# Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung

## Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft / Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

vom 6. Juli 2023 (Stand am 1. April 2024)

| | |
|---|---|
| **78404** | **Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ / Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC Impiegata del settore alberghiero-economia domestica AFC / Impiegato del settore alberghiero-economia domestica AFC** |

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),*

gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002[1], auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003[2] (BBV) und auf Artikel 4*a* Absatz 1[3] der Jugendarbeitsschutzverordnung vom 28. September 2007[4] (ArGV 5),

*verordnet:*

## 1. Abschnitt: Gegenstand, Schwerpunkte und Dauer

### Art. 1 Berufsbild und Schwerpunkte

[1] Fachfrauen und Fachmänner Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

a. Sie betreuen Gäste, Kundinnen und Kunden in Beherbergungsbetrieben und in Organisationen des Gesundheitswesens oder in anderen Unternehmungen und sorgen für deren Wohlbefinden.

b. Sie wirken im Verpflegungsbereich und beim Empfang von Gästen, Kundinnen und Kunden mit.

c. Sie führen Arbeiten und Aufgaben in der Reinigung und im Unterhalt des Betriebs, in der Wäscheversorgung, in der Organisation und in der Logistik aus.

AS **2023** 433

1 SR **412.10**
2 SR **412.101**
3 Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) auf den 1. April 2024 angepasst (siehe AS **2024** 156).
4 SR **822.115**

d. Sie verstehen sich als Dienstleistende, handeln gäste- und kundenorientiert und sind in der Lage, in einer zweiten Landessprache oder auf Englisch zu kommunizieren.

e. Sie berücksichtigen betriebswirtschaftliche Anforderungen an ihre Arbeiten, arbeiten weitgehend selbständig und in Teams.

f. Sie wenden die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz an.

2 Innerhalb des Berufs der Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft und des Fachmanns Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ gibt es die folgenden Schwerpunkte:

a. Hotellerie;

b. Hauswirtschaft.

3 Der Schwerpunkt wird im Lehrvertrag festgehalten.

**Art. 2** Dauer und Beginn

1 Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

2 Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Praktikerin Hotellerie-Hauswirtschaft oder Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft wird ein Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

3 Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

## 2. Abschnitt: Ziele und Anforderungen

**Art. 3** Grundsätze

1 Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

2 Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

**Art. 4** Handlungskompetenzen

1 Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

a. Auftreten und Kommunizieren:
   1. den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten,
   2. Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen,
   3. Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und bearbeiten,

4. verkaufsfördernde Aktivitäten für Angebote und Anlässe im Bereich Gastronomie umsetzen,
5. Reservationen, Ankunft und Austritt von Gästen, Kundinnen und Kunden bearbeiten,
6. Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen betreuen;

b. Servieren von Getränken und Speisen:
1. Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen,
2. Getränke und Speisen empfehlen, aufnehmen und servieren,
3. Maschinen und Geräte für die Zubereitung von Getränken und Speisen bedienen, reinigen und instand halten,
4. Abwaschprozess organisieren und ausführen;

c. Reinigen und Gestalten von Räumen:
1. Räume im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bereitstellen und gestalten,
2. Räume und Einrichtungen im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft reinigen,
3. Reinigungsmaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten;

d. Sicherstellen der Wäscheversorgung:
1. Betriebs- und Kundenwäsche im Wäschekreislauf bearbeiten,
2. Wäschereimaschinen und -geräte bedienen, reinigen und instand halten;

e. Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen:
1. Organisationsprozesse im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft umsetzen und optimieren,
2. Anliegen der Hotellerie-Hauswirtschaft in interdisziplinären Teams vertreten,
3. Lebensmittel und Waren im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft bewirtschaften,
4. Dokumente für die Qualitätssicherung erstellen und optimieren,
5. Mitarbeitende im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft instruieren,
6. sicherheits- und gesundheitsrelevante Ereignisse bewältigen.

[2] Die Handlungskompetenzen in den Handlungskompetenzbereichen nach Absatz 1 sind für alle Lernenden verbindlich. Der Aufbau der Handlungskompetenzen im Lehrbetrieb erfolgt schwerpunktspezifisch nach den im Bildungsplan festgelegten Leistungszielen.

