



Berufsfeld 3

Gäste empfangen
und informieren
Gerichte zubereiten
und servieren
Räume gestalten und pflegen

Gastronomie Hotellerie Hauswirtschaft Tourismus



Gastronomie, Hotellerie, Hauswirtschaft, Tourismus

An der Rezeption Gäste empfangen, die Bettwäsche im Hotel waschen, das Zimmer dekorieren, in der Küche Essen zubereiten, im Restaurant servieren, eine Reiseroute vorschlagen, Touristen informieren, Kundschaft beraten und vieles mehr. All dies ist dank zahlreicher Fachleute möglich, die sich täglich um die Wünsche und Bedürfnisse ihrer Kundinnen und Kunden kümmern.



Fachleute der **Gastronomie** bereiten Speisen zu, servieren am Tisch, empfehlen Gerichte und Weine, gestalten Räume für Mittag- und Abendessen oder besondere Anlässe wie Hochzeiten und Geburtstagsfeiern. Damit die Gäste am Ende zufrieden vom Tisch aufstehen, braucht es von der Küche bis zum Speisesaal vollen Team Einsatz.

Die Fachleute der **Hotellerie** begrüßen die Gäste an der Rezeption, kümmern sich um deren Bedürfnisse und geben Auskünfte. Sie nehmen Reservierungen auf, begleiten die Gäste aufs Zimmer und planen Übernachtungen. Sie verwalteten die Einrichtung im Hotel und stellen sicher, dass alles korrekt funktioniert und tadellos sauber ist.

Abkürzungen der Bildungsstufen

EBA: Eidgenössisches Berufsattest

EFZ: Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

BP: Berufsprüfung

HFP: Höhere Fachprüfung

HF: Höhere Fachschule

FH: Fachhochschule

UNI: Universität

ETH: Eidgenössische Technische Hochschule



Inhaltsverzeichnis

Anforderungen, Aufgaben und Arbeitsumgebung	4
Tätigkeitsfelder	6
Berufe-Katalog	8
Für jedes Ziel die richtige Ausbildungsstufe	14
Weitere Infos	16



Fachleute des Bereichs **Hauswirtschaft** reinigen die Zimmer, waschen und bügeln die Wäsche, machen die Betten, sorgen für Ordnung in den Gemeinschaftsräumen und sind je nach Anlass für die Raumgestaltung zuständig. Fachleute des **Facility Management** sind für den allgemeinen, wirtschaftlichen und nachhaltigen Betrieb der Anlagen verantwortlich.

Im Bereich **Tourismus** empfehlen und planen sie Reiseziele. Sie geben detaillierte Informationen, fördern die Region und organisieren Veranstaltungen und Ausflüge. Sie sorgen dafür, dass die Erlebnisse angenehm sind, alles reibungslos abläuft und die Sicherheit garantiert ist.



Hier kannst du online nach sämtlichen Berufen der Berufsfelder suchen.



Anforderungen, Aufgaben und Arbeitsumgebung

Ich interessiere mich für

- die Reinigung, Aufgaben an der Rezeption und im Service.
- die Zubereitung von Menüs und Gerichten.
- das regionale Kulturerbe.
- Kontakte mit Menschen.
- Sprachen und Kommunikation.

Ich kann

- auf die Bedürfnisse der Menschen eingehen.
- schnell und präzise arbeiten.
- mich an verschiedene Situationen anpassen.
- mich in verschiedenen Sprachen ausdrücken.
- gut im Team arbeiten.

Welche Aufgaben erledige ich in diesen Berufen?

Fachleute der Bereiche Gastronomie, Hotellerie, Hauswirtschaft und Tourismus haben ein gemeinsames Ziel: dass

- die Kundinnen und Kunden passende Dienstleistungen bekommen.
- die Umgebung gemütlich und einladend ist.
- die Region besondere Unterstützung erhält.
- hohe Hygiene- und Sicherheitsstandards gelten.

Die konkreten Aufgaben unterscheiden sich von Beruf zu Beruf, was das Be-

Julie McKay,
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ

«An meinem Beruf liebe ich besonders, dass er so abwechslungsreich ist. Es gibt immer neue Aufgaben.»



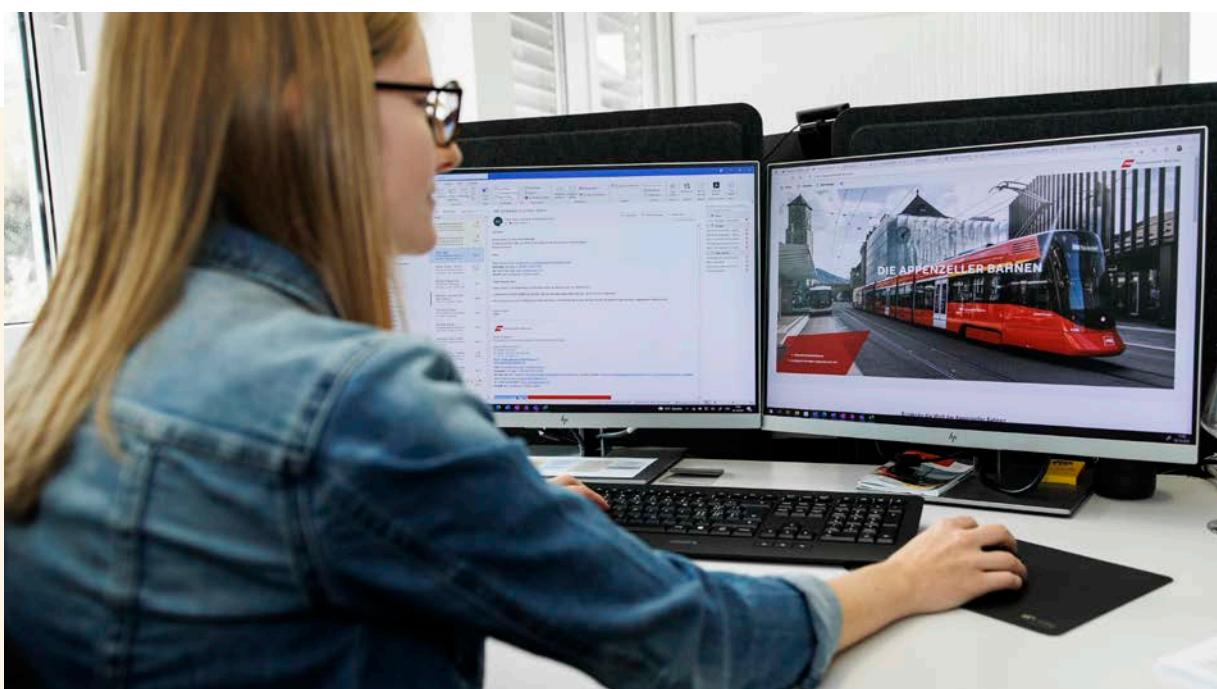
rufsfeld jedoch insgesamt auszeichnet, ist der Menschenkontakt: Vom Hotelaufenthalt über das Mittagessen in einem Restaurant bis hin zur Planung von Aktivitäten und Veranstaltungen erfüllen die Berufsleute Wünsche. Dabei garantieren sie reibungslose Abläufe. Fachleute in der Gastronomie, Hotellerie, Hauswirtschaft und Tourismus sorgen stets für die strikte Einhaltung der Hygiene- und Sicherheitsstandards. Auch kommt es vor, dass sie sich für die besonderen Bedürfnisse einzelner Kundinnen und Kunden einsetzen: Sie bieten Unterstützung in der Barrierefreiheit oder tragen Allergien oder Unver-

träglichkeiten ihrer Gäste Rechnung. Der Erfüllung von solchen Bedürfnissen und Sonderwünschen kommt in der Branche ein zentraler Stellenwert zu.

Welches Umfeld kann ich an meinem Arbeitsplatz erwarten?

Die Fachleute arbeiten meist in Hotels, Restaurants, Kantinen, Spitäler, Alters- oder Pflegeheimen und Orten von touristischem Interesse. Das Wohlbefinden der Gäste, der Bewohner/innen oder der Patientinnen und Patienten ist zentral. Da die Arbeitszeiten oft unregelmässig sind, wird Flexibilität vorausgesetzt. Ebenso unab-

Tourismus-
fachmann/-frau HF





Koch/Köchin EFZ

dinglich sind ein gepflegtes Erscheinungsbild und die Bereitschaft, eine Uniform zu tragen, was an einigen Orten Pflicht ist. Das Küchenpersonal hilft bei der Zubereitung der Speisen, die Barkeeper/innen bereiten hinter der Theke Cocktails zu, während die Restaurantfachleute abwechselnd in der Küche und im Speisesaal tätig sind und die Gäste bei der Wahl der Speisen oder Weine beraten. In den Kantinen bereiten sie Buffets vor und sind für den Service zuständig.

Einige Fachleute, wie Mitarbeitende im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft sind hauptsächlich für die Reinigung der Zimmer, das Waschen und Bügeln der Wäsche in Hotels und Heimen sowie die Gestaltung der Räume verantwortlich.

Hotel-Kommunikationsfachleute nehmen Reservierungen auf und geben Auskünfte, Concierges d'hôtel begleiten die Gäste an die Rezeption, während Hoteldirektorinnen und -direktoren für die Verwaltung der Hotelanlage und für reibungslose interne Abläufe verantwortlich sind.

In den Reisebüros informieren die Tourismusfachleute über das kulturelle Erbe und fördern die Region, während andere Reiserouten planen und Veranstaltungen organisieren. In den Casinos arbeiten die Croupières und Croupiers an den Spieltischen und überwachen die Einhaltung der Richtlinien und Gesetze.

In all diesen Berufen kannst du erwarten, dass:

- du Teil eines Teams bist, mit deinen eigenen Aufgaben.
- du flexibel und zuverlässig sein musst.
- du Details besondere Aufmerksamkeit schenkst.

Thomas Gregolin,
Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

«Ich unterhalte mich gerne in anderen Sprachen mit Menschen aus der ganzen Welt. Wir treffen auch Berühmtheiten.»



Anastasia Broggi,
Restaurantfachfrau EFZ

«In meiner Arbeit gibt es viel Spielraum für Kreativität. Zum Beispiel beim Tischen oder wenn ich Cocktails mixe.»



Tätigkeitsfelder

Gastronomie

In der Gastronomie unterscheiden sich die Arbeitsorte, wie Restaurants, Bars, Kantinen, Alters- und Pflegeheime, und die Tätigkeiten. Je nach Berufsprofil bereiten die Fachleute in der Küche Speisen zu und richten diese sorgfältig auf den Tellern an, bedienen die Gäste im Speisesaal, mixen Cocktails an der Bar oder sind in den Kantinen für die Buffets zuständig. In allen Bereichen gelten hohe Standards bei den Hygienemassnahmen, der Servicequalität und der Erfüllung individueller Kundenbedürfnisse wie der Berücksichtigung von Allergien oder Unverträglichkeiten. Fachleute der Gastronomie arbeiten auch im Personal- und im Finanzmanagement.

Beispiele:

- Küchenangestellte/r EBA
- Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ
- Bereichsleiter/in Restauration BP
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie HFP
- Barkeeper/in

Hotellerie

Fachleute der Hotellerie sind für den Empfang der Gäste, die Zimmerreservationen und die Gesamtleitung des Hotels zuständig. Sie planen Übernachtungen, verwalteten die Kasse und sorgen für reibungslose Abläufe und Sauberkeit. Bei Bedarf geben sie den Gästen nützliche Auskünfte über

Camil Gaudard,
Systemgastronomiefachmann EFZ

«Ich erstelle Arbeitspläne, koordiniere die Aufgaben der Mitarbeitenden und kontrolliere die Arbeitsabläufe.»



Transportmöglichkeiten und kulturelle Aktivitäten. Im Zentrum steht dabei stets eine hohe Bereitschaft, Kundenwünsche zu erfüllen, insbesondere bei Bedürfnissen im Bereich der Barrierefreiheit.

Beispiele:

- Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
- Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ
- Gastro-Betriebsleiter/in BP

- Hospitality Manager/in FH
- Concierge d'hôtel

Hauswirtschaft, Facility Management

Fachleute der Hauswirtschaft reinigen die Zimmer und Gemeinschaftsräume, waschen die Wäsche und bügeln die Bettwäsche. Darüber hinaus gestalten sie die Räume den Anlässen entsprechend und sind um das Wohlbefinden der Hotelgäste oder Bewohnerinnen und



Fachmann/-frau
Hotellerie-Hauswirtschaft
EFZ

Restaurantfachmann/-frau EFZ



Bewohner von Alters- und Pflegeheimen besorgt.

Fachleute des Facility Management sind zuständig für die wirtschaftliche und technische Leitung der Institutionen und sorgen für deren Nachhaltigkeit. Sie sind verantwortlich für das Immobilienmanagement, die Instandhaltung der Gebäude und technischen Installationen sowie für die Organisation von Arbeitsplätzen und das Dienstleistungsmanagement in den Bereichen Logistik, Sicherheit und Entsorgung.

Beispiele:

- Fachmann/-frau Hotellerie- Hauswirtschaft EFZ
- Bereichsleiter/in Hotellerie- Hauswirtschaft BP
- Leiter/in in Facility Management und Maintenance HFP
- Betriebsleiter/in in Facility Manager/in HF
- Facility Manager/in FH

Tourismus

Fachleute im Tourismus führen eine breite Palette von Tätigkeiten aus, darunter Reiseplanung, die Organisation kultureller Aktivitäten, die Förderung der Region, Kulturmarketing und Unterhaltung. Auch die Organisation von Transportmöglichkeiten gehört zu ihrem Zuständigkeitsbereich. Sie arbeiten in Reisebüros oder direkt im Regionalmarketing, informieren über das Kulturangebot und Ferienaktivitäten und organisieren Führungen und Veranstaltungen und bieten so ein grösseres Angebot für Touristinnen und Touristen.

Nicole Binkert,
Reiseleiterin

«Ich kläre Fragen mit Hotels, Restaurants oder Busunternehmen und tätige Reservationen.»



Beispiele:

- Kaufmann/-frau EFZ
- Tourismusfachmann/-frau HF
- Tourismus-Manager/in FH
- Kulturführer/in
- Eventmanager/in

Für Kurzbeschreibungen aller beruflichen Grundbildung und vieler Weiterbildungs-Beispiele:
siehe Berufe-Katalog auf den folgenden Seiten.

