



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 10. Juli 2023
und zum Bildungsplan vom 10. Juli 2023

Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/ Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Berufsnummer 78405

Der schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für Hotellerie und Hauswirtschaft zur Stellungnahme unterbreitet am 25. September 2023 und 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.

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle • Adligenswilerstrasse 22 • 6002 Luzern • Tel 041 921 62 77 • Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch • www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro *formation* Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

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

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 SBFI über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241) in der aktuell gültigen Version
- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 10. Juli 2023. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 18 bis 20
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 10. 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 IUFFP 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>
Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle • Adligenswilerstrasse 22 • 6002 Luzern • Tel 041 921 62 77 • Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch • www.oda-hauswirtschaft.ch

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 %
	Reinigen und Gestalten von Räumen Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf Umsetzen von Betriebsabläufen Gewichtung 50 %
	Fachgespräch Gewichtung 20 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFJ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 20 %	Note Unterricht in den Berufskennntnissen

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 Berufskenntnisse 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 viereinhalb Stunden. Der Zeitbedarf für die Positionen 1 beträgt 80 Minuten und für die Position 2 160 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 Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf E 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 80 Minuten:

Handlungskompetenzbereich A Auftreten und Kommunizieren

- a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten
- a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft betreuen
- a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und weiterleiten
- a4 Informationen und Daten im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft erfassen und weiterleiten
- a5 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen unterstützen

Handlungskompetenzbereich B Servieren von Getränken und Speisen

- b1 Getränke und Speisen bereitstellen und die dazu nötigen Maschinen und Geräte reinigen
- b2 Getränke und Speisen servieren
- b3 Aufgaben in der Abwaschorganisation 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: 160 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 und die eingesetzten Maschinen und Geräte reinigen

Handlungskompetenzbereich D Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf

- d1 Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten
- d2 Wäschereimaschinen und -geräte reinigen

Handlungskompetenzbereich E Umsetzen von Betriebsabläufen

- e1 Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft lagern und entsorgen
- e2 Dokumente für die Betriebsorganisation im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft ausfüllen und weiterleiten
- e3 Massnahmen bei sicherheits- und gesundheitsrelevanten Ereignissen umsetzen

Position 2 wird praktisch geprüft. Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten mehrere Aufträge, die sie planen und ausführen. Sie zeigen dabei, wie sie Arbeitssituationen bewältigen und Fertigkeiten anwenden. Die Beurteilung erfolgt anhand eines kriteriengeleiteten Beurteilungsprotokolls.

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 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 berufliche Handlungskompetenz ganzheitlich zu erfassen und orientiert sich stark an der beruflichen Realität.

Im Fachgespräch zeigen die Kandidatinnen und Kandidaten, wie sie in typischen Berufssituationen handeln, welche Überlegungen sie dabei anstellen und wie sie einfache fachliche Zusammenhänge verstehen. Sie erklären zum Beispiel, wie sie eine konkrete Aufgabe im einem Referenzbetrieb ausführen, welche Schritte dabei wichtig sind und worauf sie besonders achten. Dabei ist entscheidend, dass sie ihre Gedanken in eigenen Worten nachvollziehbar erklären und dabei korrekte Fachbegriffe aus dem Berufsalltag anwenden.

Die Kandidatinnen und Kandidaten erhalten zu Beginn des Fachgesprächs das Dokument mit der Ausgangssituation. Dieser wird 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 Ausgangssituation gelesen und offene Fragen geklärt haben, stellt die Prüfungsexpertin oder der Prüfungsexperte die Frage: „Haben Sie die Ausgangssituation 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, dass der Prüfungsort den Internetzugang gewährleistet.

Es dürfen keine elektronischen Mittel widerrechtlich im Sinne der Lösung der Prüfungsaufgabe verwendet werden und müssen den Vorgaben der Prüfungsleitung entsprechen.

4.2 Möglicher Ablauf

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

Dauer	Kandidatin/Kandidat
80 Min.	Handlungskompetenzbereiche C und E
30 Min.	Pause
80 Min.	Handlungskompetenzbereiche D und E
60 Min.	Mittagspause
80 Min.	Handlungskompetenzbereiche A und B
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.

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle • Adligenswilerstrasse 22 • 6002 Luzern • Tel 041 921 62 77 • Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch • www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

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 Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA 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

Organisation der Arbeitswelt für die beruflichen Grundbildungen der Hauswirtschaft
Geschäftsstelle • Adligenswilerstrasse 22 • 6002 Luzern • Tel 041 921 62 77 • Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch • www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz | Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis
Telefon +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

Die schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität Hotellerie und Hauswirtschaft haben zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA 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 Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt Berufsfachschule zur Berechnung der Erfahrungsnote Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft EBA/Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch