

BERUFE
HOTEL GASTRO
HotellerieSuisse | GastroSuisse

Lerne, was Freude macht.

Willkommen in der Welt der Hotellerie und Gastronomie

Elia Schmid & Lea Hrsto
Bildungsmarketing HotellerieSuisse



Programm

- Branche / Voraussetzungen
- Berufe
- Tipps zum Schnuppern
- Karrieremöglichkeiten
- Fragen

BERUFE
HOTEL GASTRO
HotellerieSuisse | GastroSuisse

Gastfreundschaft



BERUFE
HOTEL GASTRO
HotellerieSuisse | GastroSuisse





**BERUFE
HOTEL GASTRO**
HotellerieSuisse | GastroSuisse





Köchin / Koch EFZ
Küchenangestellte/r EBA



Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ



Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ
Systemgastronomiepraktiker/-in EBA



Restaurantfachfrau/-fachmann EFZ
Restaurantangestellte/r EBA



Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA



Kauffrau/-mann EFZ HGT
(Hotel-Gastro-Tourismus)

Freude...

- ... 4 M
- ... an der Teamarbeit
- ... an der Kommunikation
- ... am Organisieren
- ... an vielseitigen Aufgaben
- ... am Arbeiten mit Lebensmitteln
- ... , Dienstleistung zu erbringen

Gute Umgangsformen und gepflegter Auftritt
Flexibilität
Fit sein



Restaurantfachfrau-mann





Ambiente schaffen,
Dekorationen



Speisen- und
Getränkerekunde



Gästebetreuung
& Kommunikation



Rationelle Arbeitsweise



Fachgerechter Service



Warenbewirtschaftung
& Abrechnung

Ergänzungskompetenzen

- Jung-Barista
- Jung-Barkeeper
- Jung-Sommelier
- Jung-Chef de Rang

*Sich festlegen bis Ende erstes Lehrjahr,
EK abhängig vom Lehrbetrieb/Betriebskonzept*



