

Grundbildung**Tätigkeiten**

In Hotels erledigen Hotelfachleute hinter den Kulissen verschiedene Aufgaben: Sie halten Gästezimmer und Aufenthaltsräume sauber und betätigen sich in der Wäscheversorgung. Beim Frühstück und bei Banketten betreuen sie die Gäste und an der Réception unterstützen sie das Personal.

Hotelfachleute sorgen dafür, dass sich Ferien- und Seminargäste in einem Hotel rundum wohl fühlen. Sie sind für Ordnung und Sauberkeit verantwortlich und pflegen die Gästezimmer. Sie räumen auf, füllen die Mini-Bar auf, wechseln die Wäsche, machen die Betten, reinigen das Bad und staubsaugen die Böden in den Zimmern. Für neue Gäste stellen sie Früchteschalen oder Blumensträuße bereit. Fachkundig reinigen und pflegen sie Aufenthaltsräume, Möbel und Einrichtungen und kümmern sich um Pflanzen und Dekorationen. Kleinere Reparaturen führen sie selbst aus.

In der Wäscherei des Hotels besorgen Hotelfachleute Berufskleider und Hotelwäsche. Sie waschen, trocknen und bügeln mit modernen Maschinen oder benutzen spezielle Bügelpressen. In der Wäsche- und Textilpflege kennen sie sich aus. Sie achten darauf, dass alle Textilien und die Wäsche der Hotelgäste umweltverträglich, termingerecht und kostengünstig gereinigt resp. gepflegt werden. Anschliessend versorgen sie die Wäsche in den vorgesehenen Regalen.

Hotelfachleute sind für den reibungslosen Ablauf des Frühstücksservices verantwortlich. Sie richten das Frühstücksbuffet für die Gäste her und bereiten die Getränke zu. Sie halten die Maschinen und Geräte in Ordnung und servieren den Gästen das Gewünschte. Zusätzlich bereiten sie Räume für Seminare oder Bankette vor. Sie kontrollieren, ob die nötigen technischen Hilfsmittel wie Hellraumprojektoren, Flipcharts, Beamer und Schreibutensilien bereit stehen, arrangieren Tische und Stühle in der gewünschten Form, dekorieren den Raum und kümmern sich um die Pausenverpflegung während des Anlasses. An der Hotelréception unterstützen sie die Mitarbeitenden, betreuen und beraten die Hotelgäste freundlich und aufmerksam. Sie nehmen deren Wünsche entgegen, empfangen und verabschieden die Gäste.

Hotelfachleute verwalten Materialien wie Wäsche, Reinigungsmittel und Lebensmittel. Sie bestellen die erforderlichen Produkte, kontrollieren sie bei der Lieferung, lagern sie hygienisch und geben sie an die verschiedenen Abteilungen aus.

Organisationstalent, Flexibilität und Belastbarkeit sind in der Hotellerie besonders wichtig. Selbst wenn es hektisch zu und her geht oder Unvorhergesehenes eintritt, müssen Hotelfachleute die Übersicht und Ruhe behalten.

Berufsfeld 3
Gastgewerbe**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. Verordnung vom
7.12.2004

Dauer

3 Jahre

Bildung in beruflicher Praxis

in einem Hotel (mindestens 35 Wochen jährlich)

Schulische Bildung

Je nach Kanton verschieden: 1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonnale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel von hotelleriesuisse

Berufsbezogene Fächer:

Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Logistik, Gästebetreuung, Raumgestaltung, Werterhaltung, Wäscheversorgung, Anlagen / Maschinen / Geräte und Utensilien, zweite Sprache

Überbetriebliche Kurse

zu verschiedenen Themen

Berufsmatura

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis "Hotelfachmann/-frau EFZ"

Voraussetzungen

Vorbildung

- Abgeschlossene Volksschule
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

Anforderungen

- praktische Veranlagung für hauswirtschaftliche Arbeiten
- Organisationstalent
- Ordnungssinn
- Dienstleistungsbewusstsein
- Freude am Kontakt mit Menschen
- gute Umgangsformen
- Teamgeist
- Belastbarkeit und Flexibilität
- gute Gesundheit

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Berufsverbänden und Höheren Fachschulen

Verkürzte Zweitlehren

Restaurationsfachmann/-frau EFZ, Koch/Köchin EFZ

Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis:
Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Führungsfachmann/-frau, Bereichsleiter/in Restauration (in Vernehmlassung beim BBT), Gastro-Betriebsleiter/in Chef/in de Réception (in Vernehmlassung beim BBT)

Höhere Fachprüfungen (HFP)

Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom (in Vernehmlassung beim BBT), Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie mit eidg. Diplom (in Vernehmlassung), Dipl. Restaurateur / Restauratrice

Höhere Fachschule

Dipl. Restaurateur-Hôtelier / dipl. Restauratrice-Hôtelière HF

Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Facility Management, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

Berufsverhältnisse

Hotelfachleute arbeiten in Hotels mit Ganzjahres- oder Saisonbetrieb.

Die Arbeitszeiten sind in der Regel unregelmässig und mit Schicht-, Abend- und Wochenenddiensten verbunden. In der Hochsaison ist die Arbeitsbelastung erhöht.

Die Schnupper- und Lehrstellenvermittlung der Branche (www.berufe-gastgewerbe.ch) hilft Interessierten bei der Suche nach Angeboten in allen Sprachregionen der Schweiz.

Hotelfachleute EFZ mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufspraxis sind gesucht und haben für die Zukunft gute Aussichten als Kadermitarbeitende.

Weitere Informationen

hotelleriesuisse
Nachwuchsmarketing
3001 Bern
Tel: 031 370 41 11
www.berufe-gastgewerbe.ch

GastroSuisse
Verband für Hotellerie und Restauration
8046 Zürich
Tel: 0848 377 111
www.berufe-gastgewerbe.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Lehrstellensuche:
www.berufsberatung.ch/lehrstellen

Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ	3	0.230
Restaurationsfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT	17	0.611
Hotellerieangestellte/r EBA	3	0.220