

## „Wir stärken die Arbeitswelt mit zukunftsorientierter Berufsbildung“



13.1.2010

### Inhaltsübersicht

1. Editorial	1
2. Berufliche Grundbildung	2
3. Branche HGT	3
4. Höhere Berufsbildung	3
5. Basisqualifikation	4

### 1. Editorial

Die Berufsbildung war 2009 mehrfach in den Schlagzeilen. Ich halte es mit der Volksweisheit, die besagt, dass solange über eine Person oder Sache gesprochen wird, ihre Wichtigkeit im Guten oder im Schlechten erhalten bleibt. Einerseits spiele ich auf die Debatte an, die durch das „Weissbuch“ der Akademien Schweiz ausgelöst wurde, welche in arroganter Art und Weise die Zukunft der Berufsbildung in Frage stellte. Andererseits bewiesen die jungen Schweizer Berufsleute an den WorldSkills in Canada mit hervorragenden Einzelleistungen sowie mit ihrem Gesamtergebnis, dass wir sogar in der „Champions league“ stets zu den Favoriten gehören.

In der beruflichen Weiterbildung unserer Branche werden wir 2010 herausgefordert sein, die finanziell umfassende Unterstützung für Weiterbildungswillige, welche die Arbeitnehmer- und Arbeitgeberverbände im Rahmen des neuen L-GAV beschlossen haben, umzusetzen und Prozesse zu definieren, die für alle Beteiligten gut „händelbar“ sind. Es muss Ziel aller Beteiligten sein, dass diese hervorragende Idee, mit der die Professionalität in unseren Hotels und Restaurants spürbar verbessert werden soll, effektiv zum Tragen kommt. Quasi parallel zum Thema Finanzierung läuft der Reformprozess der Höheren Berufsbildung 2010 auf Hochtouren weiter. Im nächsten August startet schweizweit die überarbeitete Lehre Köchin/Koch 2010. Ein grosser Moment für alle Mitgestalter dieser modernen, attraktiven Ausbildung. Sie sehen, es gibt viel zu tun, das wir mit Elan anpacken werden. Schon jetzt danke ich Ihnen allen für Ihre Unterstützung, mit welcher Hotel & Gastro *formation* hoffentlich weiterhin rechnen darf. Ich wünsche Ihnen im Namen aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ein in jeder Hinsicht gutes Jahr 2010.

Herzliche Grüsse  
 Max Züst, Direktor

## 2. Berufliche Grundbildung

### Neue Grundbildung Koch 2010

Seit dem September 2009 haben über 1200 Berufsbildner die kantonalen Informationsanlässe über die neue Grundbildung im Kochberuf besucht und sich über die künftigen Anforderungen der Ausbildung orientieren lassen.

Diese neue Grundbildung ist unter den Lernorten gut koordiniert, so dass sowohl in den Berufsfachschulen, den überbetrieblichen Kursen, wie auch in den Lehrbetrieben im gleichen Semester die gleichen Leistungsziele behandelt werden. Somit entsteht eine landesweit übereinstimmende neue Grundausbildung im Kochberuf.

In den kommenden Monaten werden weitere Informationsanlässe für sämtliche Lehrbetriebe in verschiedenen Kantonen angeboten. Auskunft erteilen die kantonalen Ämter für Berufsbildung, die kantonale Organisation von Hotel & Gastro *formation* oder via Mail: [h.berger@hotelgastro.ch](mailto:h.berger@hotelgastro.ch).

### Neue Grundbildungen ab 1.1.2005

Die Schweizerischen Kommissionen für Berufsentwicklung und Qualität der neuen Grundbildungen für Restaurationsfachleute und Hotelfachleute sowie für die drei 2-jährigen Grundbildungen mit Eidg. Berufsattest, haben gemeinsam getagt und beschlossen, die bestehenden Grundlagen für die Grundbildungen stetig zu verbessern. So sollen zum Beispiel im kommenden Jahr Arbeiten für die bessere Lesbarkeit der Modelllehrgänge aufgenommen werden.

### Abschlussprüfungen 2009 der beruflichen Grundbildungen

Die zuständigen Kommissionen für die schriftlichen Abschlussprüfungen in den gastgewerblichen Grundbildungen haben die Ergebnisse der Prüfungen 2009 analysiert und festgestellt, dass die Aufgaben grösstenteils gut gelöst worden sind und insgesamt positive Notendurchschnitte erreicht werden konnten. Im Sinne einer stetigen Qualitätsverbesserung wird jede Aufgabe sorgfältig analysiert und auch die Korrekturversion für die Experten laufend den Bedürfnissen angepasst.

### Qualität in den überbetrieblichen Kursen (üK)

Auf Wunsch der Kantone hat der Vorstand von Hotel & Gastro *formation* beschlossen, auf 1.1.2010 das neue Qualitätssystem „QualüK“ einzuführen. Dieses einfache System ermöglicht es, auf der Basis der „Qualicard“ Kriterien in den verschiedenen Bereichen zu überprüfen und so Schwächen zu erkennen.

Die Präsidenten und Sekretäre der kantonalen und regionalen Organisationen von Hotel & Gastro *formation* wurden am 27. November 2009 in Luzern über diese Neuerungen informiert.

Für zusätzliche Informationen melden Sie sich bei Herrn Heinz Berger, Beauftragter Projekte, Zentrale Tel.-Nr. 041 392 77 77 oder [h.berger@hotelgastro.ch](mailto:h.berger@hotelgastro.ch) oder besuchen unsere Website [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

### Interkantonale Fachkurse im Kochberuf

Im vergangenen Herbst 2009 absolvierten rund 400 Kochlernende die interkantonalen Fachkurse an folgenden Standorten:

Kursort	Klassen	Kursleitung
Weggis, Schulzentrum	6	Herr Werner Auer
Engelberg, Hotel Edelweiss	3	Herr Werner Auer
Fiesch, Feriendorf	3	Herr Herbert Volken
La Fouly, Hôtel Edelweiss	3 (franz.)	Monsieur Jean-Jérôme Filliez
Schönried, Ferienhaus Amt Fraubrunnen	3	Herr Christoph Aerni
St. Moritz, Hotel San Gian	3	Herr George Voneschen
Tenero, Centro sportivo nazionale	3 (ital.)	Signor Roberto Valaperta

An allen Kursorten hatten wir einen positiven Verlauf. Die Lernenden eignen sich den Stoff eines ganzen Semesters innerhalb von 4 – 5 Wochen an. Dies ist eine grosse Herausforderung für die Lernenden, aber vor allem auch für die Lehrkräfte.

Der Stoff muss so aufbereitet, vermittelt und vertieft werden, dass möglichst viel Wissen und Können nachhaltig erfasst werden kann.

Bei Schulbesuchen in La Fouly, Schönried und St. Moritz konnten sich Vertreter der Schulleitung, der kantonalen Ämter für Berufsbildung und des Schulrates von der guten Kursarbeit überzeugen lassen. In La Fouly wird Herr René Constantin, Fachschaftsleiter für die Gastgewerbeberufe an der Berufsfachschule in Sion, ab dem Jahr 2010 die Kursleitung von Jean-Jérôme Filliez übernehmen.

Die Schulleitung dankt den Lehrbetrieben für die Berücksichtigung der Schule und für eine gute betriebliche Ausbildung.

Für zusätzliche Informationen melden Sie sich bei Herrn Thomas Hasler Vizedirektor, Zentrale Tel.-Nr. 041 392 77 77 oder [t.hasler@hotelgastro.ch](mailto:t.hasler@hotelgastro.ch) oder besuchen unsere Website [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

---

## 3. Branche HGT

### Ausbildungs- und Prüfungsbranche Hotel-Gastro-Tourismus HGT

Die **vierten überbetrieblichen Kurse üK4** finden vom 11. – 22. Januar 2010 (Deutschschweiz) und vom 18. – 29. Januar 2010 (Romandie) im offiziellen üK-Fenster des BBT statt. Es werden ca. 150 duale kaufm. Lernende in Olten, Interlaken, Zürich, Chur, Thun, Landquart und Vevey die jeweils 4-tägigen üKs im 3. Lehrjahr inkl. Prüfungsvorbereitung absolvieren.

