

# Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Hotelfachfrau/Hotelfachmann

412.101.220.04

vom 7. Dezember 2004 (Stand am 1. Januar 2018)

---

78403

**Hotelfachfrau/Hotelfachmann**  
**Spécialiste en hôtellerie**  
**Impiegata d'albergo/Impiegato d'albergo**

---

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI)*

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002<sup>1</sup>,  
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003<sup>2</sup> (BBV)  
und auf Artikel 4 Absatz 4 der Jugendarbeitsschutzverordnung  
vom 28. September 2007<sup>3</sup> (ArGV 5),  
*verordnet:*<sup>4</sup>

## 1                    **Gegenstand und Dauer**

**Art. 1**            Berufsbezeichnung und Berufsbild

<sup>1</sup> Die Berufsbezeichnung ist Hotelfachfrau / Hotelfachmann.

<sup>2</sup> Hotelfachleute zeichnen sich namentlich durch folgende Tätigkeiten und Haltungen aus:

- a. Sie sind sich der Bedeutung von Arbeiten im Unterhalt, zum Werterhalt des Betriebes, in der Wäscheversorgung, bei organisatorischen Aufgaben und in der Logistik bewusst.
- b. Sie führen diese Arbeiten selbstständig aus.
- c. Sie wirken im Verpflegungsbereich und an der Réception mit.
- d. Sie denken und handeln gäste- und teamorientiert sowie betriebswirtschaftlich.
- e. Sie beherrschen die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Rahmen ihrer Tätigkeiten.

AS 2005 1031

<sup>1</sup> SR 412.10

<sup>2</sup> SR 412.101

<sup>3</sup> SR 822.115

<sup>4</sup> Fassung gemäss Ziff. I 1 der V des SBFI vom 24. Nov. 2017 über die Änderung von Bildungsverordnungen betreffend das Verbot gefährlicher Arbeiten, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 7331).

**Art. 2** Dauer und Beginn

<sup>1</sup> Die berufliche Grundbildung dauert 3 Jahre.

<sup>2</sup> Für Inhaberinnen oder Inhaber des eidgenössischen Berufsattests Hotellerieangestellte beginnt die berufliche Grundbildung mit dem zweiten Bildungsjahr und dauert 2 Jahre.

<sup>3</sup> Die berufliche Grundbildung für Lernende, die bereits Inhaberinnen oder Inhaber eines eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter oder eines andern verwandten Berufes sind, dauert sie 2 Jahre.

<sup>4</sup> Zur beruflichen Grundbildung wird zugelassen, wer das 15. Altersjahr vollendet und die obligatorische Schulpflicht abgeschlossen hat.

<sup>5</sup> Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

**2 Ziele und Anforderungen****Art. 3** Kompetenzen

<sup>1</sup> Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 beschrieben.

<sup>2</sup> Sie gelten für alle Lernorte.

**Art. 4** Fachkompetenz

Die Fachkompetenz umfasst:

- a. Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation;
- b. Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Brandschutz;
- c. Logistik;
- d. Gästebetreuung;
- e. Raumgestaltung;
- f. Werterhaltung;
- g. Wäscheversorgung;
- h. Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien;
- i. zweite Sprache.

**Art. 5** Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenz umfasst:

- a. Arbeitstechniken und Problemlösen;
- b. prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c. Informations- und Kommunikationsstrategien;

- d. Lernstrategien;
- e. Beratungs- und Verkaufsmethoden;
- f. Kreativitätstechniken;
- g. Präsentationstechniken.

#### **Art. 6** Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst:

- a. eigenverantwortliches Handeln;
- b. lebenslanges Lernen;
- c. Kommunikationsfähigkeit;
- d. Konfliktfähigkeit;
- e. Teamfähigkeit;
- f. Umgangsformen;
- g. Belastbarkeit.

### **3 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz**

#### **Art. 7<sup>5</sup>**

<sup>1</sup> Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

<sup>2</sup> Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

<sup>3</sup> Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

<sup>4</sup> In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4 Absatz 4 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

<sup>5</sup> Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden;

<sup>5</sup> Fassung gemäss Ziff. II 1 der V des SBF vom 24. Nov. 2017 über die Änderung von Bildungsverordnungen betreffend das Verbot gefährlicher Arbeiten, in Kraft seit 1. Jan. 2018 (AS 2017 7331).

diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

## 4 Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

### Art. 8 Anteile der Lernorte

<sup>1</sup> Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an 4 Tagen pro Woche.

<sup>2</sup> Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht umfasst 1080 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 120 Lektionen.

