



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF I vom 6. Juli 2023
und zum Bildungsplan vom 6. Juli 2023

**Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft /
Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

Berufsnummer 78404

Den schweizerischen Kommissionen Berufsentwicklung und Qualität für Hotellerie und Hauswirtschaft zur Stellungnahme unterbreitet am 25. September 2023, am 26. September 2024 erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz und die OdA Hauswirtschaft Schweiz am 26. September 2024. Ergänzt am 07. November 2025 und erlassen am 15. November 2025.

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	3
2	Grundlagen.....	3
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht.....	3
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail.....	5
4.1	Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit.....	5
4.2	Möglicher Ablauf.....	8
4.3	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	8
4.4	Erfahrungsnote	8
5	Angaben zur Organisation.....	9
5.1	Anmeldung zur Prüfung.....	9
5.2	Bestehen der Prüfung	9
5.3	Mitteilung des Prüfungsergebnisses	9
5.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	9
5.5	Prüfungswiederholung.....	9
5.6	Rekursverfahren/Rechtsmittel.....	9
5.7	Archivierung	9
6	Inkrafttreten	9
7	Anhang Verzeichnis der Vorlagen	10

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFJ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241) in der aktuell gültigen Version
- Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 6. Juli 2023. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 18 bis 20
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 6. Juli 2023
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person, die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB IFFP IUFP in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB)
Bezugsquelle: SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch oder elektronisch unter: <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 60 % Fallnote	Auftreten und Kommunizieren Servieren von Getränken und Speisen Gewichtung 30 %
	Gestalten und Reinigen von Räumen Sicherstellen der Wäscheversorgung Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen Gewichtung 50 %
	Fachgespräch Gewichtung 20 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 20 %	Note Unterricht in den Berufskenntnissen

Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet

In den Bildungserlassen festgehaltene Positionen werden auf ganze oder halbe Noten gerundet

Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

Hinweis: Mit Bildungserlasse sind Bildungsverordnung und Bildungsplan gemeint.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die Kandidatin / der Kandidat zeigen, dass sie / er fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen. Die Berufskennnisse werden nicht mehr separat (theoretisch) geprüft, sondern fließen handlungsbezogen in die praktische Arbeit ein. Die praktische Arbeit findet in einem geeigneten Betrieb mit der entsprechenden Infrastruktur, in einem üK-Zentrum oder im Ausbildungsbetrieb statt. Es wird empfohlen Sammelprüfungen durchzuführen.

Die VPA ist in drei gewichtete Positionen gegliedert. Sie dauert insgesamt sechs Stunden. Der Zeitbedarf für die Positionen 1 inkl. Schwerpunkt, beträgt 150 Minuten und für die Position 2 180 Minuten. Das Fachgespräch (Position 3) dauert 30 Minuten exkl. die 5 Minuten Einlese- und Vorbereitungszeit.

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	A Auftreten und Kommunizieren B Servieren von Getränken und Speisen	30 %
2	C Reinigen und Gestalten von Räumen D Sicherstellen der Wäscheversorgung E Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen	50 %
3	Fachgespräch	20 %

Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Punkten. Erfolgt sie in Punkten, ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)².

Position 1 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und ist mit 30 % gewichtet.

Dauer: 150 Minuten

Handlungskompetenzbereich A Auftreten und Kommunizieren

- a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten
- a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen
- a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und bearbeiten
- a4 Verkaufsfördernde Aktivitäten für Angebote und Anlässe im Bereich Gastronomie umsetzen
- a5 Reservationen, Ankunft und Austritt von Gästen, Kundinnen und Kunden bearbeiten
- a6 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen betreuen

Handlungskompetenzbereich B Servieren von Getränken und Speisen

- b1 Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen
- b2 Getränke und Speisen empfehlen, aufnehmen und servieren
- b3 Maschinen und Geräte für die Zubereitung von Getränken und Speisen bedienen, reinigen und instand halten
- b4 Abwaschprozess organisieren und ausführen

Position 1 wird praktisch geprüft. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen und ausführen. Die Beurteilung erfolgt anhand eines kriteriengeleiteten Beurteilungsprotokolls.

² Die Umrechnung von Punkten in eine Note erfolgt einer linearen Skala.

Position 2 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und ist mit 50 % gewichtet.

Dauer: 180 Minuten

Handlungskompetenzbereich C Reinigen und Gestalten von Räumen

- c1 Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten
- c2 Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen
- c3 Reinigungsmaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten

Handlungskompetenzbereich D Sicherstellen der Wäscheversorgung

- d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten
- d2 Wäschereimaschinen und -geräte, bedienen, reinigen und instand halten

Handlungskompetenzbereich E Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen

- e1 Organisationsprozesse im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft umsetzen und optimieren
- e2 Anliegen der Hotellerie-Hauswirtschaft in interdisziplinären Teams vertreten
- e3 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bewirtschaften
- e4 Dokumente für die Qualitätssicherung erstellen und optimieren
- e5 Mitarbeitende im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft instruieren
- e6 Sicherheits- und gesundheitsrelevante Ereignisse bewältigen

Position 2 wird praktisch geprüft. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen, ausführen und instruieren. Die Instruktion kann im Handlungskompetenzbereich C oder D stattfinden. Die Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten beobachten und protokollieren das Vorgehen der Geprüften.

In Position 1 und 2 lassen sich die vier Dimensionen der Handlungskompetenz – Fach-, Methoden-, Selbst- und Sozialkompetenzen – überprüfen.

Vorgehen Prüfungsexpertinnen, während der ganzen VPA: Die Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten beobachten und protokollieren das Vorgehen der Geprüften.

Position 3 ist ein Fachgespräch zu allen Handlungskompetenzbereichen und ist mit 20 % gewichtet

Dauer: 30 Minuten

Das Fachgespräch (Position 3) ist ein Gespräch zwischen Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. **Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel».** Mit dem Fachgespräch lassen sich die drei Dimensionen der Handlungskompetenz – Fach-, Methoden- und Selbstkompetenzen – überprüfen. Das Fachgespräch ist somit eine praxisnahe Prüfungsmethode, um die beruflichen Handlungskompetenzen ganzheitlich zu erfassen und orientiert sich stark an der beruflichen Realität.

Im Fachgespräch zeigen die Kandidatinnen / Kandidaten, wie sie in typischen Berufssituationen fachgerecht handeln, welche Überlegungen sie dabei einbeziehen und wie sie Zusammenhänge zwischen einzelnen Arbeitsschritten erkennen und begründen. Sie erläutern beispielsweise, wie sie eine konkrete Aufgabe im Referenzbetrieb planen und umsetzen, welche Regeln und Sicherheitsaspekte dabei zu beachten sind und wie sie die Qualität ihrer Arbeit sicherstellen. Entscheidend ist, dass sie ihre Überlegungen in eigenen Worten klar und strukturiert darlegen, Fachbegriffe korrekt anwenden und ihre Entscheidungen mit nachvollziehbaren Argumenten begründen.

Die Kandidatinnen / Kandidaten erhalten zu Beginn des Fachgesprächs die Ausgangssituationen der Referenzbetriebe. Diese werden während der Einlese- und Vorbereitungszeit, die **maximal 5 Minuten beträgt**, gelesen. In dieser Zeit dürfen Verständnisfragen gestellt werden. **Diese Vorbereitungszeit ist nicht Teil der 30-minütigen Prüfungszeit.** Sobald die Kandidatinnen oder Kandidaten die Ausgangssituationen gelesen und offene Fragen geklärt haben, stellt die Prüfungsexpertin oder der Prüfungsexperte die Frage: „Haben Sie die Ausgangssituationen verstanden?“ Mit der bestätigenden Antwort („Ja“) beginnt das eigentliche Fachgespräch.

Die Prüfungszeit für das Fachgespräch ist 30 Minuten.

Hilfsmittel

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel. Für den Einsatz von elektronischen Geräten gelten die Richtlinien der Chefexpertinnen/Chefexperten.

Generell zugelassen sind:

- Lerndokumentation in elektronischer oder ausgedruckter Form
- Unterlagen der überbetrieblichen Kurse in elektronischer oder ausgedruckter Form
- Weitere Unterlagen gemäss QV-Kommission / Aufgebot für das Qualifikationsverfahren
- Schreibzeug und Notizpapier

Keines dieser Hilfsmittel darf mit einer anderen Kandidatin / einem anderen Kandidaten ausgetauscht oder geteilt werden. Die Kandidatinnen und Kandidaten bringen ihren eigenen Computer an die Prüfung mit. Sie sind selbst verantwortlich für die Funktionsfähigkeit der Geräte.

Es wird empfohlen, am Prüfungsort einen Internetzugang zur Verfügung zu stellen.

Es dürfen keine elektronischen Mittel widerrechtlich im Sinne der Lösung der Prüfungsaufgabe verwendet werden. Die Verwendung elektronischer Mittel muss den Vorgaben der Prüfungsleitung entsprechen.

4.2 Möglicher Ablauf

Die unten aufgeführte Tabelle zeigt auf, wie ein Prüfungsablauf organisiert werden kann.

Dauer	Kandidatin/Kandidat
90 Min.	Handlungskompetenzbereiche C und E
30 Min.	Pause
90 Min.	Handlungskompetenzbereiche D und E
60 Min.	Mittagspause
90 Min.	Handlungskompetenzbereiche A und B
30 Min.	Pause
60 Min.	Handlungskompetenzbereiche A und B inkl. Schwerpunkt
30 Min.	Pause
5 Min.	Einlese- und Vorbereitungszeit
30 Min.	Fachgespräch

Es wird empfohlen das Fachgespräch maximal 2 Wochen von der praktischen Prüfung getrennt durchzuführen.

4.3 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241) in der jeweils gültigen Version.

4.4 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderlichen Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

5 Angaben zur Organisation

5.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

5.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

5.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

5.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

5.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

5.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

5.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht.

6 Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ treten am 15. November 2025 in Kraft und ersetzen alle vorhergehenden Versionen.

Genehmigt durch die Trägerschaft

Luzern, 10. November 2025

OdA Hauswirtschaft Schweiz

Die Präsidentin
Sonja Schläpfer

Die Geschäftsführerin
Barbara Schiesser

Weggis, 10. November 2025

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident
Bruno Lustenberger

Die Direktorin
Sabrina Camenzind

Die schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität Hotellerie und Hauswirtschaft haben zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ Stellung bezogen. Es können noch Änderungen vor der Durchführung des ersten QV's erfolgen.

7 Anhang Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz: www.hotelgastro.ch OdA Hauswirtschaft Schweiz: www.hauswirtschaft.ch
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt Berufsfachschule zur Berechnung der Erfahrungsnote Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch