

Wegleitung

zur Prüfungsordnung über die Berufsprüfung

Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis

(modular mit Abschlussprüfung)

(Version vom 20 Juni 2009)

Trägerschaft

CURAVIVA

FM, Facility Management Schweiz

GROCADI, Groupement romand des cadres d'intendance

Hotel&Gastro *formation*

H+ Die Spitäler der Schweiz

Hotel&Gastro Union, Berufsverband Hauswirtschaft

SIHP, Schweizerische Interessengruppe der Hotellerie auf Pflegestationen

Prüfungssekretariat

Eidg. Berufsprüfung für

Bereichsleiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft

Tödistrasse 3

8304 Wallisellen

Telefon 044 831 11 78

Telefax 044 831 11 70

info@examen-schweiz.ch

www.examen-schweiz.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Einleitung	3
1.1	Zweck der Wegleitung	3
1.2	Berufsbild	3
2	Allgemeine Informationen zur Berufsprüfung	5
2.1	Grundsätzliches	5
2.2	Geltungsbereich	5
2.3	Qualitätssicherungskommission	5
3	Informationen zum Erlangen des Fachausweises	6
3.1	Zulassung zur Abschlussprüfung	6
3.2	Prüfungsteile	7
3.3	Administratives Vorgehen	8
4	Informationen zu den Modulen und der Lernreflexion	9
4.1	Übersicht	9
4.2	Module für die Berufsprüfung	9
4.3	Modulidentifikation	9
4.4	Anerkennung der Module	10
4.5	Gleichwertigkeit anderer Modulabschlüsse	10
4.6	Modulprüfungen	10
4.7	Organisation der Modulprüfungen	10
4.8	Modulprüfung und Leistungsnachweis	10
4.9	Allgemeine Hinweise zu den Modulanbietern	11
4.10	Lernreflexionsdossier	11
5	Modul- und Lernreflexionsbeschreibung	12
5.1	Module	12
5.2	Lernreflexion	13
6	Abschlussprüfung	14
6.1	Organisation der Abschlussprüfung	14
6.2	Gegenstand der Berufsprüfung	14
6.3	Verteilung der geprüften Handlungskompetenzen auf die 5 Prüfungsteile	15
6.4	Organisation der Abschlussprüfung	16
7	Modulidentifikation	18
8	Inkrafttreten und Gültigkeit	18

Die weibliche Schreibweise schliesst immer die männliche Form mit ein. Der Begriff "interne und externe Kunden" umfasst immer Bewohner, Gäste, Patienten, Klienten und Mitarbeitende.

1 Einleitung

1.1 Zweck der Wegleitung

Die von der QS-Kommission erlassene Wegleitung enthält die allgemeinen Bestimmungen in Ergänzung zur Prüfungsordnung über Erlangung des eidgenössischen Fachausweises als Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft in öffentlichen, privaten und sozialen Institutionen wie Spitäler, Gastgewerbe, Hotellerie- und Restaurationsbetriebe, sowie Heimen und Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie.

Sie richtet sich sowohl an die Kandidatinnen und Kandidaten als auch an die mit der Durchführung beauftragten Institutionen und Gremien und wird mindestens alle 4 Jahre überprüft und nach Bedarf angepasst.

1.2 Berufsbild

1.2.1 Arbeitsfeld und Kontext

Die Bereichsleiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft sind breit ausgebildet und bringen Berufserfahrung in mindestens einem hauswirtschaftlichen Bereich mit. Sie können die praktischen und unternehmerischen Kompetenzen zur effizienten und effektiven Führung eines oder mehrerer Bereiche der Hauswirtschaft kombinieren.

Sie übernehmen fachliche und organisatorische Verantwortung in den ihnen unterstellten hauswirtschaftlichen Bereichen, wie Werterhaltung, Reinigungstechnik und -organisation, Wäschereitechnik und -organisation, Gastronomieorganisation im Bereich Beherbergung oder Pflegestationen und der dazugehörigen Versorgung und Entsorgung. Anfallende praktische hauswirtschaftliche Arbeiten können sie ausführen, unterstellte Mitarbeitende einführen und ersetzen.

Sie verstehen es, die Bedürfnisse interner und externer Kunden, aber auch diejenigen der Mitarbeitenden wahrzunehmen und können je nach Betriebskultur darauf eingehen und diese adressatengerecht erfüllen. Sie übernehmen die Verantwortung für den Komfort dieser Menschen.

1.2.2 Arbeitsbereiche

Je nach Grösse und Organisation des Betriebs sind sie für die gesamte Hauswirtschaft oder Teilbereiche zuständig. Sie arbeiten nach betriebswirtschaftlichen und administrativen Grundsätzen effizient und effektiv und leisten wichtige Beiträge zur Gesamtleitung einer hauswirtschaftlichen Abteilung einer Unternehmung oder Institution.

1.2.3 Typische Handlungskompetenzen

Wer einen oder mehrere hauswirtschaftliche Bereiche leitet, kann:

- die Dienstleistungen in den hauswirtschaftlichen Bereichen sicherstellen
- Arbeitsleistungen in den drei hauswirtschaftlichen Bereichen Reinigung, Wäscheversorgung und Gastronomie planen, erfassen, organisieren und beurteilen
- die logistischen Prozesse von der ökonomischen und ökologischen Beschaffung bis zur Entsorgung planen und sicherstellen
- die hauswirtschaftliche Infrastruktur bereitstellen und unterhalten
- die sektorspezifischen, gesetzlichen und betrieblichen Vorschriften umsetzen
- Mitarbeitende und Lernende zielorientiert führen d.h. einführen, begleiten, qualifizieren und fördern deren Einsatz planen
- Konfliktsituationen erkennen
- Führungsinstrumente anwenden
- in Projektgruppen mitarbeiten
- die Bedürfnisse interner/externer Kunden/Mitarbeitenden wahrnehmen und betriebs- und adressatengerecht erfüllen
- die schriftliche und mündliche Kommunikation sicherstellen
- Schnittstellen pflegen
- Budgets erstellen und kontrollieren
- Materialien, Maschinen und Dienstleistungen beschaffen
- Leistungen erfassen, kalkulieren, beurteilen, einkaufen und verkaufen

Die beruflichen Kompetenzen sind in den Modulen 1-8c (siehe Anhang) detailliert beschrieben.

2 Allgemeine Informationen zur Berufsprüfung

2.1 Grundsätzliches

Das Verfahren zur Erlangung des eidgenössischen Fachausweises steht unter Aufsicht des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie (BBT). Die vorliegende Wegleitung wird von der Qualitätssicherungskommission (QS-Kommission) erlassen.

Als Ausbildungsträger werden Institution bezeichnet die Module anbieten und Modulprüfungen durchführen. Die Ausbildungsträger und die Module müssen von der QS-Kommission anerkannt werden. Das Anerkennungsverfahren richtet sich nach den Bestimmungen der QS-Kommission.

2.2 Geltungsbereich

Der eidgenössische Fachausweis Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft kann von allen Personen erlangt werden, welche die erforderlichen Modulausweise vorlegen, ein Lernreflexionsdossier einreichen und die anderen Zulassungsbedingungen, gemäss Ziff. 3.3 der Prüfungsordnung erfüllen. Der Nachweis der erforderlichen Modulabschlüsse kann auch mittels Gleichwertigkeitsbeurteilung erbracht werden

2.3 Qualitätssicherungskommission

Für die Durchführung der Berufsprüfung zur Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft ernennt die Trägerorganisationen eine Qualitätssicherungskommission (QS-Kommission).

Die Wahl von Fachexpertinnen und -experten erfolgt durch die QS-Kommission. Die Expertinnen und Experten werden aus allen Sprachregionen der Schweiz rekrutiert. Sie haben für den zugewiesenen Prüfungsteil die Ergebnisse zuhanden der QS-Kommission festzustellen.

Die QS-Kommission bestimmt das Prüfungssekretariat.

Das Prüfungssekretariat koordiniert die Prüfungspartner und gibt allgemeine Auskünfte

3 Informationen zum Erlangen des Fachausweises

3.1 Zulassung zur Abschlussprüfung

Die Zulassung ist unter Ziff. 3.3 der Prüfungsordnung festgelegt. Grundsätzlich basiert die Berufsprüfung auf den einschlägigen, hauswirtschaftlichen Grundbildungen (weitere Informationen: www.examen-schweiz.ch).

3.1.1 Berufserfahrung

Für die Berufsprüfung ist Berufserfahrung in mindestens einem hauswirtschaftlichen Bereich (Reinigung, Wäscheversorgung, Gastronomie) unumgänglich und muss in einem Arbeitszeugnis klar ausgewiesen werden. Um den Lerntransfer zu unterstützen empfiehlt es sich, während der Modulbesuche im entsprechenden Bereich tätig zu sein.

Bis zum Prüfungstermin müssen Personen mit einem einschlägigen Fähigkeitszeugnis 3 Jahre, Quereinsteigerinnen 4 Jahre, erfahrene Mitarbeitende ohne berufliche Grundbildung 8 Jahre Berufspraxis zu 80%, wobei 1 Jahr mit Führungserfahrung mit mindestens einem unterstellten Mitarbeiter oder Mitarbeiterin, ausweisen.

Absolventinnen der Berufsprüfung „Bäuerin / bäuerlicher Haushaltleiter“ oder „Haushaltleiterin/Haushaltleiter“ oder Personen die über ein hauswirtschaftliches Lehrpatent verfügen, brauchen bis zum Prüfungstermin 1 Jahr Berufserfahrung zu 80%.

Gut zu wissen

- Im Jahre 2010, werden auch Absolventinnen und Absolventen ohne Berufsbildner-Ausweis zur Berufsprüfung zugelassen.
- Vertretung der hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin/Hotellerieleitung wird zu 1/3 als Führungserfahrung angerechnet, d.h. diese Tätigkeit muss 3 Jahre zu 80% ausgeübt worden sein.
- Schulische Ausbildungszeit (Grundbildung) wird nicht als Berufserfahrung angerechnet.
- Ausbildung von Lernenden wird nicht als Führungserfahrung angerechnet
- Die Berufserfahrung von Personen, die eine Stabsstelle innehaben, wird von der QS-Kommission separat beurteilt.

