



Informations- und Ausbildungskonzept (IAK) für Berufsbildungsverantwortliche

zur Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung für

**Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/
Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
und
Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-
Hauswirtschaft EBA**

Die SKBQ Hotellerie hat am 13. September und die B&Q Hauswirtschaft am 21. September 2022 zum vorliegenden IAK Stellung bezogen.

Inhaltsverzeichnis

1	Ziele des Informations- und Ausbildungskonzepts.....	1
2	Rahmenbedingungen	1
3	Zuständigkeiten für die Informationsmassnahmen.....	1
4	Zuständigkeiten Ausbildungsmassnahmen.....	2
5	Grundsätze für die Umsetzung des Informations- und Ausbildungskonzepts	2
6	Neuerungen und deren Auswirkungen	3
7	Übersicht Informations- und Ausbildungsthemen	5
8	Informationsmassnahmen	6
9	Erstellen der Umsetzungsdokumente und daraus folgende Informations-/ Ausbildungsmassnahmen	7
10	Kontakte.....	9

1 Ziele des Informations- und Ausbildungskonzepts

Aus Revisionen von beruflichen Grundbildungen ergeben sich Neuerungen, die an allen drei Lernorten umgesetzt werden müssen. Das vorliegende Informations- und Ausbildungskonzept definiert die notwendigen Informations- und Ausbildungsmassnahmen für die Berufsbildungsverantwortlichen der drei Lernorte und regelt die Zuständigkeiten zwischen Kantonen, Trägerschaft und anderen beteiligten Akteuren der beruflichen Grundbildung.

Das via B&Q Hauswirtschaft und SKBQ Hotellerie verabschiedete Informations- und Ausbildungskonzept IAK wird dem Ticket-Antrag beigelegt (siehe Handbuch Prozess Berufsentwicklung, Schritt 3: Bildungserlasse) und beim SBFI eingereicht.

2 Rahmenbedingungen

Gemäss Berufsbildungsgesetz (BBG; SR 412.10) obliegt die Aufsichts- und Vollzugspflicht über die drei Lernorte den Kantonen; darin eingeschlossen ist auch die Informations- und Ausbildungspflicht der Berufsbildungsverantwortlichen der drei Lernorte.

Die Trägerschaft der jeweiligen beruflichen Grundbildung erarbeitet aufgrund der vorgenommenen Revision die aus ihrer Sicht notwendigen Informations- und Ausbildungsmassnahmen und regelt die Zuständigkeiten für deren Umsetzung sowie deren Finanzierung. Bei Meinungsverschiedenheiten zur Finanzierung zwischen der Trägerschaft und den Kantonen kann ein klärender Austausch auf Stufe SBBK und Trägerschaft einberufen werden. Die Trägerschaft stimmt das Informations- und Ausbildungskonzept mit der Kommission B&Q Hauswirtschaft und der SKBQ Hotellerie ab, insbesondere mit den bildungssachverständigen Personen (Kantonsvertreterin/Kantonsvertreter), welche die Koordination mit der Schweizerischen Berufsbildungsämter-Konferenz (SBBK) sicherstellen.

Hinsichtlich der Organisation muss unterschieden werden zwischen:

- **Informationsmassnahmen** im Zusammenhang mit Anpassungen in den Bildungserlassen (Bildungsverordnung und Bildungsplan) und weiterführenden Instrumenten zur Förderung der Qualität (Umsetzungsdokumente wie Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe, Ausbildungsprogramm für überbetrieblichen Kurse, Lehrplan für Berufsfachschulen, Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung, usw.) und der
- **Ausbildungsmassnahmen** der Berufsbildungsverantwortlichen zur berufspädagogischen Umsetzung der Anpassungen.

3 Zuständigkeiten für die Informationsmassnahmen

Für die Informationsmassnahmen sind die Kantone zuständig. Im Falle der Delegation dieser Aufgabe an die Trägerschaft oder der Durchführung in Kombination mit den Ausbildungsmassnahmen sind die Auslagen zwischen der Trägerschaft und den Kantonen auszuhandeln mit dem Ziel, Informationsveranstaltungen für die Teilnehmenden kostenlos anzubieten. Für die gegenseitige Absprache kontaktiert die Trägerschaft in der Regel jeden der betroffenen Kantone einzeln oder nutzt die bestehenden Regionalkonferenzen¹.

