

Hotellerieangestellte/-r EBA Beispiel betrieblicher Ausbildungsplan

Monat	Woche	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	
Juli	28	Haus- und Etagedienst	Haus- und Etagedienst	Das Beispiel des Ausbildungsplans zeigt eine Möglichkeit, die Lernenden praktisch einzusetzen. Je nach Betriebsgrösse und Betriebsart können/müssen Bereiche übergreifend vermittelt werden (z. B. Frühstück und Office oder Etagedienst und Wäscheversorgung etc.). Wichtig ist beim betrieblichen Ausbildungsplan, dass die Schwergewichte pro Kern- und Leistungsbereich eingehalten und dass die Lernenden in allen Bereichen (gemäss untenstehenden Richtzeiten) eingesetzt werden. Der Berufsbildner ist verpflichtet für jeden Kern- und Leistungsbereich den Kompetenznachweis (Bewertungsblatt) zu erstellen. Der Lernende muss den Kompetenznachweis an das Qualifikationsverfahren «praktische Arbeiten» mitnehmen und der Chefexpertin/dem Chefexperten abgeben.
	29			
	30			
August	31		Ferien	
	32		Office/Stewarding	
	33			
	34			
September	35	Schulhotelkurs (Interkantonale Berufsfachschule inkl. üK)	Frühstückservice/Bufet	
	36			
	37			
	38			
Oktober	39	Ferien		
	40	Haus- und Etagedienst	Gästebetreuung Seminarbereich	
	41			
	42		Ferien	
43	Schulhotelkurs (Interkantonale Berufsfachschule inkl. üK)			
November		44	Gästebetreuung Seminarbereich	
		45		
Dezember		46	Wäscheversorgung	Haus- und Etagedienst
	47			
	48			
	49			
Januar	50	Ferien	Kompensation	
	51	Wäscheversorgung		
	52		Ferien	
	Februar	1	Haus- und Etagedienst	Frühstückservice/Bufet
2				
3				
4				
März	5	Schulhotelkurs (Interkantonale Berufsfachschule inkl. üK)	Haus- und Etagedienst	
	6			
	7			
	8			
April	9	Werterhaltung Seminarbereich	Schulhotelkurs (Interkantonale Berufsfachschule inkl. üK)	
	10			
	11			
	12			
Mai	13	Wäscheversorgung	Haus- und Etagedienst	
	14			
	15			
	16			
Juni	17	Haus- und Etagedienst	Office/Stewarding	
	18			
	19			
	20			
	21	Haus- und Etagedienst	Haus- und Etagedienst	
	22			
	23			
	24			

Richtzeit für die praktische Ausbildung im Ausbildungsbetrieb					
1. Ausbildungsjahr		2. Ausbildungsjahr		Schulhotel inkl. üK	Ferien
Kern- und Leistungsbereich 1	Kern- und Leistungsbereich 2	Kern- und Leistungsbereich 3	Kern- und Leistungsbereich 4		
Werterhaltung und Raumgestaltung im Etagenbereich 19 Wochen Haus- und Etagedienst und Raumgestaltung in Zimmern und Aufenthaltsräumen 19 Wochen	Wäscheversorgung, Raumgestaltung im Hotel und Seminarbereich 18 Wochen Wäscheversorgung 14 Wochen Raumgestaltung, Dekorationen und Einrichten von Seminarräumen 4 Wochen	Gästebetreuung Frühstücksbereich, Werterhaltung Office, Logistik 18 Wochen Frühstücksservice 14 Wochen Werterhaltung Office 4 Wochen	Werterhaltung Hauswirtschaft, Gästebetreuung im Hotel- und Seminarbereich 18 Wochen Haus- und Etagedienst allgemein 14 Wochen Gästebetreuung Seminarbereich 4 Wochen QV einfügen	2 x 5 Wochen pro Ausbildungsjahr Interkantonale Berufsfachschule inkl. üK (überbetriebliche Kurse)	5 Wochen pro Ausbildungsjahr
Gesamtrichtzeit während 2 Ausbildungsjahren (4 Kern- und Leistungsbereiche)					
Werterhaltung: 27 Wochen • Haus- und Etagedienst, Logistik, Office/Stewarding, Seminarbereich Wäscheversorgung: 14 Wochen Gästebetreuung Frühstücksbereich: 14 Wochen • Frühstück, Seminarbereich, Buffet Werterhaltung und Gästebetreuung im Hotel- und Seminarbereich: 18 Wochen • Haus- und Etagedienst allgemein, Gästebetreuung Seminarbereich			Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz, Logistik, Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation werden in den nebenstehenden Bereichen integriert vermittelt und die Umsetzung laufend kontrolliert.		