<sup>3</sup> Für Lernende in Saisonbetrieben stellen die Organisationen der Arbeitswelt ein Angebot an interkantonalen Fachkursen in den Pflichtfächern des berufskundlichen und allgemeinbildenden Unterrichts sicher.

<sup>4</sup> Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens 16 und höchstens 20 Tage zu 8 Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse mehr statt.

### Art. 9 Unterrichtssprache

<sup>1</sup> Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache des Schulortes.

<sup>2</sup> Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulortes und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

<sup>3</sup> Die Kantone können andere Unterrichtssprachen zulassen.

## 5 Bildungsplan und Allgemeinbildung

### Art. 10 Bildungsplan

<sup>1</sup> Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein vom SBFI genehmigter Bildungsplan vor. Er führt die Handlungskompetenzen nach den Artikeln 4–6 wie folgt näher aus:

- a. Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
- b. Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
- c. Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
- d. Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

<sup>2</sup> Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a. die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;

- b. die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c. die Qualifikationsbereiche, die im Notenausweis nach Artikel 22 Absatz 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Artikel 20 zählen;
- d. die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

<sup>3</sup> Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung für Hotelfachleute mit Titel und Datum, Autorschaft und Bezugsquelle.

#### **Art. 11** Allgemeinbildung

Für den allgemein bildenden Unterricht gilt der Rahmenlehrplan des SBFI.

## **6 Anforderungen an die Anbieter der Bildung im Lehrbetrieb**

#### **Art. 12** Höchstzahl der Lernenden

<sup>1</sup> In einem Betrieb, in dem eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin oder ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 Prozent beschäftigt ist, darf eine lernende Person ausgebildet werden.

<sup>2</sup> Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

<sup>3</sup> Als Fachkraft gilt, wer über ein Fähigkeitszeugnis im Fachbereich der lernenden Person oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

<sup>4</sup> Tritt eine lernende Person in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung ein, so kann eine weitere lernende Person ihre Bildung beginnen.

#### **Art. 13** Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

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

- a. Hotelfachfrau EFZ oder Hotelfachmann EFZ mit drei Jahren Berufspraxis;
- b. gelernte Hotelfachassistentin oder gelernter Hotelfachassistent mit drei Jahren Berufspraxis;
- c. gelernte Gastronomiefachassistentin oder gelernter Gastronomiefachassistent mit drei Jahren Berufspraxis;
- d. gelernte Hauswirtschafterin oder gelernter Hauswirtschafter mit drei Jahren Berufspraxis in der Hotellerie;

- e. Hauswirtschaftsleiterin oder Hauswirtschaftsleiter mit eidgenössischem Fachausweis;
- f. Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit eidgenössischem Fachausweis (Spitäler und Heime);
- g. Hôtelière-Restauratrice HF oder Hôtelier-Restaurateur HF und Restauratrice-Hôtelière HF oder Restaurateur-Hôtelier HF;
- h. Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHH;
- i. diplomierte Hauswirtschaftsleiterin.

#### **Art. 14** Saisonbetriebe

Saisonbetriebe mit Sommer- und Wintersaison dürfen Lernende ausbilden, sofern die Zwischensaisons durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse oder durch die Platzierung der Lernenden in einem andern geeigneten Betrieb überbrückt werden können.

## **7 Lern- und Leistungsdokumentation**

#### **Art. 15** Lerndokumentation im Betrieb

<sup>1</sup> Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.

<sup>2</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

<sup>3</sup> Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält den Bildungsstand der lernenden Person gestützt auf deren Lerndokumentation in einem eigenen Dokument fest.

<sup>4</sup> Die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen bei der Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich «praktische Arbeiten» als Hilfsmittel verwendet werden.

#### **Art. 16** Dokumentation der Leistungen in der schulisch organisierten Bildung

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

## 8 Qualifikationsverfahren

### Art. 17 Zulassung zu den Qualifikationsverfahren

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution;
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Prüfung gewachsen zu sein.

### Art. 18 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

<sup>1</sup> Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4–6 erworben worden sind.

<sup>2</sup> In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. praktische Arbeiten  
Die Abschlussprüfung dauert 6–7 Stunden. Sie umfasst die Bereiche Betriebsorganisation, Gästebetreuung im Bereich Service und Réception, Raumgestaltung, Werterhaltung, Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien, Wäscheversorgung
- b. Berufskennnisse  
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Davon ist ca. 1 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Logistik, Werterhaltung, Materialkunde, Gästebetreuung und zweite Sprache
- c. Berufskundlicher Unterricht  
Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.
- d. Allgemeinbildung  
Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach Artikel 11.