Die Einladungen zu den Informationsveranstaltungen können von den betroffenen Kantonen versendet werden. Die Räumlichkeiten können ebenfalls von den betroffenen Kantonen zur Verfügung gestellt werden. Der Inhalt und die weiteren Kosten der Informationsveranstaltung werden von der Trägerschaft definiert bzw. getragen. In der Präsentation kann die bzw. der jeweils zuständige kantonale Ausbildungsberaterin/Berufsberater bzw. Berufsinspektorin/Berufsinspektor einen Teil übernehmen.

In der lateinischen Schweiz werden die Informationsveranstaltungen (Séances de lancement) vom EHB (IFFP) gemeinsam mit den Partnern organisiert und durchgeführt.

¹ CLPO, NW EDK, EDK OST, ZBK

4 Zuständigkeiten Ausbildungsmassnahmen

Für Ausbildungsmassnahmen ist die Trägerschaft zuständig. Bei kombinierten Informations- und Ausbildungsmassnahmen sind die Auslagen des Informationsteils wie oben beschrieben auszuhandeln.

5 Grundsätze für die Umsetzung des Informations- und Ausbildungskonzepts

Nachfolgend sind die Grundsätze aufgeführt, die für die einheitliche Umsetzung der Revision in der ganzen Schweiz leitend sind. Das EHB bietet für die Umsetzung des Informations- und Ausbildungskonzepts ein kostenloses Angebot an. (<https://www.ehb.swiss/umsetzung-berufliche-grundbildung>)

- Die zuständige Trägerschaft arbeitet bei der Planung, Vorbereitung und Durchführung von Informations- und Ausbildungsveranstaltungen mit den kantonalen üK-Zentren und den beiden Organisationen der Arbeitswelt zusammen.
- Erkenntnisse aus vergleichbaren Umsetzungen werden miteinbezogen (Revision Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA) und wo möglich Synergien der Berufsrevision Köchin EFZ/Koch EFZ und Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA genutzt.
- Die Umsetzung der neuen Bildungsverordnung und des Bildungsplanes führt zu einer schweizerisch einheitlichen Identität der neuen Berufe Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA.
- Die folgenden Umsetzungsdokumente werden in Arbeitsgruppen erstellt und in der Ausbildung eingesetzt: Lerndokumentation, Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe, Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse (üK), Lehrplan für die Berufsfachschulen, Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung usw.
- Die Umsetzungsdokumente sind aufeinander abgestimmt.
- Die Berufsbildungsverantwortlichen aller drei Lernorte werden in die Handhabung und Umsetzung des Bildungsplans resp. der jeweiligen Umsetzungsdokumente eingeführt.
- Die üK-Instruierenden arbeiten an allen Kursorten mit einheitlichen Ausbildungs- und Bewertungsgrundlagen.
- Die Informations- und Ausbildungsmassnahmen in den drei Sprachregionen erfolgt durch die Kantone in Zusammenarbeit mit der zuständigen Trägerschaft und bei Bedarf mit den Regionalinstituten des EHB.
- Die Trägerschaft und die zuständigen kantonalen Behörden regeln gemeinsam die finanziellen und organisatorischen Zuständigkeiten.
- Die Informationswege sind definiert. Die Trägerschaft stellt die für die Information und Ausbildung notwendigen Unterlagen zur Verfügung.

6 Neuerungen und deren Auswirkungen

Nachfolgend sind die wichtigsten Neuerungen aufgeführt, die sich aus der Revision ergeben und für die Umsetzung wichtig sind. Aus diesen Neuerungen werden der Informations- und der Ausbildungsbedarf abgeleitet.

Neuerungen, nach Wichtigkeit aufgeführt	Begründung / Erklärungen / Auswirkungen
Gesamtkonzept der beruflichen Grundbildung, gemeinsame Weiterentwicklung	<p>Die vier bisherigen Berufe wurden einander inhaltlich angenähert und zu zwei neuen Berufen Beruf (EFZ und EBA) weiterentwickelt. Es bestanden bereits vorher grosse Überschneidungen der bestehenden Berufe, welche nun revidiert wurden. Dem bisher grössten Unterschied wird im EFZ-Profil auf Stufe Leistungsziele Rechnung getragen.</p> <p>Die Betriebe können zwischen den Schwerpunkten «Hotellerie», zweite Landessprache oder Englisch, und «Hauswirtschaft», Zubereitung einfacher Speisen, wählen. Die Schwerpunkte beinhalten zusätzliche betriebliche Leistungsziele. So müssen die Betriebe nicht in kürzester Zeit Kompetenzen aufbauen, die bisher nicht gefordert wurden. In der Berufsfachschule gibt es keine Unterscheidung des Schwerpunkts und in den überbetrieblichen Kursen gibt es diesbezüglich keine Leistungsziele.</p>
Bildungsverordnung, Bildungsplan und Qualifikationsprofil	<p>Der Bildungsplan ist auf der Leitvorlage HK-Modell erstellt und erfüllt die Ansprüche der Handlungskompetenzorientierung. Das Berufsbild und die Übersicht der Handlungskompetenzen ist integriert; die Leistungsziele pro Lernort konkretisieren die Handlungskompetenzen.</p>
Handlungskompetenzen	<p>Die Ausbildung an allen drei Lernorten fördert den Aufbau der Handlungskompetenzen. Diese stellen die aktuell und zukünftig relevanten Arbeitssituationen dar, die ausgebildete Personen mit einem Abschluss als Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ oder Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA beherrschen müssen.</p> <p>Es gibt fünf Handlungskompetenzbereiche, die Nachhaltigkeit fliesst in jedem Handlungskompetenzbereich auf Stufe der Leistungsziele in die Handlungskompetenzen.</p> <p>Innerhalb des Berufs der Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft und des Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft auf Stufe EFZ gibt es die Schwerpunkte Hotellerie und Hauswirtschaft mit zusätzlichen betrieblichen Leistungszielen. Für den Fachbereich Hotellerie handelt es sich dabei um Fremdsprachenkenntnisse in einer zweiten Landessprache oder Englisch. Lernende mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft entwickeln zusätzliche Kompetenzen für die Zubereitung einfacher Speisen.</p>
Konzeption und Aufbau des Lehrplans für die Berufsfachschulen	<p>Die Berufskennnisse werden handlungskompetenzorientiert unterrichtet. Es wird ein Lehrplan für die Berufsfachschulen erarbeitet. Der Unterricht erfolgt nach der Situationsdidaktik. In der Bildungsverordnung ist festgehalten, in welchem Lehrjahr die einzelnen Handlungskompetenzen in welchem Umfang unterrichtet werden, im Lehrplan für Berufsfachschulen werden diese konkretisiert.</p>

Neuerungen, nach Wichtigkeit aufgeführt	Begründung / Erklärungen / Auswirkungen
Konzeption und Aufbau der überbetrieblichen Kurse	Die Leistungsziele für die überbetrieblichen Kurse werden in Ausbildungsprogrammen konkretisiert. Die Kompetenznachweise sind vereinheitlicht. Die Lehrbetriebe erhalten eine üK-Bewertung ihrer Lernenden, die sie bei der Beurteilung mittels Bildungsbericht nach Möglichkeit berücksichtigen.
Konzeption und Aufbau Dokumentation betriebliche Grundbildung	Den Berufsbildenden werden ein für den Beruf Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA angepasster Bildungsbericht zur Verfügung gestellt. Bei der Bewertung können die Zeugnisse der Berufsfachschule, die üK-Bewertungen und Arbeiten im Betrieb berücksichtigt werden.
Lerndokumentation	Die Lernenden führen während der beruflichen Grundbildung eine Lerndokumentation, in der sie ihre Erfahrungen festhalten und reflektieren. Die Lerndokumentation wird nicht bewertet, dient jedoch beim Qualifikationsverfahren als Grundlage für das Fachgespräch.
Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	<p>Die schriftliche Prüfung Berufskennnisse entfällt für Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA.</p> <p>Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ: Der Qualifikationsbereich VPA wird im Umfang von 6 Stunden gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Position 1: Handlungskompetenzbereiche A «Auftreten und Kommunizieren» und B «Servieren von Getränken und Speisen» (Dauer 150 Minuten), Gewichtung 30% • Position 2: Handlungskompetenzbereiche C «Reinigen und Gestalten von Räumen», D «Sicherstellen der Wäscheversorgung» und E «Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen» (Dauer 180 Minuten), Gewichtung 50% • Position 3: Fachgespräch über alle Handlungskompetenzbereiche (Dauer 30 Minuten), Gewichtung 20% <p>Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA: Der Qualifikationsbereich VPA wird im Umfang von 4½ Stunden gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Position 1: Handlungskompetenzbereiche A «Auftreten und Kommunizieren» und B «Servieren von Getränken und Speisen» (Dauer 80 Minuten), Gewichtung 30% • Position 2: Handlungskompetenzbereiche C «Reinigen und Gestalten von Räumen», D «Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf» und E «Umsetzen von Betriebsabläufen» (Dauer 160 Minuten), Gewichtung 50% • Position 3: Fachgespräch über alle Handlungskompetenzbereiche (Dauer 30 Minuten), Gewichtung 20%

7 Übersicht Informations- und Ausbildungsthemen

Die nachfolgende Übersicht zeigt, wer zu welchen Themen informiert ("I" für Information) bzw. informiert und ausgebildet ("A" für Information und Ausbildung) werden muss.

Thema	Berufsbildende in Lehrbetrieben	Schulleitungsmitglieder, Lehrpersonen	üK-Instruierende	Prüfungsexpertinnen/-experten	Zuständig
Gesamtkonzept, Bildungsverordnung, Bildungsplan	I	I	I	I	Kantone
Bildung in beruflicher Praxis	A	I	I	I	Trägerschaft
Überbetriebliche Kurse	I	I	A	I	Trägerschaft
Schulische Bildung	I	A	I	I	Kantone und Trägerschaft
Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	I	I	I	A	Kantone und Trägerschaft

8 Informationsmassnahmen

Zeitpunkt	Zielgruppe	Massnahme / Inhalt	Mittel
Ab Start der gemeinsamen Weiterentwicklung	Alle	Regelmässige Information über den Stand der gemeinsamen Weiterentwicklung	<ul style="list-style-type: none"> Newsletter der OdA Hauswirtschaft Schweiz »inside« das Informationsbulletin von Hotel & Gastro formation Schweiz
Im Herbst 2023	Berufsinspektorinnen/ Berufsinspektoren	Information über die neue Ausbildung; Vorstellen der Umsetzungsdokumente; Austausch	<ul style="list-style-type: none"> Informationsveranstaltung der beiden OdA für die Vertreter der AfB
Ab Herbst 2023	Berufsbildende in Lehrbetrieben	Information über die neue Ausbildung; Vorstellen der Umsetzungsdokumente; Austausch	<ul style="list-style-type: none"> Informationsveranstaltung(en) der beiden OdA in Zusammenarbeit mit den Kantonen Tageskurse für Auszubildende
Ab Herbst 2023	Berufsfachschulen, Lehrpersonen	Information über die neue Ausbildung; Vorstellen der Umsetzungsdokumente; Austausch	<ul style="list-style-type: none"> Informationsveranstaltung(en) der beiden OdA in Zusammenarbeit mit den Kantonen
Ab Januar 2024	üK-Instruierende	Information über die neue Ausbildung; Vorstellen der Umsetzungsdokumente; Austausch	<ul style="list-style-type: none"> Informationsveranstaltung(en) der beiden OdA in Zusammenarbeit mit den Kantonen
Ab Januar 2024	Lernende	Information Lerndokumentation und weitere Tools	<ul style="list-style-type: none"> Information an Lernende über Lerndokumentation mit Bestätigung Lehrvertrag durch Kantone Schulung der Tools in üK 1 durch die kantonalen und regionalen OdA in Zusammenarbeit mit der nationalen OdA
Ab Herbst 2025	Prüfungsexpertinnen und -experten	Information über die neue Ausbildung; Vorstellen der Umsetzungsdokumente; Austausch	<ul style="list-style-type: none"> PEX-Schulung der beiden OdA in Zusammenarbeit mit dem EHB

