HotellerieSuisse

Qualifikations-verfahren

Vorbereitung zum Qualifikationsverfahren Hotellerieangestellte/-r EBA

4 Einleitung und Informationen

5 Praktische Arbeiten

6 Berufskenntnisse

7 Allgemeine Bildung

8 Zeitlicher Ablauf des Qualifikationsverfahrens

9 Bestehen des Qualifikations-verfahrens

Einleitung und Informationen

Die Vorbereitung auf die Schlussqualifikation benötigt Zeit und beginnt mit dem Einstieg in die Ausbildung als Hotellerieangestellte/-r EBA. Während zwei Jahren erhalten Sie das nötige Wissen für eine erfolgreiche berufliche Laufbahn. Das Erlernte wird am Qualifikationsverfahren geprüft und bewertet.

Diese Broschüre sowie die Wegleitung für das Qualifikationsverfahren Hotellerieangestellte/-r hilft Ihnen und Ihrer Ausbildungsverantwortlichen bzw. Ihrem Ausbildungsverantwortlichen bei der zielgerichteten Vorbereitung auf die Schlussqualifikation.

Notenzusammensetzung
- Praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskenntnisse Theorie (Erfahrungsnote und Schlussprüfung)
- Allgemeine Bildung (Erfahrungsnote und Vertiefungsarbeit)

Praktische Arbeiten

Hilfsmittel zur Vorbereitung
- Modellehrgang und betrieblicher Ausbildungsplan
- Betriebliche Standortbestimmungen (Modell-Lehrgang Seite 34ff)
- Lerndokumentation und Arbeitsbuch
- Beispiele aus der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren»

Art. 15; Abs. 4 Verordnung über die berufliche Grundbildung Hotellerieangestellte/-r
Die Lerndokumentation inkl. Arbeitsbuch, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen bei der Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten» als Hilfsmittel eingesetzt werden.

Hinweise
Die Praktischen Arbeiten müssen fachgerecht ausgeführt werden. Nach den untenstehenden Bewertungskriterien wird bei der Praktischen Prüfung am Qualifikationsverfahren beurteilt:

Arbeitstechnik/Arbeitsweise
- Ist der Lernende in der Lage, den Arbeitsplatz herzurichten und das MEP vollständig vorzubereiten?

Ablauf/Vorgehen
- Führt der Lernende die einzelnen Arbeiten in einer sinnvollen Reihenfolge aus?
- Arbeitet der Lernende rationell, speditiv und überlegt?
- Arbeitet der Lernende genau, sorgfältig und sauber?
- Führt der Lernende die ihm übertragenen Arbeiten vollständig aus?
- Ist der Lernende initiativ, arbeitet er selbständig?
- Verwendet der Lernende die Hilfsmittel fachgerecht?

Arbeitsschluss
- Wird der Arbeitsplatz ordentlich und aufgeräumt verlassen?

Arbeitssicherheit/Hygiene/Ergonomie
- Werden die Hygieneregeln (im persönlichen und betrieblichen Bereich) beachtet und umgesetzt?
- Werden die Regeln der Arbeitssicherheit/Brandschutz beachtet und umgesetzt?
- Arbeitet der Lernende ergonomisch oder hält sich der Lernende an die Grundsätze der Ergonomie?

Endresultat
- Genügen die Leistungen und das Endprodukt den Anforderungen, welche an eine/-n zukünftige/-n Hotellerieangestellte/-n mit Eidgenössischem Berufsattest gestellt werden?

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird die männliche Sprachform verwendet.

Berufskenntnisse

Hilfsmittel zur Vorbereitung
- Berufskundelehrmittel
- 3 Learn4U
- Lernziele
- Berufskunde-Erfolgskontrollen/Lernzielkontrollen
- Lerndokumentation und Arbeitsbuch
- Checklisten vom Ausbildungsbetrieb und vom Schulhotel

Hinweise
Um den Lerneffekt zu erhöhen wird empfohlen, bei den praktischen Arbeiten im Ausbildungsbetrieb, sich immer auch die Frage nach der Herkunft, den Erkennungsmerkmalen, der Verwendung oder der Lagerung des Materials zu stellen bzw. zu beantworten und im Arbeitsbuch festzuhalten.

Allgemeine Bildung

Hilfsmittel zur Vorbereitung
– Lehrmittel
– Gesetzestexte
– Unterrichtsunterlage

Hinweise

Erfahrungsnote
Die Erfahrungsnote ergibt sich aus dem Mittelwert der Zeugnisnoten in den Bereichen «Gesellschaft» und «Sprache und Kommunikation» auf eine ganze oder halbe Note gerundet.

Vertiefungsarbeit (VA)
Zu einem vorgegebenen Oberthema wählt der Lernende im 3. Kurs ein persönliches Unterthema und beschafft sich zwischen dem 3. und 4. Kurs Informationen z. B. Interviews. In Einzelarbeit verfasst der Lernende im 4. Kurs zu diesem Thema ein Dossier.
Als Abschluss präsentiert der Lernende die gewonnenen Erkenntnisse.

Zeitlicher Ablauf des Qualifikations-verfahrens

Qualifikationsbereich	Wann	Dauer	Was/Bemerkungen
Berufskenntnisse schriftlich	Frühling	120 Minuten	– Weitere Informationen in der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren».
Berufskenntnisse mündlich Gästebetreuung und Raumgestaltung	Frühsommer	30 Minuten	– Prüfungsteil «Praktische Arbeiten» – Weitere Informationen in der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren».
Praktische Arbeiten	Frühsommer	4–5 Stunden	– Prüfungsteil «Praktische Arbeiten» finden an einem Tag statt. – Aufgabenbeispiele und weitere Informationen ersehen Sie in der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren».

Bestehen des Qualifikationsverfahrens

Das Ergebnis der Schlussqualifikation wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Diese wird nach den untenstehenden Qualifikationsbereichen beurteilt und wie folgt gewichtet.

	Beispiel
Praktische Arbeiten/Berufliche Praxis **(zählt doppelt)**	4.9 4.9
Berufskenntnisse (schriftlich und mündlich)	4.6
Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote aus dem Durchschnitt der Zeugnisnoten auf eine ganze oder halbe Note gerundet)	5.0
Allgemeine Bildung (Durchschnitt aus Erfahrungsnote und Vertiefungsarbeit)	5.1
Gesamtnote 24.5 : 5 =	**4.9***

*Die Gesamtnote ist das, auf eine Dezimalstelle gerundete, Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche (1/5 der Notensumme).

Gemäss Art. 19 der Verordnung über die berufliche Grundbildung Hotellerieangestellte/-r gilt die Abschlussprüfung als bestanden, wenn:

a) der Qualifikationsbereich **«Praktische Arbeiten»** mit der **Note 4 oder höher** bewertet wird
und
b) die **Gesamtnote 4 oder höher** erreicht wird.

HotellerieSuisse
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
T +41 31 370 42 67
grundbildung@hotelleriesuisse.ch
www.schulhotels.ch

HotellerieSuisse, März 2021