

## Berufliche Grundbildung

## Tätigkeiten

**Hotelfachleute übernehmen vielseitige Aufgaben in Hotels: Sie halten Gästezimmer und Aufenthaltsräume sauber und arbeiten in der Wäscheversorgung. Beim Frühstück und bei Banketten betreuen sie die Gäste, und an der Réception unterstützen sie die Mitarbeitenden.**

Hotelfachleute sorgen dafür, dass sich Ferien- und Seminargäste in ihrem Hotel rundum wohl fühlen. Ihr Aufgabengebiet umfasst Reinigung und Pflege der Gästezimmer und Aufenthaltsräume, Betreuung der Gäste im Restaurant und am Empfang, Wäschepflege und Materialverwaltung.

In den Gästezimmern sind Hotelfachleute für Ordnung und Sauberkeit verantwortlich. Sie räumen auf, füllen die Minibar auf, wechseln die Wäsche, reinigen das Bad und saugen Staub. Dabei setzen sie passende Reinigungsmittel schonend ein. Für neue Gäste stellen sie Früchte oder Blumen bereit. Auch die Aufenthaltsräume reinigen sie professionell. Ausserdem pflegen sie Pflanzen, gestalten Dekorationen und veranlassen nötige Reparaturen.

Ausserdem bereiten Hotelfachleute Räume für Seminare oder Bankette vor. Sie kontrollieren, ob die nötigen technischen Hilfsmittel und Schreibutensilien bereitstehen, arrangieren Tische und Stühle in der gewünschten Form und kümmern sich um die Pausenverpflegung während des Anlasses.

Oft sind Hotelfachleute für den reibungslosen Ablauf des Frühstücksservices verantwortlich. Sie richten das Frühstücksbuffet und bereiten nach den Wünschen der Gäste Getränke zu.

Hotelfachleute unterstützen die Mitarbeitenden an der Hotelréception und empfangen die Hotelgäste freundlich und aufmerksam. Sie beantworten Fragen und nehmen Wünsche entgegen.

In der Wäscherei des Hotels pflegen Hotelfachleute Berufskleider und Hotelwäsche. Sie waschen, trocknen und bügeln mit modernen Maschinen oder benutzen spezielle Bügelpressen. Sie achten darauf, dass alle Textilien und die Wäsche der Hotelgäste umweltverträglich, termingerecht und kostengünstig gereinigt werden.

Hotelfachleute verwalten ausser der Wäsche auch Materialien wie Reinigungs- und Lebensmittel. Sie bestellen die erforderlichen Produkte, kontrollieren sie bei der Lieferung und verteilen sie an die verschiedenen Abteilungen.

Organisationstalent, Flexibilität und Belastbarkeit sind in der Hotellerie besonders wichtig. Selbst wenn es hektisch zu und her geht oder Unvorhergesehenes eintritt, müssen Hotelfachleute die Übersicht und Ruhe behalten.

**Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe, Hotellerie



## Ausbildung

### Grundlage

Eidg. Verordnung vom  
7.12.2004 (Stand am 1.1.2018)

### Dauer

3 Jahre

### Schulische Bildung

Je nach Kanton unterschiedlich:  
1 Tag pro Woche an der Berufsfachschule oder 2 interkantonale Fachkurse zu je 5 Wochen jährlich in einem Schulhotel von HotellerieSuisse

### Bildung in beruflicher Praxis

In einem Hotel (mindestens 35 Wochen jährlich)

### Berufsbezogene Fächer

Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation; Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz; Logistik; Gästebetreuung; Raumgestaltung; Werterhaltung; Wäscheversorgung; Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien; zweite Sprache

### Überbetriebliche Kurse

Themen u.a.: Beherbergung und Werterhaltung; Wäscherei; Office; Gästebetreuung, Service und Bankette; Réception

### Berufsmaturität

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während der Grundbildung die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

### Abschluss

Eidg. Fähigkeitszeugnis  
"Hotelfachmann/-frau EFZ"

## Voraussetzungen

### Vorbildung

- obligatorische Schule mit mittleren oder hohen Anforderungen abgeschlossen
- Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil

### Anforderungen

- praktische Veranlagung für hauswirtschaftliche Arbeiten
- Organisationstalent
- Ordnungssinn
- Dienstleistungsbewusstsein
- Freude am Kontakt mit Menschen
- gute Umgangsformen
- Teamgeist
- Belastbarkeit und Flexibilität

## Weiterbildung

### Kurse

Angebote von Berufsverbänden und höheren Fachschulen

### Verkürzte Zweitlehren

Restaurantfachmann/-frau EFZ, Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ, Koch/Köchin EFZ

### Berufsprüfung (BP)

Mit eidg. Fachausweis: Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Bereichsleiter/in Restauration, Gastro-Betriebsleiter/in, Chef de Réception

### Höhere Fachprüfung (HFP)

Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, dipl. Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie, dipl. Leiter/in Restauration

### Höhere Fachschule

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

### Fachhochschule

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Facility Management

## Berufsverhältnisse

Hotelfachleute arbeiten in Hotels mit Ganzjahres- oder Saisonbetrieb. Die Arbeitszeiten sind in der Regel unregelmässig und mit Schicht-, Abend- und Wochenenddiensten verbunden. Je nach Saison ist die Arbeitsbelastung unterschiedlich hoch. Die Schnupper- und Lehrstellungsvermittlung der Branche ([www.berufehotelgastro.ch](http://www.berufehotelgastro.ch)) hilft Interessierten bei der Suche nach Angeboten in allen Sprachregionen der Schweiz.

Hotelfachleute EFZ mit Fremdsprachenkenntnissen und Berufspraxis sind gesucht und haben gute Aussichten auf Leitungs- und Führungspositionen innerhalb der Hotellerie.

## Weitere Informationen

GastroSuisse  
Verband für Hotellerie und Restauration  
8046 Zürich  
Telefon: +41 848 377 111  
[www.gastrosuisse.ch](http://www.gastrosuisse.ch)

Hotelleriesuisse  
3001 Bern  
Telefon: +41 31 370 42 83  
[www.hotelleriesuisse.ch](http://www.hotelleriesuisse.ch)

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

Lehrstellensuche:  
[www.berufsberatung.ch/lena](http://www.berufsberatung.ch/lena)

## Verwandte Berufe

Berufsfeld / SD

Fachmann/-frau Hauswirtschaft EFZ	3 / 0.230.6.0
Restaurantfachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.28.0
Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ	3 / 0.220.43.0
Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT	17 / 0.611.105.6
Hotellerieangestellte/r EBA	3 / 0.220.31.0