



Bildungskonzept

Praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft

mit individuellem Kompetenznachweis IKN

Inkraftsetzung 01.04.2026

Das Bildungskonzept für die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft lehnt sich eng an den Bildungsplan zur Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest vom 10. Juli 2023 an.



Praktische Ausbildung Schweiz
Formation pratique Suisse
Formazione pratica Svizzera
Furmaziun pratica Svizra



oda hauswirtschaft schweiz

ortra intendance suisse
oml economia domestica svizzera
oml economia da chasa svizra

Inhaltsverzeichnis

Praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft	1
1 Einleitung	1
2 Gegenstand und Dauer	1
2.1 Tätigkeitsprofil	1
2.2 Dauer und Beginn	1
3 Ziele und Anforderungen	1
3.1 Grundsätze	1
3.2 Handlungskompetenzen.....	2
4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz	2
4.1 Vorschriften und Empfehlungen	2
5 Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten	3
5.1 Im Lehrbetrieb	3
5.2 In der Berufsfachschule.....	3
5.3 In den überbetrieblichen Kursen	3
6 Bildungs- und Lehrplan	4
6.1 Inhalt.....	4
7 Mindestanforderungen an Berufsbildende und Berufsfachschulbildende	4
7.1 Fachliche Mindestanforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner	4
7.2 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsfachschullehrerinnen und Berufsfachschullehrer	5
8 Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation	5
8.1 Lerndokumentation.....	5
8.2 Bildungsbericht.....	5
8.3 Leistungsdokumentation der Berufsfachschule	5
9 Qualifikationsverfahren	5
9.1 Gegenstand.....	5
9.2 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens	6
9.3 Bewertung und Beurteilung	6
10 Kompetenznachweis und Ausweis	6
10.1 Individueller Kompetenznachweis	6
10.2 Ausweis	7
11 Inkrafttreten	7

1 Einleitung

Um die Integration ins zukünftige Erwerbsleben zu verbessern, brauchen Menschen mit individuellem Ausbildungsbedarf ein Bildungskonzept, das die Durchlässigkeit zwischen den verschiedenen Bildungsstufen (Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ, Eidgenössisches Berufsattest EBA, Praktische Ausbildung PrA) gewährleistet.

Die praktische Ausbildung PrA orientiert sich an den individuellen Fähigkeiten von Menschen, die den Anforderungen der zweijährigen Attestausbildung EBA nicht – oder noch nicht – gewachsen sind. Ziel der praktischen Ausbildung ist es, diesen Menschen eine Zukunftsperspektive zu geben und ihre Integrationsmöglichkeiten in den Arbeitsmarkt sowie in der sozialen Gesellschaft zu verbessern.

Die praktische Ausbildung PrA bewegt sich zwischen Individualisierung und Standardisierung. Sie gibt einheitliche Rahmenbedingungen vor und bietet Raum für die individuellen Ressourcen und Möglichkeiten der Lernenden.

Der Bildungs- und Lehrplan für die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft orientiert sich inhaltlich am Bildungsplan der zweijährigen beruflichen Grundbildung Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest EBA. Dies ermöglicht, dass sich die praktische Ausbildung PrA innerhalb eines definierten Referenzrahmens bewegt und stärker von den Grundlagen der Attestausbildung profitiert.

2 Gegenstand und Dauer

2.1 Tätigkeitsprofil

Praktikerinnen/Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten mehrheitlich in Werkstätten, Heimen sowie anderen Institutionen mit zum Teil geschützten Wohn- und Arbeitsplätzen. Sie zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- sie arbeiten innerhalb eines festgelegten Zuständigkeitsbereichs und führen ihre Aufgaben unter Anleitung innerhalb eines Teams aus
- mit den Maschinen, Geräten und Materialien gehen sie gemäss den betrieblichen Vorgaben verantwortungsbewusst um
- bei ihren Arbeiten setzen sie die betrieblichen Vorgaben der Hygiene, des Gesundheitsschutzes, der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes um
- sie begegnen Gästen, Kundinnen und Kunden respektvoll und wertschätzend
- sie decken Tische und Buffets situationsgerecht auf und führen einfache Servicearbeiten aus
- sie verrichten Arbeiten bei der Speiseverteilung und in der Abwaschorganisation
- sie halten Räume und Einrichtungen in Ordnung und führen wiederkehrende Reinigungsarbeiten aus
- sie führen Aufgaben im Wäschekreislauf aus
- sie führen einfache administrative Arbeiten in der Lagerbewirtschaftung aus

2.2 Dauer und Beginn

Die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft dauert 2 Jahre.

Der Beginn der praktischen Ausbildung PrA richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule. Der Eintritt im Verlauf des Schuljahres ist im Ausnahmefall möglich.

3 Ziele und Anforderungen

3.1 Grundsätze

Die Ziele und Anforderungen der praktischen Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

Die Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten die Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung.