Köchin / Koch



Menuplanung &
Kalkulation



Kontrolle der Lebensmittel



Zusammenarbeit &
Teamwork



Vorbereitungsarbeiten

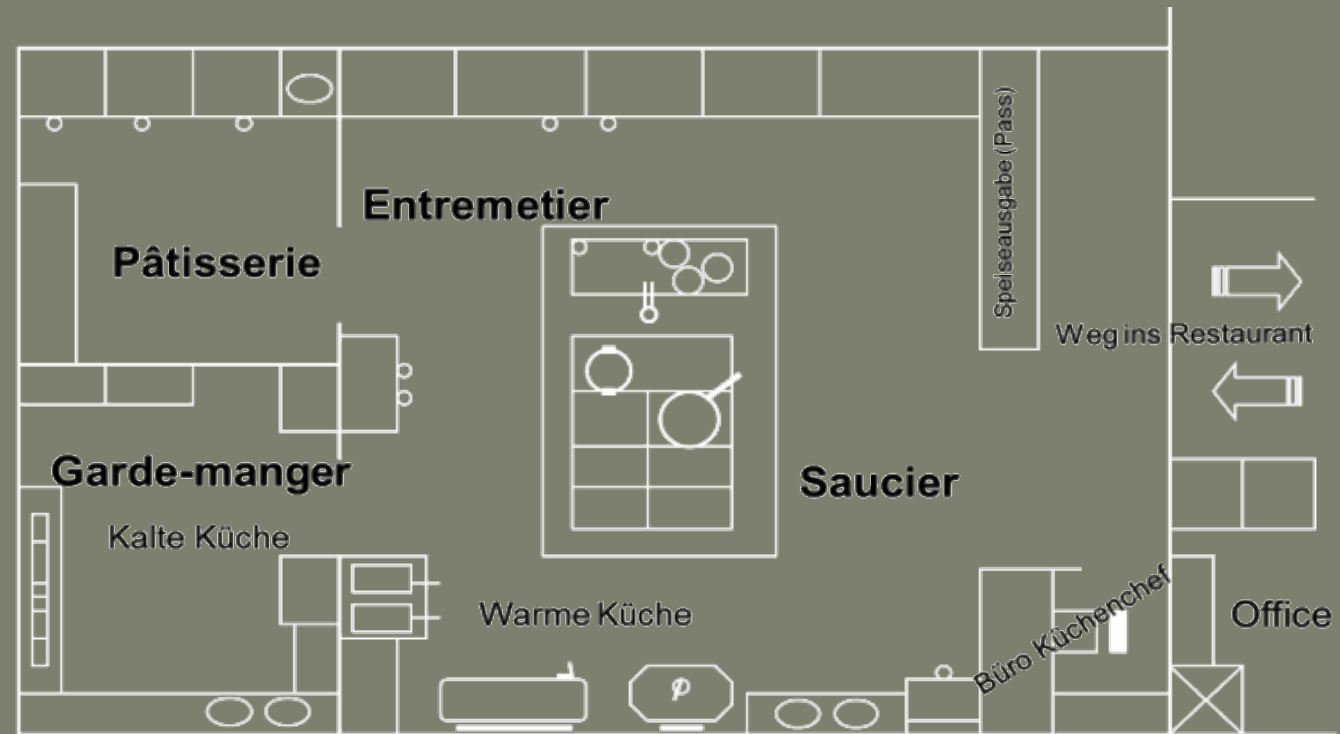


Kochen auf den Posten
& Service



Hygiene & Sicherheit

Grundriss einer Grossküche



Fachfrau-mann Hotellerie- Hauswirtschaft



6.00 Uhr Frühstück



8.00 Uhr Etage,
Raumgestaltung



10.00 Uhr Seminarbereich,
Buffetbetreuung



11.30 Uhr Lingerie,
Wäscheversorgung



13.30 Uhr Réception



15.00 Uhr Bestellung,
Warenbewirtschaftung

BERUFE
HOTEL GASTRO
HotellerieSuisse | GastroSuisse

Systemgastronomiefachfrau/-mann



Warenbewirtschaftung



Arbeitsprozesse & Standardisierung



Kundenservice und Verkauf



Produktion & präsentieren



Hygiene, Qualität & Marketing

Eidgenössisches Berufsattest (EBA)

- Küchenangestellte/r EBA
- Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
- Systemgastronomiepraktiker/-in EBA (2025)
- Restaurantangestellte/r EBA

Dauer: 2 Jahre

Durchlässigkeit: in das zweite Lehrjahr der Grundbildung mit EFZ

**BERUFE
HOTEL GASTRO**
Hotelleriesuisse | GastroSuisse

Kauffrau-mann HGT



Rezeption / Gästebetreuung



Buchhaltung / Kasse



Reservation



Sales / Marketing / Personalwesen



Seminar- Bankettbereich

A young man and woman, likely hotel staff, are smiling and looking towards the camera. The man is on the left, wearing a light-colored suit jacket and tie. The woman is on the right, wearing a light-colored blouse with a dark bow. They are in a dimly lit room with a dark blue wall. A hand holding a pink object is visible in the foreground on the right.

