Neue Berufe Hotellerie-Hauswirtschaft

«Die Ausweitung der Tätigkeitsgebiete macht die Lehre interessanter»

Im Sommer 2024 starten zwei neue berufliche Grundbildungen: Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Praktikerin/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA. Katia Tschumi. Präsidentin der OdA Hauswirtschaft Bern. stellt die Berufe vor.

ROLEMARTI

Frau Tschumi, was machen Fachfrauen und -männer Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ?

Sie sorgen dafür, dass sich die Gäste von Hotels, die Bewohnerinnen und Bewohner von Pflegeheimen sowie die Patientinnen und Patienten von Spitälern und Kliniken wohlfühlen. Fachfrauen und -männer Hotellerie-Hauswirtschaft sind verantwortlich für Wohnlichkeit und Ambiente, reinigen die Räumlichkeiten, bereiten die Wäsche auf, helfen an der Rezeption. in der Administration, im Restaurant oder im Lager, erteilen Auskünfte und organisieren kleinere Anlässe. Das Aufgabenspektrum ist enorm breit und erfordert vielfältige fachliche wie soziale Kompetenzen.

Was machen Praktikerinnen und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA?

Sie sind in denselben Aufgabengebieten tätig, arbeiten aber mehrheitlich auf Anleitung einer Fachperson. Die zweijährige EBA-Grundbildung ist weniger anspruchsvoll als die dreijährige EFZ-Grundbildung. Sie ebnet praktisch begabten Jugendlichen sowie Jugendlichen, die ihre Kompetenzen



«Wir bieten den jungen Berufsleuten eine breitere Palette an Ausbildungs- und damit Karrieremöglichkeiten», sagt Katia Tschumi.

in der Unterrichtssprache aufbauen müssen, den Weg in unser Berufsfeld.

Beide Berufe sind neu und iraendwie doch nicht ...

Bisher gab es im Berufsfeld Hauswirtschaft und im Berufsfeld Hotellerie je eine EFZ- und eine EBA-Grundbildung (siehe Kasten). Da sie in grossen Teilen deckungsgleich waren, haben sich die Trägerinnen dieser Berufe - die OdA Hauswirtschaft Schweiz und Hotel&Gastro formation - für eine Zusammenlegung und gleichzeitige Aufwertung der Ausbildungen entschieden. Neu haben beispielsweise alle EFZ-Lernenden ab dem zweiten Lehrjahr Englischunterricht. Zudem können sie einen Schwerpunkt wählen - Hotellerie oder Hauswirtschaft. Unabhängig davon ist der Abschluss nun einheitlich geregelt und ermöglicht den barrierefreien Wechsel von der Hotellerie in die Hauswirtschaft und umaekehrt.

Was verspricht sich die Branche von der Fusion der bisherigen Berufe?

Wir bieten den jungen Berufsleuten eine breitere Palette an Ausbildungsund Karrieremöglichkeiten. Die neuen Berufsbilder ermöglichen zudem attraktive Ausbildungsmodelle. Ein Hotel und ein Spital können eine Partnerschaft eingehen und ihren Lernenden Praktika im ieweils anderen Betrieb anbieten. Das erweitert den Horizont der Jugendlichen und fördert ihre Persönlichkeitsentwicklung. Zurzeit bauen wir eine Plattform, auf der sich interessierte Betriebe melden können. Langfristig erhoffen wir uns natürlich,

Berufsinformation und offene Lehrstellen

Die beruflichen Grundbildungen «Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ» und «Praktiker/-in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA» ersetzen die Ausbildungen «Fachfrau/-mann Hauswirtschaft EFZ» und «Hauswirtschaftspraktiker/-in EBA» sowie «Hotelfachfrau/-mann EFZ» und «Hotellerieangestellte/-r EBA». Details zu den beiden Berufsbildern sowie offene Lehrstellen gibts unter folgenden Links: hotellerie-hauswirtschaft.ch, berufsberatung.ch/lena, hauswirtschaftbern.ch, berufehotelgastro.ch

mehr Fachkräfte für unser Berufsfeld zu gewinnen.

Wird die Ausbildung bzw. wird der Beruf durch die Neupositionierung attraktiver?

Die Ausweitung der Tätigkeitsgebiete macht die Lehre auf ieden Fall interessanter. Und durch die Stärkung der Bereiche «Gästebetreuung» und «Administration» werden die EFZ-Lernenden vermehrt Planungsaufgaben übernehmen und somit öfter am Computer arbeiten. Mehr noch: Bereits während der Ausbildung – spätestens aber danach - können sie rasch Führungsfunktionen übernehmen, weil in der Branche viele Mitarbeitende ohne berufsspezifischen Abschluss tätig sind. Ihnen fehlt zum Teil das Fachwissen bezüglich Arbeitssicherheit, Hygiene, Materialeigenschaften, Ergonomie oder den Umgang mit technischen Geräten.

Die ersten Lernenden starten im Sommer 2024. Gibt es noch freie Lehrstellen?

Ja. Die Lehrstellen findet man auf den Webseiten der beiden Trägerorganisationen oder im Lehrstellennachweis (Kasten). Wer gerne praktisch arbeitet und Abwechslung schätzt, ist in der Hotellerie-Hauswirtschaft am richtigen Ort. Hier legt man in allen Abteilungen unserer Institutionen Hand an und kommt mit vielen unterschiedlichen Menschen in Kontakt - Mitarbeitenden sowie Kundinnen und Kunden. Die meisten Lehrbetriebe bieten übrigens Schnupperlehren an.

Welche Entwicklungsperspektiven bietet das Berufsfeld?

Es gibt auf allen Stufen des Bildungssystems vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten – von den Berufsprüfung bis zu den Höheren Fachschulen und den Fachhochschulen. Diese Lehrgänge erweitern und vertiefen das Fachwissen in den Bereichen Facility Management und Unterhalt sowie Hotellerie, Gastronomie und Restauration und ermöglichen die Übernahme verantwortungsvoller Fach- und Führungsfunktionen.

Mittelschul- und Berufsbildungsamt Internetseite: www.be.ch/einsteiger Newsletter: www.be.ch/berufsbildungsbrief

Unterstützt durch:





BIZ Berufsberatungs- und Informationszentren OP Centres d'orientation professionnelle





