

PRÜFUNGSORDNUNG

über die

Berufsprüfung für Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft

Änderung vom *15. Mai 2025*

Die Trägerschaft,

gestützt auf Artikel 28 Abs. 2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 13. Dezember 2002 ¹,

beschliesst:

Die Prüfungsordnung vom 20. Januar 2023 über die Berufsprüfung für Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft wird wie folgt geändert:

Ziffer 5.1 Prüfungsteile

Ziffer 5.11 Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifende Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	Praktisch	Schriftlich	Mündlich	Gewichtung
1 Berufskompetenz Hotellerie-Hauswirtschaft				2
1a) Fallbearbeitung		120 Min.		
1b) Fachgespräch			20 Min.	
1c) Fallsimulation in führender Funktion	40 Min.			
2 Lernreflexionsdossier				1
2a) Lernreflexionsdossier		vorgängig erstellt		
2b) Prüfungsgespräch zum Lernreflexionsdossier			30 Min.	
Total 3 Std. 30 Min. (210 Min)	40 Min.	120 Min.	50 Min.	

Ziffer 6.4 Bedingungen zum Bestehen der Abschlussprüfung und zur Erteilung des Fachausweises

Ziffer 6.41 Die Prüfung ist bestanden, wenn:

- a) die Gesamtnote mindestens 4.0 beträgt;
- b) keine Prüfungsteilnote den Wert 3.0 unterschreitet.
- c) max. eine Prüfungspositionsnote unter dem Wert 4.0 jedoch nicht unter 3.0 liegt

¹ SR 412.10

Ziffer 6.52 Wiederholung

Die Wiederholungsprüfungen beziehen sich auf alle Prüfungsteile, in denen mindestens eine Prüfungsposition mit einer ungenügenden Leistung bewertet wurde.

II

Diese Änderung tritt mit der Genehmigung des Staatssekretariats für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) in Kraft.

Wichtrach, 1. Februar 2025

ARTISET



Daniel Höchli, Direktor



Monika Weder, Leiterin Bildung

fmpro – Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance



Karin Schaad, Präsidentin



Rainer Artho, Geschäftsführer

H+ DIE SPITÄLER DER SCHWEIZ

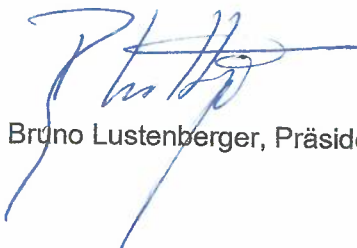


Anne-Geneviève Büttikofer, Direktorin



Gianni Roberto Rossi, Vicepräsident

Hotel & Gastro *formation* Schweiz



Bruno Lustenberger, Präsident



Sabrina Camenzind, Direktorin

Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft



Esther Lüscher, Präsidentin



Nicola Frey, Geschäftsführer

OdA Hauswirtschaft Schweiz



Sonja Schläpfer, Präsidentin



Elvira Schwegler, Geschäftsführerin

SIHP Schweizerischer Interessenverband der Hotellerie auf Pflegestationen



Christa Locher, Präsidentin

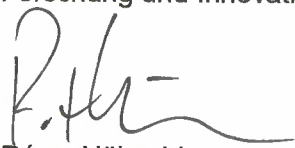


Lotti Fausch, Mitglied Vorstand

Diese Änderung wird genehmigt.

Bern, 15.5.2025

Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFJ



Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung

PRÜFUNGSORDNUNG

über die Berufsprüfung für

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/ Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft

vom 20. Januar 2023

(modular mit Abschlussprüfung)

Trägerschaft

ARTISET Schweiz

fmpro – Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance

H+ Die Spitäler der Schweiz

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft

OdA Hauswirtschaft Schweiz

SIHP, Schweizerischer Interessenverband der Hotellerie auf Pflegestationen

Prüfungssekretariat

Prüfungssekretariat Eidg. Berufsprüfung für

Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft

Tägerharding 8, 5436 Würenlos (ab 1.1.2023)

Telefon 056 552 06 85

info.de@examen-schweiz.ch

Secrétariat d'examen pour la Romandie:

info.fr@examen-schweiz.ch

Segretariato d'esame per la svizzera italiana:

info.it@examen-schweiz.ch

www.examen-schweiz.ch

Gestützt auf Artikel 28 Absatz 2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 13. Dezember 2002 erlässt die Trägerschaft nach Ziffer 1.3 folgende Prüfungsordnung:

1. ALLEGMEINES

1.1 Zweck der Prüfung

Die eidgenössische Berufsprüfung dient dazu, abschliessend zu prüfen, ob die Kandidatinnen und Kandidaten über die Kompetenzen verfügen, die zur Ausübung einer anspruchsvollen und verantwortungsvollen Berufstätigkeit als Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft erforderlich sind.

