

**Höhere Fachprüfung (HFP)****Berufsfeld 3**  
Gastgewerbe**Tätigkeiten**

**Leiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft sind als mittlere und höhere Kader tätig und leiten den hauswirtschaftlichen Bereich in Hotels, Spitälern, Heimen oder in der Gemeinschaftsgastronomie. Sie planen die Raumgestaltung, erstellen Konzepte für die Reinigung und Wäscherei und führen Mitarbeitende.**

Leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten in Hotels, Bildungsstätten, Spitälern, Alters- oder Pflegeheimen. Sie sind für die gesamte Raumgestaltung zuständig. Zum einen erstellen sie Konzepte für die Inneneinrichtung und Dekoration, zum anderen beurteilen sie die Wirkung von Materialien, Farben und Formen in Bezug auf den Gesamteindruck. Bei der Raumgestaltung berücksichtigen sie das Betriebskonzept, den Unterhalt, die Lebensdauer der Möbel und Objekte sowie deren Ergonomie.

Bei der Inneneinrichtung berücksichtigen Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft neue Trends und wissen, wie sich verschiedene Farben und Materialien auf die menschliche Wahrnehmung auswirken. Wenn ein Um- oder Neubau ansteht, müssen sie Baupläne lesen und das Projekt mit der Bauleitung abwickeln können. Dabei gilt ihre Aufmerksamkeit wichtigen Schnittstellen im Verpflegungssektor.

Leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft beurteilen und optimieren die betriebliche Sicherheits-, Hygiene-, Versorgungs- und Entsorgungssituation. Gemeinsam mit Fachleuten aus dem Betrieb erarbeiten sie ein entsprechendes Konzept und richten die Arbeitsschritte nach diesen Kriterien aus.

Leiter Hotellerie-Hauswirtschaft leiten die Sektoren Reinigung und Wäscherei nach fachlichen und betriebswirtschaftlichen Grundsätzen. Dabei berücksichtigen sie die wichtigen Nahtstellen in ihrem Betrieb. Sie führen Mitarbeitende, stellen Personal ein, schreiben Einsatzpläne, kontrollieren Stundenrapporte und vertreten als Kadermitarbeiter ihren Betrieb nach innen und aussen.

Sie kennen sich zudem in Fragen des Vertrags-, Schuld-, Betreibungs- und Konkursrechts aus und können der Unternehmensführung diesbezüglich wichtige Impulse liefern. Ausserdem verfügen Leiterinnen Hotellerie-Hauswirtschaft über umfangreiche Kenntnisse der Finanzbuchhaltung, Betriebsabrechnung, Kalkulation, Planungsrechnung und des Zahlungsverkehrs.

**Ausbildung****Grundlage**

Eidg. genehmigte Prüfungsordnung vom 12.9.2011

**Prüfungsvorbereitung**

Die für die Prüfung erforderlichen Qualifikationen werden in Form von Modulen erworben. Prüfungsordnung und Wegleitung sind bei Hotel & Gastro formation erhältlich.

**Bildungsangebote**

Hotel & Gastro formation,  
Weggis

**Dauer**

Ca. 1½ Jahre, berufsbegleitend  
(8 Blockkurse à 5 Tage)

**Module**

- Hotellerie-Hauswirtschaft
- Marketing und Verkauf
- Betriebsorganisation
- Führung
- Finanzen
- Wirtschaft und Recht

**Abschluss**

"Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Diplom"

---

**Voraussetzungen**

Bei Prüfungsantritt erforderlich:

- eidg. Fachausweis als Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft, Hauswirtschaftsleiter/in oder gleichwertiger Abschluss
- mind. 3 Jahre Berufspraxis in einer Kader- oder Führungsfunktion
- Modulabschlüsse bzw. Gleichwertigkeitsbestätigungen

**Anforderungen**

- Führungseigenschaften
- Fähigkeit, Projekte zu entwickeln, durchzuführen und zu überprüfen
- Sinn für Formen und Farben

---

**Weiterbildung**

**Kurse**

Angebote von Fach- und Berufsfachschulen

**Höhere Fachschule**

Dipl. Hôtelier/-ière-Restaurateur/-trice HF

**Fachhochschule**

Bachelor of Science (FH) in International Hospitality Management, Bachelor of Science (FH) in Betriebsökonomie

**Nachdiplomstufe**

Dipl. Hotelmanager/in NDS HF sowie Master of Advanced Studies (MAS) in den Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing, Unternehmensführung

---

**Berufsverhältnisse**

Leiter/innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten im mittleren bis höheren Kader. Sie sind in Betrieben der Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung sowie in Heimen und Spitälern tätig. Auf dem Arbeitsmarkt sind sie gesuchte Fach- und Führungskräfte. Je nach Betrieb sind die Arbeitszeiten unregelmässig.

---

**Weitere Informationen**

Hotel & Gastro formation  
Eichistr. 20  
Postfach 362  
6353 Weggis  
Telefon: +41 41 392 77 77  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Fachzeitschriften:  
"htr Hotel Revue"  
"Hotellerie Gastronomie Zeitung"

Allgemeine Informationen:  
[www.berufsberatung.ch](http://www.berufsberatung.ch)

---

**Verwandte Berufe**

Berufsfeld / SD

Leiter/in in Facility Management (HFP)	3 / 0.230.10.0
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (HFP)	3 / 0.220.3.0