

*Höhere Fachschulen Hotellerie und Gastronomie
Luzern . Genève . Zürich . Chur . Thun . Bellinzona
Hotel & Gastro Union . GastroSuisse . hotelleriesuisse*

Rahmenlehrplan

**für den Bildungsgang HF
Hotellerie und Gastronomie**

**dipl. Hôtelière-Restauratrice HF
dipl. Hôte­lier-Restaurateur HF**

1 0. MRZ. 2009

29. April 2008

Adresse der Trägerschaft

Trägerschaft RLP HF Hotellerie und Gastronomie
c/o Schweizerische Hotelfachschule Luzern
Adligenswilerstrasse 22, Postfach 4870, 6002 Luzern
info@shl.ch ; www.shl.ch
041 417 33 33

Inhaltsverzeichnis

Summary	1
0. Grundlagen und Trägerschaft RLP HF Hotellerie und Gastronomie	3
0.1 Trägerschaft	3
0.2 Grundlagen	4
1. Berufsprofil und Arbeitsfelder	5
1.1 Hotellerie und Gastronomie	5
1.2 Berufsprofil / Kompetenzprofil	7
1.3 Berufliches Umfeld	8
1.4 Arbeitsfelder und Arbeitsprozesse	10
2. Arbeitsprozesse - Kompetenzen	11
2.1 Arbeitsfeld Unternehmensführung	11
2.1.1 Arbeitsprozess Betriebs- und Unternehmensführung	11
2.1.2 Arbeitsprozess Betriebsorganisation	12
2.1.3 Arbeitsprozess Marketing	13
2.1.4 Arbeitsprozess Finanzen	14
2.1.5 Arbeitsprozess Mitarbeiter	15
2.2 Arbeitsfeld Beherbergung	16
2.2.1 Arbeitsprozess Beherbergungsleitung	16
2.2.2 Arbeitsprozess Empfang	17
2.2.3 Arbeitsprozess Hauswirtschaft	18
2.3 Arbeitsfeld Gastronomie	19
2.3.1 Arbeitsprozess Gastronomieleitung	19
2.3.2 Arbeitsprozess Restauration	20
2.3.3 Arbeitsprozess Küche	21
2.4 Grundlegende allgemeine Kompetenzen	22
2.4.1 Interkulturelle Fragen und Genderfragen	22
2.4.2 Umweltschutz, nachhaltige Nutzung der Ressourcen	22
2.4.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	22
2.4.4 Sprachkenntnisse	22
2.4.5 Tourismuswirtschaft	22
3. Titel	23
4. Bildungsbereiche und ihre zeitlichen Anteile	24
4.1 Umfang des Bildungsgangs	24
4.2 zeitliche Anteile der Bildungsbereiche	25
4.3 Lernstunden	26
5. Koordination von schulischen und praktischen Bildungsteilen	27
6. Qualifikationsverfahren	30
6.1 Grundsätze	30
6.2 Promotions- und Prüfungsordnung	30
6.3 Schlussqualifikation / Diplomprüfung	31
7. Zulassung	32
8. Revision des Rahmenlehrplans	32
9. Anhang	32
10. Genehmigung	33

Summary

Dipl. Hôtelières-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF führen Hotel- und Gastronomie-Unternehmen; sie nehmen die unternehmerische und betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr.

Im Zentrum der Ausbildung zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF / dipl. Hôtelière-Restauratrice HF stehen die Hotellerie und Gastronomie mit umfassender Dienstleistung in Beherbergung und Verpflegung (full service) mit den dafür notwendigen Fach- und Führungskompetenzen.

Gastwirtschaft - Hotellerie und Gastronomie - ist jener Sektor der Wirtschaft, der die Dienstleistung erbringt, Gäste zu empfangen, zu beherbergen und zu bewirten. Hotellerie findet überall dort statt, wo Gäste beherbergt werden, die aus geschäftlichen, aus touristischen, aus medizinischen, aus Betreuungs- oder anderen Gründen nicht privat zu Hause übernachten. Gastronomie findet überall dort statt, wo sich Personen ausser Haus verpflegen wollen oder müssen.

Hotellerie und Gastronomie bieten neben den Kern-Dienstleistungen Beherbergung und Verpflegung in der Regel weitere damit verbundene Dienstleistungen an wie Konferenz-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten, Sport-, Erholungs- und Wellness-einrichtungen, Kultur- und Bildungsveranstaltungen, usw. Hotellerie und Gastronomie können wichtige Annexangebote zur Kerndienstleistung eines Unternehmens oder von Events sein wie beispielsweise bei Spitälern, bei der Personalverpflegung, bei der Reisegastronomie oder bei Sportanlässen. Oder sie können Teil eines diversifizierten und umfassenden Angebots sein wie bei der Warenhausgastronomie oder der Schiffsgastronomie.

Dipl. Hôtelières-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF führen KMU-Betriebe der Hotellerie und Gastronomie selbstständig strategisch, operativ und sozial kompetent. Sie erfüllen in grossen nationalen und internationalen Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie selbstständig Führungsaufgaben in höheren Kaderpositionen. Sie führen selbstständig die Unternehmensbereiche Beherbergung und Gastronomie.

Die Arbeitsfelder und die damit verbundenen Arbeitsprozesse sind von den Kern-Dienstleistungen Beherbergung und Gastronomie, von den unternehmerischen und betrieblichen Führungs-, Leistungs- und Unterstützungsprozessen sowie von den allgemein üblichen traditionellen und modernen Formen der betrieblichen Organisation grosser und mittlerer Betriebe abgeleitet (Siehe Anhang I). Wesentliches übergeordnetes Kriterium ist nachhaltige Arbeitsmarktrelevanz.

Dipl. Hôtelières-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF gehen in ihrem internationalen und multikulturellen Arbeitsumfeld besonders sensibel mit interkulturellen und Genderfragen um. Sie kommunizieren mit Gästen, Unternehmensleitung, Mitarbeitenden, Touristikern und Zulieferern sozial kompetent in mehreren Sprachen.

Im Rahmen der eidgenössisch anerkannten Bildungsangebote der Tertiärstufe im Schweizer Gastgewerbe bilden die Berufs- und höheren Fachprüfungen (eidg. Fachausweise und Diplome) Kader- und Führungskräfte für spezifische Produktions- und Dienstleistungsbereiche in der Hotellerie und der Gastronomie aus, die höheren Fachschulen (Diplom HF) qualifizieren zur Wahrnehmung gesamtbetrieblicher Fach- und Führungsverantwortung in Hotellerie und Gastronomie. (Siehe Anhang II)

Für dipl. Hôtelières-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF besteht ein einschlägiger Arbeitsmarkt für Kader- und Führungsfunktionen in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie, in der Kettenhotellerie, in der Gemeinschafts-, System- und Markengastronomie, in Contract Catering, in der Hotellerie und Gastronomie von Spitälern, Kliniken und Heimen sowie in der Zulieferindustrie und in Dienstleistungsunternehmen für Hotellerie und Gastronomie.

Hotellerie und Gastronomie zeichnen sich durch eine grosse Vielfalt des Angebots in den Kern-Dienstleistungen Beherbergung und Verpflegung sowie in den Annex-Dienstleistungen aus. Hotellerie und Gastronomie treten in den unterschiedlichsten Betriebs- und Unternehmungsformen auf - vom familiengeführten Kleinunternehmen bis zu den internationalen Kettenbetrieben. Der Rahmenlehrplan trägt dem Rechnung durch Konzentration auf die Kernkompetenzen, die für die Erstellung der Dienstleistung Beherbergung und Verpflegung und die Führung eines gastgewerblichen Unternehmens unabdingbar sind.

Die Träger stehen zum hohen Kompetenzniveau und zu den verbindlichen Mindeststandards für schweizerische Hotelfachschulen, wie sie der Rahmenlehrplan vorgibt, unabhängig davon, ob in einer Landessprache oder in englischer Sprache unterrichtet wird. Die Träger erachten die Vielfalt hochstehender Bildungsangebote HF als Chance für eine lebendige, zukunftsorientierte Hotellerie- und Gastronomie-Branche und für den Weltruf der Schweizer Hotellerie und Gastronomie.

Die schweizerischen Hotelfachschulen haben eine lange Tradition. Die ersten Hotelfachschulen entstanden schon zur Zeit des Tourismus- und Hotelbooms vor dem Ersten Weltkrieg. Die führenden schweizerischen Berufsorganisationen der Branche, die alle bereits im 19. Jahrhundert gegründet wurden, dürfen für sich beanspruchen, „Erfinderin und Pionierin der Hotelfachausbildung“ zu sein. Der Rahmenlehrplan ist dieser Tradition verpflichtet.

Die als höhere Fachschulen anerkannten schweizerischen Hotelfachschulen haben jede ihr eigenes Profil und ihren eigenen Charakter entwickelt. Der Rahmenlehrplan gestattet den Hotelfachschulen, ihre je eigene Kultur zu erhalten und zu pflegen. Der Weg zum dipl. Hôteleur-Restaurateur HF / dipl. Hôtelière-Restauratrice HF bleibt weiterhin den konkurrierenden Hotelfachschulen überlassen.

Die Zulassung zu einer höheren Fachschule für Hotellerie und Gastronomie bedingt einen Abschluss auf der Sekundarstufe II. Fremdsprachige Studierende haben vor dem Schuleintritt den Nachweis zu erbringen, dass sie die Unterrichtssprache beherrschen.

Der Bildungsgang HF Hotellerie und Gastronomie umfasst mindestens 3'600 Lernstunden für Inhaberinnen und Inhaber eines gastgewerblichen Fähigkeitszeugnisses, mindestens 5'400 Lernstunden für Studierende mit einem anderen Abschluss der Sekundarstufe II. Die Schule regelt, wie einschlägige Berufsbildung, ausländische Abschlüsse und anderweitig erworbene Kompetenzen angerechnet werden. Begleitete Praktika in einschlägigen Betrieben und Unternehmen sind integrierender Bestandteil des Bildungsgangs an einer höheren Fachschule für Hotellerie und Gastronomie. Vor der Diplomprüfung weisen Absolventen und Absolventinnen mindestens zwei Jahre praktische Berufstätigkeit in Hotellerie und Gastronomie nach.

Die Schulen regeln ihr Qualifikationsverfahren in ihrer Promotions- und Prüfungsordnung.

0. Grundlagen und Trägerschaft RLP HF Hotellerie und Gastronomie

0.1 Trägerschaft

- **Hotel & Gastro Union**
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.hotelgastrounion.ch
- **GastroSuisse**
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
www.gastrouisse.ch
- **hotelleriesuisse**
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
www.hotelleriesuisse.ch
- **Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL**
gegründet 1909; Höhere Fachschule seit 1987
Adligenswilerstrasse 22
6002 Luzern
www.shl.ch
- **Ecole Hôtelière de Genève ES**
gegründet 1914; Höhere Fachschule seit 1996
Avenue de la Paix 12
1202 Genève
www.ehg.ch
- **Belvoirpark Hotelfachschule Zürich**
gegründet 1921; Höhere Fachschule seit 1989
Seestrasse 141
8002 Zürich
www.belvoirpark.ch
- **SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality**
gegründet 1966; Höhere Fachschule seit 1990
Commercialstrasse 19
7007 Chur
www.ssth.ch
- **Hotelfachschule Thun**
gegründet 1987; Höhere Fachschule seit 1991
Mönchstrasse 37
3602 Thun
www.hfthun.ch
- **Scuola superiore alberghiera e del turismo SSAT**
gegründet 1996; Höhere Fachschule seit 2000
Viale Stefano Franscini 32
6501 Bellinzona
www.ssat.ch

0.2 Grundlagen

- Bundesgesetz über die Berufsbildung
(Berufsbildungsgesetz, BBG)
vom 13. Dezember 2002
- Verordnung über die Berufsbildung
(Berufsbildungsverordnung, BBV)
vom 19. November 2003
- Verordnung des EVD über Mindestvorschriften
für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien
der höheren Fachschulen
(MiVo HF)
vom 11. März 2005
- Leitfaden Rahmenlehrpläne der höheren Fachschulen
(Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT)
vom 31. März 2006
- Eidgenössisch anerkannte Berufsbildungen im Gastgewerbe - Bildungs- und
Prüfungsordnungen
(siehe Anhang II)

1. Berufsprofil und Arbeitsfelder

1.1 Hotellerie und Gastronomie

Dipl. Hôtelières-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF (Absolventen und Absolventinnen HF)¹ führen Hotel- und Gastronomie-Unternehmen; sie nehmen die unternehmerische und betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr.

Gastwirtschaft ist jener Teil der Wirtschaft, dem die Aufgabe obliegt, Gäste zu empfangen, zu beherbergen und zu bewirten und so Leuten die Möglichkeit zu bieten, zusammenzukommen. Gastwirtschaft ist damit nicht nur ein wichtiger Wirtschaftsfaktor, sie ist ein erheblicher Faktor unserer Kultur und Tradition. Sie spielt eine massgebliche Rolle im gesellschaftlichen und geschäftlichen Leben und im sozialen und kulturellen Austausch.

Hotellerie findet überall dort statt, wo Gäste beherbergt werden, die aus geschäftlichen, aus touristischen, aus medizinischen, aus Betreuungs- oder anderen Gründen nicht privat zu Hause übernachten. **Gastronomie** findet überall dort statt, wo sich Personen ausser Haus verpflegen wollen oder müssen.

Insgesamt sind in der Schweiz an die 300'000 Personen in Hotellerie und Gastronomie voll- oder teilzeitbeschäftigt. Rund 55 % von ihnen sind Frauen. Über 10'000 Personen befinden sich in der beruflichen Grundbildung und in der höheren Berufsbildung.

Rund 30'000 Gastbetriebe im engeren Sinn (Hotels, Restaurants, Bars, Tearooms) bieten Beherbergung und Verpflegung an. Die Schweizer Hotellerie verfügt in rund 5'600 Hotelbetrieben über rund 260'000 Gastbetten. An die 800'000 Unterkunstmöglichkeiten zählt zusätzlich die Parahotellerie (Ferienwohnungen, Campingplätze).

Eine leistungs- und konkurrenzfähige Hotellerie und Gastronomie ist das Rückgrat für den Tourismus, eine der volkswirtschaftlich wichtigsten Branchen der Schweiz.

Beherbergung von Gästen (Hotellerie) wird in verschiedensten Formen mit unterschiedlichsten Zwecken in vielfältigsten Kombinationen von verschiedenartigsten Betrieben angeboten:

Hotellerie

- in Geschäfts-, Seminar-, Konferenz-, Ferien-, Ausflugs-, Wellness- und Kurhotels, usw.
- in Hotels, Motels, Hotel garni, Gasthöfen, Jugendherbergen, Berghütten, Hospizen, Kurhäusern, Bildungshäusern, Residenzen, Pensionen, usw.
- in Jahres- und Saisonbetrieben

Parahotellerie

- in Ferienwohnungen, Aparthotels, Bed & Breakfast-Unterkünften, auf Campingplätzen, usw.

¹ Unter *Absolventen und Absolventinnen HF* werden in diesem Rahmenlehrplan dipl. Hôtelières-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF verstanden.

Spitäler und Heime

- im stationären Bereich von Spitälern, Kliniken, Rehabilitationskliniken, usw.,
- in Alters- und Pflegeheimen, Altersresidenzen, Kinder- und Jugendheimen, Schulinternaten, Institutionen für Menschen mit Behinderungen, usw.

Verpflegung von Gästen ausser Haus (Essen und Trinken) wird von unterschiedlichsten Gastronomiebetrieben zum Verzehr an Ort (Restaurant) oder zum Mitnehmen (Take-away) angeboten. Die verschiedenen und vielfältigen Angebote befriedigen die Gästebedürfnisse von der raschen Bedarfsverpflegung bis zum Speisen als inszeniertes Erlebnis:

- Restaurants und Speiserestaurants unterschiedlichster Art:
Gourmetrestaurant, Erlebnisrestaurant, Ethnorestaurant, Spezialitätenrestaurant, vegetarisches Restaurant, Landgasthaus, Pizzeria, Rôtisserie, Bistro, Brasserie, Steakhouse, Tearoom, Cafeteria, Imbiss-Bar, Schnellimbiss, Quartierrestaurant, Bar, Vinothek, Warenhausrestaurant, „Hamburger-Restaurant“, Ausflugsrestaurant, Bergrestaurant, Seilbahnrestaurant, Autobahnraststätte, usw.
- Unterhaltungsbetrieb: Dancing, Casino, Variété, Discothek, usw.
- Take-away-Betrieb, Imbissbude, mobiler Betrieb, usw.
- Verkehrsgastronomie (Bahn und Bahnhof, Flugzeug und Flughafen, Schiffsrestauration, Autobahngastronomie), Warenhausgastronomie (Warenhausrestaurant, Traiteur, Take-away), Systemgastronomie (Marken-, Kettenrestaurant), Eventverpflegung, Catering, usw.
- Gemeinschaftsgastronomie: Personalverpflegung, Schulverpflegung, Spitalverpflegung, Heimverpflegung, usw.

Hotellerie und Gastronomie tritt in den unterschiedlichsten Betriebs- und Unternehmungsformen auf - von den familiengeführten **Kleinunternehmen** bis zu den **internationalen Hotelketten**. In der Schweiz sind nach wie vor der grössere Teil der gastgewerblichen Betriebe kleine und mittlere Unternehmen (KMU). Hotel- und Restaurant-Ketten sind aber im Vormarsch.

Hotellerie und Gastronomie bieten neben den **Kern-Dienstleistungen Beherbergung und Verpflegung** in der Regel weitere Dienstleistungen an wie Konferenz-, Seminar- und Kongressräumlichkeiten, Sport-, Erholungs- und Wellnesseinrichtungen, Kultur- und Bildungsveranstaltungen, usw. Hotellerie und Gastronomie können wichtige Annexangebote zur Kerndienstleistung eines Unternehmens oder von Events sein wie beispielsweise in Spitälern, bei der Personalverpflegung, bei der Bahngastronomie oder bei Sportanlässen. Oder sie können Teil eines diversifizierten und umfassenden Angebots sein wie bei der Warenhausgastronomie oder der Schiffsgastronomie.