1.2 Berufsbild

1.21 Arbeitsgebiet

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis verfügen über fundierte Fachkompetenzen in der Betriebsorganisation, der Organisation der Reinigung, der Textilpflege und Wäscheversorgung, den Dienstleistungen der Erlebnishotellerie resp. von gastronomischen Angeboten.

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft haben die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft auszuführen sowie Führungsfunktionen auszuüben.

Sie arbeiten in der Hotellerie, in Institutionen des Sozial- und Gesundheitswesens, in verschiedenen Betrieben mit Kollektivhaushalten sowie in Dienstleistungs- und Outsourcing-Unternehmen.

1.22 Wichtigste berufliche Handlungskompetenzen

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis

- organisieren und erbringen Dienst- und Arbeitsleistungen des hauswirtschaftlichen Bereiches, der hauswirtschaftlichen Infrastruktur und den logistischen Prozessen
- planen, organisieren, erfassen, kaufen, verkaufen und beurteilen die Leistungen in den Bereichen Reinigung, Textilpflege, Erlebnishotellerie resp. Gastronomie
- analysieren, gestalten und optimieren betriebsinterne Arbeitsabläufe
- planen und organisieren die logistischen Prozesse von der ökonomischen und ökologischen Beschaffung bis zur Entsorgung
- planen und organisieren Betriebsabläufe und handeln nach den Bedürfnissen des Marktes, der Betriebswirtschaft und der Ökologie
- stellen die hauswirtschaftliche Infrastruktur bereit und unterhalten diese
- planen die Beschaffung von Materialien, Geräten und Dienstleistungen
- führen, begleiten, qualifizieren und fördern Mitarbeitende und Teams kompetent und überzeugend, bilden Lernende in der Hotellerie-Hauswirtschaft aus und führen interne Aus- und Weiterbildungen durch
- bewegen sich dank geeignetem Selbstmanagement auf agile Art im Spannungsfeld des unteren und mittleren Kadern
- planen und unterstützen Massnahmen zur Verkaufsförderung und Kundenkommunikation und setzen diese um
- gestalten die Kommunikation zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Kunden, Gäste, Mitarbeitende, Vorgesetzte, Kadermitglieder, Lernende, Partner, Lieferanten oder Behörden
- kennen die entsprechenden rechtlichen Vorschriften, erarbeiten Konzepte und planen Massnahmen zur Hygiene, zur Betriebssicherheit, zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und Umweltschutz und setzen diese um
- berechnen Kennzahlen zur Leistungserbringung, analysieren die Wirtschaftlichkeit und leiten die notwendigen Massnahmen ab
- erstellen Budgets und kontrollieren sie
- koordinieren Aufgaben mit den übrigen Bereichen der Hotellerie, stellen das Qualitätsmanagement sicher, leiten Projekte im eigenen Bereich und arbeiten in interdisziplinären Projekten mit.

Die detaillierten Handlungskompetenzen sind in der Wegleitung beschrieben.

1.23 Berufsausübung

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft sorgen für das Wohlergehen von Gästen und Mitarbeitenden und unterstützen sie mit Dienstleistungen der Reinigung und Werterhaltung, der Textilpflege und Wäscheversorgung und gegebenenfalls der Gastronomie. Mit der eigenen Persönlichkeit, ihrem Einfühlungsvermögen und guten Umgangsformen erfüllen sie die Gästewünsche zuvorkommend und zuverlässig. Grundlage für die effiziente und gästeorientierte Leistungserbringung sind die zweckmässige Infrastruktur, der Einsatz der passenden Geräte und Hilfsmittel sowie die überzeugende, gewinnbringende Zusammenarbeit mit anderen Bereichen im Betrieb.

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten in sehr unterschiedlichen Betrieben, wie zum Beispiel:

- in Institutionen des Sozial- und Gesundheitswesens;
- in Hotellerieunternehmungen und Gastronomiebetrieben;
- Institutionen mit Kollektivhaushalten wie Vollzugsanstalten, Asylunterkünften;
- Dienstleistungs- und Outsourcing - Unternehmen.

Sie sind in der Lage, ihre berufliche Tätigkeit in verschiedenen Institutionen und für unterschiedliche Arbeitgeber kreativ auszuüben und dabei ökonomisch wie auch ökologisch nachhaltige Leistungsangebote zu konzipieren und umzusetzen.

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft zeichnen sich aus durch kompetentes Auftreten, Gästeorientierung, Kreativität, ein generalistisches und vertieftes Fachwissen, vernetztes Denken, lösungsorientierter Vorgehensweise und Flexibilität.

