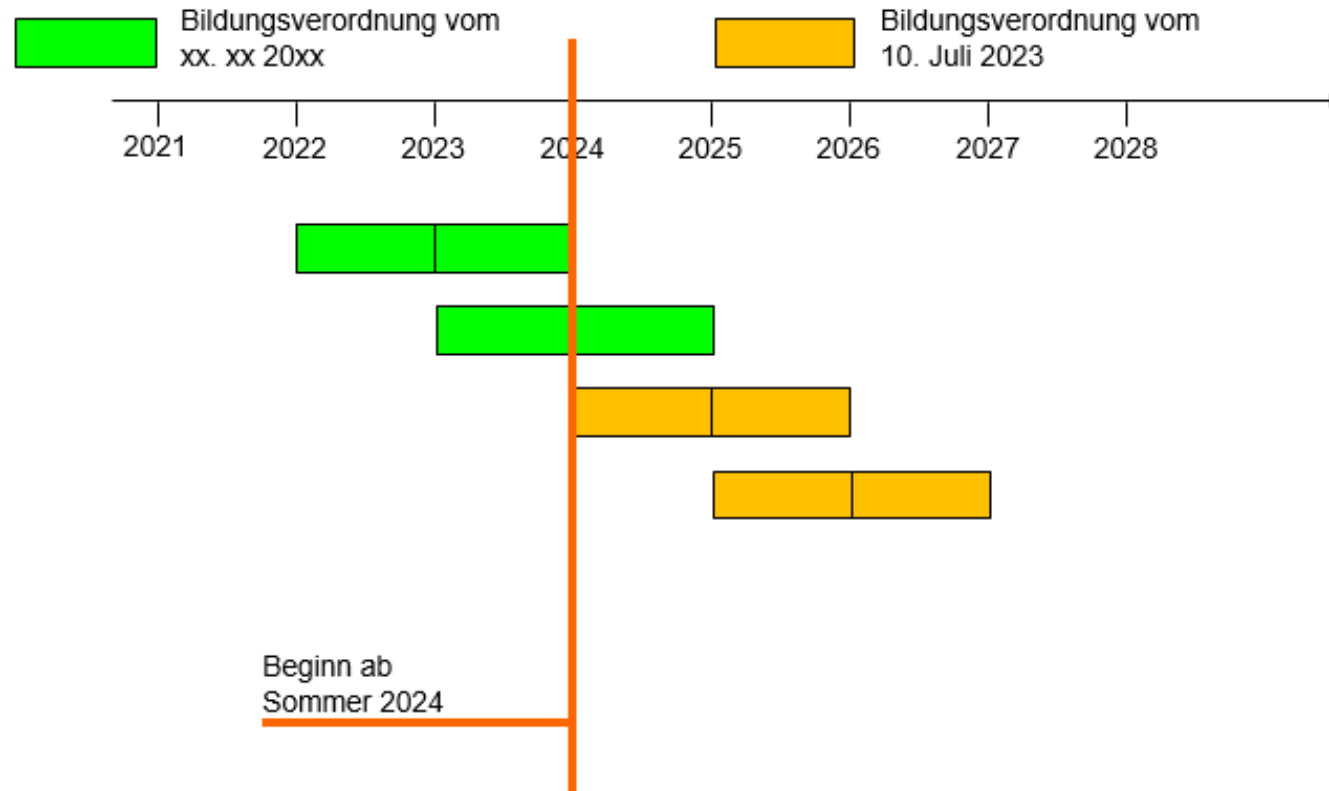
- a. praktische Arbeit: 80 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %

Neu: Keine Berufskundeprüfung

Beginn der Umsetzung Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ



Beginn der Umsetzung Praktikerin/Praktier Hotellerie-Hauswirtschaft EBA



Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe

Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele 1. Semester	Leistungsziele 2. Semester	Leistungsziele 3. Semester	Leistungsziele 4. Semester	Leistungsziele 5. Semester	Leistungsziele 6. Semester
HKB A: Auftreten und Kommunizieren					
a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten					
a1.1-B Gepflegtes Auftreten a1.4-B Kommunizieren a1.7-B Informations- und Kommunikationsmittel	a1.2-B Betriebskultur a1.3-B Wirkung und Verhalten a1.4-B Kommunizieren a1.6-B Kulturelle Merkmale und Diversität	a1.3-B Wirkung und Verhalten a1.4-B Kommunizieren	a1.6-B Kulturelle Merkmale und Diversität		
a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen					
a2.1-B Rolle als Gastgeberin/ als Gastgeber		a2.1-B Rolle als Gastgeberin, als Gastgeber a2.6-B Gespräche in sprache*	a2.2-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft	a2.3-B Gäste- und Kundentypen	a2.4-B Beratungen a2.5-B Ausrichtung Dienstleis.

Handlungskompetenz a2: Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen

Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft empfangen Gäste, Kundinnen und Kunden ihres Betriebs. Sie begrüssen sie und erkundigen sich nach deren Wünschen und beraten sie zum Angebot und Dienstleistungen, die sie erbringen oder im Betrieb erbracht werden.

Leistungsziele Betrieb	1	2	3	4	5	6	Hinweise	Praxisaufträge
a2.1-B Rolle als Gastgeberin/Gastgeber Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft verhalten sich als Gastgeberin/Gastgeber so, dass sich die Gäste, Kundinnen und Kunden wohl und aufgehoben fühlen. Sie begrüssen und verabschieden Gäste, Kundinnen und Kunden situationsgerecht. (K3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>				Semester Berufsfachschule: 5. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 5	PB3_EFZ_01
a2.2-B Ansprüche von Gästen und Kundschaft Sie erkennen und erfassen Wünsche, Erwartungen und Bedarf von Gästen, Kundinnen und Kunden. (K4)				<input type="checkbox"/>			Semester Berufsfachschule: 3. Überbetriebliche Kurse üK: 2 // 4	PB4_EFZ_01

BiVo Art. 12 Lerndokumentation

- ¹ Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.
- ² Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Praxisaufträge Betrieb

- **Bezug zur Referenzsituation**
- Auftrag
- Aufbereiteter Content
- Selbsteinschätzung
Lernende
- Fremdeinschätzung
Berufsbildende

Praxisauftrag EFZ

D2 Infektiöse Wäsche

Handlungskompetenzen: d1 / e6

Leistungsziele: d1.9-B / d1.12-B / e1.1-B / e6.1-B

Empfohlenes Semester: Je nach Betrieb, 6. Semester

Geschätzter Zeitaufwand: 60 Minuten

Bezug zur Referenzsituation 3

Ein Gast beziehungsweise eine Kundin ist erkrankt, weshalb septische Wäsche anfällt. Für solche Situationen bestehen betriebsintern klare Vorschriften. Die Vorgesetzte des Fachmanns Hotellerie-Hauswirtschaft legt bei diesem Sachverhalt aber auch allgemein besonderen Wert darauf, dass ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben zu Hygiene, zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, Umweltschutz und zum Brandschutz konsequent einhalten. An diese Vorgaben hält sich der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft pflichtbewusst, um sich selbst zu schützen.

Praxisaufträge Betrieb

- Bezug zur Referenzsituation
- **Auftrag**
- Aufbereiteter Content
- Selbsteinschätzung Lernende
- Fremdeinschätzung Berufsbildende

Auftrag:

Sie erstellen einen Arbeitsablauf für den Umgang und die Aufbereitung von Infektiöser Wäsche und beschreiben die entsprechenden Hygienevorschriften.

Erwartetes Produkt/Ergebnis:

Arbeitsablauf (Text oder Bild)

Kriterien:

- Darstellung
- Vollständigkeit
- Reihenfolge
- Praxistauglichkeit
- Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und zum Brandschutz

Praxisaufträge Betrieb

- Bezug zur Referenzsituation
- Auftrag
- **Aufbereiteter Content**
- Selbsteinschätzung
Lernende
- Fremdeinschätzung
Berufsbildende

Aufbereiteter Content

- Ökonomie
- rechtliche Vorgaben zu Hygiene, Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, Umweltschutz und zum Brandschutz
- Dosierung
- Wasch- und Waschhilfsmittel
- Geräte
- Maschinen
- Arbeitsablauf
- Betriebswäsche
- Privat- / Bewohnerwäsche
- Ressourcenschonend

Praxisaufträge Betrieb

- Bezug zur Referenzsituation
- Auftrag
- Aufbereiteter Content
- **Selbsteinschätzung**
Lernende
- Fremdeinschätzung
Berufsbildende

Reflexion

Reflektieren Sie Ihre **Vorgehensweise** und das **Ergebnis** anhand folgender Fragestellungen:

- Was gelang mir gut?
- Wie gehe ich in Zukunft mit infektiöser Wäsche um?