Die nächste **Konferenz der Lehrbetriebe** der **Branche HGT** findet am 4. März 2010 in Olten (deutsch) und am 10. März 2010 in Lausanne (französisch) statt.

Die nächsten **Schulungen für Berufsbildner** über die neue kaufm. Grundbildung **Branche HGT** finden statt:

- Montag, 22. März 2010 Lenzerheide
- Freitag, 9. April 2010 Bern
- Montag, 12. April 2010 Zürich-Affoltern

Für zusätzliche Informationen melden Sie sich bei Frau Sandra Windlin, Leiterin Geschäftsstelle Verein kaufm. Grundbildung, direkte Tel.-Nr. 041 392 77 27 oder [s.windlin@hotelgastro.ch](mailto:s.windlin@hotelgastro.ch) oder besuchen die Branchen-Website [www.branche-hgt.ch](http://www.branche-hgt.ch).

---

## 4. Höhere Berufsbildung

Für die im nächsten Jahr startenden Vorbereitungskurse werden wiederum Informationstage durchgeführt:

### **Berufsprüfungen mit eidg. Fachausweis (Kursstart: März 2010):**

- Restaurationsleiter/innen
- Gastronomiekoch/köchin

### **Höhere Fachprüfungen mit eidg. Diplom (Kursstart: Juni 2010)**

- Restaurationsleiter/innen
- Hauswirtschaftsleiterinnen
- Küchenchefs / Produktionsleiterinnen

**Infotag: Donnerstag, 4. März 2010, Schulzentrum Hotel & Gastro formation in Weggis**

## Weiterentwicklung der Höheren Berufsbildung

Das Projekt zur Erarbeitung der Prüfungsordnungen und Wegleitungen ist schon weit fortgeschritten. Interessenten stehen die Dokumente zu allen Prüfungen für eine Vernehmlassung bis zum 24. Januar 2010 zur Verfügung.

Sie stehen Ihnen im geschützten Bereich unter folgendem Link zur Verfügung:

**<http://www.hotelgastro.ch>**

- Weggis
- Geschützter Bereich
  - Benutzername: hbb
  - Passwort: weggis
- Weiterentwicklung Höhere Berufsbildung

Für zusätzliche Informationen melden Sie sich bei Herrn Peter Meier, Leiter Höhere Berufsbildung, Zentrale Tel.-Nr. 041 392 77 77 oder [p.meier@hotelgastro.ch](mailto:p.meier@hotelgastro.ch) oder besuchen unsere Website [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch).

## 5. Basisqualifikation

### Progresso

390 Kurstage, rund 250 verschiedene Kursteilnehmende, 39 Kurswochen, 8 verschiedenen Kursorte in der deutschen und französischen Schweiz - dies ist die erfolgreiche Bilanz der Progresso-Lehrgänge 2009. Hotel & Gastro *formation* legt Wert darauf, dass die Lehrgänge in allen Regionen der Schweiz angeboten werden, damit möglichst viele Mitarbeitende vom kostenlosen Weiterbildungsprogramm profitieren können.

Zum ersten Mal wurde dieses Jahr ein spezieller Progresso-Lehrgang ausschliesslich für SV-Mitarbeitende durchgeführt und abgeschlossen. Dank der guten Rückmeldungen hat sich die Geschäftsleitung von SV (Schweiz) AG entschlossen, auch im 2010 wieder solche Kurse anzubieten.