Für die berufliche Weiterentwicklung haben Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft vielfältige Möglichkeiten. Es stehen die fachliche und betriebswirtschaftliche Erweiterung mit Leiterin/Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft, Leiterin/Leiter in Facility Management und Maintenance, Hotelfachschulen wie auch die unternehmerische Karriere als Gastro-Betriebsleiter/in und Gastro-Unternehmer/in offen.

1.24 Beitrag des Berufs an Gesellschaft, Wirtschaft, Natur und Kultur

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft unterstützen Gäste, Bewohner, Patienten, Mitarbeitende, Lernende und weitere Anspruchsgruppen.

Hotel- und Gastronomieunternehmen sowie Institutionen des Gesundheitswesens verfolgen laufend die gesellschaftlichen Trends und passen ihre Leistungen in der Hotellerie und Hauswirtschaft den Bedürfnissen der verschiedenen Zielgruppen an.

Durch die ökologisch und mengenmässig optimierte Beschaffung sowie die sichere und fachgerechte Lagerung und Entsorgung von Waren, Rohstoffen und Reststoffen sowie den effizienten Energie- und Ressourceneinsatz und die regelmässige Pflege von Räumen und Einrichtungen sorgen Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft für einen nachhaltigen Schutz von Mensch und Natur.

1.3 Trägerschaft

1.31 Die folgenden Organisationen der Arbeitswelt bilden die Trägerschaft:

- ARTISET Schweiz
- fmpro – Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance
- H+ Die Spitäler der Schweiz
- Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft
- OdA Hauswirtschaft Schweiz
- SIHP, Schweizerischer Interessenverband der Hotellerie auf Pflegestationen

1.32 Die Trägerschaft ist für die ganze Schweiz zuständig.

2. ORGANISATION

2.1 Zusammensetzung der Kommission für Qualitätssicherung

- 2.11 Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Fachausweiserteilung werden einer Kommission für Qualitätssicherung (QS-Kommission) übertragen. Die QS-Kommission setzt sich aus 13 Mitgliedern zusammen. Es wird darauf geachtet, dass alle drei Sprachregionen in der QS-Kommission vertreten sind.

Der QS-Kommission gehören an

- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von ARTISET Schweiz
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von fmpro
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von H+ Die Spitäler der Schweiz
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft
- 2 Vertreterinnen oder Vertreter von OdA Hauswirtschaft Schweiz
- 1 Vertreterin oder Vertreter von SIHP, Schweizerischer Interessenverband der Hotellerie auf Pflegestationen

Die Mitglieder der QS-Kommission werden durch die eigene Trägerschaft für eine Amtsdauer von 4 Jahren gewählt. Die Wiederwahl ist möglich.

- 2.12 Die QS-Kommission konstituiert sich selbst. Sie ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Beschlüsse erfordern das Mehr der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit entscheidet die Präsidentin oder der Präsident. Die Sitzungen der QS-Kommission können als Videokonferenz durchgeführt werden.

2.2 Aufgaben der QS-Kommission

- 2.21 Die QS-Kommission

- a) erlässt die Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung und aktualisiert sie periodisch;
- b) setzt die Prüfungsgebühren fest;
- c) setzt den Zeitpunkt und den Ort der Abschlussprüfung fest;
- d) bestimmt das Prüfungsprogramm;
- e) veranlasst die Bereitstellung der Prüfungsaufgaben und führt die Abschlussprüfung durch;
- f) wählt die Expertinnen und Experten, bildet sie für ihre Aufgaben aus und setzt sie ein;
- g) entscheidet über die Zulassung zur Abschlussprüfung sowie über einen allfälligen Prüfungsausschluss;
- h) legt die Inhalte der Module und Anforderungen der Modulprüfungen fest;
- i) überprüft die Modulabschlüsse, beurteilt die Abschlussprüfung und entscheidet über die Erteilung des Fachausweises;
- j) behandelt Anträge und Beschwerden;
- k) überprüft periodisch die Aktualität der Module, veranlasst die Überarbeitung und setzt die Gültigkeitsdauer der Modulabschlüsse fest;
- l) entscheidet über die Anerkennung bzw. Anrechnung anderer Abschlüsse und Leistungen;
- m) berichtet den übergeordneten Instanzen und dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) über ihre Tätigkeit;
- n) sorgt für die Qualitätsentwicklung und -sicherung, insbesondere für die regelmässige Aktualisierung des Qualifikationsprofils entsprechend den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes;
- o) erstellt das Budget sowie den Jahresabschluss und legt diese der Trägerschaft zur Genehmigung vor.

2.22 Die QS-Kommission kann:

- a) das Behandeln von Beschwerden einzelnen Personen übertragen;
- b) administrative Aufgaben einem Sekretariat übertragen.

2.3 Öffentlichkeit / Aufsicht

2.31 Die Abschlussprüfung steht unter Aufsicht des Bundes; sie ist nicht öffentlich. In Einzelfällen kann die QS-Kommission Ausnahmen gestatten.

2.32 Das SBFJ wird rechtzeitig zur Abschlussprüfung eingeladen und mit den Prüfungsakten bedient.

3. AUSCHREIBUNG, ANMELDUNG, ZULASSUNG, KOSTEN

3.1 Ausschreibung

3.11 Die Abschlussprüfung wird mindestens sechs Monate vor Prüfungsbeginn in allen drei Amtssprachen ausgeschrieben.

3.12 Die Ausschreibung orientiert zumindest über:

- a) die Prüfungsdaten;
- b) die Prüfungsgebühr;
- c) die Anmeldestelle;
- d) die Anmeldefrist;
- e) den Ablauf der Prüfung.

3.2 Anmeldung

Der Anmeldeschluss ist mindestens fünf Monate vor Prüfungsbeginn.

Der Anmeldung sind beizufügen:

- a) eine Zusammenstellung über die bisherige berufliche Ausbildung und Praxis;
- b) Kopien der für die Zulassung geforderten Ausweise und Arbeitszeugnisse;
- c) Kopien der Modulabschlüsse bzw. der entsprechenden Gleichwertigkeitsbestätigungen;
- d) Angabe der Prüfungssprache;
- e) Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto;
- f) Angabe der Sozialversicherungsnummer (AHV-Nummer)¹.

3.3 Zulassung

3.31 Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer

- a) über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft verfügt und 3 Jahre Berufserfahrung zu 80% im Bereich der Hotellerie-Hauswirtschaft, wovon ein Jahr Führungserfahrung zu 80% nachweist (siehe Wegleitung);
oder
- b) über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis Hotelfachfrau/Hotelfachmann verfügt und 3 Jahre Berufserfahrung zu 80% im Bereich der Hotellerie-Hauswirtschaft, wovon ein Jahr Führungserfahrung zu 80% nachweist (siehe Wegleitung);
oder

¹ Die rechtliche Grundlage für diese Erhebung findet sich in der Statistikerhebungsverordnung (SR 431.012.1; Nr. 70 des Anhangs). Die Prüfungskommission bzw. das SBFJ erhebt im Auftrag des Bundesamtes für Statistik die AHV-Nummer, welche es für rein statistische Zwecke verwendet.

- c) über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis oder eine gleichwertige Qualifikation und über die Leistungsnachweise der drei hauswirtschaftlichen Grundlagenfächer (Reinigung, Wäsche, Gastronomie)² verfügt sowie 4 Jahre Berufserfahrung zu 80% im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft, wovon ein Jahr Führungserfahrung zu 80% nachweist (siehe Wegleitung);
- d) über die erforderlichen Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen der QS-Kommission verfügt
- e) einen Kurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner absolviert hat

Bei Teilzeitanstellung von weniger als 80% verlängert sich die erforderliche Dauer der Berufserfahrung und die Führungserfahrung pro rata entsprechend.

Über andere Zulassungen mit vergleichbaren Kompetenzen entscheidet die QS-Kommission (siehe Wegleitung).

Die Zulassung gleichwertiger Ausbildungen als die unter a) bis c) genannten ist im Anhang der Wegleitung ersichtlich.

Vorbehalten bleibt die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff.3.41, sowie die rechtzeitige und vollständige Abgabe des Lernreflexionsdossiers.

3.32 Folgende gültige Modulabschlüsse müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung vorliegen:

Modul A: Führen von Mitarbeitenden, Anwenden des Selbstmanagements und der Kommunikation

Modul B: Vermarkten von Angeboten und Dienstleistungen

Modul C: Anwenden von Finanzinstrumenten

Modul D: Gestalten der Betriebsorganisation

Modul E: Planen und Organisieren des Reinigungsprozesses sowie Gestalten der Raumatmosphäre

Modul F: Planen und Organisieren des Textilpflege-Prozesses und der Wäscheversorgung

Modul G: Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungsangeboten

Inhalt und Anforderungen der einzelnen Module sind in den Modulbeschreibungen der Träger-schaft (Modulidentifikation inklusive Anforderungen an die Kompetenznachweise) festgelegt. Diese sind in der Wegleitung oder deren Anhang aufgeführt.

3.33 Der Entscheid über die Zulassung zur Abschlussprüfung wird der Bewerberin oder dem Bewerber mindestens vier Monate vor Beginn der Prüfung schriftlich mitgeteilt. Ein ablehnender Entscheid enthält eine Begründung und die Rechtsmittelbelehrung.

3.4 Kosten

3.41 Die Kandidatin oder der Kandidat entrichtet nach bestätigter Zulassung die Prüfungsgebühr. Die Gebühren für die Ausfertigung des Fachausweises mit Diplomzusatz und die Eintragung in das Register der Fachausweisinhaberinnen und -inhaber, als auch ein allfälliges Materialgeld werden separat erhoben. Diese gehen zulasten der Kandidatin oder des Kandidaten.

3.42 Kandidierenden, die nach Ziff. 4.2 fristgerecht zurücktreten oder aus entschuldbaren Gründen von der Prüfung zurücktreten müssen, wird der einbezahlte Betrag unter Abzug der entstandenen Kosten rückerstattet.

3.43 Wer die Abschlussprüfung nicht besteht, hat keinen Anspruch auf Rückerstattung der Prüfungsgebühr.

3.44 Die Prüfungsgebühr für Kandidatinnen und Kandidaten, welche die Abschlussprüfung wiederholen, wird im Einzelfall von der QS-Kommission unter Berücksichtigung des Prüfungsumfanges festgelegt.

² Diese hauswirtschaftlichen Grundlagefächer basieren auf den Inhalten der Ausbildung EFZ Fachfrau / Fachmann Hauswirtschaft

- 3.45 Auslagen für Reise, Unterkunft, Verpflegung und Versicherung während der Abschlussprüfung gehen zu Lasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

4. DURCHFÜHRUNG DER ABSCHLUSSPRÜFUNG

4.1 Aufgebot

- 4.11 Eine Abschlussprüfung wird durchgeführt, wenn mindestens zwölf Kandidierende die Zulassungsbedingungen erfüllen oder mindestens alle zwei Jahre.
- 4.12 Die Kandidatin oder der Kandidat kann sich in einer der drei Amtssprachen Deutsch, Französisch oder Italienisch prüfen lassen.
- 4.13 Die Kandidatin oder der Kandidat wird mindestens 6 Wochen vor Beginn der Abschlussprüfung schriftlich aufgeboten. Das Aufgebot enthält:
- das Prüfungsprogramm mit Angaben über Ort und Zeitpunkt der Prüfung sowie über die zulässigen und mitzubringenden Hilfsmittel;
 - das Verzeichnis der Expertinnen und Experten.
- 4.14 Ausstandsbegehren gegen Expertinnen und Experten müssen nach Erhalt des Aufgebotes nach spätestens einem Monat (ab Datum des Aufgebotes) der QS-Kommission eingereicht und begründet werden. Diese trifft die notwendigen Anordnungen.

4.2 Rücktritt

- 4.21 Kandidatinnen und Kandidaten können ihre Anmeldung bis 2 Monate vor Beginn der Prüfung zurückziehen.
- 4.22 Später ist ein Rücktritt nur bei Vorliegen eines entschuldbaren Grundes möglich. Als entschuldbare Gründe gelten namentlich:
- Mutterschaft;
 - Krankheit und Unfall;
 - Todesfall im engeren Umfeld;
 - unvorhergesehener Militär-, Zivilschutz- oder Zivildienst.
- 4.23 Der Rücktritt muss der QS-Kommission unverzüglich schriftlich mitgeteilt und belegt werden.

4.3 Nichtzulassung und Ausschluss

- 4.31 Kandidierende, die bezüglich Zulassungsbedingungen wissentlich falsche Angaben machen, nicht selbst erworbene Modulabschlüsse einreichen oder die QS-Kommission auf andere Weise zu täuschen versuchen, werden nicht zur Abschlussprüfung zugelassen.
- 4.32 Von der Abschlussprüfung ausgeschlossen wird, wer:
- unzulässige Hilfsmittel verwendet;
 - die Prüfungsdisziplin grob verletzt;
 - die Expertinnen und Experten zu täuschen versucht.
- 4.33 Der Ausschluss von der Abschlussprüfung muss von der QS-Kommission verfügt werden. Bis ein rechtsgültiger Entscheid vorliegt, hat die Kandidatin oder der Kandidat Anspruch darauf, die Prüfung unter Vorbehalt abzuschließen.

4.4 Prüfungsaufsicht, Expertinnen und Experten

- 4.41 Mindestens eine fachkundige Aufsichtsperson überwacht die Ausführung der schriftlichen Prüfungsarbeiten. Sie hält ihre Beobachtungen schriftlich fest.

