

---

**Grundbildung****Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe

---

**Tätigkeiten**

**Hotelfachleute sind in Hotels meist hinter den Kulissen tätig und erledigen verschiedene Aufgaben: Sie halten Gästezimmer und Aufenthaltsräume sauber, arbeiten in der Wäscheversorgung, betreuen Gäste beim Frühstück und bei Banketten und unterstützen das Personal an der Réception.**

Hotelfachleute sorgen dafür, dass sich Ferien- und Seminargäste in einem Hotel rundum wohl fühlen. Sie sind verantwortlich für Ordnung und Sauberkeit und pflegen die Gästezimmer. Sie räumen auf, füllen die Mini-Bar auf, wechseln die Wäsche, machen die Betten, reinigen das Bad und staubsaugen die Zimmer. 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. Sie führen auch kleinere Reparaturen aus.

Im Bereich Wäscheversorgung sortieren Hotelfachleute Berufskleider und Hotelwäsche. Sie waschen, trocknen und bügeln mit modernen Maschinen oder auf speziellen Bügelpressen. Sie kennen sich aus in der Wäsche- und Textilpflege und achten darauf, dass diese möglichst umweltverträglich, termingerecht und kostengünstig durchgeführt wird. Anschliessend versorgen sie die Wäsche in den vorgesehenen Regalen.

Im Frühstücksservice bereiten Hotelfachleute die Getränke zu, halten die Einrichtungen am Buffet 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 bereitstehen, arrangieren Tische und Stühle in der gewünschten Form, dekorieren den Raum und kümmern sich um die Zwischenverpflegung.

An der Hotelréception unterstützen Hotelfachleute die Mitarbeitenden, betreuen und beraten die Hotelgäste freundlich und aufmerksam. Sie nehmen deren Wünsche entgegen, empfangen und verabschieden die Gäste usw.

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

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

---

**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 interkantona-  
le Fachkurse zu je 5 Wo-  
chen jährlich in einem Schul-  
hotel**Berufsbezogene Fächer:**Betriebswirtschaft / Betriebs-  
organisation, Hygiene, Ar-  
beitssicherheit und Gesund-  
heitsschutz, Logistik, Gästebe-  
treuung, Raumgestaltung,  
Werterhaltung, Wäscheversor-  
gung, Anlagen / Maschinen /  
Geräte und Utensilien, zweite  
Sprache**Überbetriebliche Kurse**

zu verschiedenen Themen

**Berufsmatura**Bei sehr guten schulischen  
Leistungen kann während oder  
nach der Grundbildung zusätz-  
lich die Berufsmaturitätsschule  
besucht werden.**Abschluss**Eidg. Fähigkeitszeugnis "Ho-  
telfachmann/-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 Zusatzlehren

Restaurationsfachmann/-frau, Koch/Köchin

### Berufsprüfung (BP)

Hauswirtschaftsleiter/in, Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in, Restaurationsleiter/in (alle mit eidg. Fachausweis)

### Höhere Fachprüfungen (HFP)

Dipl. Hauswirtschaftsleiter/in, Dipl. Restaurateur / Restauratrice

### Höhere Fachschule

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

### Fachhochschule

Bachelor FH in International Hospitality Management, Bachelor FH in Betriebsökonomie, Bachelor FH in Facility Management

## 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.

In grösseren Städten sind Ausbildungsplätze rasch vergeben, in Tourismusregionen oder ländlichen Gebieten sind eher Ausbildungsplätze vorhanden.

Qualifizierte Hotelfachleute mit Fremdsprachenkenntnissen sind im In- und Ausland gesucht.

## Weitere Informationen

hotelleriesuisse  
Nachwuchsmarketing  
3001 Bern  
Tel: 031 370 41 11  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und  
Restauration  
Nachwuchsmarketing  
8046 Zürich  
Tel: 0848 377 111  
[www.berufe-gastgewerbe.ch](http://www.berufe-gastgewerbe.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lehrstellen](http://www.berufsberatung.ch/lehrstellen)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld/SD

Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ	3	0.230
Restaurationsfachmann/-frau EFZ	3	0.220
Kaufmann/-frau Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)	17	0.611