



## Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

### FACHFRAU/FACHMANN HOTELLERIE-HAUSWIRTSCHAFT EFZ

Sie organisieren und erledigen alle grundlegenden hauswirtschaftlichen Arbeiten in einem Grossbetrieb. Die Grundbildung kann in einem Heim, in einem Spital oder in einem Hotel- und Gastronomiebetrieb absolviert werden.

### DAS IST GEFRAGT

Sinn für ökonomische, ökologische und soziale Zusammenhänge, Kontaktfreude, Teamfähigkeit, handwerkliches Geschick und praktische Begabung, Flexibilität und Improvisationstalent, Bereitschaft gerne anzupacken.

### DAS WIRD ERWARTET

Abschluss der obligatorischen Schulbildung mit guten Leistungen.

### SO LANGE DAUERT ES

3 Jahre

### SCHULISCHE BILDUNG

In der Regel 1 Tag pro Woche.

### BERUFSBEZOGENE FÄCHER

Ernährung und Verpflegung, Wohnen und Reinigungstechnik, Wäscheversorgung, Gästebetreuung und Service, Administration, Gesundheits- und Sozialwesen.

### ÜBERBETRIEBLICHE KURSE

Zu den obenstehenden Themen.

### ABSCHLUSS

Eidg. Fähigkeitszeugnis

### BERUFSMATURITÄT

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

### WEITERBILDUNGEN

Mit dieser 3-jährigen Ausbildung können diverse Weiterbildungen, höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen absolviert werden. Beispielsweise Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP), Haushaltleiter/in (BP), Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HPF), Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (HFP), Leiter/in Restauration (HFP), dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF etc.

Kontaktperson:  
Margret Thöni, Leitung Hotellerie, 033 972 42 54