3.2 Handlungskompetenzen

Die praktische Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen (HKB) die nachstehenden Handlungskompetenzen:

HKB A Auftreten und kommunizieren

- a.1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten
- a.2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen
- a.3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten
- a.4 Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten
- a.5 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen

HKB B Servieren von Getränken und Speisen

- b.1 Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen
- b.2 Getränke und Speisen servieren
- b.3 Aufgaben in der Abwaschorganisation ausführen

HKB C Reinigen und Gestalten von Räumen

- c.1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten
- c.2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen

HKB D Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- d.1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten
- d.2. Wäschereimaschinen und -geräte reinigen

HKB E Umsetzen von Betriebsabläufen

- e.1 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen
- e.2 Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten
- e.3 Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen

4 Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

4.1 Vorschriften und Empfehlungen

Die Anbieter der praktischen Ausbildung PrA Hotellerie-Hauswirtschaft geben den Lernenden Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz, zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen).

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

Die erforderlichen Massnahmen sind im Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung für Praktikerinnen/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) im Anhang 2 abrufbar und für die Anbieter der praktischen Ausbildung PrA an allen Lernorten verbindlich.

5 Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten

5.1 Im Lehrbetrieb

Die Ausbildung im Lehrbetrieb umfasst über die ganze Dauer der praktischen Ausbildung PrA im Durchschnitt 4 Tage pro Woche.

5.2 In der Berufsfachschule

Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule findet nach Lehrjahren getrennt und in Niveaustufen statt und gewährleistet die Durchlässigkeit in die jeweils nächste höhere Niveaustufe oder Bildungsstufe.

Der Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 560 - 640 Lektionen (7 – 8 Lektionen pro Woche). Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
a Berufskennnisse			
- Auftreten und Kommunizieren	20-30	20-30	40-60
- Servieren von Speisen und Getränken	20	30	50
- Reinigen und Gestalten von Räumen	30-40	30-40	60-80
- Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf	30-50	20-30	50-80
- Umsetzen von Betriebsabläufen	20	20-30	40-50
Total	120 - 160	120 - 160	240 - 320
b Allgemeinbildung	120	120	240
c Sport	40	40	80
Total Lektionen	280 - 320	280 - 320	560 - 640

Bei fehlendem Zugang zu einer PrA-Berufsschule können die berufskundlichen Themen im Rahmen von Unterrichtssequenzen während der praktischen Ausbildung durchgeführt werden. Die Anzahl Lektionen gemäss Bildungskonzept darf aber nicht unterschritten werden.

5.3 In den überbetrieblichen Kursen

Die überbetrieblichen Kurse umfassen 4 Halbtage zu 4 Stunden.

Die überbetrieblichen Kurse finden in jedem Lehrjahr statt und beinhalten folgende Handlungskompetenzbereiche:

- HKB A Auftreten und Kommunizieren
- HKB B Servieren von Speisen und Getränken
- HKB C Reinigen und Gestalten von Räumen
- HKB D Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- HKB E Umsetzen von Betriebsabläufen

Die überbetrieblichen Kurse können auch betriebsintern in Form von Vertiefungstagen durchgeführt werden.

Aus zeitlichen Gründen können nicht alle üK-Leistungsziele bearbeitet werden. Die zu behandelnden Inhalte werden durch den üK-Betreiber (üK-Center oder Betrieb) aus den Leistungszielen üK ausgewählt. Die bearbeiteten Themen müssen im üK-Bericht dokumentiert sein.

6 Bildungs- und Lehrplan

6.1 Inhalt

Der Bildungs- und Lehrplan hat folgenden Inhalt:

- a Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
 - 1. dem Tätigkeitsprofil
 - 2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und Handlungskompetenzen
 - 3. dem Anforderungsniveau des Berufes

- b Er führt die Inhalte der praktischen Ausbildung PrA sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus und bestimmt an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen aufgebaut werden.

7 Mindestanforderungen an Berufsbildende und Berufsfachschulbildende

7.1 Fachliche Mindestanforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Mindestanforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner in beruflicher Praxis im Lehrbetrieb erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ oder Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b Fachfrau Hauswirtschaft oder Fachmann Hauswirtschaft EFZ mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c gelernte Hauswirtschafterin oder gelehrter Hauswirtschafter mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d Hotelfachfrau oder Hotelfachmann EFZ mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- e gelernte Hotelfachassistentin oder gelernter Hotelfachassistent mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- f gelernte Gastronomiefachassistentin oder gelernter Gastronomiefachassistent mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- g eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und mindesten 2 Jahren berufliche Praxis im Lehrgebiet;
- h einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung; einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens 2 Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Die Liste der verwandten Berufe kann auf der Homepage der OdA Hauswirtschaft Schweiz eingesehen werden.

7.2 Fachliche Mindestanforderungen an Berufsfachschullehrerinnen und Berufsfachschullehrer

Die fachlichen Mindestanforderungen an eine Berufsfachschullehrerin oder einen Berufsfachschullehrer in beruflicher Praxis in der Berufsfachschule erfüllt, wer über eine fachliche, pädagogische und methodisch-didaktische Bildung verfügt (Bundesgesetz über die Berufsbildung / Berufsbildungsgesetz (BBG) vom 13. Dezember 2002 / Art. 46 Anforderungen an die Lehrkräfte).

