

Qualifikations- verfahren

Vorbereitung zum Qualifikationsverfahren
Hotelfachfrau/-mann EFZ



- 4 Einleitung und Informationen**
- 5 Praktische Arbeiten**
- 6 Berufskennntnisse**
- 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 Hotelfachfrau/-mann EFZ. Während drei 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 Hotelfachfrau/-mann hilft Ihnen und Ihrer Ausbildungsverantwortlichen bzw. Ihrem Ausbildungsverantwortlichen bei der zielgerichteten Vorbereitung auf die Schlussqualifikation.

Notenzusammensetzung

- Praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskennnisse Theorie (Erfahrungsnote und Schlussprüfung)
- Allgemeine Bildung (Erfahrungsnote, Vertiefungsarbeit und Schlussprüfung)

Praktische Arbeiten

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

Aus Gründen der besseren
Lesbarkeit wird die
männliche Sprachform
verwendet.

Hilfsmittel zur Vorbereitung

- Modellehrgang und betrieblicher Ausbildungsplan
- Betriebliche Standortbestimmungen (Modell-Lehrgang Seite 48ff)
- Lerndokumentation und Arbeitsbuch
- Beispiele aus der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren»

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 Hotelfachfrau/-mann mit Eidgenössischem Fähigkeitszeugnis gestellt werden?

Berufskennntnisse



Hilfsmittel zur Vorbereitung

- Berufskundelehrmittel
- 5 Learn4U
- Lernziele
- Berufskunde-Erfolgskontrollen/Lernzielkontrollen
- Lerndokumentation und Arbeitsbuch
- Checklisten vom Ausbildungsbetrieb und vom Schulhotel
- Unterlagen zweite Sprache

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)

Im Kurs 4 beginnt die Vertiefungsarbeit, welche sich bis in den 5. Kurs erstreckt. Zu einem vorgegebenen Oberthema wählen die Lernenden ein Gruppenthema. In Einzelarbeit verfasst der Lernende zu seinem Teilbereich des Gruppenthemas ein Dossier. Als Abschluss präsentiert die Gruppe die gewonnenen Erkenntnisse.

Schlussprüfung

In einer schriftlichen Einzelprüfung werden am Ende des letzten Schulkurses ausgewählte Inhalte aus dem Unterricht überprüft.

Zeitlicher Ablauf des Qualifikations- verfahrens

Qualifikationsbereich	Wann	Dauer	Was/Bemerkungen
Berufskennnisse schriftlich	Frühling	180 Minuten	- Weitere Informationen in der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren».
Berufskennnisse mündlich/ zweite Sprache	Frühsommer	15 Minuten	- Prüfungsteil «Praktische Arbeiten». - Weitere Informationen in der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren».
Berufskennnisse mündlich/ Gästebetreuung	Frühsommer	30 Minuten	- Prüfungsteil «Praktische Arbeiten». - Weitere Informationen in der «Wegleitung für das Qualifikationsverfahren».
Praktische Arbeiten	Frühsommer	6–7 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.

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

	Beispiel
Praktische Arbeiten/Berufliche Praxis (zählt doppelt)	4.9 4.9
Berufskennnisse (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, Vertiefungsarbeit und Schlussprüfung)	5.1
	Gesamtnote 24.5 : 5 = 4.9*

Gemäss Art. 19 der Verordnung über die berufliche Grundbildung Hotelfachfrau/-mann 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