



Fachfrau/Fachmann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ

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.

DAS IST GEFRAGT

Sinn für ökonomische, ökologische und soziale Zusammenhänge, Kontaktfreude, Teamfähigkeit, handwerkliches Geschick und praktische Begabung, Flexibilität und Improvisationstalent, Bereitschaft gerne zuzupacken.

DAS WIRD ERWARTET

Abschluss der obligatorischen Schulbildung mit guten Leistungen.

SO LANGE DAUERT ES

3 Jahre

SCHULISCHE BILDUNG

In der Regel 1 Tag pro Woche.

BERUFSBEZOGENE FÄCHER

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

ÜBERBETRIEBLICHE KURSE

Zu den obenstehenden Themen.

ABSCHLUSS

Eidg. Fähigkeitszeugnis

BERUFSMATURITÄT

Bei sehr guten schulischen Leistungen kann während oder nach der beruflichen Grundbildung zusätzlich die Berufsmaturitätsschule besucht werden.

WEITERBILDUNGEN

Mit dieser 3-jährigen Ausbildung können diverse Weiterbildungen, höhere Fachschulen und höhere Fachprüfungen absolviert werden. Beispielsweise Haushaltleiter/in mit eidg. Fachausweis, Bäuerliche/r Haushaltleiter/in / Bäuerin/Bauer mit eidg. Fachausweis, Gebäudereinigungsfachfrau/-mann mit eidg. Fachausweis, Instandhaltungsfachfrau/mann mit eidg. Fachausweis, Dipl. Betriebsleiter/in in Facility Management HF, Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF, Dipl. Leiter/in Facility Management HFP, Dipl. Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft HFP, Dipl. Bäuerin HFP und viele mehr.

Kontaktperson:

Margret Thöni, Leitung Hotellerie, 033 972 42 54