3.1.2 Module und Lernreflexionsdossier

Für die Zulassung zur Berufsprüfung braucht es die Modulausweise von 8 Modulen (siehe Kap. 5.1) und ein Lernreflexionsdossier. (siehe Kap. 5.2) Als Modulausweise werden nach erfolgreich bestandenen Modulprüfungen ausgestellt.

KandidatInnen mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis in einem anderen Berufsfeld oder mit beruflicher Erfahrung, anstelle beruflicher Grundbildung, müssen zusätzlich den Leistungsnachweis der 3 berufskundlichen Fächer der hauswirtschaftlichen Grundbildung vorweisen (Reinigung, Wäscheversorgung, Gastronomie). Diese müssen den Inhalten der Grundbildung entsprechen. Sie werden von den Ausbildungsträgern konzipiert und angeboten.

- Grundlagen der Reinigung
- Grundlagen der Wäscheversorgung
- Grundlagen der Gastronomie (Ernährung/ Gästebetreuung und Service)

Gut zu wissen

- Kandidatinnen mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis im Berufsfeld „Gastronomie“ oder „Gebäudeunterhalt“ (Koch, Fachmann/frau Betriebsunterhalt, Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft, Restaurationsfachfrau/mann, Gastronomiefachassistent/in, Gebäudereiniger/in, Hauswart/in) sind ohne Modulausweis der Basismodule, zur Berufsprüfung zugelassen. Sie bestimmen selber ob sie die berufskundlichen Fächer der hauswirtschaftlichen Grundbildung besuchen wollen.
- Alle Modulprüfungen können ohne Besuch der Vorbereitungskurse in den Ausbildungsinstitutionen abgelegt werden.
- Die Lernreflexion kann autodidaktisch durchgeführt werden. Formulare sind auf dem Prüfungssekretariat oder auf www.examen-schweiz.ch erhältlich.
- Über die Gleichwertigkeit von ausländischen Ausweisen und Diplomen entscheidet das BBT.

3.2 Prüfungsteile

Die Abschlussprüfung für Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft dauert insgesamt 3.5 Stunden und gliedert sich in folgende 4 Prüfungsteile:

Prüfungsteil	Beschreibung	Art	Dauer	Gewichtung
Fallbeispiel	Fallbearbeitung und Konzepterstellung	Schriftlich	120 Min.	25%
Fachgespräch	Vorstellen des Lösungskonzeptes und Beantwortung von Fragen	Mündlich	20 Min.	25%
Fallsimulation	Fallsimulation einer täglichen Begebenheit in führender Funktion wie Mitarbeiterinstruktion, Gespräch mit Lieferanten, Mitarbeitenden, Kunden etc.	Praktisch	40 Min.	25%
Lernreflexionsdossier	während der Vorbereitung erstellt	schriftlich		12.5%
Prüfungsgespräch zur Lernreflexion	auf der Basis des Lernreflexions-Dossiers und Evaluation der Prüfung	mündlich	30 Min.	12.5%
Total			210 Min.	

Als schriftliche Arbeit wird ein Lernreflexionsdossier, als Grundlage für das Prüfungsgespräch zur Lernreflexion verlangt. Es umfasst je eine Reflexion am Anfang und am Schluss der Ausbildung und eine Lernreflexion über mindestens 6 Module während der Ausbildungszeit.

Die schriftlichen und mündlichen Prüfungsfragen müssen in der geprüften Sprache für die Expertinnen gut verständlich sein.

3.3 Administratives Vorgehen

Die QS-Kommission bestimmt die Häufigkeit der Durchführung der Abschlussprüfungen.. Die Abschlussprüfung wird mindestens 5 Monate vor Prüfungsbeginn in allen drei Amtssprachen über die Trägerorganisationen und im Internet www.examen-schweiz.ch ausgeschrieben. Auf dem Prüfungssekretariat sind die offiziellen Anmeldeformulare und alle anderen Unterlagen erhältlich.

3.3.1 Terminplan

Im Zusammenhang mit der Abschlussprüfung gelten folgende Termine:

5 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Ausschreibung
4 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Anmeldefrist für die Einschreibung mit offiziellem Formular und den darauf aufgeführten Beilagen
3 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Zulassungsentscheid
2 Monate vor Beginn der Abschlussprüfung	Modulusweise von 8 Module Lernreflexionen von mindestens 5 Modulen
1 Monat vor Beginn der Abschlussprüfung	Aufgebot zur Abschlussprüfung
Mind. 14 Tage vor Beginn der Abschlussprüfung	Frist Ausstandsbegehren gegen Experten

Die Ausschreibung und Anmeldung sowie die Zulassung zur Berufsprüfung sind unter Ziff. 3.1, 3.2 und 3.3 in der Prüfungsordnung festgelegt.

Aufgebot, Rücktritt, Nichtzulassung und Ausschluss, Prüfungsaufsicht und Expertinnen, sowie Abschluss und Notensitzung zur Durchführung der Abschlussprüfung sind in Ziff. 4.1 bis 4.5 in der Prüfungsordnung festgelegt.

4 Informationen zu den Modulen und der Lernreflexion

4.1 Übersicht

Voraussetzung für die Zulassung an die Berufsprüfung Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft sind die Modulausweise für 5 betriebswirtschaftliche, 2 hauswirtschaftliche Pflichtmodule und 1 Wahlpflichtmodul in der Gastronomie, welche die QS-Kommission bestimmt. Eine weitere Voraussetzung ist die Lernreflexion für *mindestens 5 Module*.

Die folgende Abbildung gibt eine Gesamtübersicht über die modulare Ausbildung und die Abschlussprüfung.

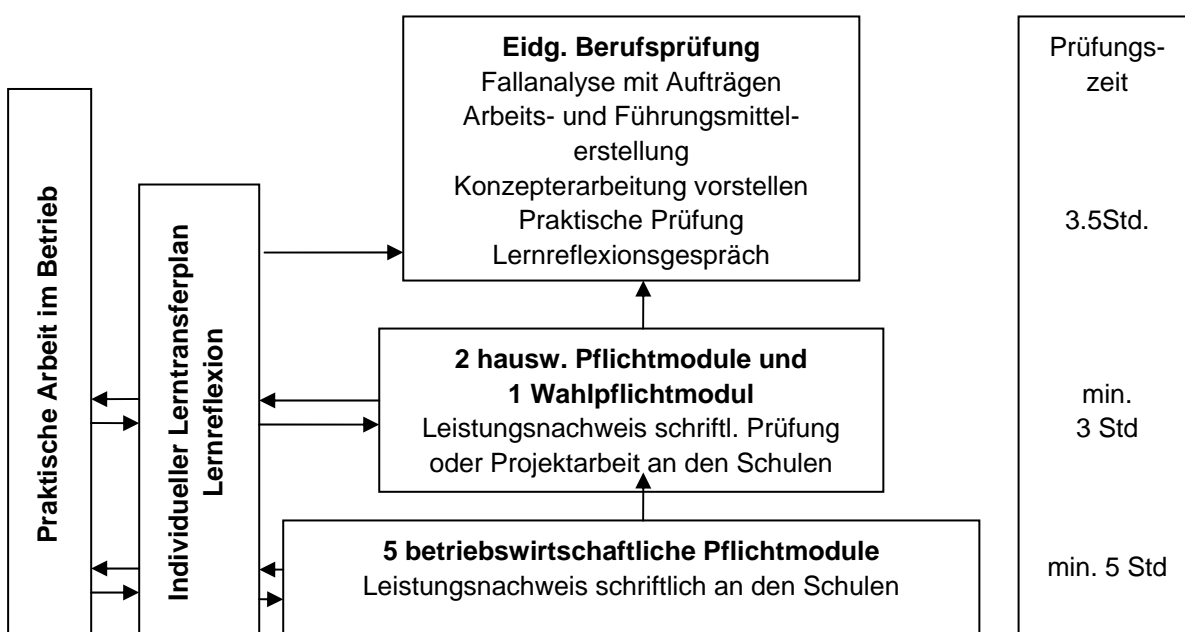


Abb. 1: Überblick von Modulprüfungen und Abschlussprüfung

4.2 Module für die Berufsprüfung

Die Module werden von den von der QS-Kommission anerkannten Ausbildungsträgern ausgeschrieben. Die Ausschreibung enthält Dauer, Lernziele und Inhalte des Moduls, sowie die Kosten für die Modulprüfung und den Modulausweis.

4.3 Modulidentifikation

Die Modulidentifikation beschreibt, wie der Kompetenznachweis für das Modul erbracht werden muss (siehe Kap. 7 dieser Wegleitung).

4.4 Anerkennung der Module

Die Ausbildungsträger haben die Prüfungsordnung der QS-Kommission anzuerkennen. Die QS-Kommission anerkennt auf Antrag der Modulanbieter die durch diese angebotenen Module.

4.5 Gleichwertigkeit anderer Modulabschlüsse

Die QS-Kommission entscheidet auf Antrag der Prüfungskandidatin/des Prüfungskandidaten im Einzelfall über die Gleichwertigkeit von nicht anerkannten Modulen. Sie erarbeitet zu diesem Zweck ein nachvollziehbares Verfahren. Für die Überprüfung eines von einer anderen Trägerschaft organisierten Modulabschlusses werden die anfallenden Kosten nach Aufwand verrechnet.

4.6 Modulprüfungen

Als Modulabschlüsse (inkl. Basismodule) werden die erfolgreich bestandenen Lernzielkontrollen in Form der Modulprüfungen bezeichnet.

Die betriebswirtschaftlichen Module sowie diejenigen der Basismodule werden mit einer schriftlichen Prüfung von mindestens 1 Stunde abgeschlossen. Die hauswirtschaftlichen Module können entweder mit einer schriftlichen Prüfung von mind. 1 Stunde oder einer Projektarbeit abgeschlossen werden. Der Entscheid liegt bei den Ausbildungsträgern, welche die Module anbieten.

Die Modulanbieter führen die Modulprüfung durch und sind für die korrekte und weisungskonforme Durchführung verantwortlich. Die Ausbildungsträger bestimmen und informieren über

- die Art, die Dauer und den Zeitpunkt der einzelnen Modulprüfungen
- das Ausschreibe- und Anmeldeverfahren
- die Zulassungsbedingungen zu den Modulprüfungen

Sie informieren das Prüfungssekretariat über die Daten und Durchführung der Modulprüfungen

Die Ausbildungsträger entscheiden über

- die Zulassung zu den Modulprüfungen
- die Abgabe der Modulausweise

4.7 Organisation der Modulprüfungen

In den Modulprüfungen werden gemäss Ziff. 2.1 der Prüfungsordnung die von der QS-Kommission definierten Kompetenzen geprüft.

Die Modulprüfungen sind nicht öffentlich.

Mitglieder der QS-Kommission können den Unterricht und die Modulprüfungen unter Voranmeldung besuchen.

4.8 Modulprüfung und Leistungsnachweis

Die Modulprüfung und Leistungsbeurteilung kann von der QS-Kommission überwacht werden.

Modulausweis

- Jede Kandidatin, welche eine Modulprüfung bestanden hat, erhält einen Modulausweis mit Datum, worin die Lernziele und Inhalte, die erbrachten Leistungen bestanden/nicht bestanden ausgewiesen sind.
- Die Modulprüfung gilt als bestanden, wenn in der Schlussnote mindestens die Note 4.0 (Notensystem 1-6) erreicht wurde.

Die Gültigkeitsdauer beträgt für alle Module 6 Jahre.

Wiederholung

- Nicht bestandene Modulprüfungen können wiederholt werden. Die Wiederholung richtet sich nach den Modullernzielen und –inhalten, die zum Zeitpunkt der Wiederholung gültig sind.

Einsprache/Beschwerde:

- Einsprachen gegen die Beurteilung der Leistungen in den Modulprüfungen werden in erster Instanz an den Ausbildungsträger gerichtet.
- In zweiter, letzter Instanz richtet sich die Beschwerde an die QS-Kommission. Eine Weiterleitung an das BBT ist nicht möglich.

4.9 Allgemeine Hinweise zu den Modulanbietern

Die Ausbildungsträger

- können die Module anbieten unter der Bedingung, dass diese die Aufsichtskompetenz der QS-Kommission gemäss Ziff. 2.21 der Prüfungsordnung anerkennen.
- bestimmen die Moduldauer resp. die Anzahl Lektionen
- machen eine detaillierte Unterrichtsplanung und weisen diese auf Verlangen der QS-Kommission vor.
- haben die Pflicht, für jedes Modul, das sie anbieten, eine detaillierte Prüfungsplanung gemäss Vorgaben zu entwickeln und diese durch die QS-Kommission genehmigen zu lassen.

4.10 Lernreflexionsdossier

Die Unterlagen werden vom Prüfungssekretariat oder den Modulanbietern zur Verfügung gestellt. Kandidatinnen, welche die Modulprüfung ohne Modulbesuch erstellen, verlangen beim Prüfungssekretariat die Spezialunterlagen. Weitere Informationen sind in Kapitel 5.2 enthalten.

5 Modul- und Lernreflexionsbeschreibung

5.1 Module

Für die Berufsprüfung „Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft“ sind unter anderem folgende Modulabschlüsse notwendig (Detailinformationen siehe Kap. 7 „Modulidentifikation“):

Betriebswirtschaftliche Pflichtmodule	
Modul 1	Mitarbeiterführung
Modul 2	Marketing/Kommunikation
Modul 3	Betriebsorganisation
Modul 4	Einkauf/Entsorgung/Ökologie/Hygiene
Modul 5	Administration, Recht, Finanz- und Rechnungswesen

Hauswirtschaftliche Pflichtmodule	
Modul 6	Reinigungstechnik und -organisation
Modul 7	Wäschereitechnik und -organisation

Hauswirtschaftliche Wahlpflichtmodule	
Modul 8a	Angebotsgestaltung und Gastronomieorganisation
Modul 8b	Gastronomie auf Pflegestationen
Modul 8c	Dienstleistungen in der Erlebnishotellerie und Gastronomie

Basismodule (Fachwissen Grundbildung) siehe Kapitel 3.1.2	
Basismodul 1	Grundlagen der Reinigung
Basismodul 3	Grundlagen der Wäscheversorgung
Basismodul 4	Grundlagen der Gastronomie (Ernährung/ Gästebetreuung und Service)

5.2 Lernreflexion

Die Lernreflexion ist ein Teil der Abschlussprüfung und wird autonom mit den von der QS-Kommission zu Verfügung gestellten Unterlagen während der Ausbildungszeit erarbeitet. Der Arbeitsaufwand beträgt ca. 12 Stunden.

Diejenigen Kandidatinnen und Kandidaten, welche die Module nicht besuchen, können anderweitig besuchte Module oder zum Modulinhalt gehörende Begebenheiten des Berufsalltags reflektieren. Sie erhalten vom Prüfungssekretariat auf Verlangen spezielle Unterlagen.

Das Lernreflexionsdossier fördert während der ganzen Ausbildungszeit den Dialog zwischen dem in den Ausbildungsinstitutionen vermittelten Wissen und der konkreten Anwendung in der beruflichen Praxis. Das Dossier wird während der Ausbildungszeit erstellt und fordert die Kandidatin auf, ihre praktische Arbeit an ihrem Arbeitsort zu hinterfragen, Verbesserungen zu identifizieren und die Umsetzung des Gelernten zu überprüfen.

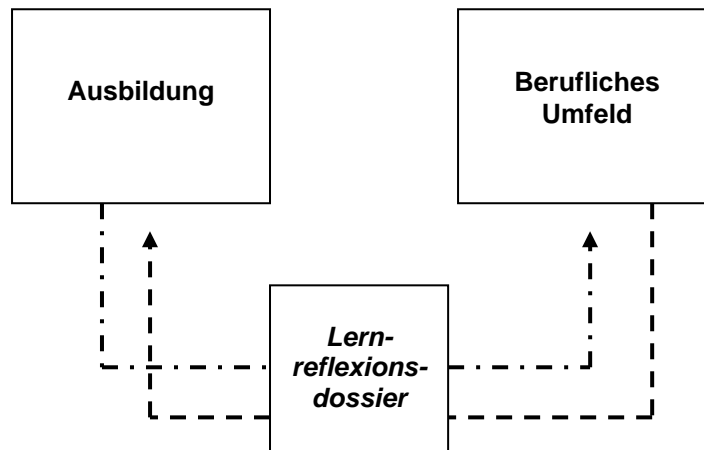


Abb. 2: Lernreflexion

Durch die Erarbeitung des Lernreflexionsdossiers wird die Vorbereitung auf die Abschlussprüfung wesentlich erleichtert. Die Synthese des in den verschiedenen Modulen Gelernten und dessen Verbindung mit dem eigenen berufspraktischen erlaubt das Gelernte wirklich zu verstehen. Auf dieser Basis wird das Prüfungsgespräch geführt. Es wird v.a. der Einfluss der Ausbildung auf die berufliche Arbeit und die Fähigkeit, das Gelernte dem beruflichen Umfeld anzupassen, geprüft.

6 Abschlussprüfung

6.1 Organisation der Abschlussprüfung

Siehe Kap. 3.3 dieser Wegleitung. Die Abschlussprüfung kann zweimal wiederholt werden.

6.2 Gegenstand der Berufsprüfung

Überprüft wird die berufliche Handlungsfähigkeit und Mündigkeit, d.h. die Vernetzung der Berufs- mit den Schlüsselkompetenzen (siehe Abb.3). Handlungskompetenzen siehe Kapitel 1.2.3 dieser Wegleitung.



Abb.3 Schlüsselqualifikationen im Überblick (Quelle: Ch. Städeli, Willy Obrist, Peter Sägesser)

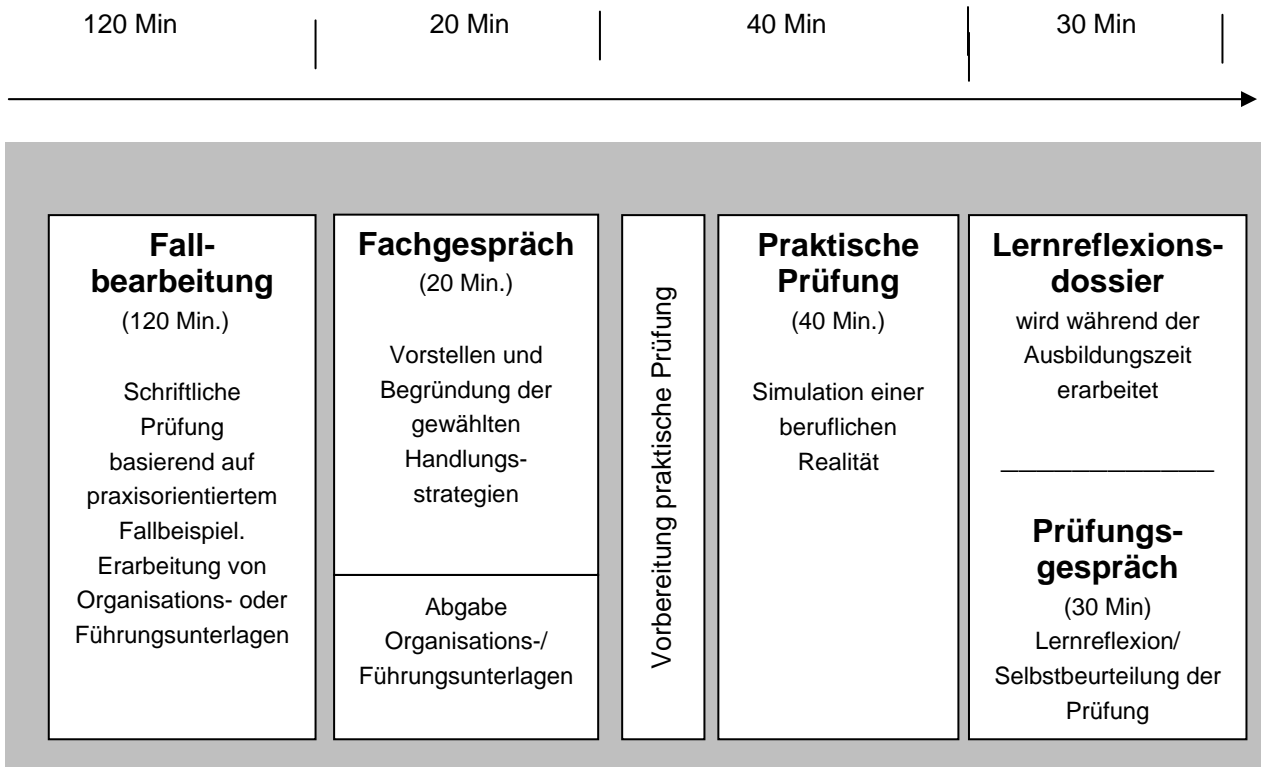
6.3 Verteilung der geprüften Handlungskompetenzen auf die 5 Prüfungsteile

	Prüfungsteil 1	Prüfungsteil 2	Prüfungsteil 3	Prüfungsteil 4/5
Fachkompetenzen				
Selbständiges und kompetentes Lösen beruflicher Probleme		X	X	X
Ökonomische Prinzipien und Kundenbedürfnisse in Einklang bringen		X		
Berufliche Arbeiten kontrollieren beurteilen und verbessern	X	X		
Zielgerichtetes Führen von Mitarbeitenden (delegieren, koordinieren, kontrollieren)	X	X	(X)	
Berufliche Aufgaben kompetent ausführen		X	X	X
Organisationsaufgaben kompetent erledigen	X	X	X	X
Organisationshilfsmittel erstellen	X	X		X
Leistungen auf Grund hauswirtschaftliche Standards beurteilen		X	(X)	
Berufliche Kompetenzen beurteilen		X	X	X
Kriterien für die Material-, Maschinen- und Dienstleistungsbeschaffung erstellen und argumentieren	X	X	X	X
Dienstleistungsbedürfnisse erfassen, beurteilen, kalkulieren	X	X		X
Individuelle darauf abgestimmte Leistungen planen	X	X		X
Einkauf und Verkaufen von Dienstleistungen	X	X		X
Arbeitsplätze nach betrieblichen und ergonomischen Normen einrichten	(X)	X		
Methodenkompetenzen				
Sich rasch einen Überblick in einer komplexen Situation verschaffen		X		X
Berufliche Problemsituationen erkennen und situationsgerecht handeln		X		X
Zielorientierte Verbesserungen vorschlagen und umsetzen		X		X
Arbeitsleistungen in den 3 hauswirtschaftlichen Bereichen strukturieren, planen, erfassen, organisieren und beurteilen	X	X		
Mitarbeitende schulen und instruieren		X	(X)	X
Zielgerichtet Gespräche führen (Mitarbeitende, Kunden, Lieferanten)			(X)	
Soziale Kompetenzen				
Professionell und kompetent kooperieren		X	(X)	X
Hauswirtschaftliche Aufgaben instruieren		X	(X)	X
Lösen Konflikte und verarbeiten Kritik		X	(X)	X
Selbstkompetenzen				
Autonom und verantwortungsbewusst handeln		X		X
Sich Situationen und Personen anpassen		X	(X)	X
Qualitätsbewusstes Arbeiten		X		X
Stresssituationen und Veränderungen bewältigen		X	(X)	X
Eigenes Handeln reflektieren, beurteilen und geeignete Massnahmen ergreifen		X		X
Wenn nötig die richtige Unterstützung suchen und sich helfen lassen	X	X		X
Prinzipien des lebenslangen Lernens anwenden und den Weiterbildungsbedarf im Sinne einer beruflichen Entwicklung definieren		X		X
Eigene Person und eigenes Handeln sowie eigene Leistungsfähigkeit reflektieren und Weiterbildung danach planen				X

(x) = peut dépendre de la situation ou de la tâche choisie pour l'examen

6.4 Organisation der Abschlussprüfung

Die Berufsprüfung besteht gem. Ziff. 5.2 der Prüfungsordnung aus 5 Prüfungsteilen und dauert ca. 3.5 Stunden. Das Lernreflexionsdossier wird während der Ausbildungszeit erstellt (Aufwand ca. 12 Stunden).



6.4.1 Beschreibung der einzelnen Prüfungsteile

Die Kandidatinnen erhalten eine Prüfungssituation (Musterbetrieb und ein praktisch orientiertes Fallbeispiel, das sich in einem hauswirtschaftlichen Umfeld abspielt). Alle Antworten müssen sich auf die Situation des Fallbeispiels beziehen.

Fallbeispiel (schriftliche Prüfung)

Die Bearbeitung des Fallbeispiels dient als Vorbereitung des Fachgesprächs. Im Fallbeispiel geht es darum, eine schriftlich vorgegebene Praxissituation unter Berücksichtigung der in den Modulen erworbenen Kompetenzen zu verstehen, die daraus resultierenden Handlungsstrategien abzuleiten, evtl. Fragen zu beantworten und das Fachgespräch vorzubereiten. Dazu werden 1-2 Organisations- oder Führungsunterlagen erarbeitet. Die schriftlichen Unterlagen werden von separaten, nicht an der Prüfung teilnehmenden Experten korrigiert und benotet. Die Dokumente müssen übersichtlich und verständlich abgefasst werden.

Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit, sich zu organisieren, zu strukturieren und sich einer neuen Situation anzupassen, bewertet. Bei den Arbeitsunterlagen wird der Inhalt, Aufbau und die Darstellung bewertet.

Fachgespräch (mündliche Prüfung)

Die Kandidatin stellt ihre im Fallbeispiel erarbeiteten Handlungsstrategien vor. Sie begründet und argumentiert ihre Vorgehensweise und beantwortet Fragen.

Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Fähigkeit, Probleme zu lösen, Begründungs- und Argumentationsfähigkeit, die Kreativität und die Selbständigkeit bewertet.

Praktische Prüfung

Die Kandidatin zeigt Kompetenzen im Umgang mit Menschen. Sie erhält einen zur Aufgabe gehörenden praktischen Auftrag z.B. eine Mitarbeiterinstruktion, Gespräche mit Mitarbeitenden, Kunden, Lieferanten, Vorgesetzten, Sitzungsleitung, Vorstellen eines Dossiers, etc.

Zu den beruflichen Führungskompetenzen werden die Fähigkeit zu kommunizieren und zu kooperieren und die Verantwortungsfähigkeit bewertet.

Lernreflexions-Dossier

Das Lernreflexions-Dossier wird während der Ausbildungszeit erarbeitet.

Es wird die Präsentation, die Quantität und Qualität nach festgelegten Kriterien bewertet (siehe Unterlagen zur Lernreflexion).

Prüfungsgespräch zur Lernreflexion

Das 30-minütige Prüfungsgespräch bezieht sich auf das Spannungsfeld Ausbildung und berufliche Realität. Die Experten und Expertinnen gehen von den Inhalten des Lernreflexionsdossiers aus. Die Kandidatinnen zeigen und reflektieren ihr Vorgehen während der Ausbildungszeit und der Prüfung, ihre Fähigkeit zu lernen, Gelerntes zu adaptieren, umzusetzen und die eigenen Leistungen zu beurteilen.

Zu den beruflichen Kompetenzen wird die Selbsteinschätzung, Begründungs-Lern-, Adaptations- und Denkfähigkeit bewertet.

6.4.3 Beurteilungskriterien

Die QS-Kommission legt die Einzelheiten der Beurteilungskriterien der schriftlichen und mündlichen Prüfungsteile fest. In Ziff. 6 der Prüfungsordnung ist das grundlegende Vorgehen zur Beurteilung geregelt.

6.4.4 Expertinnen, Experten

Die Prüfungen werden durch zwei Expertinnen oder Experten beurteilt. Sie stehen unter Schweigepflicht. Die Expertinnen, Experten werden gem. Ziff. 2.21 der Prüfungsordnung durch die QS-Kommission gewählt. Ihre Namen werden den Kandidatinnen mit dem Aufgebot zur Abschlussprüfung zugestellt.

7 Modulidentifikation

Anhand der im Anhang aufgeführten Dach- und Detailkompetenzen lässt sich konkret zeigen, über welche Kompetenzen eine Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft verfügt und welche Aufgaben sie professionell ausführen muss.

Die Detailinformation zu den Basismodulen sind bei den Ausbildungsträgern erhältlich.

Unter kompetentem Handeln werden hier die Handlungen verstanden, die notwendig sind, um bestimmte Arbeitssituationen kompetent und erfolgreich bewältigen zu können.

Unter Kompetenzen werden hier Kombinationen von Ressourcen (Fähigkeiten, Fertigkeiten, Haltungen und Einstellungen) verstanden, die von einer/m Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft eingesetzt werden, um ein bestimmtes Ziel, in einer bestimmten Situation zu erreichen.

Im Anhang werden die Module beschrieben. Für alle Module gelten folgende Bedingungen:

Kompetenznachweis	schriftliche Prüfung von mindestens 1 Stunde Dauer, die hauswirtschaftlichen Module können auch mit einer Projektarbeit abgeschlossen werden.
Anerkennung	Teil der Zulassungsbedingung für die Abschlussprüfung im Rahmen der Berufsprüfung Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft

8 Inkrafttreten und Gültigkeit

Diese Wegleitung tritt mit der Genehmigung der Prüfungsordnung durch das BBT und der QS-Kommission in Kraft.

Bern, 1. Juli 2009

Präsidentin QS-Kommission

Regula Pfeifer