

Verordnung über die berufliche Grundbildung der Hotel- und Gastrofachfrau und des Hotel- und Gastrofachmannes

Gestützt auf Art. 45 der Kantonsverfassung ¹⁾

von der Regierung erlassen am 12. August 2008

I. Allgemeine Bestimmungen

Art. 1

Die Berufsbezeichnung ist Hotel- und Gastrofachfrau beziehungsweise Hotel- und Gastrofachmann. Berufs-
bezeichnung

Art. 2

Die berufliche Grundbildung beginnt mit dem Schuljahr der zuständigen Schule. Sie dauert drei Jahre und vermittelt grundlegende Fähigkeiten in allen Bereichen der Hotellerie und der Gastronomie. Beginn, Dauer
und Ziel der
beruflichen
Grundbildung

Art. 3

- ¹ Die Schule gilt als Lehrbetrieb und ist Lehrvertragspartei. Anforderungen
an die Schule
- ² Sie vermittelt die schulische Bildung und in Zusammenarbeit mit dem Praktikumsbetrieb die Bildung in beruflicher Praxis.
- ³ Die Lehrpersonen haben die Mindestanforderungen zu erfüllen, die der Bund an Lehrpersonen für die berufliche Grundbildung stellt.

Art. 4

- ¹ Praktikumsbetriebe haben dafür Gewähr zu bieten, dass das Ausbildungsprogramm gemäss den Ausbildungszielen und der Stundentafel für die Ausbildung und die schulische Bildung, die Praktika und das Qualifikationsverfahren der Hotel- und Gastrofachfrau und des Hotel- und Gastrofachmannes vermittelt wird. Sie müssen über eine Bewilligung des Amtes verfügen. Anforderungen
an den
Praktikums-
betrieb
- ² Sofern keine vorgängig beim Amt eingeholte Ausnahmegewilligung vorliegt, hat die Anzahl der Lernenden zu derjenigen der qualifizierten Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, der Fachpersonen und zur Betriebsgrösse grundsätzlich in folgendem Verhältnis zu stehen:

¹⁾ BR 110.100

- a) In einem Betrieb, in dem eine Berufsbildnerin oder ein Berufsbildner zu 100 Prozent beschäftigt ist, darf eine lernende Person ausgebildet werden.
 - b) Pro zusätzlich zu 100 Prozent beschäftigte Fachperson oder pro zwei zu mindestens je 60 Prozent beschäftigten Fachpersonen darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.
- ³ Kann ein Ausbildungsbereich im Praktikumsbetrieb nicht vermittelt werden, so ist ein Teilpraktikum in einem anderen Betrieb zu absolvieren.

Art. 5

Anforderungen
an Berufs-
bildnerinnen und
Berufsbildner und
Fachpersonen

¹ Zur Ausbildung von Lernenden im Praktikum sind Inhaberinnen oder Inhaber eines anerkannten Abschlusses an einer Höheren Gastgewerblichen Fachschule berechtigt.

² Berufsbildnerinnen und Berufsbildner müssen über die nötigen persönlichen Eigenschaften für die Ausbildung der Lernenden verfügen und einen Ausbildungskurs für Berufsbildnerinnen und Berufsbildner erfolgreich absolviert haben.

³ Ausbildungsberechtigt in ihrem Berufsbereich sind zudem gelernte Fachpersonen mit eidgenössischem oder kantonalem Fähigkeitszeugnis oder gleichwertigem Abschluss und mindestens dreijähriger Berufspraxis im Gastgewerbe, beziehungsweise in der Hotellerie.

II. Ausbildungsprogramm**Art. 6**

Ausbildungsziele
und Stundentafel

Die Ausbildungsziele und die Stundentafel für die Ausbildung und die schulische Bildung, die Praktika und das Qualifikationsverfahren werden von der Regierung in einem Anhang ¹⁾ zu dieser Verordnung festgelegt.

Art. 7

Ausbildung in der
Schule

¹ Die Schule vermittelt den Lernenden Berufskenntnisse in theoretischem und praktischem Unterricht sowie die Allgemeinbildung. Sie erstellt auf der Grundlage der Ausbildungsziele einen schulinternen Lehrplan.

² Die Schule stellt den Lernenden geeignete Arbeitsplätze und die notwendigen Einrichtungen für die schulische Bildung zur Verfügung.

³ Die schulische Bildung soll die praktischen Arbeiten nach Möglichkeit vor- und nachbereiten. Der Kontakt zu den Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern und den Fachpersonen in den Praktikumsbetrieben ist anzustreben.

¹⁾ AGS 2008, KA 2857

Art. 8

¹ Die Praktika ergänzen die Ausbildung in der Schule.

Ausbildung in
den Praktika

² Die Ausbildung hat so zu erfolgen, dass die Lernziele erreicht werden können.

Art. 9

Die Schule und das Amt überwachen die Praktika in den jeweiligen Betrieben.

Aufsicht im
Praktikums-
betrieb

Art. 10

Die Lernenden absolvieren zwei Praktika. Das erste Praktikum mit einjähriger Dauer, Praktikum I, nach dem zweiten Ausbildungssemester, das zweite Praktikum, Praktikum II, mit halbjähriger Dauer nach dem fünften Ausbildungssemester.

Dauer und
Aufteilung der
Praktika

Art. 11

¹ Die Lernenden verfassen während jedem Praktikum einen Bericht, in dem sie die wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre persönlichen Erfahrungen im Betrieb festhalten. Der Bericht muss von der Berufsbildnerin oder dem Berufsbildner unterzeichnet und der Schule zur Genehmigung vorgelegt werden.

Praktikums-
bericht

² Zur Förderung und Vertiefung der im Praktikumsbetrieb zu erwerbenden Fähigkeiten kann die Schule den Lernenden Aufgaben erteilen, die im Zusammenhang mit dem Praktikum bearbeitet werden.

Art. 12

Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält den Ausbildungsstand der lernenden Person jeweils in einem Ausbildungsbericht und einem Beurteilungsformular für die Ausbildungsbereiche Küche, Service, Hauswirtschaft, und Réception/Administration fest, welche mit der lernenden Person zu besprechen sind.

Ausbildungs-
bericht

Art. 13

¹ Aus den Beurteilungsformularen Küche, Service, Hauswirtschaft wird die Note für das Praktikum I errechnet.

Bewertung der
Praktika

² Aus dem Beurteilungsformular Réception/Administration wird die Note für das Praktikum II errechnet.

³ Die Noten der Praktika zählen für das Qualifikationsverfahren.

Art. 14

¹ Wer am Semesterende nach den Bestimmungen der von der Schule erlassenen Promotionsordnung nicht promoviert wird, kann das Semester wie-

Wiederholung

derholen. Wer während der gesamten Ausbildungsdauer zweimal nicht promoviert wird, scheidet aus der Schule aus.

² Ein Praktikum, welches mit einer ungenügenden Note beurteilt oder abgebrochen wird, kann einmal wiederholt werden.

³ Wenn eine lernende Person ein Semester oder ein Praktikum wiederholen muss, hat die Schule dem Amt ein Gesuch für eine allenfalls erforderliche Lehrvertragsverlängerung zu stellen.

III. Qualifikationsverfahren

Art. 15

Durchführung,
Organisation

¹ Das Qualifikationsverfahren wird nach den Vorschriften über das Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung durchgeführt.

² Die Prüfung wird in der Schule oder in anderen geeigneten Lokalitäten durchgeführt.

Art. 16

Gegenstand

Das Qualifikationsverfahren orientiert sich an den im Anhang ¹⁾ zu dieser Verordnung aufgeführten Ausbildungszielen.

Art. 17

Hilfsmittel

Mit dem Prüfungsaufgebot wird bekannt gegeben, welche Hilfsmittel erlaubt sind.

Art. 18

Prüfungsfächer
und zeitlicher
Umfang

¹ Nach dem fünften Ausbildungssemester werden als Teilprüfung folgende Fächer geprüft:

- | | | |
|----|---|-------------|
| a) | Berufsfächer Touristik schriftlich | 90 Minuten |
| b) | Wirtschaft und Gesellschaft schriftlich | 3 Stunden |
| | mündlich | 15 Minuten |
| c) | Information, Kommunikation, Administration schriftlich | 90 Minuten |
| d) | Sprachen und Ökologie schriftlich | 150 Minuten |
| | Kantonssprache als Fremdsprache oder Französisch mündlich | 15 Minuten |
| | Englisch mündlich | 15 Minuten |

¹⁾ AGS 2008, KA 2857

² Nach dem sechsten Ausbildungssemester werden als Schlussprüfung folgende Fächer geprüft:

- | | | |
|----|---|---------------|
| a) | Berufsfächer Hotel | |
| | Hotel praktisch | 3-4 Stunden |
| | Schriftlich und mündlich | 30-60 Minuten |
| b) | Berufsfächer Restaurant | |
| | Küche und Service praktisch | 7-8 Stunden |
| | Küche und/oder Service schriftlich und mündlich | 2-3 Stunden |
| c) | Berufsfächer Hauswirtschaft | |
| | Hauswirtschaft praktisch | 2-3 Stunden |
| | Hauswirtschaft schriftlich und mündlich | 2-3 Stunden. |

Art. 19

¹ Die Wahl der Expertinnen und Experten richtet sich nach den Vorschriften über das Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung. Expertinnen und Experten

² Die Expertinnen und Experten informieren die Lernenden über den Prüfungsablauf und machen sie darauf aufmerksam, dass nicht bearbeitete Aufgaben mit der Note 1 bewertet werden. Eine Expertin oder ein Experte überwacht dauernd die Ausführung der schriftlichen Prüfungsarbeiten und hält die Beobachtungen schriftlich fest. Mindestens zwei Expertinnen oder Experten beurteilen die schriftlichen Prüfungsarbeiten.

³ Die Abnahme der mündlichen Prüfungen erfolgt durch mindestens zwei Expertinnen oder Experten. Eine Expertin oder ein Experte erstellt ein Protokoll über das Prüfungsgespräch.

Art. 20

¹ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der betrieblichen oder schulischen Ausbildung, so halten die Expertinnen oder Experten ihre Beobachtungen in einem Bericht fest. Bericht der Expertinnen und Experten

² Der Bericht wird zusammen mit dem Notenformular dem Amt zugestellt.

Art. 21

Für das Qualifikationsverfahren werden die folgenden Fächer über die entsprechenden Positionen bewertet: Einbezug von Positionsnoten in Prüfungsnoten

- | | |
|----|--|
| a) | Berufsfächer Touristik |
| | Pos. 1 schriftlich; |
| | Pos. 2 Durchschnitt der Zeugnisnoten aus allen Schulsemestern. |
| b) | Wirtschaft und Gesellschaft |

- Pos. 1 schriftlich und mündlich;
Pos. 2 Durchschnitt der Zeugnisnoten aus allen Schulsemestern.
- c) Information Kommunikation Administration schriftlich
Pos. 1 schriftlich;
Pos. 2 Durchschnitt der Zeugnisnoten aus allen Schulsemestern.
- d) Sprachen und Ökologie
Pos. 1 schriftlich und der Durchschnitt der Zeugnisnoten aus allen Schulsemestern;
Pos. 2 Italienisch und Französisch mündlich und der Durchschnitt der Zeugnisnoten aus allen Schulsemestern;
Pos. 3 Englisch mündlich und der Durchschnitt der Zeugnisnoten aus allen Schulsemestern.
- e) Berufsfächer Hotel und Küche
Pos. 1 praktisch (zählt doppelt);
Pos. 2 schriftlich und mündlich.
- f) Berufsfächer Restaurant
Pos. 1 Küche praktisch (zählt doppelt);
Pos. 2 Service praktisch (zählt doppelt);
Pos. 3 schriftlich und mündlich Küche und /oder Service.
- g) Berufsfächer Hauswirtschaft
Pos. 1 praktisch (zählt doppelt);
Pos. 2 schriftlich und mündlich.
- h) Praktikum I
Pos. 1 Küche;
Pos. 2 Service;
Pos. 3 Hauswirtschaft.
- i) Praktikum II
Pos. 1 Réception/Administration.

Art. 22

Positionsnoten,
Prüfungsfach-
noten

¹ Die Leistungen werden mit Noten von 1 bis 6 bewertet. Die Note 4 und höhere bezeichnen genügende Leistungen, Noten unter 4 bezeichnen ungenügende Leistungen.

² Als Positionsnoten zu den einzelnen Fächern werden ganze und halbe Noten gesetzt.

³ Die einzelnen Prüfungsfachnoten entsprechen dem Mittel aus den Positionsnoten. Sie werden auf eine Dezimalstelle gerundet.

Art. 23

Notenformular

Das Amt stellt ein Notenformular für das Qualifikationsverfahren zur Verfügung.

Art. 24

¹ Das Ergebnis des Qualifikationsverfahrens wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Diese wird aus den einzelnen Prüfungsfachnoten ermittelt. Die Prüfungsfachnoten nach Art. 21 Lit. a bis d zählen einfach, jene nach Art. 21 Lit. e bis i zählen doppelt.

Ergebnis des
Qualifikations-
verfahrens

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus den Prüfungsfachnoten und wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

³ Das Qualifikationsverfahren ist bestanden, wenn die einzelnen Praktika und die Gesamtnote im Durchschnitt mindestens 4.0 betragen und von den 12 Prüfungsfachnoten nicht mehr als drei Noten unter dem Wert 4.0 liegen. Zudem darf keine Prüfungsfachnote den Wert 3.0 unterschreiten.

Art. 25

Wer das Qualifikationsverfahren bestanden hat, erhält das kantonale Fähigkeitszeugnis und ist berechtigt, die vom Kanton anerkannte Berufsbezeichnung "Hotel- und Gastrofachfrau mit kantonalem Fähigkeitszeugnis" oder "Hotel- und Gastrofachmann mit kantonalem Fähigkeitszeugnis" zu führen.

Kantonales
Fähigkeitszeugnis

Art. 26

Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach den Bestimmungen der Gesetzgebung des Bundes über die Berufsbildung.

Wiederholung des
Qualifikations-
verfahrens

III. Schlussbestimmungen**Art. 27**

Die Verordnung über die Ausbildung und den beruflichen Unterricht, die Praktika und die Lehrabschlussprüfung des Hotel- und Gastrofachmannes und der Hotel- und Gastrofachfrau vom 12. Februar 2002 ¹⁾ wird aufgehoben.

Aufhebung
bisherigen Rechts

Art. 28

Diese Verordnung tritt rückwirkend auf den 1. August 2008 in Kraft.

Inkrafttreten

¹⁾ AGS 2002, 594 und Änderung AGS 2005, 3124