- 4.42 Ein Expertenteam bestehend aus mindestens zwei Personen beurteilt die schriftlichen und praktischen Prüfungsarbeiten und legt die Note fest.
- 4.43 Ein Expertenteam bestehend aus mindestens zwei Personen nimmt die mündlichen Prüfungen ab, erstellt Notizen zum Prüfungsgespräch sowie zum Prüfungsablauf, beurteilt die Leistungen und legt die Note fest.
- 4.44 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Prüfung als Expertinnen und Experten in den Ausstand.

4.5 Abschluss und Notensitzung

- 4.51 Die QS-Kommission beschliesst im Anschluss an die Prüfung an einer Sitzung über das Bestehen der Prüfung. Die Vertreterin oder der Vertreter des SBF1 wird rechtzeitig an diese Sitzung eingeladen.
- 4.52 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte, Geschäftspartner sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Entscheidung über die Erteilung des Fachausweises in den Ausstand.

5. ABSCHLUSSPRÜFUNG

5.1 Prüfungsteile

5.11 Die Abschlussprüfung umfasst folgende modulübergreifende Prüfungsteile und dauert:

Prüfungsteil	Praktisch	Schriftlich	Mündlich	Gewichtung
1 Berufskompetenz Hotellerie-Hauswirtschaft				3
a) Fallbearbeitung		120 Min.		
b) Fachgespräch			20 Min.	
c) Fallsimulation in führender Funktion	40 Min.			
2 Lernreflexionsdossier				1
a) Lernreflexionsdossier		vorgängig erstellt		
b) Prüfungsgespräch zum Lernreflexionsdossier			30 Min.	
Total 3 Std. 30 Min. (210 Min.) ca.	40 Min.	120 Min.	50 Min.	

Prüfungsteil 1: Berufskompetenz Hotellerie-Hauswirtschaft

a) Fallbearbeitung (schriftlich)

Beschreibung Die Bearbeitung des Fallbeispiels dient als Vorbereitung des Fachgesprächs. Im Fallbeispiel geht es darum, eine schriftlich vorgegebene Praxissituation unter Berücksichtigung der in den Modulen erworbenen Kompetenzen zu verstehen, die daraus resultierenden Handlungsstrategien abzuleiten, Fragen zu beantworten und das Fachgespräch vorzubereiten. Dazu werden Organisations- und/oder Führungsunterlagen erarbeitet.

b) Fachgespräch (mündlich)

Beschreibung Die Kandidatin/der Kandidat präsentiert ihre/seine im Fallbeispiel erarbeiteten Handlungsstrategien. Sie/er begründet und argumentiert ihre/seine Vorgehensweise und beantwortet Fragen.

c) Fallsimulation in führender Funktion (praktisch)

Beschreibung Die Kandidatin/der Kandidat zeigt Kompetenzen im Umgang mit Menschen. Sie/er erhält einen zur Aufgabe gehörenden praktischen Auftrag z.B. eine Instruktion von Mitarbeitenden, Gespräche mit Mitarbeitenden, Kundinnen/Kunden, Lieferanten, Vorgesetzten, Sitzungsleitung, Vorstellen eines Dossiers, etc.

Berufliche Handlungskompetenzbereiche: Die in diesem Teil geprüften beruflichen Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt (siehe Wegleitung):

- Führen von Mitarbeitenden, Anwenden des Selbstmanagements und der Kommunikation
- Vermarkten von Angeboten und Dienstleistungen
- Anwenden von Finanzinstrumenten
- Gestalten der Betriebsorganisation
- Planen und Organisieren des Reinigungsprozesses sowie Gestalten der Raumatmosphäre
- Planen und Organisieren des Textilpflege-Prozesses und der Wäscheversorgung
- Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungs-Angeboten

Prüfungsteil 2: Lernreflexionsdossier

a) Lernreflexionsdossier (schriftlich)

Beschreibung Die Kandidatinnen und Kandidaten zeigen und reflektieren ihr Vorgehen während der Vorbereitungszeit zur Prüfung sowie ihre Fähigkeit zu lernen, Gelerntes zu adaptieren, umzusetzen und die eigenen Leistungen zu beurteilen. Das Lernreflexionsdossier wird vorgängig erarbeitet.

b) Prüfungsgespräch zur Lernreflexion (mündlich)

Beschreibung Das Prüfungsgespräch bezieht sich auf das Spannungsfeld Ausbildung und berufliche Realität. Die Experten und Expertinnen gehen von den Inhalten des Lernreflexionsdossiers aus. Die Kandidatinnen und Kandidaten zeigen und reflektieren ihr Vorgehen während der Vorbereitungszeit und der Prüfung, ihre Fähigkeit zu lernen, Gelerntes zu adaptieren, umzusetzen und die eigenen Leistungen zu beurteilen

Berufliche Handlungskompetenzbereiche: Die in diesem Teil geprüften beruflichen Handlungskompetenzen sind in folgenden Handlungskompetenzbereichen aufgeführt (siehe Wegleitung):

- Führen von Mitarbeitenden, Anwenden des Selbstmanagements und der Kommunikation
- Vermarkten von Angeboten und Dienstleistungen
- Anwenden von Finanzinstrumenten
- Gestalten der Betriebsorganisation
- Planen und Organisieren des Reinigungsprozesses sowie Gestalten der Raumatmosphäre
- Planen und Organisieren des Textilpflege-Prozesses und der Wäscheversorgung

- Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungs-Angeboten

Detaillierte Angaben zu den einzelnen Prüfungsteilen sind in den beruflichen Handlungskompetenzen und den Anforderungen beschrieben (siehe Wegleitung).

- 5.12 Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung und die Gewichtung der Positionen legen die QS-Kommission in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung fest.

5.2 Prüfungsanforderungen

- 5.21 Die QS-Kommission erlässt detaillierte Bestimmungen über die Abschlussprüfung in der Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung (gemäss Ziff. 2.21 Bst. a).
- 5.22 Die QS-Kommission entscheidet über die Gleichwertigkeit abgeschlossener Prüfungsteile bzw. Module anderer Prüfungen auf der Tertiärstufe sowie über die allfällige Dispensation von den entsprechenden Prüfungsteilen der vorliegenden Prüfungsordnung. Von Prüfungsteilen, die gemäss Berufsbild die Kernkompetenzen der Prüfung bilden, darf nicht dispensiert werden.

6. BEURTEILUNG UND NOTENGEbung

6.1 Allgemeines

Die Beurteilung der Prüfung resp. der einzelnen Prüfungsteile erfolgt mit Notenwerten. Es gelten die Bestimmungen der nachfolgenden Ziff. 6.2 und Ziff. 6.3 der Prüfungsordnung.

6.2 Beurteilung

- 6.21 Die Positionsnoten werden mit ganzen oder halben Noten nach Ziff. 6.3 bewertet.
- 6.22 Die Note eines Prüfungsteils ist das Mittel der entsprechenden Positionsnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.
- 6.23 Die Gesamtnote der Abschlussprüfung ist das gewichtete Mittel aus den Noten der einzelnen Prüfungsteile. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

6.3 Notenwerte

Die Leistungen werden in Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Note 4.0 und höhere bezeichnen genügende Leistungen. Noten unter 4.0 bezeichnen ungenügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

6.4 Bedingungen zum Bestehen der Abschlussprüfung und zur Erteilung des Fachausweises

- 6.41 Die Prüfung ist bestanden, wenn
- a) die Gesamtnote mindestens 4.0 betragen;
 - b) keine Prüfungsteilnote den Wert 3.0 unterschreitet.
- 6.42 Die Abschlussprüfung gilt als nicht bestanden, wenn die Kandidatin oder der Kandidat
- a) nicht fristgerecht zurücktritt;
 - b) ohne entschuldbaren Grund von der Prüfung oder von einem Prüfungsteil zurücktritt;
 - c) ohne entschuldbaren Grund nach Beginn zurücktritt;
 - d) von der Prüfung ausgeschlossen werden muss.

- 6.43 Die QS-Kommission entscheidet allein auf Grund der erbrachten Leistungen über das Bestehen der Prüfung. Wer die Prüfung bestanden hat, erhält den eidgenössischen Fachausweis.
- 6.44 Die QS-Kommission stellt jeder Kandidatin und jedem Kandidaten ein Zeugnis über die Abschlussprüfung aus. Diesem kann zumindest entnommen werden:
- a) die Noten in den einzelnen Prüfungsteilen und die Gesamtnote der Abschlussprüfung;
 - b) das Bestehen oder Nichtbestehen der Abschlussprüfung;
 - c) bei Nichterteilung des Fachausweises eine Rechtsmittelbelehrung.

6.5 Wiederholung

- 6.51 Wer die Abschlussprüfung nicht bestanden hat, kann die Prüfung zweimal wiederholen.
- 6.52 Die Wiederholungsprüfungen beziehen sich nur auf Prüfungsteile, in denen eine ungenügende Leistung erbracht wurde.
- 6.53 Für die Anmeldung und Zulassung gelten die gleichen Bedingungen wie für die erste Abschlussprüfung.