Inhalte Berufskundeunterricht und überbetriebliche Kurse Hotellerieangestellte/-r EBA (Schulhotels HotellerieSuisse)

1. Schulkurs/Kern- und Leistungsbereich 1 (1. Ausbildungsjahr)	2. Schulkurs/Kern- und Leistungsbereich 2 (1. Ausbildungsjahr)
Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Organisation eines gastgewerblichen Betriebes • Ökonomische und ökologische Zusammenhänge • Verhaltensregeln im Umgang mit Mitarbeitern und Vorgesetzten (Teamwork) 	Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze der Arbeitstechnik, Allgemeines zu Checklisten, Erstellen, Handhaben • Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln
Werterhaltung (Etage/Hausdienst) <ul style="list-style-type: none"> • Reinigung Restant- und Départmentzimmer, öffentliche Räumlichkeiten, Fenster • Vorgehensweisen bei Beschädigungen, Mängeln und Reparaturen • Ökonomischer und ökologischer Einsatz von Reinigungsmitteln • Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien im hauswirtschaftlichen Bereich 	Wäscheversorgung <ul style="list-style-type: none"> • Merkmale/Eigenschaften der Materialien (Textilkunde) • Ökonomischer und ökologischer Einsatz von Reinigungsmitteln • Kreislauf der Wäschepflege • Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien
Raumgestaltung <ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze der Raumgestaltung im Etagenbereich • Dekorationen, Blumen- und Pflanzenpflege 	Raumgestaltung <ul style="list-style-type: none"> • Grundsätze der Raumgestaltung im Seminarbereich
Gästebetreuung <ul style="list-style-type: none"> • Umgangsformen, Verhaltensregeln und Auftreten 	Gästebetreuung <ul style="list-style-type: none"> • Seminarpausen, Gästeeerwartungen/Gästebedürfnisse
Hygiene <ul style="list-style-type: none"> • Zusammenhang Vermehrung/Übertragung von Bakterien/Schimmelpilzen • Grundsätze der persönlichen, der Lebensmittel- sowie der Hygiene am Arbeitsplatz 	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> • Generelle Punkte zu oben erwähnten Bereichen
	Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Gesundheitsregeln, Ökologie, Abfalltrennung
Arbeitssicherheit/Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> • Gesetzliche Vorschriften über Arbeitssicherheit, Gesundheitsvorsorge und -schutz und entsprechende Massnahmen, richtiges Heben und Tragen • Brandschutzmassnahmen im Haus- und Etagenbereich 	Arbeitssicherheit/Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> • Generelle Punkte zu oben erwähnten Bereichen
3. Schulkurs/Kern- und Leistungsbereich 3 (2. Ausbildungsjahr)	4. Schulkurs/Kern- und Leistungsbereich 4 (2. Ausbildungsjahr)
Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> • Tourismus, Aufbau der Branche und Organisation der Betriebe • Verschiedene Betriebsarten, Dienstleistungen 	Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation <ul style="list-style-type: none"> • Ökonomische und ökologische Zusammenhänge
Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Warenlagerung und Entsorgung • Eigenschaften/Merkmale von Lebensmitteln und Getränken • Teilinventar 	Logistik <ul style="list-style-type: none"> • Getränkekunde, Herstellung von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken
Gästebetreuung Frühstücksbereich <ul style="list-style-type: none"> • Bereitstellen und Ausgeben von Getränken und Lebensmitteln • Zweck, Pflege von Maschinen, Geräten im Buffetbereich/ Frühstückszubereitung 	Gästebetreuung <ul style="list-style-type: none"> • Ausschank von alkoholfreien und alkoholhaltigen Getränken
Werterhaltung Office <ul style="list-style-type: none"> • Merkmale/Eigenschaften der Materialien (Glas, Metall, keramische Erzeugnisse, Kunststoff) • Grund- und Sonderreinigungen, entsprechenden Produkte • Ökonomischer und ökologischer Einsatz von Reinigungsmitteln • Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien 	Werterhaltung (Haus- und Etagedienst) <ul style="list-style-type: none"> • Merkmale/Eigenschaften der Materialien (Möbel, Bettinhalt, Wand- und Bodenbeläge) sowie deren Pflege und Unterhalt • Ökonomischer und ökologischer Einsatz von Reinigungsmitteln • Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien
Hygiene <ul style="list-style-type: none"> • Generelle Punkte zu oben erwähnten Bereichen 	Hygiene <ul style="list-style-type: none"> • Generelle Punkte zu oben erwähnten Bereichen
Arbeitssicherheit/Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> • Generelle Punkte zu oben erwähnten Bereichen 	Arbeitssicherheit/Brandschutz <ul style="list-style-type: none"> • 1. Hilfe Massnahmen • Generelle Punkte zu oben erwähnten Bereichen