**BERUFE
HOTEL GASTRO**
HotellerieSuisse | GastroSuisse

**Hotel-Kommunikations-
fachfrau/-mann**



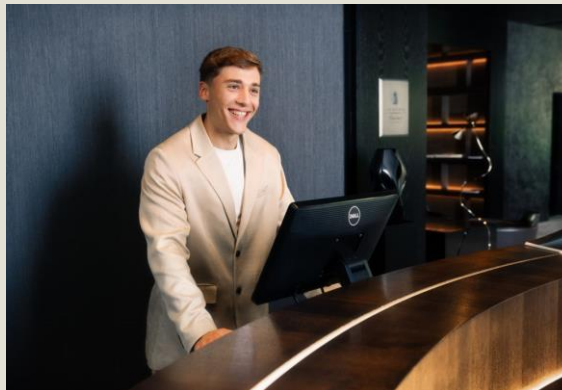
Hauswirtschaft



Service



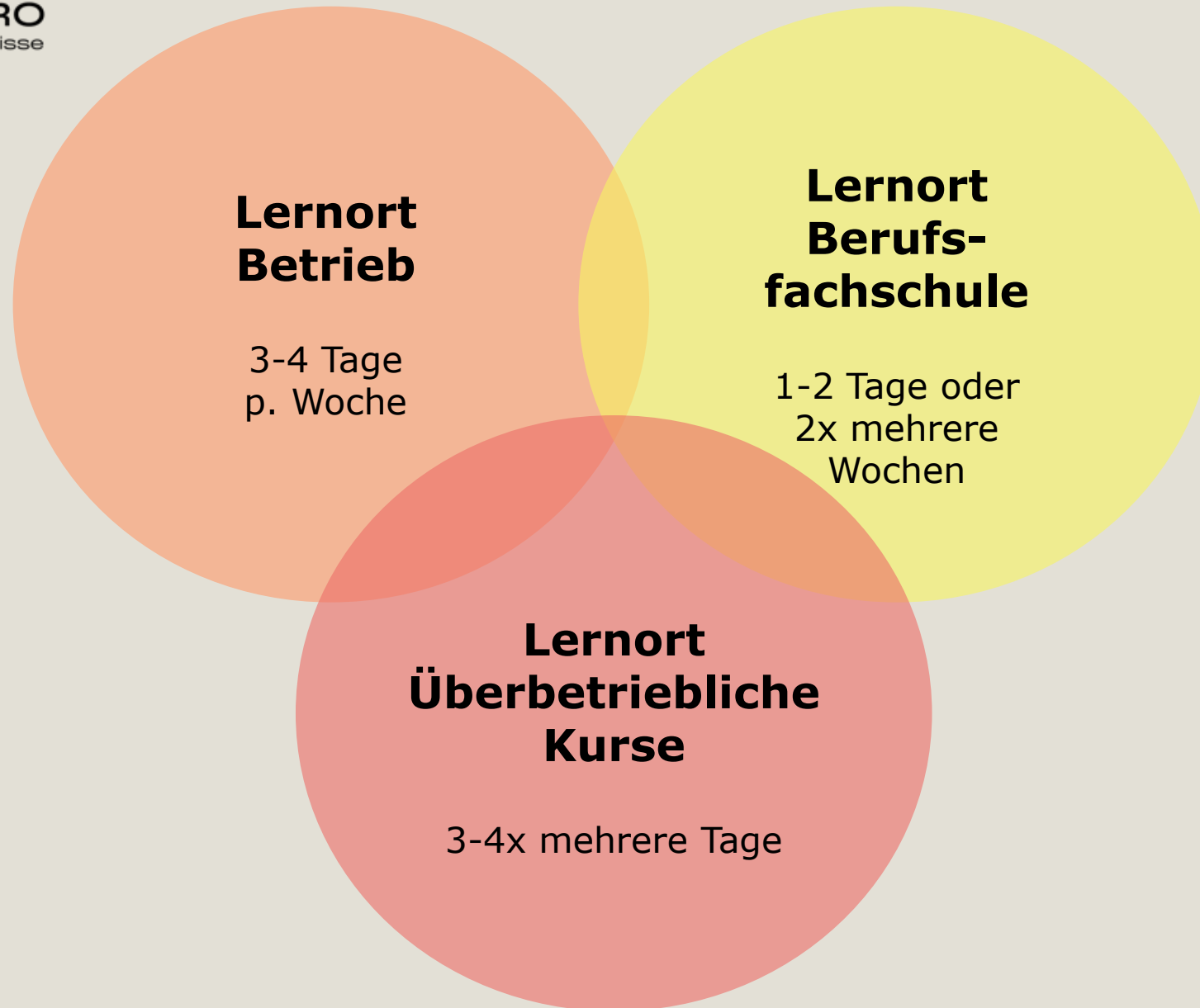
Küche



Schulisch organisierte Grundbildung

- KV EFZ HGT (Minerva)
- HoKo EFZ (EHL Passugg)
- 2 Jahre Schule, 1 Jahr Praktikum
- Hilfe bei der Praktikumssuche, inkl. Betreuung
- Gleicher Abschluss nach 3 Jahren
- Kostenpflichtig





Berufsmaturität

- BM 1 → während der Grundbildung
→ nicht immer Möglich
- BM 2 → nach der Grundbildung
→ Vollzeit 1 Jahr / Teilzeit 2 Jahre

5 Ausrichtungen

- Technik, Architektur, Life Sciences
- Natur, Landschaft und Lebensmittel
- Wirtschaft und Dienstleistungen
- Gestaltung und Kunst
- Gesundheit und Soziales

Grundlagen-, Schwerpunkt-, Ergänzungsbereich





Arbeitszeiten / Ferien

- 42h / Woche
- 5 Wochen Ferien

Bruttolohn

- 1 Jahr CHF 1020.-
- 2 Jahr CHF 1300.-
- 3 Jahr CHF 1550.-

Nach der Ausbildung: CHF 4'519.-



Der erste Schritt ins Berufsleben

- Informationen über das Gastgewerbe, deine Berufswahl und den Schnupperbetrieb suchen
- Gute Vorbereitung
- Schnuppertagebuch führen
- Motivation und Interesse zeigen, Fragen stellen

Weiterbildung

-Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN (eidg. Diplom)

-Leiter Restauration -Küchenchef
-Leiter Gemeinschaftsgastronomie -Gastrounternehmer
-Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft

BERUFSPRÜFUNGEN (mit Fachausweis)

-Bereichsleiterin Restauration -Sommelier
-Chefkoch -Diätköchin
-Chef de Réception -Gastrobetriebsleiter
-Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft
-Führungsfachfrau

HÖHERE FACHSCHULEN

Dipl. Hotelier-
Gastronom HF

M. Sc. in Global
Hospitality Business

FACH- HOCHSCHULE

B.Sc. in International
Hospitality Management

Berufsmaturität

Gymnasium

EBA (2 Jahre)

-Restaurantangestellte
-Küchenangestellte
-Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft
-Systemgastronomiepraktiker

EFZ (3 Jahre)

-Kauffrau HGT
-Köchin
-Restaurantfachmann
-Systemgastronomiefachfrau
-Hotel-Kommunikationsfachmann
-Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft

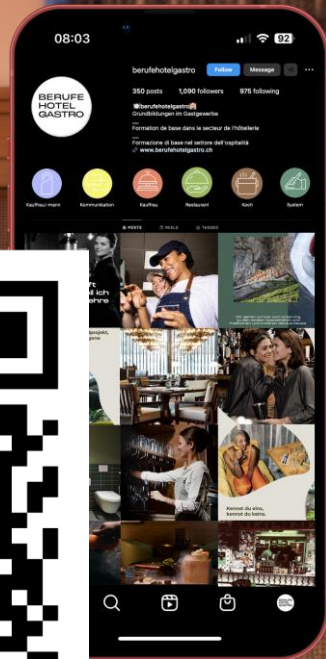
BERUFE
HOTEL GASTRO
HotellerieSuisse | GastroSuisse



**BERUFE
HOTEL GASTRO**
HotellerieSuisse | GastroSuisse

Vielen Dank.

HotellerieSuisse Bildungsmarketing
Monbijoustrasse 130 | 3007 Bern
nachwuchsmarketing@hotelleriesuisse.ch
031 370 42 83



Lass ein Follow da!

Eins, zwei, Kahoot😊