Im Zentrum der Ausbildung zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF / dipl. Hôtelière-Restauratrice HF stehen die Hotellerie und Gastronomie mit umfassender Dienstleistung in Beherbergung und Verpflegung (full service) mit den dafür notwendigen Fach- und Führungskompetenzen.²

² Siehe Grafik „Modell Hotellerie- und Gastronomie-Unternehmen“ im Anhang I

1.2 Berufsprofil / Kompetenzprofil

dipl. Hôtelières-Restauratrices HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF

- führen KMU-Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie selbständig strategisch, operativ und sozial kompetent; sie nehmen die unternehmerische und betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr;
- erfüllen in grossen nationalen und internationalen Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie selbständig operative Führungsaufgaben in höheren Kaderpositionen und nehmen dabei die unternehmerische und betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr;
- führen selbständig die Unternehmensbereiche Beherbergung und Gastronomie;
- gestalten am Markt orientierte Angebote in Hotellerie und Gastronomie und vermarkten sie;
- organisieren und implementieren die Leistungsprozesse, Serviceketten und Arbeitsprozesse zur Erstellung der Dienstleistungen Beherbergung und Verpflegung nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen;
- kommunizieren mit Gästen, Unternehmensleitung, Mitarbeitenden, Touristikern und Zulieferern sozial kompetent in mehreren Sprachen ;
- organisieren effizient und betriebsgerecht die Administration und weitere Unterstützungsprozesse, das Qualitätsmanagement, nachhaltiges Ressourcenmanagement sowie das Controlling.

1.3 Berufliches Umfeld

Die Hauptverantwortung für die gastgewerbliche Berufsbildung auf der Sekundarstufe II und der Tertiärstufe nehmen die drei nationalen Berufsorganisationen wahr:

- **hotelleriesuisse** - vertritt insbesondere die grösseren Hotelbetriebe
- **GastroSuisse** - vertritt insbesondere die Restaurationsbetriebe und die kleinen Hotels
- **Hotel & Gastro Union** - vertritt die Berufsleute, Kader, Mitarbeitenden und Lernenden

Die drei Berufsorganisationen sind die repräsentativen Organisationen der Arbeitswelt für die gastgewerbliche Berufsbildung.

Gastgewerbliches Berufsbildungssystem

Die Branche Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz verfügt - gestützt auf das Berufsbildungsgesetz und das Fachhochschulgesetz - über ein kohärentes und durchlässiges Berufsbildungssystem auf der Sekundarstufe II und auf der Tertiärstufe.

Siehe Grafik im Anhang II: „Übersicht über die eidgenössisch anerkannten Berufsbildungen im Schweizer Gastgewerbe“³

Berufliche Grundbildung

In der beruflichen Grundbildung bereiten vier spezifische dreijährige Berufslehren mit eidg. Fähigzeugnis auf die zentralen Produktionsbereiche zur Erstellung der gastgewerblichen Dienstleistung Gastronomie und Beherbergung vor:

- Koch / Köchin EFZ
- Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau EFZ
- Hotelfachmann / Hotelfachfrau EFZ
- Kaufmann HGT / Kauffrau HGT (Hotel-Gastro-Tourismus) EFZ

Eidgenössische Berufsprüfungen und eidgenössische höhere Fachprüfungen

Aufbauend auf den einschlägigen Fähigkeitszeugnissen können in allen Produktionsbereichen Berufsprüfungen mit eidgenössischem Fachausweis absolviert werden, welche zur beruflichen Beherrschung des Handwerks und für eine Vorgesetztenfunktion in diesem Bereich qualifizieren:

- Gastronomiekoch / Gastronomieköchin mit eidg. Fachausweis
- Koch / Köchin der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Fachausweis
- Restaurationsleiter / Restaurationsleiterin mit eidg. Fachausweis

³ Mit aufgenommen in die Grafik sind die HF Tourismus und Hauswirtschaft, die in der MiVo HF Anhang 2 zusammen mit den HF Hotellerie und Gastronomie geregelt sind.

- Hauswirtschaftsleiter / Hauswirtschaftsleiterin mit eidg. Fachausweis
- Hotelempfangs- und -administrationsleiter / Hotelempfangs- und -administrationsleiterin mit eidg. Fachausweis

Aufbauend auf den Berufsprüfungen qualifizieren fünf höhere Fachprüfungen mit eidg. Diplom zur selbständigen fachlichen und betriebswirtschaftlichen Führung des einschlägigen Produktionsbereichs in grossen Betrieben:

- dipl. Küchenchef/Produktionsleiter / dipl. Küchenchefin/Produktionsleiterin
- dipl. Restaurationsleiter / dipl. Restaurationsleiterin
- dipl. Hauswirtschaftsleiter / dipl. Hauswirtschaftsleiterin
- dipl. Betriebsleiter / dipl. Betriebsleiterin der Gemeinschaftsgastronomie
- dipl. Restaurateur / dipl. Restauratrice

Höhere Fachschulen

Die höheren Fachschulen für Hotellerie und Gastronomie bieten Bildungsgänge HF zum dipl. Hôtelier-Restaurateur HF / dipl. Hôtelière-Restauratrice HF nach diesem Rahmenlehrplan an.

Ein Nachdiplomstudium HF führt zum dipl. Hotelmanager NDS HF / dipl. Hotelmanagerin NDS HF.

Fachhochschule

Eine Branchen-Fachhochschule führt zu FH-Abschlüssen in Hotellerie bzw. Hospitality Management.

Arbeitsmarkt

Für Absolventen und Absolventinnen höherer Fachschulen Hotellerie und Gastronomie besteht ein einschlägiger Arbeitsmarkt:

- in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie
- in der Gemeinschaftsgastronomie
- in der Systemgastronomie
- im Contract Catering-Sektor
- in Spitälern, Kliniken und Heimen
- in der Zulieferindustrie (Lebensmittel, Getränke, Technik, Einrichtungen, usw.)
- in Unternehmen, die Dienstleistungen für Hotellerie und Gastronomie anbieten (Marketing- und Verkaufsentwickler, Treuhandfirmen, Personaldienstleister, IT-Dienstleister, Wäscheversorgung, Reinigungsunternehmen, usw.)

Verbindungen und Durchlässigkeiten für Absolventen und Absolventinnen Höherer Fachschulen Hotellerie und Gastronomie bestehen insbesondere auch zum vielschichtigen Arbeitsmarkt und zu den Weiterbildungsangeboten im Tourismus.

1.4 Arbeitsfelder und Arbeitsprozesse

Die Arbeitsfelder und die damit verbundenen Arbeitsprozesse sind von den Kern-Dienstleistungen Beherbergung und Gastronomie, von den unternehmerischen und betrieblichen Führungs-, Leistungs- und Unterstützungsprozessen sowie von den allgemein üblichen traditionellen und modernen Formen der betrieblichen Organisation grosser und mittlerer Betriebe abgeleitet.

Die wesentlichsten Arbeitsfelder und Arbeitsprozesse in der Führung von Unternehmen und Betrieben der Hotellerie und Gastronomie und in der Erstellung und Vermarktung der Kerndienstleistungen Beherbergung und Verpflegung sind:

Unternehmensführung

mit den Arbeitsprozessen	1. Betriebs- und Unternehmensführung
	2. Betriebsorganisation
	3. Marketing
	4. Finanzen
	5. Mitarbeiter

Beherbergung

mit den Arbeitsprozessen	6. Beherbergungsleitung
	7. Empfang
	8. Hauswirtschaft

Gastronomie

mit den Arbeitsprozessen	9. Gastronomieleitung
	10. Restauration
	11. Küche

Grundlegende allgemeine Kompetenzen

Die Führung von Hotel- und Gastronomie-Unternehmen bedingt

- besondere Sensibilität in interkulturellen und Genderfragen
- nachhaltige Nutzung der Ressourcen (Umweltschutz, Energieeffizienz)
- Verantwortung für Sicherheit und Gesundheit der Gäste und Mitarbeitenden
- Sprachkenntnisse
- Grundkenntnisse der Tourismuswirtschaft

2. Arbeitsprozesse - Kompetenzen

2.1 Arbeitsfeld Unternehmensführung

Absolventen und Absolventinnen HF⁴ führen selbständig KMU-Betriebe der Hotellerie und Gastronomie strategisch und operativ sowie sozial kompetent und ökologisch verantwortlich. Sie nehmen die unternehmerische und betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr.

Sie erfüllen in grossen nationalen und internationalen Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie selbständig operative Führungsaufgaben in höheren Kaderpositionen und nehmen dabei die unternehmerische und betriebswirtschaftliche Fach- und Führungsverantwortung wahr.

2.1.1 Arbeitsprozess Betriebs- und Unternehmensführung

Absolventen und Absolventinnen HF wenden als Führungspersonen ganzheitliche, prozess- und teamorientierte, praxisrelevante Vorgehensweisen in komplexen betrieblichen Problemen an.

Sie haben den Blick fürs Ganze und Verständnis für die Zusammenhänge. Sie nutzen ihre menschliche und berufliche Erfahrung und setzen zielorientiert die Modelle, Theorien und Verfahren der Unternehmungsführungslehre ein.

Sie kennen die Branchenorganisationen und ihre Funktionen und Aufgaben; sie nutzen deren Dienstleistungen und Institutionen für eine effiziente Betriebs- und Mitarbeiterführung. Sie verstehen die schweizerische Ausprägung und das Funktionieren der Sozialpartnerschaft.

Absolventen und Absolventinnen HF

- verstehen die Unternehmung als komplexes, dynamisches System;
- stellen mit Hilfe von Unternehmensmodellen Bezüge zu konkreten unternehmerischen Situationen her, beurteilen die unternehmerischen Möglichkeiten, fällen die unternehmerischen und betriebswirtschaftlichen Entscheide und setzen sie um;
- erkennen bedeutsame Zustände und Entwicklungen im Umfeld der Unternehmung und analysieren im Sinne des vernetzten Denkens deren Auswirkungen auf die Unternehmensziele sowie die nachfolgenden beschriebenen Arbeitsfelder und Arbeitsprozesse;
- sie schätzen die Entwicklung und Anpassung von Unternehmenszielen auf die Folgen für Ressourcen und Verfahren realistisch ein;
- planen unternehmerische Vorhaben mittels eines Businessplans.

⁴ Unter *Absolventen und Absolventinnen HF* werden in diesem Rahmenlehrplan dipl. Hôtelière-Restaurateurs HF / dipl. Hôtelières-Restauratrices HF verstanden.

2.1.2 Arbeitsprozess Betriebsorganisation

Absolventen und Absolventinnen HF erarbeiten für ein Unternehmen die adäquate Organisation mit Aufbau- und Ablaufstrukturen, die den Kriterien der Effizienz und Produktivität (kostenoptimale Erstellung der Produkte und Dienstleistungen) und der Effektivität und Qualität (grösstmöglicher Kundennutzen) gerecht werden und setzen sie um.

Sie verstehen, dass Strukturen einerseits dazu dienen, die Arbeitsteilung und die Standardisierung der Abläufe festzulegen und damit Effizienz- und Produktivitätsgewinne zu ermöglichen, dass Strukturen andererseits dafür sorgen, dass die in einem arbeitsteiligen Prozess erbrachten Teilleistungen koordiniert und auf effektive Weise wieder zu einem Ganzen integriert werden.

Absolventen und Absolventinnen HF

- organisieren die Struktur des Unternehmens (Aufbauorganisation) und die betrieblichen Abläufe (Ablaufstrukturen / Prozessstrukturen) so, dass aufgrund klar geregelter Arbeitsteilung und Zusammenarbeit die Produktionsfaktoren optimale Wirkung entfalten;
- überprüfen regelmässig und systematisch die Effizienz und die Effektivität der betrieblichen Strukturen und Abläufe und richten dazu ein entsprechendes Controlling ein;
- verfügen über das Wissen und das Instrumentarium, das die Betriebswirtschaftslehre für eine adäquate Unternehmensorganisation zur Verfügung stellt, und aktualisieren es systematisch; sie orientieren sich ausserdem an den Erfahrungen erfolgreicher Unternehmen;
- sie implementieren im Unternehmen ein Qualitätssicherungssystem;
- dokumentieren in angemessener Weise die Strukturen und Abläufe (Organigramme, Prozessbeschreibungen, Arbeitsabläufe, Pflichtenhefte, Checklisten);
- sorgen dafür, dass die Vorschriften über Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit in den Betriebsabläufen vollumfänglich berücksichtigt sind und tatsächlich eingehalten werden.

2.1.3 Arbeitsprozess Marketing

Absolventen und Absolventinnen HF analysieren und beurteilen den Markt, leiten Marketingziele, -strategien und -massnahmen ab und setzen sie um; sie ziehen mittels Marketingcontrolling Rückschlüsse aus dem erreichten Erfolg und nehmen Anpassungen vor.

Sie verstehen Marketing als ganzheitliche unternehmerische Denkhaltung; sie führen das Unternehmen auf strategischer und operativer Ebene marktorientiert und kundenorientiert.

Sie verstehen das Marketing als wichtigen Teilbereich der Unternehmungsführung.

Absolventen und Absolventinnen HF

- analysieren unterschiedliche Marktsituationen anhand verschiedener Marketinginstrumente und formulieren qualitative und quantitative strategische und operative Marketingziele und -massnahmen;
- erarbeiten ein Marketingkonzept für einen Hotel- oder Gastronomiebetrieb; sie stimmen es mit den anderen Führungsbereichen ab und nehmen die Vernetzung im Businessplan vor;
- setzen das Marketingkonzept, das einen übergeordneten Rahmen für die vielfältigen Aufgaben und Aktivitäten im Marketing darstellt, als eines der zentralen Führungsinstrumente ein;
- setzen die wichtigsten Instrumente des Marketingcontrolling ein, beurteilen die Ergebnisse und passen Ziele, Massnahmen und Instrumente an;
- entwickeln Vorschläge für Marketingstrategien und für Massnahmen zu deren Implementierung.

2.1.4 Arbeitsprozess Finanzen

Absolventen und Absolventinnen HF beurteilen mit den Instrumenten, die das Finanzmanagement zur Verfügung stellt, die finanzielle Situation eines Unternehmens und leiten die notwendigen Führungsentscheidungen ab; sie organisieren den Bereich Finanz- und Rechnungswesen.

Sie verstehen das Finanz- und Rechnungswesen und das Finanzmanagement als wichtigen Teilbereich der Unternehmensführung.

Absolventen und Absolventinnen HF

- führen die Finanzbuchhaltung und wickeln den Zahlungsverkehr ab;
- erstellen den Jahresabschluss mit Bilanz, Erfolgsrechnung, Geldflussrechnung und Profitcenter-Rechnung;
- kalkulieren mit Hilfe des betrieblichen Rechnungswesens die Kosten der Produkte und Dienstleistungen;
- formulieren die betrieblichen und unternehmerischen Finanzziele, stimmen sie mit den anderen Führungsbereichen ab und vernetzen sie im Businessplan;
- beurteilen die Liquidität, die Ertrags- und die Vermögenslage;
- führen eine Unternehmensbewertung durch;
- kennen die Möglichkeiten der Unternehmensfinanzierung;
- arbeiten mit in der Branche gebräuchlichen Instrumentarien des Finanz- und Rechnungswesens, mit den vergleichenden Benchmarks und aussagekräftigen Kenngrößen sowie mit den allgemein anerkannten Finanzierungs- und Bewertungsgrundsätzen.

2.1.5 Arbeitsprozess Mitarbeiter

Absolventen und Absolventinnen HF verstehen Personalführung als ganzheitliche Denkhaltung, aus der heraus sie die Motivation, die Qualifikation, die Entwicklung und das Wohlbefinden der Mitarbeitenden als grundlegende Voraussetzung für den unternehmerischen Erfolg in einer personalintensiven Dienstleistungsbranche fördern.

Sie analysieren und reflektieren das eigene Führungsverhalten und ziehen die Rückschlüsse für die persönliche Weiterentwicklung und -bildung.

Sie verstehen Personalführung und Personalmanagement als wichtigen Teil der Unternehmungsführung und als zentrale Voraussetzung für die Qualität und Produktivität und damit für die Konkurrenzfähigkeit des Unternehmens.

Sie führen die Bereiche Personaladministration und Personaleinsatz betriebswirtschaftlich erfolgreich, rechtlich korrekt und sozial kompetent.

Absolventen und Absolventinnen HF

- führen die Personaladministration (Anstellungen, Austritte, Löhne, Sozialversicherung, usw.) mit den in der Branche gebräuchlichen Instrumenten und gemäss den arbeitsrechtlichen Vorschriften; sie organisieren den effizienten Mitarbeitereinsatz und das Controlling;
- führen Mitarbeitende in ihre Aufgaben ein, führen Mitarbeitergespräche und qualifizieren Mitarbeitende;
- setzen Führungsinstrumente und -techniken zielgerichtet und situativ ein;
- setzen qualitative und quantitative Ziele für das Personalmanagement sowie für eine betriebs- und mitarbeiterorientierte Personalentwicklung;
- erstellen eine kohärente Personalpolitik mit Grundsätzen, Zielen, Strategien und Massnahmen; sie stimmen die Personalpolitik mit den anderen Führungsbereichen ab und vernetzen sie im Businessplan.

2.2 Arbeitsfeld Beherbergung

Unter Beherbergung wird jede Art von Unterbringung von Gästen in professionellen Beherbergungsbetrieben (Hotels, Kliniken, Heime, usw.) verstanden. In den Bildungsgängen HF Hotellerie und Gastronomie steht die touristische Hotellerie als alle Aspekte umfassende Kundendienstleistung des Bereitstellens und Vermarktens des Beherbergungsangebots im Vordergrund der Ausbildung.

Der Empfang erbringt alle den Gästebedürfnissen und der Unternehmenspolitik entsprechenden Dienstleistungen gegenüber dem Hotelgast (Guest Relations) und besorgt die kaufmännischen Tätigkeiten im Frontoffice des Hotelbetriebs.

Die Hauswirtschaft stellt das Wohlbefinden des Gastes in den Beherbergungs- und Aufenthaltsräumlichkeiten sicher. Die Hauswirtschaft (Housekeeping / Facility Management) ist zuständig für Unterhalt und Werterhalt der Hotelräumlichkeiten, für die Reinigung und für die Wäscheversorgung sowie für die Haustechnik.