8 Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentation

8.1 Lerndokumentation

Die lernende Person führt während der Bildung im Lehrbetrieb eine Lerndokumentation in einer für sie geeigneten Form, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation und bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.

8.2 Bildungsbericht

Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie/er stützt sich dabei auf die Leistungen im Lehrbetrieb und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie/er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und Fristen schriftlich fest.

Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

Werden die Ziele der vereinbarten Massnahmen nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, teilt die Bildungsverantwortliche/der Bildungsverantwortliche dies den Vertragsparteien mit.

8.3 Leistungsdokumentation der Berufsfachschule

Die Berufsfachschulen dokumentieren die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und erstellen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis.

9 Qualifikationsverfahren

9.1 Gegenstand

Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Ziffer 3.2 erworben worden sind.

Das Qualifikationsverfahren nimmt Rücksicht auf die individuellen Fähigkeiten der Lernenden bezüglich Arbeitstempo und Lernmöglichkeiten auf dieser Ausbildungsstufe. Es kann sowohl zeitlich gestaffelte Teilqualifikationen und/oder ein abschliessendes Qualifikationsverfahren umfassen.

9.2 Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

Im Qualifikationsverfahren werden die im Bildungs- und Lehrplan festgehaltenen Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a Praktische Arbeit; als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von je 1 Stunde in den Positionen 1-3.
Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der praktischen Ausbildung PrA geprüft. Die lernende Person kann zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
Die Lerndokumentation und die Unterlagen aus den überbetrieblichen Kursen dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.
Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche, wobei der Handlungskompetenzbereich E „Umsetzen von Betriebsabläufen“ in den Positionen 1-4 eingebunden ist.
Das Fachgespräch im Umfang von 15 Minuten umfasst Handlungskompetenzen aus den Positionen 1-3. Für die Vorbereitung des Fachgesprächs dienen die entsprechenden Referenzsituationen, aus denen die Berufsbildenden einen auf die Lernenden und den Betrieb zugeschnittenen Fragenkatalog zusammenstellen. Dabei ist zu beachten, dass keine reine Wissensabfrage durchgeführt wird, sondern nach dem Warum und Wie gefragt wird, damit ein Dialog geführt werden kann.

Position	Handlungskompetenzbereiche
1.	Auftreten und Kommunizieren /Servieren von Speisen und Getränken (1h)
2.	Reinigen und Gestalten von Räumen (1h)
3.	Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf (1h)
4.	Fachgespräch (15 Minuten)

- b Allgemeinbildung; als vorgegebene schriftliche Vertiefungsarbeit mit Präsentation.
Dieser Qualifikationsbereich wird im letzten Semester der praktischen Ausbildung PrA durchgeführt.

In jedem Qualifikationsbereich beurteilt eine Prüfungsexpertin oder ein Prüfungsexperte die Leistungen.

9.3 Bewertung und Beurteilung

Die Aufgaben in den einzelnen Positionen werden in Unterpositionen aufgeteilt. Diese werden durch die Expertin/den Experten auf einer 4-stufigen Skala von «Aufgabe selbständig erfüllt» bis «Aufgabe mit Unterstützung erfüllt» bewertet. Unterpositionen, die im Bereich «mit Unterstützung erfüllt» bewertet werden, müssen im dafür vorgesehenen Feld begründet werden.

10 Kompetenznachweis und Ausweis

10.1 Individueller Kompetenznachweis

Die nachgewiesenen Handlungskompetenzen nach Ziffer 3.2 sind im individuellen Kompetenznachweis aufgeführt.

Praktische Arbeit; Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner beurteilt gegen Ende der praktischen Ausbildung PrA, ob die lernende Person fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche:

- HKB A Auftreten und Kommunizieren
- HKB B Servieren von Speisen und Getränken
- HKB C Reinigen und Gestalten von Räumen

- HKB D Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- HKB E Umsetzen von Betriebsabläufen

10.2 Ausweis

Wer das Qualifikationsverfahren durchlaufen hat, erhält den Ausweis von OdA Hauswirtschaft Schweiz und INSOS Schweiz.

Der Ausweis berechtigt, sich als „Praktikerin PrA Hotellerie-Hauswirtschaft“ oder „Praktiker PrA Hotellerie-Hauswirtschaft“ zu bezeichnen.

11 Inkrafttreten

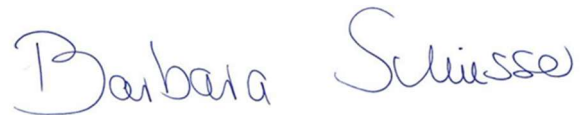
Dieses Bildungskonzept tritt am 1. April 2026 in Kraft.

10. Februar 2026

OdA Hauswirtschaft Schweiz



Sonja Schläpfer
Präsidentin



Barbara Schiesser
Geschäftsführerin