9 Erstellen der Umsetzungsdokumente und daraus folgende Informations-/Ausbildungsmassnahmen

Zu erstellende Umsetzungsdokumente	Aufwand / Ziel	Erstellt durch	Erstellt bis	Informationsmassnahme / Zielpublikum / Inhalt / Zeitpunkt	Ausbildungsmassnahme / Zielpublikum / Inhalt / Zeitpunkt
Lerndokumentation	Neue Form bestimmen und Rahmen festlegen	<ul style="list-style-type: none"> • OdA Hauswirtschaft Schweiz • Hotel & Gastro formation Schweiz • Gesamtarbeits-grupp 	August 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Information an Lernende über Lerndokumentation mit Bestätigung Lehrvertrag durch Kantone 	<ul style="list-style-type: none"> • Schulung der Tools in üK 1 durch die kantonalen und regionalen OdA in Zusammenarbeit mit der nationalen OdA
Ausbildungsprogramm für die Lehrbetriebe	Dokumentation für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner zur Entlastung erarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Sub-Arbeitsgruppe Betriebe 	Oktober 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsveranstaltung(en) der beiden OdA in Zusammenarbeit mit den Kantonen • Tageskurse für Auszubildende 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Sub-Arbeitsgruppenmitglieder werden bei der Erarbeitung begleitet und sind federführend
Angepasster Bildungsbericht	Berufsspezifischer Bildungsbericht	<ul style="list-style-type: none"> • Sub-Arbeitsgruppe Betriebe 	September 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Newsletter der OdA Hauswirtschaft Schweiz • »inside« das Informationsbulletin von Hotel & Gastro formation Schweiz 	<ul style="list-style-type: none"> • Keine spezifische Schulung nötig. Inhalt der Tageskurse für Auszubildende.
Ausbildungsprogramm für die überbetrieblichen Kurse	Einheitliche und praktikable Kursprogramme und Bewertungsraster	<ul style="list-style-type: none"> • Sub-Arbeitsgruppe üK 	September 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsveranstaltung(en) der beiden OdA in Zusammenarbeit mit den Kantonen 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Sub-Arbeitsgruppenmitglieder werden bei der Erarbeitung begleitet und sind federführend
Lehrplan für die Berufsfachschulen	Einheitlicher und praktikabler Lehrplan mit Bezug zum HK-Modell	<ul style="list-style-type: none"> • Sub-Arbeitsgruppe LP BFS 	September 2023	<ul style="list-style-type: none"> • Informationsveranstaltung(en) der beiden OdA in Zusammenarbeit mit den Kantonen 	<ul style="list-style-type: none"> • Die Sub-Arbeitsgruppenmitglieder werden bei der Erarbeitung begleitet und sind federführend

Zu erstellende Umsetzungsdokumente	Aufwand / Ziel	Erstellt durch	Erstellt bis	Informationsmassnahme / Zielpublikum / Inhalt / Zeitpunkt	Ausbildungsmassnahme / Zielpublikum / Inhalt / Zeitpunkt
Ausführungsbestimmungen zum QV mit Abschlussprüfung	Beschreibung des QV	<ul style="list-style-type: none"> Sub-Arbeitsgruppe QV 	September 2023		<ul style="list-style-type: none"> Die Sub-Arbeitsgruppenmitglieder werden bei der Erarbeitung begleitet und sind federführend PEX-Schulung der OdA in Zusammenarbeit mit dem EHB

10 Kontakte

- Susanne Oberholzer, Präsidentin OdA Hauswirtschaft Schweiz
OdA Hauswirtschaft Schweiz, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
susanne.oberholzer@oda-hauswirtschaft.ch, Tel. 041 921 62 78
- Elvira Schwegler, Geschäftsführerin
OdA Hauswirtschaft Schweiz, Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern
elvira.schwegler@oda-hauswirtschaft.ch, Tel: 041 921 62 78
- Nina Theus, Leiterin Berufsentwicklung
Hotel & Gastro formation Schweiz, Eichstrasse 20, 6353 Weggis
n.theus@hotelgastro.ch, Tel. 041 392 77 18
- Mike Kuhn, Leiter Bildung / Berufsentwicklung
Hotel & Gastro formation Schweiz, Eichstrasse 20, 6353 Weggis
m.kuhn@hotelgastro.ch, Tel. 041 392 77 32
- Gregor Thurnherr (Pädagogische Begleitung)
Institut Bilden Beraten GmbH, Seebleichestr. 43, 9404 Rorschacherberg
gt@bilden-beraten.ch, Tel. 079 683 46 56

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle ▪ Adligenswilerstrasse 22 ▪ 6002 Luzern ▪ Tel 041 921 62 77 ▪ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ▪ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch