



Hotel & Gastro formation Schweiz

3. Tagung für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
Gastronomie LU/OW/NW

Themen



- Zu meiner Person
- Zu Hotel & Gastro *formation* Schweiz
- Bildungslandschaft der gastgewerblichen Berufe
- Wie schaffen wir eine moderne und attraktive Bildungswelt?

Sabrina Camenzind – zu meiner Person



- Lehrpatent, Dipl. Organisatorin, Blaw
- 20 Jahre in der beruflichen Weiterbildung
- Branchen Informatik, Betriebswirtschaft und Immobilien
- Direktorin der HGf seit Januar 2024

> Diatkoch/kochin

BRILDUNG

ITÄT

tura II

ALLGEMEINBILDENDE SCHULEN

Sekundarstufe II

- Systemgastronomie EBA ab 2025
- Rund 1/3 aller Berufsabschlüsse sind Stufe EBA
- Formalisierte Bildung für Quereinsteigende (Modulare Ausbildungen)

**ZWEIJÄHRIGE BERUFLICHE
GRUNDBILDUNGEN MIT EBA**

- > Restaurantangestellte/-r
- > Praktiker/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Küchenangestellte/-r
- > Systemgastronomiepraktiker/-in
- > Modulare Ausbildung
Küchenangestellte/-r
- > Modulare Ausbildung
Restaurantangestellte/-r

**DREIJÄHRIGE BERUFLICHE
GRUNDBILDUNGEN MIT EFZ**

- > Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann
- > Kauffrau/-mann HGT
- > Köchin/Koch
- > Restaurantfachmann/-frau
- > Systemgastronomiefachfrau/-mann

> Diatkoch/kochin

GRUNDBILDUNG

Stufe II

BERUFSMATURITÄT

> Berufsmatura II

**DREIJÄHRIGE BERUFLICHE
GRUNDBILDUNGEN MIT EFZ**

- > Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann
- > Kauffrau/-mann HGT
- > Köchin/Koch
- > Restaurantfachmann/-frau
- > Systemgastronomiefachfrau/-mann

**ZWEIJÄHRIGE BERUFLICHE
GRUNDBILDUNGEN MIT EBA**

- > Restaurantangestellte/-r
- > Praktiker/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Küchenangestellte/-r
- > Systemgastronomiepraktiker/-in
- > Modulare Ausbildung
Küchenangestellte/-r
- > Modulare Ausbildung
Restaurantangestellte/-r

ALLGEMEINBILDENDE SCHULEN

Sekundarstufe II

- Zahl der Lernenden geht insgesamt zurück
- Projekt „Gastgewerbliche Berufsbildung 2030“ mit Ziel der umfassenden Erneuerung der Bildungslandschaft

KURSE

- > Fachkurse
- > Wirteprüfung
- > Berufsbildnerkurse
- > Progresso
- > Perfecto
- > Riesco

HÖHERE BERUFSBILDUNG

Tertiärstufe B

NACHDIPLOMSTUDIUM MIT EIDG. DIPL.

- > Hotelmanager/-in NDS HF

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN MIT DIPL.

- > Gastro-Unternehmer/-in
- > Leiter/-in Gemeinschaftsgastronomie
- > Leiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Leiter/-in Restauration
- > Küchenchef/-in

BERUFSPRÜFUNGEN MIT EIDG. DIPL.

- > Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft
- > Bereichsleiter/-in Restauration
- > Chef de Réception
- > Chefkoch/-köchin
- > Führungsfachmann/-frau
- > Gastro-Betriebsleiter/-in
- > Sommelier/Sommelière
- > Diätkoch/köchin

HÖHERE FACHSCHULEN MIT DIPL.

