

## Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

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

### Anforderungen

Abschluss der obligatorischen Schulbildung mit guten Leistungen. Sinn für ökonomische, ökologische und soziale Zusammenhänge, Kontaktfreude, Teamfähigkeit, handwerkliches Geschick und praktische Begabung, Flexibilität und Improvisationstalent, Bereitschaft gerne anzupacken.

### Dauer und Abschluss

3 Jahre, Eidg. Fähigkeitszeugnis

### Betrieb

Du suchst eine abwechslungsreiche Ausbildung, bei der du deine Fähigkeiten rund um Reinigungs-, Wäscherei- und Servicearbeiten vertiefst und dabei mit Menschen arbeitest? Dann ist die Ausbildung in der Hauswirtschaft genau das Richtige für dich! Hier kannst du in einem familiären Umfeld Verantwortung übernehmen und täglich etwas bewirken. Du kümmerst dich um die Reinigung, Wäsche, Verpflegung und hilfst mit, dass sich die Bewohnenden, Mietenden, Mitarbeitenden und externen Gäste wohlfühlen. In einem motivierten Team lernst du, wie wichtig dein Beitrag für das Wohl anderer ist – und du wirst dabei selbst wachsen. Wenn du gerne anpackst und ein Gespür für Sauberkeit und Ordnung hast, bist du hier genau richtig. Wir bieten dir die Möglichkeit von externen Praktika, um das Erlernte zu vertiefen.

### Berufsschule

In der Regel 1 Tag pro Woche.

### Berufsbezogene Fächer

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

### Überbetrieblicher Kurs (ÜK)

Zu den obenstehenden Themen.

### Special-Benefits

„Dü bisch iis wichtig und mier ferdere di“

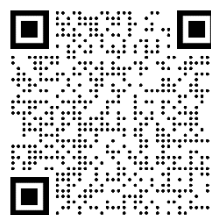
- 27 Tage Ferien im Jahr
- Eine kostenlose Mahlzeit pro Tag
- Individuelles Ausbildungsbudget (zeitlich, finanziell)
- Event für Lernende, Studierende
- Übernahme Spesen ÜK
- Jährliches Halbtax-Abo
- Kostenübernahme Lehrmittel (Schulbücher/Lizenzen)
- Faire Entlohnung
- „Zackstark“ – rauchfrei durch die Lehre“

### Zukunft

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden. Mit dieser Ausbildung können diverse Weiterbildungen, höhere Fachschulen, höhere Fachprüfungen absolviert werden. Beispielsweise Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP), Haushaltleiter/in (BP), Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HPF), Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (HFP), Leiter/in Restauration (HFP), Dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF etc.

### Offene Ausbildungen

Erfahre mehr über die Ausbildungen in unserem „Ausbildungsheftli“ und auf unserer Webseite.



### Ansprechpersonen

**Janine Jehl und Karin Thöni**

Berufsbildnerinnen

033 972 42 52

[janine.jehl@stiftung-alpbach.ch](mailto:janine.jehl@stiftung-alpbach.ch)

[karin.thoeni@stiftung-alpbach.ch](mailto:karin.thoeni@stiftung-alpbach.ch)

