

Anforderungsprofil und Mindestsortimentsliste für Ausbildungsbetriebe

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 11. Oktober 2016
(Stand am 1. Januar 2026)

für

Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/ Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

Berufsnummer 79200

aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

EINE ORGANISATION VON:

GASTRO SUISSE

HotellerieSuisse


**HOTEL & GASTRO
UNION**
Die Arbeitnehmerorganisation

Inhaltsverzeichnis

1	Betrieb	3
1.1	Allgemein	3
1.2	Restaurant	3
1.3	Küche	3
1.4	Hauswirtschaft	3
1.5	Front-Office / Back- Office	4
1.6	Sprachen	4
2	Berufsbildner	5
2.1	Auszug Bildungsverordnung	5
2.2	Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines gastgewerblichen Berufs mit «notwendigen Berufskennntnissen»	5
2.3	Einschlägige Abschlüsse der höheren Berufsbildung	6
2.4	Einschlägiger Hochschulabschluss	6

1 Betrieb

1.1 Allgemein

Ein Ausbildungsbetrieb

- deckt sämtliche Einsatzorte des Lernenden ab (siehe 1.2 -1.5)
- nominiert eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner, welche/welcher die fachlichen Mindestanforderungen gemäss Art. 10 der Bildungsverordnung mitbringt. (siehe Kapitel 2). Sie ist Ansprechperson gegen aussen und Koordinator gegen innen und betreut die Lernenden während der Ausbildung. Zusätzlich ist pro Abteilung eine verantwortliche Person definiert.

1.2 Restaurant

Ein Ausbildungsbetrieb verfügt idealerweise über ein von in- wie ausländischen Gästen besuchtes Restaurant mit **folgendem Mindestsortiment- resp. folgender Mindestausstattung** :

- Speisekarte mit einem abwechslungsreichen Angebot.
- Getränkekarte mit vielfältigem Getränkeangebot (Aperitifs, Softdrinks, Biere, Weine, Kaffee/Kakao/Tee).
- Getränkebuffet mit genügend Platz für Mise en place – Arbeiten.
- Adäquates Geschirr-, Besteck-, Gläser- und Deko-Sortiment.
- Serviceprozess, der dem HOKO-Profil entspricht und die Servicegrundregeln sowie das Mise en Place ausreichend vermitteln kann. Einzelne Leistungsziele können im Lehrverbund gestärkt werden.

1.3 Küche

Die Ausbildung einer/eines Hotel-Kommunikationsfachfrau/-manns EFZ in der Küche bezieht sich auf die Vermittlung von Grundlagen. Gemeint sind Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelkunde, der Herstellung von einfachen Gerichten oder der Umsetzung von lebensmittelrechtlichen Anforderungen. Ebenso wird das Verständnis von zeitgemässen Küchenprozessen (Einkauf, Warenannahme, Lagerung, Herstellung, Entsorgung) von Lebensmitteln vermittelt.

Spezielle Ansprüche an die Infrastruktur oder an das Speiseangebot bestehen nicht.

1.4 Hauswirtschaft

In der Hauswirtschaft werden die Lernenden im Bereich einfacher Reinigungsarbeiten im ganzen Hotel- und Restaurationsbereich ausgebildet. Dazu gehört beispielsweise die Reinigung eines Arrivé-, Restant- oder Départ-Zimmers. Ebenfalls werden die Grundlagen eines Hygiene-Konzepts wie auch die Lagerbewirtschaftung im Food- und Non Food-Bereich vermittelt.

Mindestsortiment- resp. Mindestausstattung:

- Gästezimmer und öffentliche Räumlichkeiten.
- Maschinen, Geräte und Reinigungsutensilien, welche eine fachkundige Reinigung und Wertehaltung im ganzen Hotel- und Restaurationsbereich zulassen inklusive persönlicher Schutzausrüstung.
- Passende Lagerräumlichkeiten für die getrennte Aufbewahrung von Lebensmitteln, Non Food und Reinigungsmaterialien.
- Sollten im Bereich der Hauswirtschaft Teilbereiche outgesourct werden, so ist die Vermittlung der daraus resultierenden Leistungsziele anderweitig sicherzustellen und zu dokumentieren.
(z.B. direkt mit der auszuführenden Firma)

1.5 Front-Office / Back- Office

Idealerweise verfügt der Ausbildungsbetrieb über einen adäquaten Front- und Back- Office-Bereich, in welchem zum Beispiel

- mehrsprachige Korrespondenz bearbeitet wird (Englisch und zweite Landessprache).
- Hotel-Angebote geplant und gestaltet werden.
- Produkte und/oder Dienstleistungen für ein zielgruppengerechtes Angebot über verschiedene Kommunikationskanäle publiziert werden.
- eine direkte und indirekte Gästebetreuung bei Check-in und Check-out stattfindet.

Ebenso gehören einfachere Arbeiten in der Buchhaltung und des Personalwesens in das Aufgabengebiet einer/eines Hotel-Kommunikationsfachfrau/-manns EFZ. Der Berufsbezeichnung zufolge ist eine zentrale Aufgabe auch die Kommunikation mit Gästen, z.B. beim Check-In/Check-Out, beim Telefonieren, Mailen oder im Austausch über soziale Netzwerke sowie Bewertungsportalen.

Mindestausstattung:

- Verschiedene Kommunikationskanäle und Informationsträger (z.B. Printmedien, digitale Medien etc.)
Einblicke in externe Zusammenarbeit mit Marketingpartnern sind zu empfehlen.
- Softwareprogramme für:
 - Check-In/ Check-Out
 - Daten-, Informations- und Leistungserfassung (Gäste, Partner, Mitarbeitende).
 - Statistikprogramme (z.B. für die Erhebung von Kennzahlen wie Zimmerbelegungen, Durchschnittspreise, RevPAR und/oder verschiedenen Umsatzpositionen).
 - Text-, Kalkulations-, Präsentations-, Grafik- und Mailbearbeitungsprogramme
- Unterstützende Einrichtungen zum Erbringen von Leistungen wie einer einfachen Buchhaltung, einer Angebotsplanung oder der Durchführung wiederkehrender Arbeiten im HR-Bereich.
- Einsatz von sozialen Netzwerken sowie Bewertungsportale und -Plattformen.
- Instrumente für das Erfassen der Gäste- und Partnerzufriedenheit (z.B. mittels Evaluationen).

Sämtliche Punkte müssen intern abgedeckt werden können. Ein Outsourcing ist nicht zulässig.

1.6 Sprachen

Wird die zweite Landessprache oder Englisch nicht aktiv im Ausbildungsbetrieb angewendet, so hat der Ausbildungsbetrieb dafür zu sorgen, dass notwendigen Sprachkompetenzen bis zum Qualifikationsverfahren genügend vermittelt und abgedeckt werden können.

2 Berufsbildner

2.1 Auszug Bildungsverordnung

Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a. Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ oder Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. **eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines gastgewerblichen Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Hotel-Kommunikationsfach-frau EFZ und des Hotel-Kommunikationsfachmanns EFZ und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;**
- c. **einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung;**
- d. **einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens fünf Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.**

2.2 Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines gastgewerblichen Berufs mit «notwendigen Berufskennnissen»

Zu den verwandten Berufen gemäss BiVo Art. 10 lit. c gelten folgende Berufe als gastgewerbliche Berufe:

- Kauffrau/Kaufmann EFZ (HGT)
- Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann EFZ
- Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann EFZ
- Gelernte Servicefachangestellte/Gelernter Servicefachangestellter
- Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann EFZ
- Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ
- Fachfrau Hauswirtschaft/Fachmann Hauswirtschaft EFZ
- Hotelfachfrau/Hotelfachmann EFZ
- Köchin EFZ/Koch EFZ

Unter «notwendige Berufskennnisse» werden folgende Kompetenzen/Erfahrungen als Mindestanforderungen erwartet:

- 1 Jahr in verantwortlicher Position an der Réception
- 1 Jahr in verantwortlicher Position im Bereich Planung und Umsetzung von Marketingmassnahmen
- 1 Jahr in verantwortlicher Position im Bereich Planung und Umsetzung von Events oder Veranstaltungen
- Kenntnisse im Umgang mit betrieblichen Kennzahlen im Hotelbetrieb

2.3 Einschlägige Abschlüsse der höheren Berufsbildung

Zu den «einschlägigen Abschlüssen» gemäss BiVo Art. 10 c gelten folgende Abschlüsse inkl. deren Vorgängerabschlüsse:

- Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis/
Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis
- Chef de Réception mit eidgenössischem Fachausweis
- Bereichsleiterin Restauration mit eidg. Fachausweis/
Bereichsleiter Restauration mit eidg. Fachausweis
- Chefköchin mit eidgenössischem Fachausweis/Chefkoch mit eidgenössischem Fachausweis
- Küchenchefin mit eidgenössischem Diplom/Küchenchef mit eidgenössischem Diplom
- Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom/
Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom
- Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom/
Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom
- Gastro-Unternehmerin mit eidg. Diplom/Gastro-Unternehmer mit eidg. Diplom (G3)
- Leiterin Restauration mit eidgenössischem Diplom/Leiter Restauration mit eidgenössischem Diplom
- Leiterin Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom/
Leiter Gemeinschaftsgastronomie mit eidgenössischem Diplom
- dipl. Hoteliere-Gastronomin HF (MiVo-HF 2017)/dipl. Hotelier-Gastronom HF
- dipl. Hotelmanagerin NDS HF/dipl. Hotelmanager NDS HF

2.4 Einschlägiger Hochschulabschluss

Für berufsbildende Personen mit Abschlüssen der höheren Berufsbildung sowie des einschlägigen Hochschulabschlusses gelten die gleichen Mindestanforderungen an «notwendigen Kompetenzen» wie für Personen mit Abschluss einer gastgewerblichen Grundbildung

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Hotel-Kommunikation (HOKO)
zur Stellungnahme unterbreitet am 8. April 2026



EINE ORGANISATION VON:

GASTRO SUISSE

 **HotellerieSuisse**

 **HOTEL & GASTRO
UNION**
Die Arbeitnehmerorganisation