2.2.1 Arbeitsprozess Beherbergungsleitung

Absolventen und Absolventinnen HF führen selbständig den Unternehmensbereich Beherbergung.

Absolventen und Absolventinnen HF

- organisieren und leiten selbständig den Unternehmensbereich Beherbergung und stellen die Serviceketten vom Verkauf und der Reservation über den Gästeempfang bis zur Rechnungsstellung sicher;
- organisieren und koordinieren die Zusammenarbeit von Front- und Backoffice (Réception und Administration) sowie zwischen den Bereichen Empfang und Hauswirtschaft und sorgen für ökonomische und mitarbeitergerechte Arbeitsprozesse;
- planen, berechnen, beurteilen und tätigen Investitionen im Beherbergungsbereich und sorgen für den werterhaltenden Unterhalt von Einrichtungen und Räumlichkeiten.

2.2.2 Arbeitsprozess Empfang

Absolventen und Absolventinnen HF führen als Gastgeber selbständig den Bereich Empfang.

Sie sind kompetente Berater und Betreuer der Gäste und führen erfolgreich Verkaufsgespräche.

Sie führen als kompetente und glaubwürdige Vorgesetzte Fachgespräche mit den Kadern und Mitarbeitenden, gestalten Arbeitsprozesse ökonomisch und mitarbeitergerecht und legen die Anforderungen für die Auswahl der Mitarbeitenden fest.

Dazu verfügen sie über kaufmännische, organisatorische und kommunikative Kenntnisse und Fähigkeiten, über Menschenkenntnis, Umgangsformen, sicheres Auftreten und Entschlusskraft in heiklen Situationen.

Absolventen und Absolventinnen HF

- empfangen die Gäste, nehmen sie auf, beraten und betreuen sie;
- bearbeiten Reservierungsvorgänge und behandeln Reklamationen kundenorientiert und im Interesse des Unternehmens;
- führen alle Abrechnungsvorgänge im Zusammenhang mit Gästerechnungen durch;
- setzen Informations-, Kommunikations- und Organisationsmittel aufgabenorientiert ein;
- verfügen mindestens über fortgeschrittene Anwender-Kenntnisse eines gängigen Hotelsoftware-Programms und der Office-Programme Textverarbeitung, Tabellenkalkulation und Präsentation;
- berücksichtigen bei ihren Entscheidungen die gesetzlichen Vorschriften und anerkannten Branchenregelungen im Zusammenhang mit der Gastaufnahme.

2.2.3 Arbeitsprozess Hauswirtschaft

Absolventen und Absolventinnen HF planen aufgrund von Gästebedürfnissen und der Unternehmenspolitik zusammen mit den Hauswirtschafts- und Haustechnik-Verantwortlichen die Ausstattung und Einrichtung der Räumlichkeiten, gestalten Arbeitsprozesse gastegerecht und mitarbeitergerecht, ökonomisch und ökologisch und legen die Anforderungen für die Auswahl der Mitarbeitenden fest.

Sie führen als kompetente und glaubwürdige Vorgesetzte Fachgespräche mit den Kadern und Mitarbeitenden.

Sie sind sich der zentralen Bedeutung der Hauswirtschaft für das Wohlbefinden des Gastes und für den Betriebserfolg bewusst und handeln danach.

Absolventen und Absolventinnen HF

- planen und beurteilen Arbeitsprozesse beim Reinigen, Pflegen und Herrichten von Gasträumen sowie für Unterhalt und Technik nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Kriterien;
- erstellen selbständig Reinigungs- und Hygienekonzepte, planen die korrekte Ausführung und dokumentieren sie, treffen die vorbeugenden Massnahmen und führen die Kontrollarbeiten durch;
- haben grundlegende Kenntnisse in der Wäscheversorgung und organisieren die Arbeitsprozesse nach ergonomischen, ökonomischen und ökologischen Grundsätzen;
- haben Grundlagenkenntnisse in der Haustechnik.

2.3 Arbeitsfeld Gastronomie

Unter Gastronomie wird jede Art von Ausser-Haus-Verpflegung verstanden. In den Bildungsgängen HF Hotellerie und Gastronomie steht die gehobene, bediente Gastronomie als alle Aspekte umfassende Dienstleistung des Gästeempfangs, des Verkaufs von Speisen und Getränken und der weiteren damit verbundenen Dienstleistungen in der Restauration sowie die Speissherstellung in der Küche im Vordergrund der Ausbildung.

2.3.1 Arbeitsprozess Gastronomieleitung

Absolventen und Absolventinnen HF führen selbständig den Unternehmensbereich Gastronomie.

Absolventen und Absolventinnen HF

- planen, kalkulieren, organisieren und leiten selbständig Gastronomiebetriebe und andere Verpflegungsbetriebe sowie Bankette und die Gästeverpflegung an Events von der Angebotsplanung und dem Verkauf über die Durchführung bis zur Rechnungsstellung;
- erstellen in Zusammenarbeit mit den Leitern der Restauration und der Küche aufgrund ermittelter Gästebedürfnisse und der Unternehmenspolitik Gastronomieangebote;
- organisieren und koordinieren die Zusammenarbeit von Küche und Restauration und sorgen für ökonomische, mitarbeitergerechte und ökologische Arbeitsprozesse;
- organisieren den ökonomischen Einkauf von Produkten und Waren sowie die ökologische Entsorgung;
- planen, berechnen, beurteilen und tätigen Investitionen und sorgen für den werterhaltenden Unterhalt der Einrichtungen und Räumlichkeiten.

2.3.2 Arbeitsprozess Restauration

Absolventen und Absolventinnen HF führen als Gastgeber selbständig den Bereich Restauration.

Sie sind kompetente Berater und Betreuer der Gäste und führen erfolgreich Verkaufsgespräche. Sie schaffen jene Ambiance, die den Kunden zum Gast macht.

Sie führen als kompetente und glaubwürdige Vorgesetzte Fachgespräche mit den Kadern und Mitarbeitenden, gestalten Arbeitsprozesse ökonomisch und mitarbeitergerecht und legen die Anforderungen für die Auswahl der Mitarbeitenden fest.

Absolventen und Absolventinnen HF

- erstellen Arbeitseinsatzpläne unter Berücksichtigung ökonomischer und arbeitsrechtlicher Aspekte;
- organisieren und planen die Arbeitsprozesse;
- gestalten Angebote, berechnen Verkaufspreise und kennen die Methoden und die Strategien der Preisgestaltung;
- organisieren und leiten den dem Betrieb und dem Anlass angepassten Service von Speisen und Getränken;
- beherrschen verschiedene Verkaufstechniken und setzen sie situationsgerecht ein;
- bearbeiten Reklamationen gästeorientiert und im Sinne der Unternehmenspolitik;
- kennen die verschiedenen Kontrollsysteme in der Restauration und passen sie für verschiedene Betriebsarten bedürfnisgerecht an;
- verfügen über fundierte Getränkekenntnisse;
- wenden die betriebswirtschaftlichen und ökologischen Grundsätze der Warenbeschaffung, der Warenbewirtschaftung und der Entsorgung an;
- berücksichtigen bei ihren Entscheidungen die gesetzlichen Vorschriften betreffend den Umgang mit Lebensmitteln und Getränken sowie mit Geschirr, Maschinen und Einrichtungen und setzen sie konsequent um.

2.3.3 Arbeitsprozess Küche

Absolventen und Absolventinnen HF planen auf Grund von Gästebedürfnissen und der Unternehmenspolitik zusammen mit den Küchenverantwortlichen Angebote, gestalten Produktionsprozesse ökonomisch und mitarbeitergerecht und legen die Anforderungen für die Auswahl der Mitarbeitenden fest.

Sie führen als kompetente und glaubwürdige Vorgesetzte Fachgespräche mit den Kadern und Mitarbeitenden.

Absolventen und Absolventinnen HF

- beurteilen selbständig die Arbeitsprozesse in der Küche nach ökonomischen und ökologischen Gesichtspunkten;
- bereiten Speisen nach Rezepturen zu; sie setzen die grundlegenden Garmethoden, Kochtechniken und Küchentechnologien ein;
- kennen die Kriterien (Verwendungszweck, Nährwert, Qualität, Verträglichkeit; Saisonalität, Lagerhaltung, Wirtschaftlichkeit, usw.) für die Wahl von unverarbeiteten, teilverarbeiteten und fertig verarbeiteten Lebensmitteln;
- kalkulieren die Verkaufspreise der Speisen und Gerichte;
- verfügen über die grundlegenden Kenntnisse der Ernährungslehre;
- wenden die betriebswirtschaftlichen und ökologischen Grundsätze der Warenbeschaffung, der Warenbewirtschaftung und der Entsorgung an.

2.4 Grundlegende allgemeine Kompetenzen

2.4.1 Interkulturelle Fragen und Genderfragen

Das Arbeitsumfeld der Absolventen und Absolventinnen HF ist durch eine internationale und multikulturelle Struktur der Gäste und Mitarbeitenden geprägt, was eine besondere Sensibilität für interkulturelle Fragen und Genderfragen erfordert.

