

## Hotellerieleiter/in (BP), in Vernehmlassung

- ▷ Die neue Prüfungsordnung wurde im Bundesblatt vom 9. Dezember 2008 zur Vernehmlassung publiziert. Diese Meldung wird ersetzt, sobald die Prüfungsordnung unterzeichnet ist.

### Kurzbeschreibung

Hotellerieleiter/innen arbeiten nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv und sind für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hauswirtschaft zuständig. Sie übernehmen fachliche und organisatorische Verantwortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung, und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation.

Wer einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren leitet, kann:

- ⇒ die Dienstleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen sicherstellen.
- ⇒ Arbeitsleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen, unter der Berücksichtigung der Qualitätsanforderungen, planen, erfassen, organisieren und beurteilen.
- ⇒ die logistischen Prozesse von der ökonomischen und ökologischen Beschaffung bis zur Entsorgung planen und sicherstellen.
- ⇒ die hauswirtschaftliche Infrastruktur bereitstellen und unterhalten.
- ⇒ die sektorspezifischen, gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften umsetzen.
- ⇒ Mitarbeitende und Lernende zielorientiert führen, und deren Einsatz planen.
- ⇒ Konfliktsituationen erkennen und Führungsinstrumente anwenden.
- ⇒ die Bedürfnisse interner/externer Kunden/Mitarbeitenden wahrnehmen und betriebs- und adressatengerecht erfüllen.
- ⇒ in Projektgruppen mitarbeiten.
- ⇒ die schriftliche und mündliche Kommunikation sicherstellen und Schnittstellen pflegen.
- ⇒ Budgets erstellen und kontrollieren.
- ⇒ Materialien, Maschinen und Dienstleistungen beschaffen.
- ⇒ Leistungen erfassen, kalkulieren beurteilen, einkaufen und verkaufen.

### Trägerschaft

Die folgenden Organisationen der Arbeitswelt bilden die Trägerschaft:

Arbeitnehmerverbände:

- FM Schweiz
- Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hauswirtschaft
- GROCARDI, Groupement romand des cadres d'intendance
- SIHP, Schweizerische Interessengruppe der Hotellerie auf Pflegestationen

Arbeitgeberverbände:

- CURAVIVA Schweiz
- H+, die Spitäler der Schweiz

Sozialpartner:

- Hotel & Gastro formation (sozialpartnerschaftliche Berufsbildungsorganisation der Verbände Hotel & Gastro Union, GastroSuisse, hotelleriesuisse)

## Zulassung zur Berufsprüfung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- a) ein Fähigkeitszeugnis einer mindestens 2-jährigen Grundbildung in Hauswirtschaft besitzt und 3 Jahre Berufserfahrung\* zu 80 % nachweist, wovon ein Jahr Führungserfahrung\* mit mindestens einer unterstellten Person; **oder**
- b) über einen Fachausweis «Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter» oder «Haushaltleiterin/Haushaltleiter» oder ein hauswirtschaftliches Lehrpatent verfügt und eine Berufspraxis\* im Kollektivhaushalt von 1 Jahr zu 80 % nachweist; **oder**
- c) ein Fähigkeitszeugnis oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt sowie 4 Jahre Berufspraxis\* zu 80 % nachweist, wovon 1 Jahr Führungserfahrung\* mit mindestens einer unterstellten Person; **oder**
- d) 8 Jahre Berufspraxis\* zu 80 % nachweist, wovon 1 Jahr Führungserfahrung\* mit mindestens einer unterstellten Person und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt;

**und**

- e) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. anerkannten Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- f) den Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben besucht hat.

\* *Geringere Beschäftigungsgrade als 80% werden pro rata angerechnet.*

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung müssen folgende acht Modulabschlüsse vorliegen.

*Betriebswirtschaftliche Pflicht-Module:*

Mitarbeiterführung, Marketing/Kommunikation, Betriebsorganisation, Einkauf/Entsorgung/Ökologie/Hygiene, Administration/Finanz- und Rechnungswesen

*Hauswirtschaftliche Pflicht-Module:*

Reinigungstechnik und -organisation, Wäschereitechnik und -organisation

*Hauswirtschaftliches Wahlpflichtmodul:*

8a) Angebotsgestaltung und Gastronomieorganisation oder

8b) Gastronomie auf Pflegestationen oder

8c) Dienstleistungen in der Erlebnishotellerie und -gastronomie

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

## Prüfung

Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifende Prüfungsteile: Fallbearbeitung, Prüfungsfallgespräch, Fallsimulation in führender Funktion, Lernreflexionsdossier, Prüfungsgespräch

## Titel

- Hotellerieleiter/in mit eidgenössischem Fachausweis
- Dirigeante/Dirigeant de l'hôtellerie avec brevet fédéral
- Dirigente aziendale alberghiero con attestato professionale federale

Als englische Übersetzung wird empfohlen:

- Home Economist with Federal Diploma Professional Education and Training (Federal PET Diploma)

## Weitere Informationen

s. Trägerschaft