

»inside«

»inside« ist das offizielle Informationsbulletin von **Hotel & Gastro formation Schweiz**. Es informiert Sie regelmässig über den aktuellen Stand der Berufsrevisionen und Berufsentwicklungsprojekte in der Hotellerie und Gastronomie.

Weiterentwicklung Hotellerie-Hauswirtschaft

Das »inside« **Weiterentwicklung Hotellerie-Hauswirtschaft 6/2022** widmet sich dem **Statusbericht der Revision Hotelfachfrau EFZ/Hotelfachmann EFZ, Hotellerieangestellte EBA/Hotellerieangestellter EBA sowie Fachfrau Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hauswirtschaft EFZ und Hauswirtschaftspraktikerin EBA/Hauswirtschaftspraktiker EBA**.

Die Onlineumfrage für die verbandsinterne Vernehmlassung fand vom 07. Juni 2022 bis 10. Juli 2022 statt. Sie hat erfreulicherweise eine grosse Beteiligung erfahren. Die Umfrage wurde von Personen unterschiedlicher Funktionen ausgefüllt. Der Anteil der Berufsbildnerinnen/Berufsbildner war erwartungsgemäss am höchsten. Antworten sind aus beiden Trägerverbänden sowie aus allen Landesteilen eingegangen. Die Zustimmung zu den Inhalten der Bildungserlasse fiel sehr hoch aus. Es ergaben sich in der Bewertung der Entwürfe von Bildungsplänen und Bildungsverordnungen keine grossen Differenzen zwischen den Ausbildungen auf Stufe EFZ und EBA.

Die Kommentar-Spalte wurde rege genutzt. Alle eingegangenen Bemerkungen wurden gesichtet, thematisch zusammengefasst und mit der Gesamtarbeitsgruppe diskutiert. Einige Anregungen wurden übernommen und in die neuen Unterlagen eingefügt und bereinigt.

Rückmeldungen zu den Bildungsplänen

Die Stärkung des eigenen Auftritts im Handlungskompetenzbereich A «Auftreten und Kommunizieren» wird als zeitgemäss taxiert. Der Inhalt des Schwerpunkts Hotellerie «Kommunizieren in einer zweiten Landessprache oder Englisch» findet Anklang.

Der Handlungskompetenzbereich B «Servieren von Getränken und Speisen» erfährt ebenfalls eine sehr hohe Zustimmung. Der Schwerpunkt Hauswirtschaft «Zubereiten von einfachen Speisen» wird unterstützt.

Gesamtarbeitsgruppe Weiterentwicklung Hotellerie-Hauswirtschaft

Hotellerie

- Catherine Basile, Vertreterin Praxis Tessin
- Jennifer Favre, Vertreterin Praxis Romandie
- Françoise Guilloud, Vertreterin Praxis Romandie und Tessin
- Rosmarie Heimann, Vertreterin QV und Berufsfachschule
- Daniela Kälin, Vertreterin Praxis
- Claudia Rüttimann, Vertreterin Praxis
- Karin Zimmermann, Vertreterin üK und Berufsfachschule

Hauswirtschaft

- Marie Bunmar, Vertreterin Praxis Romandie
- Rahel Häsler, Vertreterin Praxis
- Sabine Hemmer, Vertreterin Berufsfachschule und üK
- Helena Lendi, Vertreterin Praxis
- Aurélie Leuenberger, Vertreterin Praxis Tessin
- Anna Schäli, Vertreterin üK
- Sonja Schläpfer, Vertreterin Praxis und üK
- Monique Werner, Vertreterin Praxis Romandie

Projektleitung und Begleitung

- Susanne Oberholzer, Co-Projektleitung
- Nina Theus, Co-Projektleitung
- Gregor Thurnherr, pädagogische Begleitung

96% der Probanden sind mit den Inhalten der Handlungskompetenzbereiche C «Reinigen und Gestalten von Räumen» und D «Sicherstellen der Wäscheversorgung» ganz oder mehrheitlich einverstanden.

Im Handlungskompetenzbereich E «Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen» zeigt sich, dass diese Leistungsziele mit Handlungskompetenzen aus mehreren Bereichen verknüpft werden müssen.

Rückmeldungen zu den Bildungsverordnungen

Die Aufteilung der Lektionen für die Berufsfachschulen wird befürwortet. Der Unterbruch beim Sprachunterricht nach der obligatorischen Schule bis zum Start im 2. Lehrjahr wird am kritischsten betrachtet. Mit dem Start im dritten Semester wird die Durchlässigkeit zwischen EBA und EFZ sichergestellt. Es ist anzufügen, dass der Schwerpunkt zweite Landessprache oder Englisch nur betriebliche Leistungsziele erhält (in der Berufsfachschule kommt die zweite Landessprache oder Englisch für alle Lernenden zum Tragen). Betriebe, die diesen Schwerpunkt wählen, können die zweite Sprache schon ab Lehrbeginn anwenden.

Die Anzahl üK-Tage wird befürwortet. Sie werden für Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ auf 19 Tage angesetzt, bei Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA auf 14 Tage. Die Tage werden auf Stufe EFZ in 5 Blöcke aufgeteilt, auf Stufe EBA in 4 Blöcke. Im letzten Semester der Ausbildung darf kein üK durchgeführt werden.

Es ist zeitgemäss, dass auch mit einem Teilzeitpensum von mindestens 80% die Berufsbildungsfunktion wahrgenommen werden kann. Es muss jedoch im Betrieb sichergestellt werden, dass die Lernenden aufgrund der Teilzeitanstellung der Berufsbildenden nicht alleine sind. Dass der EBA-Abschluss neu als Fachkraft angerechnet wird und so mehr Lernende ausgebildet werden können, wird als Aufwertung des EBA betrachtet.

Die Gewichtung der praktischen Prüfung und der Erfahrungsnote erscheint angemessen. 60% der Teilnehmenden empfindet es als nicht gut, dass die schriftliche Prüfung Berufskennnisse wegfallen soll. Der Wegfall der schriftlichen Prüfung Berufskennnisse ist als Trend auch in anderen Berufen zu erkennen. Dieser Punkt wurde sowohl in der Gesamtarbeitsgruppe als auch in der SKBQ Hotellerie und in der B&Q Hauswirtschaft diskutiert. Die Kenntnisse der Berufsfachschule fliessen als Semesternoten in die Erfahrungsnote. Die Wichtigkeit der Lehrperson im Klassenzimmer wird somit gestärkt. Eine schriftliche Prüfung, die handlungskompetenzorientiert ist, beinhaltet verhältnismässig viel Text, womit Lernende oftmals Schwierigkeiten haben (insbesondere EBA). Lernende, welche das theoretische Fundament der Berufsfachschule nicht mitbringen, werden ihr Wissen nicht in der Praxis umsetzen können und das QV nicht bestehen.

Steuergruppe

- Thomas Müller, OdA Hauswirtschaft
- Lisbeth Durrer-Britschgi, OdA Hauswirtschaft
- Elvira Schwegler, OdA Hauswirtschaft
- Esther Lüscher, Hotel & Gastro formation Schweiz
- Max Züst, Hotel & Gastro formation Schweiz

Kontakt

OdA Hauswirtschaft Schweiz
Susanne Oberholzer
susanne.oberholzer@oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz
Nina Theus
grundbildung@hotelgastro.ch

Adressaten

Das »inside« Weiterentwicklung Hotellerie-Hauswirtschaft 6/2022 geht via E-Mail in drei Sprachen (d/f/i) an die:

- Mitglieder der Trägerschaft **HotellerieSuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union** sowie deren Sektionen, Berufsverbände und Fachzeitschriften
- 21 dezentralen Organisationen von Hotel & Gastro formation Schweiz
- Verbundpartner, SBFI und Kantone

Sowie als Newsletter der OdA Hauswirtschaft Schweiz in drei Sprachen (d/f/i) an die:

- Kantonal- und Regionalverbände

Ticket-Antrag

Die Kommissionen Berufsentwicklung und Qualität von Hotel & Gastro *formation* Schweiz und OdA Hauswirtschaft Schweiz haben die bereinigten Unterlagen zusammen mit dem Informations- und Ausbildungskonzept verabschiedet und die Vorstände der beiden OdA haben die Eingabe des Ticket-Antrags freigegeben. Das Ticket mit den aktualisierten Bildungsplänen und Bildungsverordnungen wurde beim Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI eingereicht. Anfang Dezember startet die Anhörung.

Agenda

- Bis Februar 2023: Anhörung in den Kantonen via SBFI
- März/April 2023: Bereinigung der Dokumente gem. Rückmeldungen Anhörung
- Bis Sommer 2023: Erarbeitung und Fertigstellung Umsetzungsdokumente in den Sub-Arbeitsgruppen
- Herbst 2023: Start Implementierungen
- 1. Januar 2024: Inkraftsetzung der Bildungsverordnungen