Absolventen und Absolventinnen HF gehen in ihrem Führungsverhalten, in der betrieblichen Organisation, im Umgang mit Gästen und Mitarbeitenden sowie bei den Gästeangeboten und bei den Regelungen für die Mitarbeitenden korrekt und sensibel mit Genderfragen und mit interkulturellen Fragen um.

2.4.2 Umweltschutz, nachhaltige Nutzung der Ressourcen

Für den nachhaltigen wirtschaftlichen Erfolg von Hotellerie und Gastronomie spielt die nachhaltige Nutzung der Ressourcen und eine intakte Umwelt eine zentrale Rolle. Absolventen und Absolventinnen HF sorgen in ihrem betrieblichen Verantwortungsbereich mit dem Ziel des Umweltschutzes und der Energieeffizienz für nachhaltige Nutzung der Ressourcen.

2.4.3 Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Die Sicherheit und die Gesundheit der Mitarbeitenden und der Gäste gehört zum unternehmerischen Verantwortungsbereich der Absolventen und Absolventinnen HF. Sie sorgen in allen Belangen für die Sicherheit der Gäste und setzen die Vorschriften betreffend Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz der Mitarbeitenden in ihrem betrieblichen Verantwortungsbereich konsequent durch.

2.4.4 Sprachkenntnisse

Absolventen und Absolventinnen HF kommunizieren mit Gästen, Unternehmensleitung, Mitarbeitenden, Touristikern und Zulieferern sozial kompetent in mehreren Sprachen.

Nebst der Unterrichtssprache beherrschen Absolventen und Absolventinnen HF eine weitere Sprache mindestens auf der Stufe B1 des europäischen Sprachenreferenzrahmens und verfügen in einer zusätzlichen Sprache über Konversationsfähigkeit auf Stufe A2.

Wird der Unterricht in einer Landessprache erteilt, ist Englisch als Fremdsprache obligatorisch. Wird der Unterricht nicht in einer Landessprache erteilt, ist mindestens eine Landessprache Pflichtfach.

2.4.5 Tourismuswirtschaft

Hotellerie und Gastronomie bilden neben dem Verkehr die wichtigste Basis-Infrastruktur für die Tourismuswirtschaft.

Absolventen und Absolventinnen HF beziehen tourismuswirtschaftliche Zusammenhänge in ihre Führungsentscheidungen ein.

3. Titel

Für den erfolgreich abgeschlossenen Bildungsgang an einer höheren Fachschule für Hotellerie und Gastronomie wird der folgende eidgenössisch anerkannte und geschützte Titel vergeben:

deutsch

„dipl. Hôtelière-Restauratrice HF“	in der weiblichen Form
„dipl. Hôtelier-Restaurateur HF“	in der männlichen Form

französisch

„hôtesse-restauratrice diplômée ES“	in der weiblichen Form
„hôteleur-restaurateur diplômé ES“	in der männlichen Form

italienisch

„albergatrice-ristoratrice dipl. SSS“	in der weiblichen Form
„albergatore-ristoratore dipl. SSS“	in der männlichen Form

englisch (Übersetzungsvorschlag)

„College of Professional Education and Training (PET) Degree in Hospitality Management“

4. Bildungsbereiche und ihre zeitlichen Anteile

4.1 Umfang des Bildungsgangs

- Der Bildungsgang HF, Fachrichtung Hotellerie und Gastronomie, umfasst mindestens 3'600 Lernstunden für Studierende, die Inhaberinnen / Inhaber eines einschlägigen eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses sind, mindestens 5'400 Lernstunden für Studierende, die einen anderen Abschluss der Sekundarstufe II erworben haben.
- Die Schule rechnet vorangegangene einschlägige Berufsbildung an. Die Schule regelt, wie einschlägige Berufsbildung an Unterricht und begleitete Praktika angerechnet wird.
Die Schule regelt die Anrechnung von anderweitig erworbenen Kompetenzen.
- Begleitete Praktika in einschlägigen Betrieben und Unternehmen sind integrierender Bestandteil des Bildungsgangs.
Die begleiteten Praktika umfassen mindestens 30 %, höchstens 45 % der gesamten Lernstunden.
- Einschlägige eidgenössische Fähigkeitszeugnisse sind:
 - Koch / Köchin EFZ
 - Restaurationsfachmann / Restaurationsfachfrau EFZ
 - Hotelfachmann / Hotelfachfrau EFZ
 - Kaufmann / Kauffrau der Branche Hotel-Gastro-Tourismus EFZbzw.
 - Servicefachangestellter / Servicefachangestellte EFZ
 - Gastronomiefachassistent / Gastronomiefachassistentin EFZ
 - Hotelfachassistent / Hotelfachassistentin EFZ

4.2 zeitliche Anteile der Bildungsbereiche

- Die Arbeitsfelder Unternehmungsführung, Beherbergung und Gastronomie umfassen (inkl. begleitete Praktika) mindestens die folgende Anzahl Lernstunden:

Unternehmungsführung

mit den Arbeitsprozessen	mindestens 1'800 Lernstunden
1. Betriebs- und Unternehmungsführung	(inkl. begleitete Praktika)
2. Betriebsorganisation	
3. Marketing	
4. Finanzen	
5. Mitarbeiter	
sowie den grundlegenden allgemeinen Kompetenzen	

Beherbergung

mit den Arbeitsprozessen	mindestens 900 Lernstunden
6. Beherbergungsleitung	(inkl. begleitete Praktika:
7. Empfang	mindestens 30 %, höchstens 60 %
8. Hauswirtschaft	der Lernstunden)

Gastronomie

mit den Arbeitsprozessen	mindestens 900 Lernstunden
9. Gastronomieleitung	(inkl. begleitete Praktika:
10. Restauration	mindestens 30 %, höchstens 60 %
11. Küche	der Lernstunden)

- Die Schule regelt im Rahmen der obigen Mindestvorgaben in ihrem Bildungsgang, welcher zeitliche Umfang für die einzelnen inhaltlichen Bildungsbereiche vorgesehen ist und wie die grundlegenden allgemeinen Kompetenzen in den Bildungsgang integriert werden.
- Die Schule regelt im Bildungsgang, wie weit die praktische Ausbildung der Führungskompetenzen in den Bereichen Betriebsführung, Beherbergungsleitung und Gastronomieleitung zu absolvieren ist.

4.3 Lernstunden

Als Lernstunden im Sinne von Artikel 42 Absatz 1 BVV gelten:

- Präsenzunterricht
- der durchschnittliche zeitliche Aufwand für selbständiges Lernen, persönliches Arbeiten oder Gruppenarbeiten
- weitere Veranstaltungen im Rahmen des Bildungsgangs (Projekte, Studienreisen, etc.)
- Lernkontrollen, Qualifikationsverfahren, Diplomarbeiten
- der durchschnittliche Zeitaufwand für die Einübung der Umsetzung in die Praxis
- begleitete Praktika

5. Koordination von schulischen und praktischen Bildungsteilen

- Begleitete Praktika sind integrierender Bestandteil der Ausbildung an einer höheren Fachschule für Hotellerie und Gastronomie.⁵
- Die begleiteten Praktika in einschlägigen Betrieben und Unternehmen umfassen mindestens 30 %, höchstens 45 % der Lernstunden des Bildungsganges.
- Die Schule regelt die begleiteten Praktika in der Schulordnung oder in einem Praktikumsreglement. Die Regelung der Praktika ist klar, eindeutig, transparent und unmissverständlich und den Studierenden bekannt.
- Die begleiteten Praktika stehen in direktem Zusammenhang mit den Inhalten des Bildungsganges und vermitteln einschlägige berufliche und persönliche Kompetenzen und Erfahrungen. Sie sind in der Hotellerie oder in der Gastronomie zu absolvieren, oder in begründeten Fällen im Bereich Tourismus.
- Die Schule regelt zuhanden der Studierenden und der Praktikumsbetriebe mindestens folgende Punkte:

1. Zweck und Ziele der Praktika

Die Praktika dienen der Erreichung folgender Ziele:

- Umsetzen von Unterrichtsstoff in die Praxis
- Training selbständigen beruflichen Arbeitens, des Umgangs mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen und des Arbeitens im Team
- Kennen der Produktions- und Arbeitsabläufe in der betrieblichen Praxis
- Erkennen der eigenen beruflichen und sozialen Stärken und Schwächen und der eigenen beruflichen Präferenzen

2. Dauer und Zeitpunkt der Praktika

Die Dauer, der Zeitpunkt innerhalb des Bildungsganges sowie die inhaltliche Ausrichtung der einzelnen Praktika und die Ziele der einzelnen Praktikumsperioden werden von der Schule festgelegt.

⁵ Art. 10 MiVo HF

¹ In Bildungsgängen mit Praktikum sind die Bildungsanbieter für die Auswahl der Praktikumsbetriebe verantwortlich.

² Die Anforderungen an die Praktikumsbetriebe werden von den Bildungsanbietern festgelegt.

³ Die Praktika sind kompetenzorientiert, werden von Fachkräften begleitet und stehen unter der Aufsicht der Bildungsanbieter. Die Einsatz- und Tätigkeitsgebiete entsprechen dem Bildungsstand der Studierenden.

3. Praktika in der Schweiz oder im Ausland

Praktika können in der Schweiz oder im Ausland absolviert werden. Die Schule legt dazu Leitlinien für ihren Bildungsgang fest.

Studierende an schweizerischen höheren Fachschulen für Hotellerie und Gastronomie ohne einschlägige Berufserfahrung in der Schweiz absolvieren aus Gründen der Eigenheiten des schweizerischen Berufsbildungssystems, der Erfahrung in den spezifisch schweizerischen fachlichen, beruflichen, technischen und betrieblichen Gegebenheiten, den typisch schweizerischen Angeboten und Produkten, der kulturellen, sprachlichen, gesellschaftlichen und rechtlichen Erfahrungen mindestens die Hälfte der Praktika in der Schweiz.

Die Schule sorgt dafür, dass bei Studierenden, deren Muttersprache nicht eine der Landessprachen ist, im Praktikumsbetrieb der Umgang in einer der Landessprachen sichergestellt ist.

4. Praktikumsbetriebe

Die Schule ist verantwortlich für eine sorgfältige Wahl der Praktikumsbetriebe, welche die Erreichung der vereinbarten Praktikumsziele sicherstellen. Sie instruiert, validiert und kontrolliert systematisch die Praktikumsbetriebe durch regelmässige Betriebsbesuche und persönliche Kontakte mit den Praktikumsverantwortlichen, über die Erfahrungsberichte der Praktikanten und Praktikantinnen sowie über den Abschluss der Arbeitsverträge und die Ausstellung der Arbeitszeugnisse.

5. Arbeitsvertrag

Jedes Praktikum in der Schweiz basiert auf einem Arbeitsvertrag nach Schweizerischem Obligationenrecht, welcher zwischen dem Praktikanten / der Praktikantin und dem Praktikumsbetrieb abgeschlossen wird.

Die Bestimmungen über das Vorliegen eines schriftlichen Arbeitsvertrags gelten auch für Praktika im Ausland.

Jeder Praktikant / Jede Praktikantin ist vor Antritt des Praktikums im Besitz des schriftlichen Arbeitsvertrags. Die Schule hat eine Kopie des Arbeitsvertrags.

Entlöhnung, Arbeits- und Anstellungsbedingungen werden im Arbeitsvertrag vereinbart. Sie richten sich nach den nationalen Gesetzen und Vorschriften sowie nach den einschlägigen Gesamtarbeitsverträgen.

6. Betreuung der Praktikant/innen

Die Schule stellt die Betreuung der Praktikant/innen durch eine/n Praktikumsleiter/in sicher.

Der Praktikumsbetrieb benennt eine/n Praktikumsverantwortliche/n als verantwortliche Ansprechstelle für den Praktikanten / die Praktikantin wie für die Schule.

Die Schule stellt sicher, dass die Praktikumsverantwortlichen über die Fach- und Führungskompetenzen verfügen, die zur Erfüllung der vereinbarten Praktikumsziele in den entsprechenden Arbeitsfeldern des Praktikumsbetriebs notwendig sind.

7. Bestehen der Praktika

Die Schule regelt, unter welchen Bedingungen ein Praktikum als bestanden gilt und welche Auswirkungen bestandene oder nicht bestandene Praktiken im Promotions- und Qualifikationsverfahren haben.

Der Praktikumsverantwortliche / die Praktikumsverantwortliche des Praktikumsbetriebs beurteilt zuhanden der Schule, ob der Praktikant / die Praktikantin die gesetzten Praktikumsziele erreicht oder nicht erreicht hat.

Zur Beurteilung des Praktikums dienen im Weiteren ein qualifizierendes Arbeitzeugnis des Praktikumsbetriebs sowie andere durch die Schule zu definierende Instrumente.

6. Qualifikationsverfahren

Die Schule erlässt eine Promotions- und Prüfungsordnung⁶. Diese regelt die Qualifikationsverfahren während des Bildungsgangs, die Promotion und das abschließende Qualifikationsverfahren (Schlussqualifikation).

6.1 Grundsätze

- Im Qualifikationsverfahren werden alle Kompetenzen aus den Arbeitsprozessen in Kapitel 2 bewertet.
- Im Verlauf der Ausbildung können einzelne Bildungsbereiche mit Zwischenprüfungen (Zwischenqualifikationen) abgeschlossen werden.
- Leistungen und Lernfortschritte der Studierenden in Schule und Praktika werden periodisch überprüft.
- Die Beurteilung der erzielten Leistungen erfolgt gestützt auf im Voraus festgelegten, den Studierenden bekannt gegebenen Kriterien.
- Für die Leistungsbeurteilung in der Schule und in den Praktiken werden angepasste Qualifikationsinstrumente eingesetzt.
- Es können unterschiedliche Formen der Bewertung angewendet werden (Noten, Wortbewertungen, usw.). In jedem Fall muss die Bewertung „erfüllt - nicht erfüllt / bestanden - nicht bestanden“ klar ersichtlich sein.
- Anrechnungen von anderweitig erworbenen Kompetenzen erfolgen individuell durch die Schule. Die Schulen regeln Verfahren und Kriterien.

6.2 Promotions- und Prüfungsordnung

- Die Promotions- und Prüfungsordnung regelt, unter welchen Bedingungen Ausbildungsteile / Semester und Praktika als bestanden gelten und unter welchen Voraussetzungen der Bildungsgang jeweils fortgesetzt werden kann (Promotion), die Zulassung zur Schlussqualifikation und die Schlussqualifikation.
- Die Promotions- und Prüfungsordnung regelt namentlich folgende Punkte:
 - Bedingungen für allfällige Promotionen im Verlaufe des Bildungsgangs und für die Zulassung zur Schlussqualifikation
 - Promotions- und Qualifikationsverfahren
 - die Schlussqualifikation (Diplomprüfung)
 - Bewertung und Gewichtung der Lernleistungen
 - Konsequenzen bei Nichterfüllen geforderter Leistungen
 - Wiederholungsmöglichkeiten
 - Rechtsschutz und Rekursverfahren

⁶ Art. 8 und 9 MiVo HF

6.3 Schlussqualifikation / Diplomprüfung

- Zum abschliessenden Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer mindestens zwei Jahre praktische Berufstätigkeit in Hotellerie und / oder Gastronomie nachweisen kann.

Die begleiteten Praktika und die Lehrzeit in einem gastgewerblichen Beruf werden vollumfänglich als praktische Berufstätigkeit angerechnet.

- Das abschliessende Qualifikationsverfahren besteht mindestens aus einer praxisorientierten Diplom- oder Projektarbeit sowie integrierten schriftlichen und / oder mündlichen Prüfungen (Prüfungsgespräch / Integrationsgespräch).
- Das abschliessende Qualifikationsverfahren richtet sich auf die Gesamtheit der für die berufliche Tätigkeit benötigten führungsspezifischen, betriebswirtschaftlichen, fach- und branchenspezifischen und allgemeinen grundlegenden Kompetenzen aus. Es muss insbesondere auch den Nachweis über die Fähigkeit zur vertieften Reflexion der eigenen beruflichen Handlungsfähigkeit und Führungsverantwortung erbringen.

7. Zulassung

- Die Zulassung zu einer höheren Fachschule für Hotellerie und Gastronomie bedingt einen Abschluss auf der Sekundarstufe II.
Abschlüsse ausländischer Ausbildungen auf dem Niveau ISCED 3A, 3B oder 3C, resp. 4A oder 4B können anerkannt werden.
- Fremdsprachige Studierende haben vor dem Schuleintritt den Nachweis zu erbringen, dass sie die Unterrichtssprache mindestens auf dem Niveau B2 gemäss dem Europäischen Sprachenreferenzrahmen beherrschen.
- Die Schulen können zusätzliche Aufnahmebedingungen vorsehen sowie Eignungsabklärungen durchführen.
- Die Schulen regeln die Anerkennung von anderweitig erworbenen Bildungsleistungen.

8. Revision des Rahmenlehrplans

Der Rahmenlehrplan „dipl. Hôtelière-Restauratrice HF / dipl. Hôtelier-Restaurateur HF“ wird mindestens alle 5 Jahre durch die Trägerschaft überprüft. Die Trägerschaft setzt sich zusammen aus den Berufsorganisationen hotelleriesuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union sowie den jeweils anerkannten höheren Fachschulen für Hotellerie und Gastronomie.

9. Anhang

- Anhang I: Modell Hotellerie- und Gastronomie-Unternehmen
- Anhang II: Übersicht über die eidgenössisch anerkannten Berufsbildungen im Schweizer Gastgewerbe

10. Genehmigung

Erlass des Rahmenlehrplans durch die Träger

Luzern, 29. April 2008

Hotel & Gastro Union, Luzern



Bruno Poma
Präsident

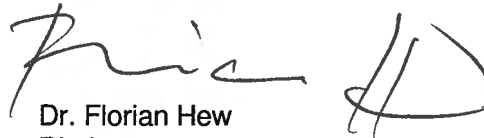


Urs Masshardt
Geschäftsleiter

GastroSuisse, Zürich

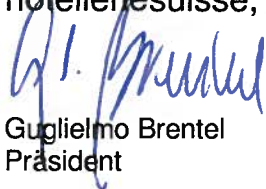


Klaus Künzli
Präsident



Dr. Florian Hew
Direktor

hotellerie suisse, Bern



Guglielmo Brentel
Präsident



Dr. Christoph Juen
CEO

Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL



Karl Eugster
Präsident



Kurt Imhof
Direktor

Ecole Hôtelière de Genève ES




Alain Brunier
Direktor

Belvoirpark Hotelfachschule Zürich



Paul Nussbaumer
Direktor

SSTH Swiss School of Tourism and Hospitality, Chur




Beat Wicki
CEO



Marc-Etienne Gartmann
Leiter Höhere Fachschulen

Hotelfachschule Thun



Jakob Häberli
Präsident

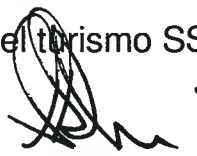


Christoph Rohn
Direktor

Scuola superiore alberghiera e del turismo SSAT, Bellinzona



Marco Huber
Präsident



Mauro Scolari
Direktor

Inkrafttreten:

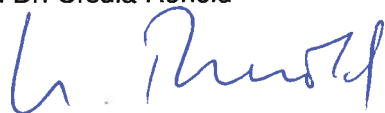
Dieser Rahmenlehrplan tritt am 1. Januar 2009 in Kraft

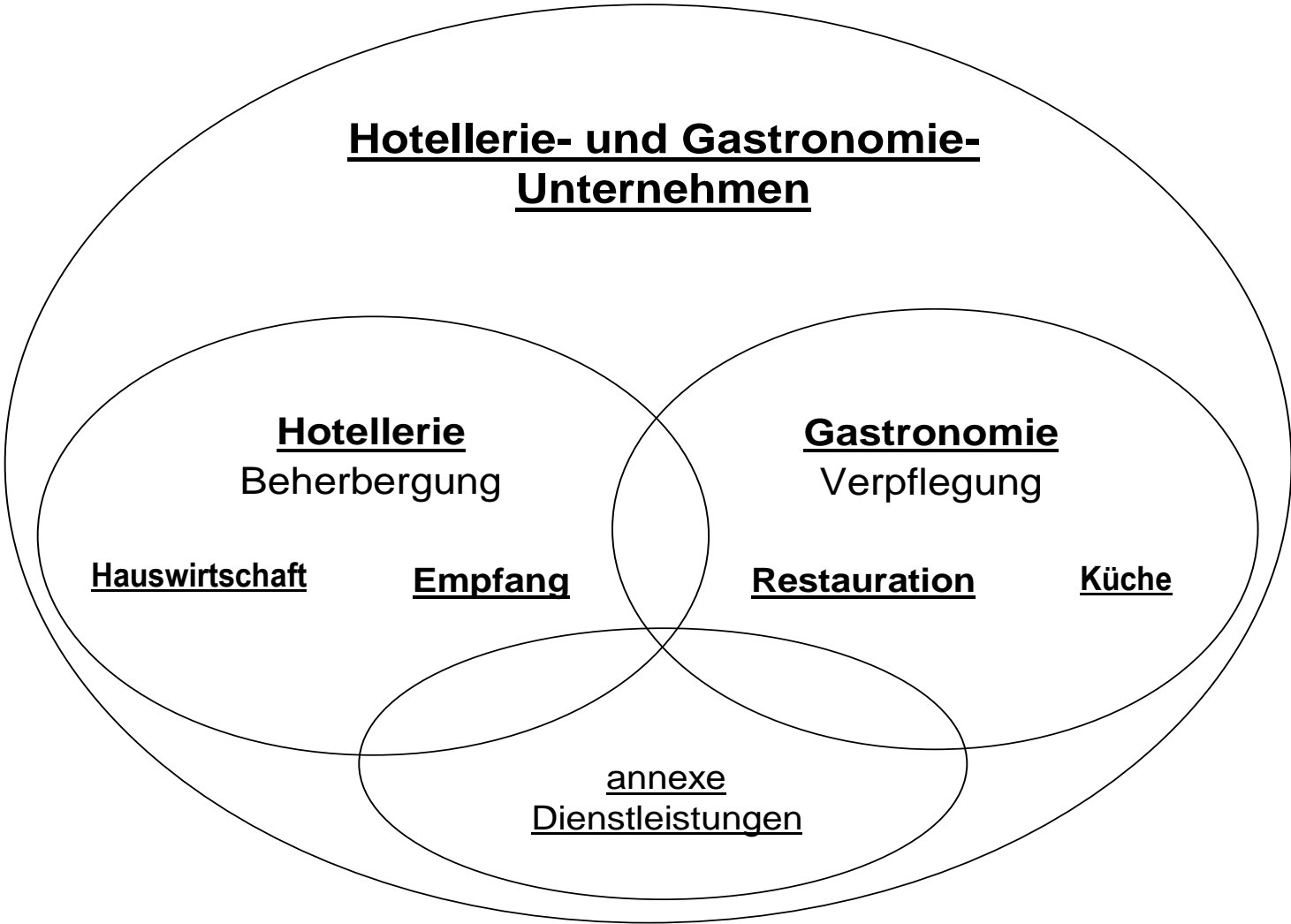
Der Rahmenlehrplan wird genehmigt

Bern, **10. MRZ. 2009**

Bundesamt für Berufsbildung und Technologie BBT

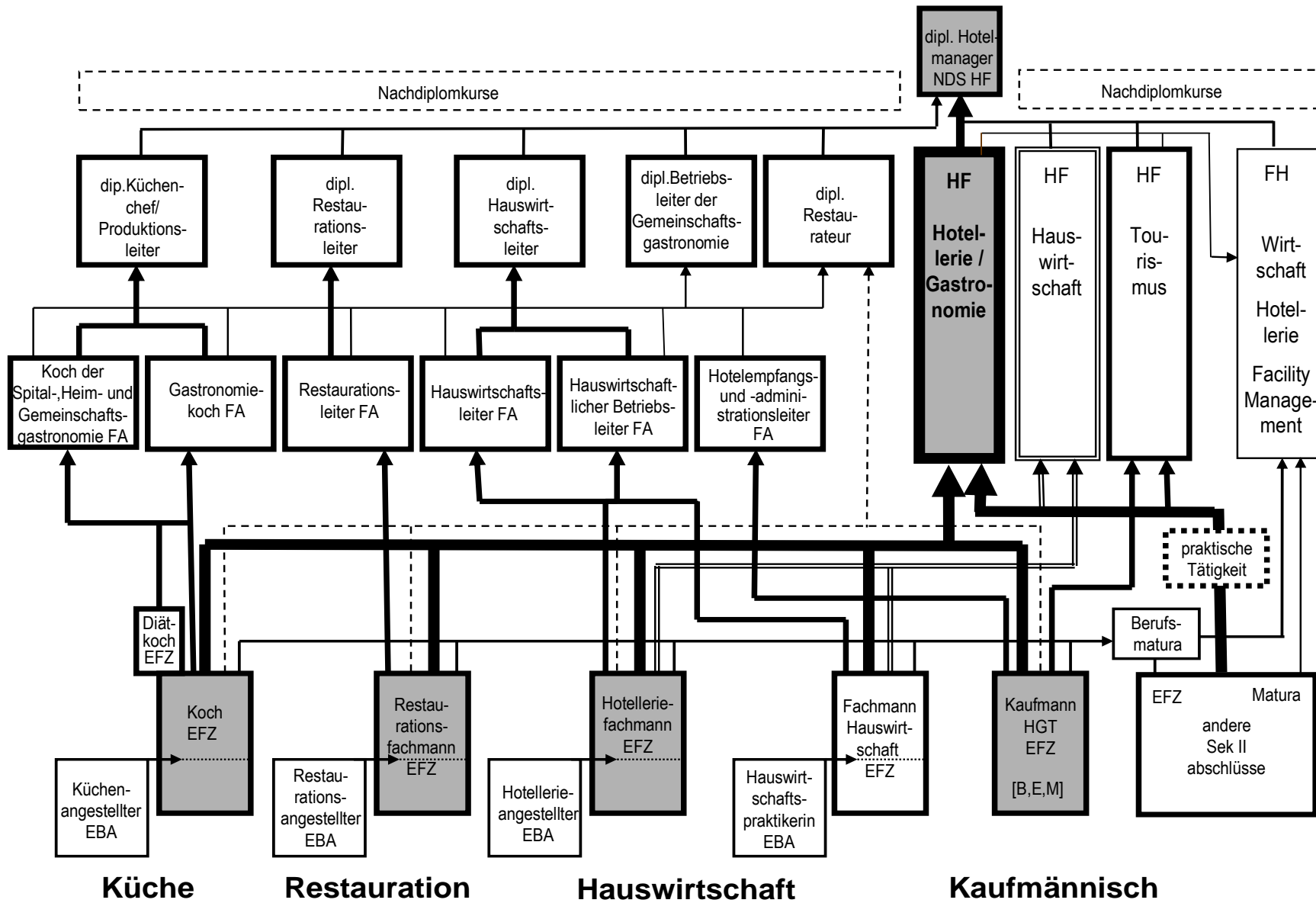
Die Direktorin: Dr. Ursula Renold





Anhang I:
Modell Hotellerie- und Gastronomie-Unternehmen

Anhang II: Übersicht eidgenössisch anerkannte Berufsbildungen im Schweizer Gastgewerbe



Aus Platzgründen wird durchgehend nur die männliche Berufsbezeichnung verwendet