### Verkürzte modulare Ausbildung Küchenangestellte/r EBA nach Art 10.3 BBV

Nach der erfolgreichen Pilotphase in den Jahren 2008 und 2009 wird nun im kommenden Frühjahr bereits der dritte Lehrgang der verkürzten modularen Ausbildung Küchenangestellte/r EBA nach Art 10.3 BBV durchgeführt. 23 Kandidaten/innen haben die Ausbildung bereits abgeschlossen oder stehen mitten drin. Die Lernenden aus acht verschiedenen Kantonen besuchen während 42 Tagen im Jahr die Berufsfachschule in Zug (GIBZ), an der sie auch das Qualifikationsverfahren inklusive der praktischen Arbeiten absolvieren.

Neu muss jeder fremdsprachige Kandidat und jede fremdsprachige Kandidatin eine obligatorische Deutsch-Einschätzung vornehmen und beweisen, dass sie das Deutsch-Niveau von mindestens „B1“ erreicht. Mit dieser Massnahme wird einerseits gewährleistet, dass sich der zukünftige Kandidat, die zukünftige Kandidatin aktiv am Unterricht beteiligen kann, andererseits bedeutet die Einstufung eine Qualitätskontrolle für Hotel & Gastro *formation* und das GIBZ.

Für zusätzliche Informationen melden Sie sich bei Herrn Michael Berger, Leiter Progresso, direkte Tel.-Nr. 041 392 77 12 oder [m.berger@hotelgastro.ch](mailto:m.berger@hotelgastro.ch) oder besuchen unsere Website [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch).

### RIESCO Lehrgang III in Emmenbrücke

Der Lehrgang RIESCO bietet Flüchtlingen und vorläufig aufgenommenen Personen die Möglichkeit, während zwölf Monaten eine praxisbezogene Ausbildung im Gastrobereich zu durchlaufen.

Das zweite fünfwöchige Praktikum in der Küche schlossen die 14 Teilnehmenden am 16. Oktober 2009 ab. Zwei Teilnehmende konnten schon eine Stelle per 1. Oktober 2009 als Etagenportier bzw. Allrounder in Luzern antreten.

## RIESCO Lehrgang I in Zürich

Im Kanton Zürich wurde am 20. November 2009 in verschiedenen Hotels das erste Praktikum abgeschlossen. Die Betriebe sind mehrheitlich sehr zufrieden mit den RIESCO Teilnehmenden und den Vorkenntnissen, die sie bereits mitbringen.

## PERFECTO Kurse

Die PERFECTO Kurse richten sich an Stellensuchende und sind eine praxisorientierte Weiterbildung. Die Teilnehmenden werden vor allem in praktischen Arbeiten in den Bereichen Service, Küche oder Hauswirtschaft gefördert.

Ab 2010 werden auch wieder Hauswirtschaftslehrgänge in der Region Bern angeboten. Die Lehrgänge Hauswirtschaft in der Region Zürich werden neu im Hotel Krone, Zürich durchgeführt.

## PROFORA Lehrgang im Töpferhaus Aarau

Der PROFORA Lehrgang bietet aufgenommenen Flüchtlingen des Kantons Aargau eine sechsmonatige Grundausbildung in den Bereichen Hotellerie und Restauration an.

Die PROFORA Teilnehmenden des diesjährigen Lehrganges wurden am 22. Oktober 2009 mit einem „Multi-kulti-Essen“ verabschiedet. Über 36 Personen waren beim Abschluss anwesend, um zu gratulieren und die verschiedenen selbst gekochten Spezialitäten aus den Heimatländern der Absolventen zu degustieren.



Klassenfoto PROFORA Lehrgang

Für zusätzliche Informationen melden Sie sich bei Herrn Heinz Gerig, Leiter Basisqualifikation, direkte Tel.-Nr. 041 392 77 32 oder [h.gerig@hotelgastro.ch](mailto:h.gerig@hotelgastro.ch) oder besuchen unsere Website [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch).

---

### Impressum

#### Hotel & Gastro formation

Eichstrasse 20

6353 Weggis

Telefon: 041 392 77 77

Fax: 041 392 77 70

Internet/Kontakt: <http://www.hotelgastro.ch>

An- / Abmeldung Newsletter klicken Sie hier:

[www.hotelgastro.ch/newsletter](http://www.hotelgastro.ch/newsletter)