## 3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung

### Art. 5

1 Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahren- und Sicherheitskommunikation in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

2 Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3 Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

4 In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4*a* Absatz 1[5] ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5 Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

## 4. Abschnitt: Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

### Art. 6 Bildung in beruflicher Praxis

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

### Art. 7 Berufsfachschule

1 Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1080 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

| Unterricht | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | Total |
|---|---|---|---|---|
| a. Berufskenntnisse | | | | |
| – Auftreten und Kommunizieren | 30 | 50 | 100 | 180 |
| – Servieren von Getränken und Speisen | 20 | 60 | – | 80 |
| – Reinigen und Gestalten von Räumen | 60 | 40 | 30 | 130 |
| – Sicherstellen der Wäscheversorgung | 60 | – | 30 | 90 |

5 Der Verweis wurde in Anwendung von Art. 12 Abs. 2 des Publikationsgesetzes vom 18. Juni 2004 (SR **170.512**) auf den 1. April 2024 angepasst (siehe AS **2024** 156).

| Unterricht | 1. Lehrjahr | 2. Lehrjahr | 3. Lehrjahr | Total |
|---|---|---|---|---|
| – Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 30 | 50 | 40 | 120 |
| **Total Berufskenntnisse** | **200** | **200** | **200** | **600** |
| b. Allgemeinbildung | 120 | 120 | 120 | 360 |
| c. Sport | 40 | 40 | 40 | 120 |
| **Total Lektionen** | **360** | **360** | **360** | **1080** |

2 Im Unterrichtsbereich Berufskenntnisse erfolgt der Aufbau der durch das Berufsbild vorgegebenen Sprachkompetenz in einer weiteren Landsprache oder Englisch im Handlungskompetenzbereich nach Artikel 4 Absatz 1 Buchstabe a im Rahmen von je 40 Lektionen im 2. und 3. Lehrjahr.

3 Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit den zuständigen kantonalen Behörden und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

4 Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFI vom 27. April 2006[6] über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

5 Unterrichtssprache ist die Landessprache des Schulorts. Die Kantone können neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

6 Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulorts und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

### Art. 8 Überbetriebliche Kurse

1 Die überbetrieblichen Kurse umfassen 19 Tage zu 8 Stunden.

2 Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf 5 Kurse aufgeteilt:

| Lehrjahr | Kurse | Handlungskompetenzbereich | Dauer |
|---|---|---|---|
| 1 | 1 | Auftreten und Kommunizieren<br>Reinigen und Gestalten von Räumen<br>Sicherstellen der Wäscheversorgung<br>Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 3 Tage |
| 1 | 2 | Auftreten und Kommunizieren<br>Servieren von Getränken und Speisen<br>Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 4 Tage |
| 2 | 3 | Reinigen und Gestalten von Räumen<br>Sicherstellen der Wäscheversorgung<br>Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 4 Tage |

6 SR **412.101.241**

| Lehrjahr | Kurse | Handlungskompetenzbereich | Dauer |
|---|---|---|---|
| 2 | 4 | Auftreten und Kommunizieren<br>Servieren von Getränken und Speisen<br>Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 4 Tage |
| 3 | 5 | Auftreten und Kommunizieren<br>Servieren von Getränken und Speisen<br>Reinigen und Gestalten von Räumen<br>Sicherstellen der Wäscheversorgung<br>Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 4 Tage |
| **Total** | | | **19 Tage** |

3 Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

## 5. Abschnitt: Bildungsplan

### Art. 9

1 Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan[7] der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt vor.

2 Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

a. Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:
   1. dem Berufsbild,
   2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen,
   3. dem Anforderungsniveau des Berufs.

b. Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.

c. Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3 Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

7 Der Bildungsplan vom 6. Juli 2023 ist zu finden auf der Website des SBFI über das Berufsverzeichnis unter www.bvz.admin.ch > Berufe A–Z.

## 6. Abschnitt: Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

### 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. Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft oder Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

b. Fachfrau Hauswirtschaft oder Fachmann Hauswirtschaft EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

c. gelernte Hauswirtschafterin oder gelernter Hauswirtschafter mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

d. Hotelfachfrau oder Hotelfachmann EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

e. gelernte Hotelfachassistentin oder gelernter Hotelfachassistent mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

f. gelernte Gastronomiefachassistentin oder gelernter Gastronomiefachassistent mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

g. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskenntnissen im Bereich der Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft und des Fachmanns Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;

h. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

### Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

1 Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 80 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2 Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3 Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4 In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5 In besonderen Fällen kann die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

6 Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin oder einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

## 7. Abschnitt: Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

### Art. 12 Lerndokumentation

1 Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2 Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

### Art. 13 Bildungsbericht

1 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3 Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4 Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde schriftlich mit.

### Art. 14 Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

**Art. 15** Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse halten die Leistungen der lernenden Person in Form je eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs fest.