- > Dipl- Hotelier-Gastronom HF/ Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF

HOCHSCHULSTUFE

Tertiärstufe A

FACHHOCHSCHULEN

- > Bachelor of Science HES-SO in International Hospitality Management
- > Master of Science HES-SO in Global Hospitality Business

- Breites und umfassendes Weiterbildungsangebot
- Vollständige Durchlässigkeit bis akademische Bildungsstufe
- Finanzierung mittels Subvention des Landes-Gesamtarbeitsvertrags (L-GAV)

Projekt „Gastgewerbliche Berufsbildung 2030“

- Ausgangslage:
 - Tiefgreifender Wandel von Gesellschaft, Werte und Kultur
 - Attraktivität der Berufsbildung im Allgemeinen, der handwerklichen Berufe im Besonderen
 - Rückgang der Lernendenzahlen
 - Uneinigkeit unter Beteiligten über erforderliche Massnahmen zur Besserung der Situation
 - Grosser Wille zur Erhaltung der Branchenberufe

Projekt „Gastgewerbliche Berufsbildung 2030“

- Zentrale Fragestellungen:
 - Ansätze zur Modernisierung der Berufsbilder (Inhalte, Darreichungsformen und Bildungsziele)?
 - Bereitschaft zu neuen Bildungsprogrammen und Konzepten?
 - Gemeinsame Kompetenzen?
 - Begleitende Umstände mit Wirkung auf die Berufswahl?
 - Identifizierung und Umgang mit beeinflussenden Personengruppen?
 - Beitrag der Bildung zum Verbleib in der Branche?

Problemstellung/Zielsetzung:

- Berufsnachwuchs steigern
- Förderung des Berufsrennomées aus Bildung heraus
- Bekanntmachung Vorteile Berufsbildung

Lösungsentwurf:

- Realisieren der beruflichen Grundbildung nach diesen Grundsätzen
- Horizontale, vertikale und diagonale Entwicklung

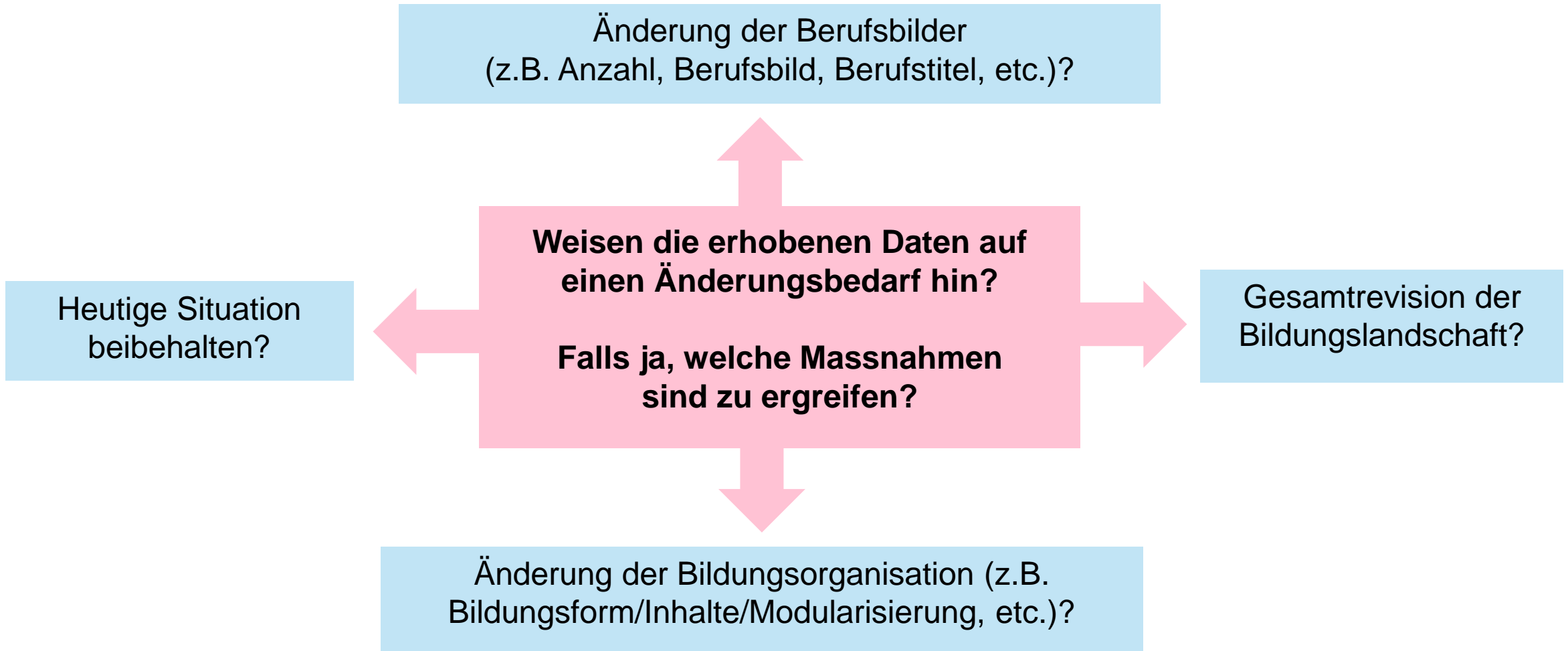
Analyse:

- Breit angelegte Analyse der IST-Situation
- Befragung aller Akteure
- Gesetzliche Möglichkeiten
- Einbezug Projekt Berufsbildung 2030
- Benchmarking and. Berufe (learn form the best)

Synthese:

- Erkennen der Elemente, welche die Berufswahl attraktiv machen
- Anhaltspunkte zur Entwicklung lernfreundlicher Umgebungen (Betriebe, Blockkurse, etc.)
- Reduzieren der Hinderungsgründe einer Lehre im Gastgewerbe
- Modelle attraktiver Berufsbilder und Darreichungsformen prüfen

Projekt „Gastgewerbliche Berufsbildung 2030“



Berufe 2025

Berufe 2030?

Küche

SYGA

Service

HoKo

HH-HW

HGT

Bildungsinhalte

- Kernkompetenz/
Fachkompetenz
- Gemeinsame
Kompetenz
- Fähigkeiten in
Vor-/Nachgelagerte
Prozessen
- Diversifizierung in
Kernkompetenz
- Individualisierung
- Vertiefung
- Diversifizierung

Bildungsform

- BoG/SoG
- Internat
- Basisjahr
- Berufsmatur
- Berufsverbund
- Verbindung/
Diversifizierung/
Individualisierung
- Lehrorte
- Modularisierung
- Gemeinsame
Kompetenzen
- Wechsel während
Lehrzeit
- Leistungsklassen
- Substitutionen

Umsysteme

- Subventionierung/
Stipendium/Finanzi-
erung
- Alter/Demografie
- Berufsbildung 2030
- Beeinflusser/innen:
Eltern
- Volksschule,
Betriebe
Freunde/Vorbilder
- Image
Gastgewerbe
- Geografie
- Freizeitgestaltung
- Vision
- Karrieremöglichkeit

Küche:

- Klassisch
- System-G
- Gemeinschafts-G
- Alternative G
- Produktion/Nachhaltigkeit

Dienstleistung Kunden:

- Gästebetreuung/Service
- Hotellerie/Front Office
- Back Office/House Keeping

Projekt „Gastgewerbliche Berufsbildung 2030“

- Nächste Schritte:
 - Finaler Entscheid über die Durchführung des Projekts durch Trägerverbände
 - Auswertung der Daten bis Ende 2026
 - Lösungsentwürfe erarbeiten bis Ende 2027
 - Bei Änderung der Bildungslandschaft: Implementation der „neuen“ Branchenberufe ab 2030

Hotel & Gastro
formation

by
Hotel & Gastro Union
GastroSuisse
HotellerieSuisse

Fragen