### Art. 19 Bestehen

<sup>1</sup> Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeiten» mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

<sup>2</sup> Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

<sup>3</sup> Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Artikel 18 Absatz 2 mit folgender Gewichtung:

- a. praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennntnisse, berufskundlicher Unterricht und Allgemeinbildung: einfach.

#### **Art. 20** Wiederholungen

<sup>1</sup> Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.

<sup>2</sup> Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

#### **Art. 21** Spezialfälle

<sup>1</sup> Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskennntnisse doppelt gewichtet.

<sup>2</sup> Hat eine lernende Person die Berufsmaturitätsprüfung bestanden oder ist sie definitiv ins letzte Semester des Berufsmaturitätsunterrichts promoviert worden, so ist sie von der Prüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung befreit. In diesem Fall wird das Ergebnis in der Allgemeinbildung für die Berechnung der Gesamtnote nicht mitgezählt.

### **9 Ausweise und Titel**

#### **Art. 22** Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

<sup>1</sup> Wer das Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ).

<sup>2</sup> Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel « Hotelfachfrau EFZ / Hotelfachmann EFZ » zu führen.

<sup>3</sup> Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die Noten jedes Qualifikationsbereichs festgehalten.

## 10 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Hotelfachleute

### Art. 23

<sup>1</sup> Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Hotelfachleute setzt sich zusammen aus:

- a. 6 Vertreterinnen und Vertretern aus folgender Organisation der Arbeitswelt: Hotel & Gastro *formation*;
- b. 1 Vertreterin oder 1 Vertreter der Fachlehrerschaft;
- c. je mindestens 1 Vertreter oder 1 Vertreterin des Bundes und der Kantone.

<sup>2</sup> Die Sprachregionen müssen gebührend vertreten sein.

<sup>3</sup> Die Kommission fällt nicht in den Geltungsbereich der Kommissionenverordnung vom 3. Juni 1996<sup>6</sup>. Sie konstituiert sich selbst.

<sup>4</sup> Die Kommission hat folgende Aufgaben:

- a. Sie passt den Bildungsplan nach Artikel 10 den wirtschaftlichen, technologischen und didaktischen Entwicklungen laufend, mindestens aber alle fünf Jahre an. Die Anpassungen bedürfen der Zustimmung der Vertreterinnen und Vertreter nach Absatz 1 Buchstabe c. Dabei trägt sie allfälligen neuen organisatorischen Aspekten der beruflichen Grundbildung Rechnung.
- b. Sie beantragt beim SBFI Änderungen dieser Verordnung, sofern die beobachteten Entwicklungen und Regelungen dieser Verordnung, namentlich die Kompetenzen nach den Artikel 4–6, betreffen. Die Änderungen werden durch das SBFI genehmigt.

## 11 Schlussbestimmungen

### Art. 24 Aufhebung bisherigen Rechts

<sup>1</sup> Es werden aufgehoben:

- a. das Reglement vom 23. Februar 1996<sup>7</sup> über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Hotelfachassistentinnen;
- b. der Lehrplan vom 23. Februar 1996<sup>8</sup> für den beruflichen Unterricht der Hotelfachassistentinnen;
- c. Reglement vom 15. Dezember 1997<sup>9</sup> über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung der Gastronomiefachassistenten;

<sup>6</sup> SR 172.31  
<sup>7</sup> BBl 1996 II 552  
<sup>8</sup> BBl 1996 II 552  
<sup>9</sup> BBl 1998 II 1364

- d. Lehrplan vom 15. Dezember 1997<sup>10</sup> für den beruflichen Unterricht der Gastronomiefachassistenten.

<sup>2</sup> Die Genehmigung des Reglements vom 10. Februar 1998 über die Einführungskurse für Gastronomiefachassistenten, Hotelfachassistentinnen und Servicefachangestellte wird widerrufen.

**Art. 25** Übergangsbestimmung

<sup>1</sup> Lernende, die ihre Bildung als Hotelfachassistentin oder Gastronomiefachassistenten vor dem 1. Januar 2005 begonnen haben, schliessen sie nach dem bisherigen Recht ab.

<sup>2</sup> Wer die Lehrabschlussprüfung für Hotelfachassistentinnen bis zum 31. Dezember 2008 und für Gastronomiefachassistenten bis zum 31. Dezember 2009 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

**Art. 26** Inkrafttreten

<sup>1</sup> Diese Verordnung tritt unter Vorbehalt von Absatz 2 am 1. Januar 2005 in Kraft.

<sup>2</sup> Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Artikel 17–22) treten am 1. Januar 2008 in Kraft.

<sup>10</sup> BBl 1998 II 1364