7. FACHAUSWEIS, TITEL UND VERFAHREN

7.1 Titel und Veröffentlichung

- 7.11 Der eidgenössische Fachausweis wird auf Antrag der QS-Kommission vom SBFI ausgestellt und von dessen Direktion und der Präsidentin oder dem Präsidenten der QS-Kommission unterzeichnet.
- 7.12 Die Fachausweisinhaberinnen und -inhaber sind berechtigt folgenden geschützten Titel zu führen:

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis
Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

Responsable du secteur hôtelier-intendance avec brevet fédéral

Responsabile del settore alberghiero-economia domestica con attestato professionale federale

Die englische Übersetzung lautet:

Hospitality Service Manager, Federal Diploma of Higher Education.

- 7.13 Die Namen der Fachausweisinhaberinnen und -inhaber werden in ein vom SBFI geführtes Register eingetragen.

7.2 Entzug des Fachausweises

- 7.21 Das SBFI kann einen auf rechtswidrige Weise erworbenen Fachausweis entziehen. Die strafrechtliche Verfolgung bleibt vorbehalten.
- 7.22 Der Entscheid des SBFI kann innert 30 Tagen nach seiner Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

7.3 Rechtsmittel

- 7.31 Gegen Entscheide der QS-Kommission wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Fachausweises kann innert 30 Tagen nach ihrer Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten.

- 7.32 Über die Beschwerde entscheidet in erster Instanz das SBFI. Der Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

8. DECKUNG DER PRÜFUNGSKOSTEN

- 8.1 Die Trägerschaft legt die Ansätze im Spesenreglement fest, nach denen die Mitglieder der QS-Kommission sowie die Expertinnen und Experten entschädigt werden. Das Spesenreglement ist Bestandteil des Organisationsreglements.
- 8.2 Die Trägerschaft trägt die Prüfungskosten gemäss Stimmanteilen, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühr, den Bundesbeitrag und andere Zuwendungen gedeckt sind.
- 8.3 Nach Abschluss der Prüfung reicht die QS-Kommission dem SBFI gemäss Richtlinie³ eine detaillierte Erfolgsrechnung ein. Auf dieser Basis bestimmt das SBFI den Bundesbeitrag für die Durchführung der Prüfung.

9. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

9.1 Aufhebung bisherigen Rechts

Die Prüfungsordnung vom 10. Juli 2009 über die Berufsprüfung für Bereichsleiterin/Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft wird per 31. Dezember 2023 aufgehoben.

9.2 Übergangsbestimmungen

- 9.21 Repetentinnen und Repetenten nach der bisherigen Prüfungsordnung vom 10. Juli 2009 erhalten bis 31. Dezember 2026 Gelegenheit zu einer 1. bzw. 2. Wiederholung.

9.3 Inkrafttreten

Diese Prüfungsordnung tritt am 1. Januar 2024 in Kraft.

³ Richtlinie des SBFI über die Gewährung von Bundesbeiträgen an die Durchführung von eidgenössischen Berufs- und höheren Fachprüfungen nach Artikel 56 BBG und Artikel 65 BBV

10. ERLASS

Würenlos, 4. Juli 2022

Organisation der Arbeitswelt

ARTISET Schweiz



Daniel Höchli, Direktor



Monika Weder, Leiterin Bereich Bildung

fmpro – Schweizerischer Verband für Facility Management und Maintenance



Karin Schaad, Präsidentin



Rainer Artho, Geschäftsführer

H+ Die Spitäler der Schweiz



DIREKTORIN
Anne-Geneviève Bütikofer, Präsidentin

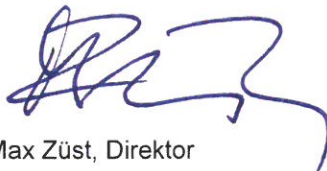


Gianni Roberto Rossi, Vizepräsident

Hotel & Gastro formation Schweiz



Nicole Brändle Schlegel, Präsidentin



Max Züst, Direktor

Hotel & Gastro Union, Berufsverband Hotellerie-Hauswirtschaft

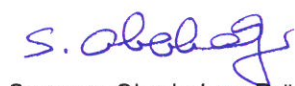


Esther Lüscher, Präsidentin



Elvira Schwegler, Geschäftsführerin

OdA Hauswirtschaft Schweiz



Susanne Oberholzer, Präsidentin



Thomas Müller, Vizepräsident

SIHP, Schweizerischer Interessenverband der Hotellerie auf Pflegestationen



Christa Locher, Präsidentin



Lotti Fausch, Mitglied Vorstand

Diese Prüfungsordnung wird genehmigt.

Bern, 20/11/2023

**Staatssekretariat für Bildung,
Forschung und Innovation SBFJ**



Rémy Hübschi
Stellvertretender Direktor
Leiter Abteilung Berufs- und Weiterbildung