Praxisaufträge Betrieb

- Bezug zur Referenzsituation
- Auftrag
- Aufbereiteter Content
- Selbsteinschätzung
Lernende
- **Fremdeinschätzung
Berufsbildende**

Fremdeinschätzung durch Berufsbildnerin/Berufsbildner

Formative Rückmeldung

- Hierfür dienen ihnen folgende Hinweise:
Vollständigkeit, Darstellung, Reihenfolge, Praxistauglich, Gesundheitsschutz, Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und zum Brandschutz

Beurteilung Bildungsbericht:

1.4	Umsetzung der Berufskennnisse Verbindung von Theorie und Praxis	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>
2.2	Vernetztes Denken und Handeln Verstehen und Nachvollziehen von Arbeitsabläufen und -prozessen / Eigene Beiträge / Verbesserungsvorschläge	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>
4.1	Selbstständigkeit, eigenverantwortliches Handeln Eigeninitiative, Verantwortungsbewusstsein, Eigene Beiträge leisten	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>
5.1	Sachliche Richtigkeit, Vollständigkeit	A <input type="checkbox"/>	B <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/>	D <input type="checkbox"/>

Bildungsbericht

- Bildungsbericht des SDBB
- Wird von Berufsbildenden ausgefüllt
- In Lerndokumentation integriert
- Zeitraum wählen damit Fremdeinschätzungen aus Praxisauftrag angezeigt werden

Bildungsbericht berufliche Grundbildung WWW.BERUFSBILDUNG.CH © 2018 SDBB, Bern www.berufsbildung.ch

BILDUNGSBERICHT

In der Bildungsverordnung, Abschnitt 7, ist festgehalten, dass die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner den Bildungsstand der lernenden Person – insbesondere gestützt auf die Lerndokumentation – festhält und mit ihr mindestens einmal pro Semester bespricht.

Lehrbetrieb:

Lernende Person:

Lehrberuf:

Verantwortlich für die Ausbildungsperiode:

Semester 1 2 3 4 5 6 7 8

Beurteilungsmerkmale Beurteilung Begründungen und Ergänzungen / Vereinbarte Massnahmen

(Hinweis: Die berufsspezifischen Kompetenzen sind im Abschnitt 2 der Bildungsverordnung aufgeführt.)

1. Fachkompetenz		Durchschnitt Fremdbeurteilung aus Praxisaufträgen 1.1 B 1.2 A 1.3 B 1.4 B
1.1 Ausbildungsstand Gesamtbeurteilung gemäss den im Bildungsplan aufgeführten Bildungszielen	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
1.2 Arbeitsqualität Genauigkeit / Sorgfalt	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
1.3 Arbeitsmenge, Arbeitstempo Zeitaufwand für sachgerechte Ausführung der Arbeiten	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
1.4 Umsetzung der Berufskennnisse Verbindung von Theorie und Praxis	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	
2. Methodenkompetenz		
2.1 Arbeitstechnik Arbeitsplatzgestaltung / Einsatz der Mittel / Reflexion der Aufträge / Rückfragen	A <input type="checkbox"/> B <input type="checkbox"/> C <input type="checkbox"/> D <input type="checkbox"/>	

**Kommentare
Fremdbeurteilung
Praxisaufträge**

Zeitraum:
01.02.2025 –
31.07.2025

Fremdbeurteilung 1

Fremdbeurteilung 2

Fremdbeurteilung 3

Kosten

Unterlagen	EFZ	EBA
Lerndokumentation		
- Berufsbildende / Jahr (Anzahl Lernende nicht relevant)	CHF 79.00	CHF 79.00
- Lernende / Ausbildung	CHF 150.00	CHF 150.00
üK-Lehrmittel	CHF 45.00	CHF 45.00
Lehrmittel Berufsfachschule		
- ohne Lerndokumentation	CHF 580.00	CHF 440.00
- mit Lerndokumentation	CHF 730.00	CHF 590.00
- mit Lerndokumentation und üK-Lizenz	CHF 730.00	CHF 590.00

Inhalt

- Neue Berufe
- Lernort Betrieb
- **Lernort Berufsfachschule**
- Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- Weitere Informationen

EFZ

BiVo Art. 7 Berufsfachschule

Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1080 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. LJ	2. LJ	3. LJ	Total
a. Berufskennntnisse	200	200	200	600
HKB A	30	50	100	180
HKB B	20	60	-	80
HKB C	60	40	30	130
HKB D	60	-	30	90
HKB E	30	50	40	120
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1080

EBA

BiVo Art. 7 Berufsfachschule

Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 720 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. LJ	2. LJ	Total
a. Berufskennntnisse	200	200	400
HKB A	30	40	70
HKB B	20	60	80
HKB C	50	50	100
HKB D	80	-	80
HKB E	20	50	70
b. Allgemeinbildung	120	120	240
c. Sport	40	40	80
Total Lektionen	360	360	720

Lehrplan für die Berufsfachschulen

- Verteilung der Leistungsziele auf die Semester
- Lernsituation pro Semester

1. Semester

Lernsituation 1. Semester

Der Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ wird von der vorgesehene betriebnahme des Hausdienstes für die Wohneinheit mitzuarbeiten, und während dem Tag der offenen Türen der Öffentlichkeit vorgest aus sieben Wohnungen mit Parkettboden und Sanitäranlagen mit D wohnenden zur gemeinsamen Benutzung eine Küche und ein Früh

10.2 Handlungskompetenzbereiche 1. Semester

HKB A	HKB B	HKB C	HKB D	HKB E	Gesamtlektionen
30 Lektionen	0 Lektionen	60 Lektionen	0 Lektionen	10 Lektionen	100 Lektionen

Handlungskompetenzen a1, a2, a3, a6, c2, c3, e2, e6

HKB A: Auftreten und Kommunizieren

a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten

- a1.1-BFS Gepflegtes Auftreten
- a1.2-BFS Betriebskultur
- a1.3-BFS Wirkung und Verhalten
- a1.4-BFS Kommunizieren

HKB C: Reinigen und Gestalten von Räumen

c2: Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen

- c2.1-BFS Ziele der Reinigung
- c2.3-BFS Reinigung von Räumen und Einrichtungen
- c2.5-BFS Vorgaben und Empfehlungen zu Reinigung

Inhalt

- Neue Berufe
- Lernort Betrieb
- Lernort Berufsfachschule
- **Lernort überbetriebliche Kurse**
- Qualifikationsverfahren
- Weitere Informationen

EFZ

BiVo Art. 8 Überbetriebliche Kurse

- Die überbetrieblichen Kurse umfassen 19 Tage zu 8 Stunden
- Die Tage sind wie folgt auf 5 Kurse aufgeteilt:

LJ	Kurse	Dauer
1	1 HKB A, C, D, E	3 Tage
1	2 HKB A, B, E	4 Tage
2	3 HKB C, D, E	4 Tage
2	4 HKB A, B, E	4 Tage
3	5 HKB A, B, C, D, E	4 Tage
Total		19 Tage

EBA

BiVo Art. 8 Überbetriebliche Kurse

- Die überbetrieblichen Kurse umfassen 14 Tage zu 8 Stunden
- Die Tage sind wie folgt auf 4 Kurse aufgeteilt:

LJ	Kurse	Dauer
1	1 HKB A, C, D, E	2 Tage
1	2 HKB A, B	4 Tage
1	3 HKB C, D, E	4 Tage
2	4 HKB A, B, C, D, E	4 Tage
Total		14 Tage

BiVo Art. 15 Leistungsdokumentation in den üK

- Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse halten die Leistungen der lernenden Person in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs fest.

Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse

- Verteilung der Leistungsziele auf die Semester
- Ausgewählte Praxisaufträge üK für Gruppen

Gesamtübersicht Ausbildungsprogramm

Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 1	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 2	Leistungsziele überbetrieblicher Kurs 3	L
HKB A: Auftreten und Kommunizieren			
a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten			
a1.1-üK Gepflegtes Auftreten			
a1.5-üK Kommunikationsmodelle			
a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen			
	a2.1-üK Rolle als Gastgeberin/als Gastgeber		a
	a2.2-üK Ansprüche von Gästen und Kundschaft		a
	a2.4-üK Beratungen		a

Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft übernehmen auch administrative Aufgaben im Bereich von Reservationen und dem Empfang von Gästen.

Handlungskompetenz a1: Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten

Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft sind sich bewusst, dass ihr Auftreten, ihr Verhalten sowie die Art wie sie kommunizieren eine Wirkung gegen aussen haben und das Wohlbefinden der Gäste, Kundinnen und Kunden beeinflussen. Deshalb achten sie darauf, sich passend zu verhalten und ihr Äusseres zu pflegen.

Leistungsziele überbetrieblicher Kurs	Inhalte
a1.1-üK Gepflegtes Auftreten Die Fachpersonen Hotellerie-Hauswirtschaft halten die Vorgaben zur persönlichen Hygiene ein. (K3)	Persönliche Hygiene gemäss Empfehlungen OdA Hauswirtschaft
a1.5-üK Kommunikationsmodelle Sie wenden in Rollenspielen oder Übungsanlässen Kommunikationsmodelle im Umgang mit Gästen, Kundinnen, Kunden, Vorgesetzten und Mitarbeitenden adressaten- und situationsgerecht an. (K3)	Nach Schulz von Thun (4-Ohren-Prinzip)

Inhalt

- Neue Berufe
- Lernort Betrieb
- Lernort Berufsfachschule
- Lernort überbetriebliche Kurse
- **Qualifikationsverfahren**
- Weitere Informationen

BiVo Art. 18 Umfang und Durchführung Qualifikationsverfahren

- Praktische Arbeit als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von
 - 6 Stunden EFZ
 - 4.5 Stunden EBA
- Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

EFZ

Umfang und Durchführung Qualifikationsverfahren (VPA)

Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	HKB	Dauer	Gewichtung
1	A, B	2.5 Stunden	30 %
2	C, D, E	3 Stunden	50 %
3	Fachgespräch	30 Minuten	20 %
Total		6 Stunden	100 %

EBA

Umfang und Durchführung Qualifikationsverfahren (VPA)

Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	HKB	Dauer	Gewichtung
1	A, B	80 Minuten	30 %
2	C, D, E	160 Minuten	50 %
3	Fachgespräch	30 Minuten	20 %
Total		4.5 Stunden	100 %

BiVo Art. 19 Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

- Praktische Arbeit sowie Gesamtnote mind. 4
- Gewichtung
 - 60% praktische Arbeit
 - 20% Erfahrungsnote (nur Berufsfachschule)
 - 20% Allgemeinbildung
- Art. 32 BBV: keine Erfahrungsnote

Inhalt

- Neue Berufe
- Lernort Betrieb
- Lernort Berufsfachschule
- Lernort überbetriebliche Kurse
- Qualifikationsverfahren
- **Weitere Informationen**

Tageskurs für Ausbildner:innen

online

Tageskurs für Ausbildner, Hotellerie-Hauswirtschaft (06.06.2024 13:45)

Tageskurs für Ausbildner, Hotellerie-Hauswirtschaft (25.06.2024 13:45)

Tageskurs für Ausbildner, Hotellerie-Hauswirtschaft (18.07.2024 13:45)

vor Ort (8.30 Uhr bis 17.00 Uhr)

20.03.24, Liebegg Gränichen

07.05.24, Hohenlinden Solothurn

13.09.2024, GBZ Lenzburg

Entdecken Sie die neue Lernwelt von WIGL! (youtube.com)

Weitere Informationen

- Homepage
Hotel & Gastro *formation* Schweiz
www.hotelgastro.ch
- Homepage
OdA Hauswirtschaft Schweiz
www.hauswirtschaft.ch
- Alle Infos der Implementierung in den Kantonen
zum Nachlesen via QR-Code



