

Bereichsleiter/in Hotellerie - Hauswirtschaft (BP)

Ersetzt: INFObildung&beruf «Hotellerieleiter/in (BP), in Vernehmlassung» (PANORAMA.aktuell 20.01.2009)

- ▷ Die Prüfungsordnung wurde am 10. Juli 2009 durch das BBT genehmigt.
- ▷ Die neue Prüfungsordnung ersetzt:
 - Reglement über die Berufsprüfung für hauswirtschaftliche Betriebsleiter/innen (01.12.1997)
 - Prüfungsordnung über die Berufsprüfung für Hauswirtschaftleiter/innen (11.11.1998)

Kurzbeschreibung

Bereichsleiter/innen Hotellerie - Hauswirtschaft arbeiten nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv und sind für die Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hotellerie - Hauswirtschaft zuständig. Sie übernehmen fachliche und organisatorische Verantwortung für die Werterhaltung, Reinigungs- und Wäscheorganisation, die Raumbewirtschaftung und -gestaltung und die Verpflegungsorganisation im Bereich Gastronomie oder Pflegestation.

Wer einen oder mehrere hauswirtschaftliche Sektoren leitet, kann:

- ⇒ die Dienstleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen sicherstellen.
- ⇒ Arbeitsleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen, unter der Berücksichtigung der Qualitätsanforderungen, planen, erfassen, organisieren und beurteilen.
- ⇒ die logistischen Prozesse von der ökonomischen und ökologischen Beschaffung bis zur Entsorgung planen und sicherstellen.
- ⇒ die hauswirtschaftliche Infrastruktur bereitstellen und unterhalten.
- ⇒ die sektorspezifischen, gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften umsetzen.
- ⇒ Mitarbeitende und Lernende zielorientiert führen, und deren Einsatz planen.
- ⇒ Konfliktsituationen erkennen und Führungsinstrumente anwenden.
- ⇒ die Bedürfnisse interner/externer Kunden/Mitarbeitender wahrnehmen und betriebs- und adressatengerecht erfüllen.
- ⇒ in Projektgruppen mitarbeiten.
- ⇒ die schriftliche und mündliche Kommunikation sicherstellen und Schnittstellen pflegen.
- ⇒ Budgets erstellen und kontrollieren.
- ⇒ Materialien, Maschinen und Dienstleistungen beschaffen.
- ⇒ Leistungen erfassen, kalkulieren, beurteilen, einkaufen und verkaufen.

Trägerschaft

Die folgenden Organisationen der Arbeitswelt bilden die Trägerschaft:

Arbeitnehmerverbände:

- FM Schweiz
- Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hauswirtschaft
- GROCADI, Groupement romand des cadres d'intendance
- SIHP, Schweizerische Interessengruppe der Hotellerie auf Pflegestationen

Arbeitgeberverbände:

- CURAVIVA Schweiz
- H+, die Spitäler der Schweiz

Sozialpartner:

- Hotel & Gastro formation (sozialpartnerschaftliche Berufsbildungsorganisation der Verbände Hotel & Gastro Union, GastroSuisse, hotelleriesuisse)

Zulassung zur Berufsprüfung

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- a) ein Fähigkeitszeugnis einer mindestens 2-jährigen Grundbildung in Hauswirtschaft besitzt und 3 Jahre Berufserfahrung* zu 80 % nachweist, wovon ein Jahr Führungserfahrung* mit mindestens einer unterstellten Person; **oder**
- b) über einen Fachausweis «Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter» oder «Haushaltleiterin/Haushaltleiter» oder ein hauswirtschaftliches Lehrpatent verfügt und eine Berufspraxis* im Kollektivhaushalt von 1 Jahr zu 80 % nachweist; **oder**
- c) ein Fähigkeitszeugnis oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt sowie 4 Jahre Berufspraxis* zu 80 % nachweist, wovon 1 Jahr Führungserfahrung* mit mindestens einer unterstellten Person; **oder**
- d) 8 Jahre Berufspraxis* zu 80 % nachweist, wovon 1 Jahr Führungserfahrung* mit mindestens einer unterstellten Person und über die 3 hauswirtschaftlichen Modulabschlüsse (Grundlagen der Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie) verfügt;

und

- e) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. anerkannten Gleichwertigkeitsbestätigungen verfügt;
- f) den Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner in Lehrbetrieben besucht hat.

* *Geringere Beschäftigungsgrade als 80% werden pro rata angerechnet.*

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung müssen folgende acht Modulabschlüsse vorliegen.

Betriebswirtschaftliche Pflicht-Module:

Mitarbeiterführung, Marketing/Kommunikation, Betriebsorganisation, Einkauf/Entsorgung/Ökologie/Hygiene, Administration/Finanz- und Rechnungswesen

Hauswirtschaftliche Pflicht-Module:

Reinigungstechnik und -organisation, Wäschereitechnik und -organisation

Hauswirtschaftliches Wahlpflichtmodul:

8a) Angebotsgestaltung und Gastronomieorganisation oder

8b) Gastronomie auf Pflegestationen oder

8c) Dienstleistungen in der Erlebnishotellerie und -gastronomie

Inhalt und Anforderungen der einzelnen Module sind in den Modulbeschreibungen der Trägerschaft festgelegt.

Prüfung

Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifende Prüfungsteile: Fallbearbeitung, Prüfungsgespräch, Fallsimulation in führender Funktion, Lernreflexionsdossier, Prüfungsgespräch

Titel

- Bereichsleiter/in Hotellerie - Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis
- Responsable du secteur hôtelier - intendance avec brevet fédéral
- Responsabile del settore alberghiero – economia domestica con attestato professionale federale

Als englische Übersetzung wird empfohlen:

- Head of section in Hotelbusiness with Federal Diploma Professional Education and Training (Federal P Diploma)

Weitere Informationen

s. Trägerschaft