Berufe-Katalog

Eidgenössisches Berufsattest (EBA)



Küchenangestellte/r EBA

Sie arbeiten zusammen mit Köchinnen und Köchen in Restaurants, Hotels, Kantinen oder Spitätern. Sie nehmen Lebensmittel entgegen und helfen bei der Zubereitung von Gerichten mit. Zudem wissen sie, woher die Lebensmittel stammen und welche Gewürze dazu passen. Sie richten das Essen auf den Tellern schön an.

Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Sie sorgen in Hotels, Herbergen und Spitätern für eine wohnliche Atmosphäre. Sie kümmern sich um die Beherbergung und Verpflegung der Gäste sowie um die Wäsche. Praktikerinnen und Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten mit anderen Berufsleuten aus der Hotel- und Gastronomiebranche zusammen.

Praktiker/in Systemgastronomie EBA

Sie arbeiten in Betrieben wie Restaurantketten in Einkaufszentren, Flughäfen oder Raststätten, Personalrestaurants oder Take-aways. Sie helfen bei der Zubereitung von zahlreichen Speisen mit. Das können Tagesmenüs, Salate, kleine Snacks oder Desserts sein. Auch präsentieren sie die Gerichte ansprechend für die Gäste.



Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ)



Restaurantangestellte/r EBA

Sie betreuen Gäste im Restaurant. Sie decken die Tische, servieren Essen und Getränke, arbeiten am Buffet und reinigen Geräte sowie Möbel. Auch kümmern sie sich um das Warenlager und achten dabei auf die Hygiene und Ordentlichkeit. Sie arbeiten in Restaurants, Hotels und Kantinen.

Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

Sie sorgen für eine wohnliche Atmosphäre in Hotels, Herbergen, Spitätern oder Alters- und Pflegeheimen. An der Rezeption empfangen sie die Gäste oder Besucherinnen und Besucher, sie reinigen und dekorieren die Zimmer, bereiten einfache Gerichte und Zwischenverpflegungen zu, kümmern sich um die Logistik und Wäsche. Sie arbeiten oft allein, manchmal auch in Teams.

Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ

Sie empfangen Gäste an der Rezeption. Im Backoffice bearbeiten sie Anfragen am Telefon oder per E-Mail und reservieren Zimmer. Sie kennen die Abläufe in den verschiedenen Bereichen eines Hotels und können bei Bedarf in den anderen Abteilungen mithelfen: Sie reinigen und richten die Zimmer ein, bedienen im Restaurant oder an der Hotelbar die Gäste oder unterstützen das Küchenteam, indem sie einfache Gerichte zubereiten.

Abkürzungen der Bildungsstufen

EBA: Eidgenössisches Berufsattest

EFZ: Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis

BP: Berufsprüfung

HFP: Höhere Fachprüfung

HF: Höhere Fachschule

FH: Fachhochschule

UNI: Universität

ETH: Eidgenössische Technische Hochschule



Kaufmann/-frau EFZ, Branche Hotel-Gastro-Tourismus

Kaufleute arbeiten in verschiedenen Branchen und erledigen administrative Aufgaben im Büro oder am Kundenempfang. Je nach Unternehmen oder Organisation sind ihre Aufgaben sehr unterschiedlich. Sie empfangen und verschicken Post, schreiben Briefe, Berichte, erfassen Rechnungen, machen Kopien, verwalten Datenbanken und Archive. Sie empfangen Kundinnen oder Besucher, nehmen Telefonate entgegen.

Koch/Köchin EFZ

Köchinnen und Köche bereiten warme und kalte Gerichte zu für Gäste in Restaurants, Hotels, Spitäler oder Alters- und Pflegeheimen. Sie kennen zahlreiche Zubereitungsmethoden: Sie dämpfen, kochen, schmoren, braten und backen usw. Auch bestellen sie Lebensmittel, prüfen die Qualität und lagern die Ware, wie Gemüse, Früchte oder Fleisch korrekt. Dabei beachten sie die Hygienevorschriften. Sie stellen auch Speisekarten zusammen und präsentieren und garnieren Gerichte.

Restaurantfachmann/-frau EFZ

Restaurantfachleute kümmern sich um die Gäste in Hotels, Restaurants oder Personalrestaurants. Sie beraten sie bei der Auswahl von Speisen und Getränken und servieren ihnen das Gewünschte. Auch bereiten sie kleinere Gerichte selbst zu. Sie dekorieren Tische, kassieren ein und bestellen, kontrollieren, lagern Waren und reinigen die Einrichtungen.



Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

Sie arbeiten in Betrieben wie Restaurantketten in Einkaufszentren, Flughäfen oder Raststätten, Personalrestaurants oder Take-aways. Sie bereiten alle Arten von Speisen zu. Das können Tagesmenüs, Salate, kleine Snacks oder Desserts sein. Auch präsentieren sie die Gerichte ansprechend für die Gäste. Sie erledigen zusätzlich kaufmännische Arbeiten.

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP

Bereichsleiterinnen und Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft koordinieren und planen Aufgaben für den Betrieb eines Hotels, Spitals oder Heims. Sie organisieren je nach Arbeitsort zum Beispiel Reinigungs- und Instandhaltungsaufgaben sowie den Textilpflegeprozess. Die Berufsleute kümmern sich auch um die Beschaffung von Material oder die Verpflegung von Gästen, Patientinnen und Mitarbeitenden.

Bereichsleiter/in Restauration BP

Sie beraten die Gäste bei der Menü- und Getränkewahl. Sie führen einen anspruchsvollen Service durch, beispielsweise Fisch filetieren, Fleisch tranchieren oder flambieren vor den Augen der Kundschaft. Sie leiten Mitarbeitende und bilden Restaurationsfachleute und Restaurationsangestellte aus. Auch sind sie für die Hygienevorschriften und Arbeitssicherheit verantwortlich.



Chef/fe de Réception BP

Cheffes und Chefs de Réception betreuen die Gäste in Hotels und kümmern sich um die Reservationen. Sie leiten Mitarbeitende im Bereich Empfang. Auch führen sie die Buchhaltung und kümmern sich um die Lagerbestände. Sie erkennen Trends und bringen neue Ideen ein. Zudem wirken sie bei der Werbung mit, sei zum Beispiel auf Social Media.

Chefkoch/-köchin BP

Chefköchinnen und Chefköche planen die Menüs passend zur Küche, in dem sie arbeiten. Sie beherrschen sämtliche Kochmethoden und führen und bilden ihre Mitarbeitenden aus. Sie verbessern laufend die Arbeitsabläufe in der Küche und sie tragen die Verantwortung, dass die Gäste möglichst schnell ihre Bestellung erhalten. Sie arbeiten in der Küche eines Restaurants, Hotels, Personalrestaurant oder Alters- und Pflegeheimes.

Diätkoch/-köchin BP

Diätköchinnen und Diätköche und bereiten gesunde Mahlzeiten zu und halten sich dabei an die von Ärztinnen und Ernährungsberatern verordneten Diät. Auch beraten sie ihre Kundinnen und Kunden und gehen bei der Planung auf ihre Wünsche ein. Sie arbeiten in Küchen von Spitäler, Sportzentren und verschiedenen Institutionen für Menschen mit Unterstützungsbedarf.



Höhere Fachprüfung (HFP) Auswahl



Gastro-Betriebsleiter/in BP

Gastro-Betriebsleitende führen Hotels, Restaurants, Filialen von Fastfood-Ketten oder Kantinen. Sie betreuen Gäste, organisieren Abläufe, erstellen Angebots- und Verkaufspreise, kümmern sich um die Finanzen und führen Mitarbeitende. Sie organisieren Veranstaltungen und machen Werbung für ihren Betrieb.

Sommelier/-ière BP

In gehobenen Restaurants stellen Sommelières und Sommeliers die Weinkarte zusammen, sie beraten die Gäste bei der Auswahl des Weines und sind für den Weinkeller verantwortlich. Ihr Fachwissen können sie aber auch in einer eigenen Weinhandlung einsetzen.

Gastro-Unternehmer/in HFP

Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer führen Restaurants oder andere Gastrobetriebe – sei es in einem Hotel, Alters- und Pflegeheim oder ein Catering. Je nach Unternehmen sind die Schwerpunkte und Aufgabenbereiche unterschiedlich. Sie erstellen Businesspläne, kümmern sich um Gäste, leiten Mitarbeitende. Meist wirtschaften sie auf eigene Rechnung und sind für die Finanzen sowie das Marketing verantwortlich.



Küchenchef/in HFP

Küchenchefinnen und Küchenchefs überwachen die Zubereitung der Gerichte in den Küchen von Hotels, Restaurants, Gemeinschaftsgastronomiebetrieben und Caterings. Sie bestimmen das Angebot und erstellen Menükarten. Auch planen sie Werbestrategien für ihren Betrieb. Sie beobachten Trends im Gastronomiebereich und prägen durch kreative Ideen das Image ihres Betriebs.

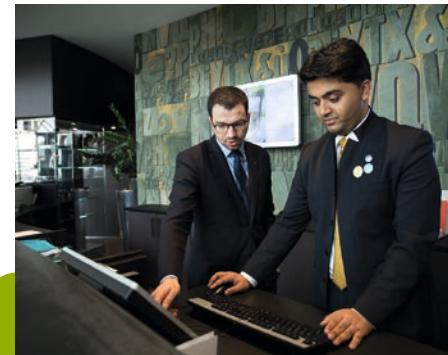
Leiter/in Gemeinschafts-gastronomie HFP

Leitende Gemeinschaftsgastronomie arbeiten in Personalrestaurants, Heimen, Spitätern oder Menschen an einer Schule oder Hochschule. Sie kaufen Lebensmittel ein, kümmern sich um das Lager und planen die Menüs. Sie erstellen Budgets und Bilanzen. Sie führen Mitarbeitende und verhandeln mit Geschäftspartnern.

Leiter/in Hotellerie-Hauswirt-schaft HFP

Leiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft führen den hauswirtschaftlichen Bereich in Hotels, Spitätern, Heimen oder in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie planen die Raumgestaltung, erstellen Konzepte für die Reinigung und Wäscherei und sie leiten Mitarbeitende, stellen Personal ein, schreiben Einsatzpläne, kontrollieren Stundenrapporte und vertreten als Teil des Kaders ihren Betrieb nach aussen.

Höhere Fachschule (HF)



Leiter/in in Facility Management und Maintenance HFP

Leitende in Facility Management und Maintenance sind dafür verantwortlich, dass der Betrieb eines Gebäudes oder einer anderen Anlage reibungslos funktioniert. Sie halten Gebäude und Anlagen instand, organisieren die Reinigung, berechnen Kosten und holen Offerten ein. Sie planen auch Umbauten und koordinieren die Arbeiten. Sie führen Mitarbeitende und sind gleichzeitig Ansprechperson für die Geschäftsleitung.

Betriebsleiter/in in Facility Management HF

Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in Facility Management arbeiten in Spitätern, Alters- und Pflegeheimen, in sozialen Institutionen oder in Hotels. Sie planen und organisieren unterschiedliche Bereiche des Betriebs wie Reinigung, Wäscherei, Verpflegung und koordinieren die Arbeiten der Mitarbeitenden und erstellen die Arbeitspläne.

Hotelier/e-Gastronom/in HF

Hoteliers-Gastronome und Hotelieres-Gastronominnen führen selbstständig Hotels, Restaurants oder die Gastronomie in Spitätern und Heimen. Sie kennen sich in den Bereichen Hotellerie, Verpflegung, Betriebswirtschaft und Unternehmens-führung bestens aus. Sie führen Mitarbei-tende, stellen neues Personal ein und kümmern sich um Finanzen.

Hochschulberufe



Tourismusfachmann/-frau HF

Tourismusfachleute entwickeln, organisieren und vermarkten touristische Produkte wie Reisen oder Veranstaltungen für den Tourismus und Freizeit. Sie arbeiten sowohl im In- als auch im Ausland. Je nach Anstellung koordinieren sie die Arbeit zwischen den Gästen, Leistungsträgern, der Kundschaft und weiteren Ansprechpersonen.

Facility Manager/in FH

Facility Managerinnen und Facility Manager sind in Organisationen und Unternehmen für die Entwicklung, Planung und Bewirtschaftung von Gebäuden verantwortlich. Sie übernehmen Fach- und Führungsaufgaben in Bereichen wie Immobilienmanagement, Gebäude-systemen, Arbeitsplatzgestaltung oder Eventorganisation.

Hotellerie-Manager/in FH

Hotellerie-Managerinnen und -Manager arbeiten in der Geschäftsführung von Grosshotels und Sternerestaurants, in internationalen Hotelketten oder in einem anderen Bereich im Tourismus. Sie üben die Rolle der Gastgeberin oder des Gastgebers aus. Dabei können sie mit den hohen Ansprüchen der internationalen Klientel genauso kompetent umgehen wie mit Mitarbeiterinnen und Geschäfts-partnern.

Spezielle Berufsfunktionen Auswahl



Tourismus-Manager/in FH

Tourismus-Managerinnen und Tourismus-Manager planen, entwickeln und vermarkten spezifische Produkte im Bereich Tourismus, zum Beispiel Ferien, Festivals, Sportevents oder Kongresse. Sie übernehmen Führungsaufgaben auf dem internationalen Markt, erarbeiten Marketingkonzepte und kümmern sich ums Fundraising.

Barkeeper/in

Barkeeperinnen und Barkeeper beraten Gäste bei der Getränkeauswahl. Sie besitzen ein umfangreiches Wissen über alle Spirituosen. Sie servieren Getränke, mixen Drinks, führen die Inventurliste und kümmern sich um das Lager und die Gestaltung der Barkarte.

Concierge d'hôtel

Die Concierges d'hôtel kümmern sich um das Wohl der Gäste vom Tag der Ankunft bis zu ihrer Abreise und sind deren erste Ansprechperson an der Rezeption eines Hotels. Sie nehmen Reservationen entgegen, informieren über Freizeitmöglichkeiten, organisieren Transportdienste und nehmen Reklamationen entgegen.



Croupier/-ière

Croupières und Croupiers sind in einem Casino für die Leitung von Tischspielen wie American Roulette, Black Jack oder Poker zuständig. Als Gastgeberin oder Gastgeber empfangen, betreuen und animieren sie Spielende. Als Dealerin oder Dealer geben sie Karten aus, kontrollieren das Spiel und zahlen die Gewinne aus. In der Funktion als Aufsicht achten sie darauf, dass Spielende die Richtlinien und Gesetze einhalten und verhindern Betrug.

Eventmanager/in

Sie organisieren Veranstaltungen wie Messen oder Jubiläen. Sie definieren mit ihren Auftraggebern Inhalte, Standort und Infrastruktur der Veranstaltung. Sie stehen in regem Kontakt mit Personen aus Marketing, Verkauf, Finanzwesen, Personalabteilung, Produktion und Geschäftsleitung. Für Medien und Öffentlichkeit verfassen sie Inserate, Werbebriefe, Mitteilungen und Social-Media-Beiträge. Außerdem nehmen sie an Konferenzen teil und pflegen den Umgang mit Journalisten und Journalistinnen.

Kulturführer/in

Sie bereiten die Bildungs- oder Freizeitaktivitäten vor und führen sie durch. In ihrer Arbeit bringen sie die Kultur oder Natur ihrem Publikum näher. Sie erklären die Hintergründe von Sammlungen, Gebäuden und anderen Kulturgütern. Sie sorgen für die Sicherheit der Sammlungen Einhaltung der Sicherheitsvorschriften im besuchten Ort.



Reiseleiter/in

Sie organisieren Führungen und begleiten Einzelpersonen und Gruppen auf Reisen im In- und Ausland. Sie vermitteln den Gästen Informationen und achten auf eine sichere Reise. Die Fachleute sind im Auftrag von Tourismusorganisationen, Reiseveranstaltern und Carunternehmen im Einsatz oder arbeiten mit Hotellerie- und Gastronomiebetrieben und kulturellen Organisationen zusammen.

Wirt/in

Wirtinnen und Wirte führen Restaurants, Cafés oder Bars. Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste. Sie gestalten das Konzept sowie die Angebote und Preise in ihrem Betrieb. Zudem sind sie für die Organisation, Buchhaltung und Mitarbeiterführung zuständig.

Traiteur/-euse

Sie bereiten warme oder kalte Speisen zu, die sie zum Mitnehmen verkaufen oder nach Hause liefern. Sie werden für besondere Anlässe wie Feiern, Versammlungen oder Kongressen mit dem Catering beauftragt. Sie stellen dafür ein Menü zusammen, bereiten die Speisen zu und servieren diese. Wissen und Fähigkeiten erwirbt man beispielsweise durch eine Lehre als Köchin oder Koch in einem Catering-Service oder in einem Restaurant.

Für jedes Ziel die richtige Ausbildungsstufe

Eidgenössisches Berufsattest EBA

2-jährige berufliche Grundbildung (*Berufslehre*) für alle, die beim Lernen etwas mehr Zeit brauchen, mit schweizweit anerkanntem Ausweis (EBA). Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische in der Berufsfachschule, Übung grundlegender praktischer Fertigkeiten in überbetrieblichen Kursen (üK).

www.berufsberatung.ch/eba

Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis EFZ

3- oder 4-jährige berufliche Grundbildung (*Berufslehre*) mit schweizweit anerkanntem Ausweis (EFZ). Praktische Ausbildung im Betrieb, theoretische in der Berufsfachschule, Übung grundlegender praktischer Fertigkeiten in überbetrieblichen Kursen (üK). In einigen Berufen gibt es auch Vollzeitschulen, die zum EFZ führen. Grosses Angebot an Weiterbildungen.

www.berufsberatung.ch/efz

Mittelschulen und Maturitäten

Die Berufsmittelschule führt zur *Berufsmaturität*. Die Berufsmaturität ermöglicht den Zugang zur Fachhochschule (FH), je nach Richtung prüfungsfrei oder mit Aufnahmeverfahren.

Die Fachmittelschule führt zum *Fachmittelschulausweis* und – mit zusätzlichen Leistungen – zur Fachmaturität. Die *Fachmaturität* eröffnet den Zugang zur höheren Fachschule HF sowie zu gewissen Studiengängen an der Fachhochschule (FH) und der Pädagogischen Hochschule (PH). Mit der *gymnasialen Maturität* an der Mittelschule erhält man den Zugang zu allen Hochschulen in der Schweiz.

www.berufsberatung.ch/maturitaeten

Berufsprüfung BP

Eine Weiterbildung in der höheren Berufsbildung mit Abschluss *eidgenössischer Fachausweis*. Sie qualifiziert für Aufgaben mit grösserer Verantwortung und für Führungspositionen. Voraussetzung dafür ist in der Regel ein EFZ-Abschluss und Berufserfahrung.

www.berufsberatung.ch/bp-hfp

Höhere Fachprüfung HFP

Eine Weiterbildung in der höheren Berufsbildung mit Abschluss *eidgenössisches Diplom*. Sie qualifiziert für höhere Leitungspositionen und zur Führung eines Betriebs. Voraussetzung dafür sind in der Regel einige Jahre Berufserfahrung sowie oft ein eidgenössischer Fachausweis.

www.berufsberatung.ch/bp-hfp

Höhere Fachschule HF

2- (Vollzeit) bzw. 3-jährige (berufsbegleitend) Bildungsgänge, die zu einem *eidgenössischen Diplom* führen. Sie qualifizieren für höhere Leitungsfunktionen, insbesondere fachlicher Art. Voraussetzung dafür sind in der Regel ein EFZ und/oder mehrjährige Berufserfahrung.

www.berufsberatung.ch/hoherer-fachschulen

Fachhochschule FH

Hochschulstudiengänge mit angewandter Ausrichtung, die mit einem *Bachelor* (Regelabschluss) oder einem *Master* abschliessen. Voraussetzung dafür sind eine Berufsmaturität, eine Fachmaturität oder eine *gymnasiale Maturität* und je nach Studiengang weitere Vorleistungen (z.B. Aufnahmeverfahren). Sie qualifizieren für anspruchsvollste fachliche und betriebswirtschaftliche Leitungspositionen.

www.berufsberatung.ch/fachhochschulen

Universität UNI Eidgenössische Technische Hochschule ETH

Hochschulstudiengänge mit theoretischer, forschungsorientierter Ausrichtung, die mit einem *Bachelor* oder einem *Master* (Regelabschluss), aber auch mit einem *Doktorat* oder einer *Habilitation* abgeschlossen werden können. Voraussetzung dafür ist in der Regel eine *gymnasiale Maturität*.

www.berufsberatung.ch/uni

Passerelle

Es gibt aber auch die Möglichkeit, mit EFZ und Berufsmaturität oder mit Fachmaturität ein Studium an einer universitären Hochschule oder an der ETH zu absolvieren. Dazu muss eine Ergänzungsprüfung bestanden werden, die *Passerelle*.

www.berufsberatung.ch/passerelle



Das Bildungssystem der Schweiz



Viele Wege führen zum Ziel

All diese Bildungsstufen folgen nicht streng aufeinander. Es gibt viele verschiedene Möglichkeiten, von einer Bildungsstufe zur anderen zu gelangen. Alle Möglichkeiten finden sich im interaktiven Bildungsschema:



Interaktives Schema
www.berufsberatung.ch/schema



Informationshunger nicht gestillt?

Hier wird dir geholfen:

Faltblätter, Broschüren, Videos

Bilder, Porträts und detaillierte Informationen zu einzelnen Berufen oder den Karrieremöglichkeiten in den Berufsfeldern: Die Medien des SDBB ermöglichen dies. Du findest sie in den Infotheken der BIZ oder unter www.shop.sdbb.ch.

www.berufsberatung.ch

Auf dem offiziellen schweizerischen Informationsportal der Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung findest du weiterführende Informationen zu den Berufsfeldern:



www.berufsberatung.ch/berufswahl

Hier findest du übersichtliche Infos zu den einzelnen Schritten der Berufswahl.



www.berufsberatung.ch/explorer

Hier kannst du mit Hilfe von Bildern Berufe finden, die dich interessieren – und dich über die Berufsfelder informieren.



www.berufsberatung.ch/berufssuche

Du kannst auf diesem Portal alle Berufe aus deinem Wunsch-Berufsfeld suchen.



www.berufsberatung.ch/video

Hier erwartet dich eine grosse Sammlung von Videos.

Berufsberatung im BIZ

Vom Herumstöbern in der Infothek bis zur persönlichen Beratung bei der Berufsberaterin: Das BIZ in deiner Nähe bietet dir viele Möglichkeiten, deine Interessen und die Berufswelt zu erkunden. Adressen und Internetseiten der BIZ findest du hier: www.berufsberatung.ch/biz

Infoveranstaltungen, Berufsbesichtigungen, Berufsmessen, Schnupperlehrten

Berufsberatung, Schule, Eltern: Sie alle unterstützen dich, damit du den Beruf findest, der zu dir passt. Doch sie können niemals die Erfahrungen ersetzen, die du mit deinen eigenen Augen und Händen machst. Hier findest du Möglichkeiten, live in die Berufs- und Arbeitswelt einzutauchen:

www.berufsberatung.ch/infoveranstaltungen

www.berufsberatung.ch/schnuppern



IMPRESSIONUM

Ausgabe 2024

© 2024 SDBB, Bern. Alle Rechte vorbehalten

ISBN 978-3-03753-353-6

Herausgeber: Schweizerisches Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB

SDBB Verlag, www.sdbb.ch, info@sdbb.ch

Das SDBB ist eine Fachagentur der Kantone (EDK) und wird vom Bund (SBFI) unterstützt.

Recherche und Texte: Nadja Bruno, Roger Bieri, Corinne Vuillet, SDBB

Projektleitung: Corinne Vuillet, SDBB

Lektorat: Andreas Lüchinger, SDBB

Fotos: Viola Barberis; Romina Berri; Dominic Büttner; Maurice Grünig; Dominique Meienberg; Frederic Meyer; Francesca Palazzi; Thierry Pareil; Thierry Porchet; Alessandra Rime; Dieter Seeger; Fabian Stamm; www.shutterstock.com/Belish

Grafik und Umsetzung: Andrea Lüthi, SDBB **Druck:** Cavelti AG, Gossau/SG

Vertrieb, Kundendienst:

SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen,
Telefon 0848 999 001, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch

Art.-Nr.: LB1-5011

Dieses Heft gibt es auch in Französisch und Italienisch.

Mit Unterstützung des SBFI.