## 8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

**Art. 16** Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;

b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder

c. ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs, sofern die betreffende Person die folgenden Voraussetzungen erfüllt:
   1. Sie hat die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben.
   2. Sie hat von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre Erfahrung im Bereich der Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft und des Fachmanns Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ erworben.
   3. Sie macht glaubhaft, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

**Art. 17** Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 erworben wurden.

**Art. 18** Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

[1] Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

a. praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von 6 Stunden; dafür gilt Folgendes:
   1. Dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft.
   2. Die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.
   3. Die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden.

4. Der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

| Position | Handlungskompetenzbereiche | Gewichtung |
|---|---|---|
| 1 | Auftreten und Kommunizieren<br>Servieren von Getränken und Speisen | 30 % |
| 2 | Reinigen und Gestalten von Räumen<br>Sicherstellen der Wäscheversorgung<br>Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen | 50 % |
| 3 | Fachgespräch | 20 % |

b. Allgemeinbildung: Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006[8] über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2 In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

**Art. 19** Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

a. der Qualifikationsbereich «praktische Arbeit» mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und

b. die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

a. praktische Arbeit: 60 %;

b. Allgemeinbildung: 20 %;

c. Erfahrungsnote: 20 %.

3 Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Artikel 16 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 32 BBV, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

a. praktische Arbeit: 80 %;

b. Allgemeinbildung: 20 %.

4 Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskenntnissen.

**Art. 20** Wiederholung

1 Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.

8 SR **412.101.241**

2 Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

3 Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskenntnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskenntnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

## 9. Abschnitt: Ausweise und Titel

### Art. 21

1 Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis (EFZ).

2 Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ» oder «Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ» zu führen.

3 Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

a. die Gesamtnote;

b. die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Artikel 19 Absatz 3, die Erfahrungsnote.

## 10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation

### Art. 22 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Hotellerie-Hauswirtschaft

1 Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Hotellerie-Hauswirtschaft setzt sich zusammen aus:

a. vier bis fünf Vertreterinnen oder Vertretern der «OdA Hauswirtschaft Schweiz»;

b. vier bis fünf Vertreterinnen oder Vertretern von «Hotel & Gastro *formation* Schweiz»;

c. zwei Vertreterinnen oder Vertretern der Fachlehrerschaft;

d. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

2 Für die Zusammensetzung gilt überdies:

a. Eine paritätische Vertretung beider Geschlechter ist anzustreben.

b. Die Sprachregionen müssen angemessen vertreten sein.

3 Die Kommission konstituiert sich selbst.

4 Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

a. Sie überprüft diese Verordnung und den Bildungsplan mindestens alle fünf Jahre auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.

b. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Änderung dieser Verordnung erfordern, so ersucht sie die zuständigen Organisationen der Arbeitswelt, dem SBFI die entsprechende Änderung zu beantragen.

c. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Anpassung des Bildungsplans erfordern, so stellt sie den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans.

d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung.

**Art. 23** Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1 Trägerinnen für die überbetrieblichen Kurse sind:

a. OdA Hauswirtschaft Schweiz;

b. Hotel & Gastro *formation* Schweiz.

2 Die Kantone können die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3 Sie regeln mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4 Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

## 11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

**Art. 24** Aufhebung anderer Erlasse

Die Verordnung des SBFI vom 7. Dezember 2004[9] über die berufliche Grundbildung Hotelfachfrau/Hotelfachmann und die Verordnung des SBFI vom 10. September 2015[10] über die berufliche Grundbildung Fachfrau Hauswirtschaft / Fachmann Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) werden aufgehoben.

9 [AS **2005** 1031; **2017** 7331 Ziff. I 1 und II 1]
10 [AS **2015** 3917; **2017** 7331 Ziff. I 6, II 6 und III 1]

**Art. 25** Übergangsbestimmungen und erstmalige Anwendung einzelner Bestimmungen

[1] Lernende, die ihre Bildung als Hotelfachfrau oder Hotelfachmann EFZ vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2028 erfolgt.

[2] Lernende, die ihre Bildung als Fachfrau Hauswirtschaft oder Fachmann Hauswirtschaft EFZ vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2028 erfolgt.

[3] Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Hotelfachfrau oder Hotelfachmann EFZ bis zum 31. Dezember 2028 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

[4] Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Fachfrau Hauswirtschaft oder Fachmann Hauswirtschaft EFZ bis zum 31. Dezember 2028 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

[5] Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16–21) kommen ab dem 1. Januar 2027 zur Anwendung.

**Art. 26** Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Oktober 2023 in Kraft.