

Revision Hauswirtschaftsberufe: Die praktischen Teile bleiben gleich

Alle fünf Jahre werden die Inhalte der beruflichen Grundbildungen überprüft und an die zeitgemässen Bedürfnisse und Herausforderungen angepasst. Dies gilt auch für die Berufe der Hauswirtschaft.

Nicht grad «alle Jahre wieder», aber doch in regelmässigen Abständen werden die Grundbildungen unter die Lupe genommen. Sind die Lerninhalte noch zeitgemäss? Gibt es aufgrund technologischer Entwicklungen oder anderer Veränderungen innerhalb der Branche einen Bedarf, die Lerninhalte zu verändern? Was muss angepasst werden? Solche Überlegungen sind wichtig. Schliesslich will die Branche Lernende ausbilden, die in der Praxis bestehen können und parat sind für die aktuellen Bedürfnisse des Arbeitsmarktes.

Darum, damit dieses Ziel bei den beiden hauswirtschaftlichen Grundbildungen erreicht wird, kümmert sich die Organisation der Arbeitswelt (OdA) Hauswirtschaft Schweiz. Sie ist Trägerin der Grundbildungen Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft EFZ (dreijährige Grundbildung) und Hauswirtschaftspraktiker/Haus-



Seit 2016 werden die Lernenden nach den neuen Richtlinien ausgebildet. ZVG

wirtschaftspraktikerin EBA (zweijährige Ausbildung). Als Trägerin ist Hauswirtschaft Schweiz verantwortlich für die Umsetzung wie auch für die Revision dieser Grundbildungen.

Ähnlich, aber nicht gleich

«Die bisherigen Unterlagen stammten noch aus dem Jahre 2004. Es war also wichtig, sie wieder auf den neuesten Stand zu bringen», sagt Elvira Schwegler. Sie ist sowohl Geschäftsführerin

der OdA Hauswirtschaft Schweiz wie auch des Berufsverbands Hotellerie Hauswirtschaft. Elvira Schwegler rät: «Die Ausbildungsbetriebe müssen beachten, dass die Unterlagen überarbeitet wurden und es einige neue Leistungsziele gibt.» Zur Unterstützung der Berufsbildner hat die OdA extra einen Ausbildungsordner erstellt. Dieser kann bei der Geschäftsstelle Hauswirtschaft Schweiz bezogen werden.

Während die Namen der Grundbildungen gleich geblieben

sind, hat sich der Aufbau der Lehren ein bisschen verändert. Die beiden Grundbildungen sind handlungskompetenzorientiert aufgebaut worden.

Neu wird bei beiden Berufsbildnern mehr Wert auf das Beraten und Bedienen der Gäste gelegt. Auch das Zubereiten und Verteilen von Menüs, das Ausführen von administrativen Arbeiten, das Ausführen von Arbeiten im Wäschekreislauf, das Reinigen und Gestalten von Räumen und Einrichtungen sowie das Fördern der eigenen Gesundheit werden neu gelehrt. Dies natürlich immer an den jeweiligen Beruf angepasst und in Abstimmung auf die Dauer der jeweiligen Lehrzeit.

«Die Ausbildungsbetriebe müssen beachten, dass die Unterlagen überarbeitet wurden und es einige neue Leistungsziele gibt.»

ELVIRA SCHWEGLER, GESCHÄFTSFÜHRERIN ODA HAUSWIRTSCHAFT SCHWEIZ UND BERUFSVERBAND HOTELLERIE HAUSWIRTSCHAFT

Wer von diesen Neuerungen verwirrt ist, den kann Elvira Schwegler beruhigen: «Der Beruf ist nicht anders, die praktischen Bereiche bleiben sich in etwa gleich.» Das gilt auch für die Weiterbildungsmöglichkeiten. Für ausgebildete Fachleute Hauswirtschaft ist der Abschluss einer höheren Berufs-

bildung der nächste Schritte auf der Karriereleiter.

Aufstiegsmöglichkeit über einen kleinen Umweg

Die Hauswirtschaftspraktiker und -praktikerinnen können nach ihrer Ausbildung gut für repetitive Arbeiten in Lingerie oder Reinigung eingesetzt werden. Sie sind fähig, nach Anweisungen selbstständig zu arbeiten. Und sie können sich bis zur höheren Berufsbildung weiterentwickeln. Allerdings müssen sie dazu einen kleinen Umweg einlegen. Dieser dauert zwei Jahre und führt über eine Zusatzlehre zum Abschluss als Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft. Ab da stehen auch ihnen alle Wege offen. (RIF)

Die Macher der neuen Grundbildungen

Die Inhalte der Grundbildung Fachfrau/Fachmann Hauswirtschaft und Hauswirtschaftspraktiker/-in sind unter der Federführung der OdA Hauswirtschaft Schweiz entstanden. Für die Erstellung der Lerninhalte wurden versierte Berufsleute aus renommierten Betrieben, Berufsfachschullehrpersonen sowie ÜK-Instruktorinnen aus allen Sprachregionen beigezogen. Zudem war der Berufsverband Hotellerie Hauswirtschaft bvhh am Rande ebenfalls involviert. Der bvhh ist in der Gruppe Berufsentwicklung und Qualität (B&Q) mit einem Sitz vertreten.

STELLENANZEIGE

Wir sind als innovative **Bäckerei Konditorei** bekannt, spezialisiert auf UrDinkel-Backwaren, welche wir mit motivierten Mitarbeiterinnen mitten in der historischen Altstadt von Stein am Rhein produzieren und verkaufen. Eine junge dynamische Bäcker-Konditorin verlässt uns nach sechs Jahren Betriebszugehörigkeit, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Deshalb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine:

Bäcker/in-Konditor/in EFZ

auch Teilpensum möglich

Als gelernte/er Bäcker/in-Konditor/in, sind Sie begeistert von Ihrem Berufshandwerk und bereit Verantwortung zu übernehmen, arbeiten speditiv, zuverlässig und gerne im Team, Sie bringen auch organisatorische Fähigkeiten mit, dann melden Sie sich.

Monika & Franz Marty
Konditorei am Schaubmarkt
Schwarzthorgass 6
8260 Stein am Rhein
052 741 48 18
franzmarty@msn.com



HOTELLERIE GASTRONOMIE VERLAG

ATTRAKTIVE STELLE ZU VERGEBEN?

Hier könnte Ihre Annonce platziert sein! Schalten Sie jetzt Stelleninserate, Ankündigungen für Aus- und Weiterbildung und Immobilienanzeigen in der Hotellerie Gastronomie Zeitung.

Unser Verkaufsteam berät Sie gerne: T 041 418 24 44