

Berufsprüfung (BP)**Berufsfeld 3**
Gastgewerbe, Hotellerie**Tätigkeiten****Ausbildung**

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft koordinieren und planen Aufgaben für den Betrieb eines Hotels, Spitals oder Heims. Sie organisieren je nach Arbeitsort zum Beispiel Reinigungs- und Instandhaltungsaufgaben sowie den Textilpflegeprozess. Die Berufsleute kümmern sich auch um die Beschaffung von Material oder die Verpflegung von Gästen, Patientinnen und Mitarbeitenden.

Prüfungsvorbereitung

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in der Regel in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind unter examen-schweiz.ch erhältlich.

Sie üben folgende Tätigkeiten aus:

Arbeiten planen und organisieren

- verschiedene Bereiche des Unterhalts und der Hauswirtschaft organisieren, zum Beispiel die Reinigung, die Wäscherei oder das Catering
- Arbeiten von Mitarbeitenden koordinieren und kontrollieren
- Kommunikation zwischen verschiedenen Personen innerhalb und ausserhalb des Betriebs koordinieren und sicherstellen, zum Beispiel zwischen Gästen, Kunden, Mitarbeiterinnen und Behörden
- Ausrüstung und Material beschaffen und testen oder dies in Auftrag geben
- dafür sorgen, dass genügend Vorräte vorhanden sind, zum Beispiel Getränke, Lebensmittel, Reinigungsmittel und -material oder saubere Textilien
- Lieferungen kontrollieren und sicherstellen, dass die Lagerung den geltenden Hygiene- und Sicherheitsanforderungen entspricht
- Abfall umweltgerecht entsorgen

Bildungsangebote

- BFF Kompetenz Bildung Bern
- Strickhof, Zürich
- Hotel & Gastro formation, Weggis/LU
- Berufs- und Weiterbildungszentrum für Gesundheits- und Sozialberufe, St. Gallen

Alle Angebote auf berufsberatung.ch/schulen

Personal führen und administrative Arbeiten erledigen

- neues Personal einstellen und einarbeiten
- Arbeitszeiten und -pläne festlegen und die Ferien der Mitarbeitenden koordinieren
- sicherstellen, dass Mitarbeitende informiert sind und sich weiterbilden können, zum Beispiel durch die Organisation von internen Weiterbildungskursen
- Massnahmen in den Bereichen Hygiene, Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Umweltschutz im Unternehmen umsetzen
- berechnen, ob sich der Betrieb lohnt und bei Bedarf Massnahmen einführen, damit der Betrieb rentabler wird
- Budgets erstellen und kontrollieren

Dauer

1-2 Jahre, berufsbegleitend

Module

- Führen von Mitarbeitenden, Anwenden des Selbstmanagements und der Kommunikation
- Vermarkten von Angeboten und Dienstleistungen
- Anwenden von Finanzinstrumenten
- Gestalten der Betriebsorganisation
- Planen und Organisieren des Reinigungsprozesses sowie Gestalten der Raumatmosphäre
- Planen und Organisieren des Textilpflege-Prozesses und der Wäscheversorgung
- Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungsangeboten

Abschluss

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

Voraussetzungen

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fähigkeitszeugnis (EFZ) als Fachmann/-frau Hauswirtschaft oder als Hotelfachmann/-frau und mind. 3 Jahre Berufserfahrung zu 80% im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft, davon 1 Jahr Führungserfahrung zu 80%
- oder ein anderes EFZ und Leistungsnachweise der drei hauswirtschaftlichen Grundlagenfächer (Reinigung, Wäsche, Gastronomie) und mind. 4 Jahre Berufserfahrung zu 80% im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft, davon 1 Jahr Führungserfahrung zu 80%

Zusätzlich zu den genannten Bedingungen:

- erforderliche Modulabschlüsse oder Gleichwertigkeitsbestätigungen
- Abschluss des Ausbildungskurses für Berufsbildner/innen

Anforderungen

- Fähigkeit, Mitarbeitende zu führen und im Team zu arbeiten
- Kunden- und Serviceorientierung
- Organisations- und Planungsgeschick
- Dienstleistungsbewusstsein
- gute betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- robuste Gesundheit

Weiterbildung

Kurse

Angebote von Verbänden wie HotellerieSuisse und GastroSuisse sowie von höheren Fachschulen und Fachhochschulen.

Höhere Fachprüfung (HFP)

Zum Beispiel, mit eidg. Diplom:

- Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Leiter/in in Facility Management und Maintenance
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie

Höhere Fachschule

Bildungsgänge in verwandten Fachbereichen, zum Beispiel dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF.

Fachhochschule

Studiengänge in verwandten Bereichen, zum Beispiel Bachelor of Science in Facility Management. Je nach Fachhochschule gelten unterschiedliche Zulassungsbedingungen.

Berufsverhältnisse

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten im Büro und vor Ort in der Institution, zum Beispiel, um Aufgaben zu kontrollieren oder beaufsichtigen. Sie arbeiten in einem Team, welches sie leiten, und stehen in Kontakt mit Kundinnen und Lieferanten. Die Arbeitszeiten können unregelmässig sein.

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten in verantwortungsvollen Positionen in Gesundheitseinrichtungen, Spitex-Organisationen, Spitälern, Kliniken, Heimen, Ausbildungs- und Konferenzzentren, Hotels, Personalrestaurants, Catering-Unternehmen, Industrieräschereien, Reinigungsfirmen oder öffentlichen Institutionen. Sie können auch ihr eigenes Dienstleistungsunternehmen gründen.

Weitere Informationen

Prüfungssekretariat Eidg.
Berufsprüfung für Bereichsleiter/in
Hotellerie-Hauswirtschaft
8304 Wallisellen
examen-schweiz.ch

Schweizerischer Verband für Facility
Management und Maintenance
(FMPRO)
8304 Wallisellen
fmpro-swiss.ch

OdA Hauswirtschaft Schweiz
6006 Luzern
www.hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro Union
6006 Luzern
www.hotelgastrounion.ch

Allgemeine Informationen:
www.berufsberatung.ch

Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Haushaltleiter/in BP	3 / 0.230.4.0
Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin BP	1 / 0.130.3.0
Gastro-Betriebsleiter/in BP	3 / 0.220.40.0