

**Vorbereitungslehrgang auf die Berufsprüfung  
mit eidg. Fachausweis**

**Bereichsleiterin Hotellerie-Hauswirtschaft/  
Bereichsleiter Hotellerie-Hauswirtschaft**

**Lehrgangsleiterin Claudine Märki  
Februar 2025 – Juli 2026**

**Inhaltsverzeichnis**

Berufsbild	3
Ausbildungsziel	4
Zielgruppe	4
Termine, Dauer, Zeiten	5
Kosten	5
Fächerübersicht	7-8
Prüfung	9-10
Voraussetzung Prüfungszulassung	9-10
Allgemeine Bedingungen	12

Sehr geehrte Damen und Herren

Sie möchten Genaueres wissen über den Vorbereitungslehrgang auf die Berufsprüfung zum/zur Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft. Sie wollen sich in Ihrem Fachgebiet weiterbilden. Sie sind flexibel und sind bereit, viel neues Wissen zu erwerben und das Gelernte in Ihrer Berufstätigkeit anzuwenden. Sie wollen Ihre Ausbildung mit einer Berufsprüfung abschliessen und sind nachher berechtigt, den geschützten Titel

## **Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft**

mit eidgenössischem Fachausweis zu tragen.

Wir bieten Ihnen in unserem Lehrgang eine zielgerichtete und praxisnahe Vorbereitung auf diese Berufsprüfung an. Was Sie erwartet, wie viel Zeit und welche finanziellen Mittel Sie investieren, erfahren Sie aus dieser Lehrgangsdokumentation.

Viel Vergnügen. Bei Fragen geben wir Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Leiter Weiterbildung



Fabian Schaller

Lehrgangsheiterin



Claudine Märki

## **Berufsbild**

Bereichsleiter/-innen Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis verfügen über fundierte Fachkompetenzen in der Betriebsorganisation, der Organisation der Reinigung, der Textilpflege und Wäscheversorgung, den Dienstleistungen der Erlebnishotellerie resp. von gastronomischen Angeboten.

Bereichsleiter/-innen Hotellerie-Hauswirtschaft haben die Kompetenz, eine qualifizierte und spezialisierte Arbeit im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft auszuführen sowie Führungsfunktionen auszuüben.

Sie arbeiten in der Hotellerie, in Institutionen des Sozial- und Gesundheitswesens, in verschiedenen Betrieben mit Kollektivhaushalten sowie in Dienstleistungs- und Outsourcing-Unternehmen.

## **Arbeitsbereiche**

Bereichsleiterinnen/-innen Hotellerie-Hauswirtschaft sorgen für das Wohlergehen von Gästen und Mitarbeitenden und unterstützen sie mit Dienstleistungen der Reinigung und Werterhaltung, der Textilpflege und Wäscheversorgung und gegebenenfalls der Gastronomie. Mit der eigenen Persönlichkeit, ihrem Einfühlungsvermögen und guten Umgangsformen erfüllen sie die Gästewünsche zuvorkommend und zuverlässig. Grundlage für die effiziente und gästeorientierte Leistungserbringung sind die zweckmässige Infrastruktur, der Einsatz der passenden Geräte und Hilfsmittel sowie die überzeugende, gewinnbringende Zusammenarbeit mit anderen Bereichen im Betrieb.

Bereichsleiter/-innen Hotellerie-Hauswirtschaft arbeiten in sehr unterschiedlichen Betrieben, wie zum Beispiel:

- in Institutionen des Sozial- und Gesundheitswesens;
- in Hotelunternehmungen und Gastronomiebetrieben;
- Institutionen mit Kollektivhaushalten wie Vollzugsanstalten, Asylunterkünften;
- Dienstleistungs- und Outsourcing-Unternehmen.

## **Ausbildungsziel**

Wir bieten Ihnen eine fundierte und zielorientierte Vorbereitung an. Dies ermöglicht Ihnen mit der Berufsprüfung den geschützten Titel Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Fachausweis zu erlangen und öffnet Ihnen den Weg zu einer anspruchsvollen Tätigkeit oder einer leitenden Funktion im Bereich Hotellerie und Hauswirtschaft.

## **Zielgruppe**

Frauen und Männer mit einem eidgenössischen Fähigkeitszeugnis (EFZ) im Bereich Hotellerie/Hauswirtschaft, die einen höheren Berufsabschluss erwerben wollen.

Quereinsteiger/-innen aus einem anderen Berufsfeld mit Berufserfahrung im Bereich Hotellerie/Hauswirtschaft im Kollektivhaushalt.

## Termine

**Anmeldeschluss** 15. Dezember 2024  
(Über die Teilnahme entscheidet die Reihenfolge der Anmeldungen)

**Beginn** Donnerstag, 13. Februar 2025

**Unterrichtszeiten** 07.55 – 16.30 Uhr  
In den Schulferien findet kein Unterricht statt

**Lehrgangsdauer** 3 Semester (Februar 2025 – Juli 2026)  
für Teilnehmende mit einem hauswirtschaftlichen EFZ  
(Pflichtmodule)

4 Semester (August 2024 – Januar 2025)  
für Teilnehmende mit einem EFZ in einem anderen  
Berufsfeld. (Grundlagenmodule)  
Es muss zusätzlich der Leistungsnachweis der drei haus-  
wirtschaftlichen Grundlagenfächer vorgewiesen wer-  
den. (Reinigung, Wäsche, Gastronomie)

### **Durchführung Grundlagenmodule**

bei Kooperationspartner Strickhof, Zürich

**Klassengrösse** 10-22 Teilnehmende

<b>Kosten</b>	Lehrgang	Fr. 8'140.00
	Lehrgangsunterlagen	Fr. 650.00
	Modulprüfungen (7 Module**)	Fr. 840.00
	<b>Gesamte Lehrgangskosten*</b>	<b>Fr. 9'100.00</b>

### **Rechnungsstellung**

	1. Semester	Fr. 5'100.00
	2. Semester	Fr. 2'500.00
	3. Semester	Fr. 1'500.00

\*\*Die Erstdurchführung der Modulprüfungen ist in den Lehrgangskosten eingerechnet. Nachprüfungen sind kostenpflichtig.

\* Der Bund übernimmt 50 Prozent der anrechenbaren Lehrgangskosten! **Sie können mit einer Rückerstattung von ca. Fr. 4'500.- rechnen** (Betrag ohne Gewähr), wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:



1. Sie haben einen vorbereitenden Lehrgang auf eine eidgenössische Prüfung absolviert.
2. Sie haben die Lehrgangskosten bezahlt (Rechnungen auf Ihren Namen lautend).
3. Sie haben die eidgenössische Prüfung absolviert.
4. Sie wohnen in der Schweiz.


Weitere Informationen erhalten Sie unter [www.sbfi.admin.ch/absolvierende](http://www.sbfi.admin.ch/absolvierende)

Zusätzlich anfallende Kosten\*\*\*

Kosten Berufsprüfung	Fr. 1'550.00
Überprüfung der Zulassung	Fr. 140.00

\*\*\*Stand August 2023; Die Kosten für die Prüfung werden vom Berufsverband erhoben.

## Lektionenplan

<p>Grundlagenmodule für Teilnehmende ohne hauswirtschaftliches EFZ  <b>Durchführung bei Kooperationspartner Strickhof</b></p>		<p>August 2024  1 Semester</p>
<p><b>Arbeitstechnik + Einführung Lernreflexionsdossier</b>  (4 Lektionen)      (4 Lektionen)</p> <p><b>Pflichtmodule</b></p> <p><b>A: Führen von Mitarbeitenden, Anwenden des Selbstmanagements und der Kommunikation</b>  (80 Lektionen)</p> <p><b>B: Vermarkten von Angeboten und Dienstleistungen</b>  (32 Lektionen)</p> <p><b>C: Anwenden von Finanzinstrumenten</b>  (40 Lektionen)</p> <p><b>D: Gestalten der Betriebsorganisation</b>  (80 Lektionen)</p> <p><b>E: Planen und Organisieren des Reinigungsprozesses sowie Gestalten der Raumatmosphäre</b>  (48 Lektionen)</p> <p><b>F: Planen und Organisieren des Textilpflege-Prozesses und der Wäscheversorgung</b>  (40 Lektionen)</p> <p><b>G: Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungsangeboten</b>  (64 Lektionen)</p> <p>Jedes der 7 Module wird mit einer schriftlichen Prüfung von 60 Minuten abgeschlossen (Modulabschluss)</p> <p>Der Modulabschluss ist ab Datum der Ausstellung 6 Jahr gültig.</p> <p><b>Prüfungstraining</b>  (40 Lektionen)</p>		<p>Februar 2025</p> <p>3 Semester</p> <p>Juli 2026</p>
<p>Eidgenössische Berufsprüfung</p>		<p>September 2026</p>

## Inhalte (auszugsweise)

Pflichtmodule	
<b>Modul A:</b> Führen von Mitarbeitenden, Anwenden des Selbstmanagements und der Kommunikation	Mitarbeiterführung Teamentwicklung Konfliktbewältigung Arbeitsorganisation und Kommunikation Sitzungsleitung und Präsentation
<b>Modul B:</b> Vermarkten von Angeboten und Dienstleistungen	Gestaltung von Angeboten und Dienstleistungen Kundenkommunikation, Verhandlungstechnik und Reklamationsbehandlung
<b>Modul C:</b> Anwenden von Finanzinstrumenten	Rechnungswesen und Wirtschaftlichkeit Kalkulation Budgetierung
<b>Modul D:</b> Gestalten der Betriebsorganisation	Unternehmensgrundsätze und Betriebskultur Betriebsorganisation Infrastruktur und Warenwirtschaft Wirtschaftlichkeit und Produktivität Sicherheit und Umweltschutz
<b>Modul E:</b> Planen und Organisieren des Reinigungsprozesses sowie Gestalten der Raumatmosphäre	Reinigungsorganisation und -planung, Berechnung Reinigung von Räumlichkeiten Raumgestaltung
<b>Modul F:</b> Planen und Organisieren des Textilpflege-Prozesses und der Wäscheversorgung	Wäschereiorganisation und -planung, Berechnung, Aufbereitung und Instandhaltung der Textilien
<b>Modul G:</b> Gestalten und Organisieren von Verpflegungs- und Dienstleistungsangeboten	Angebotsgestaltung Dienstleitungskonzepte Situations- und kundengerechte Verpflegung Wohlbefinden der Patienten und Bewohner Sektorspezifische gesetzliche und betriebliche Vorschriften



# Berufsprüfung

## Voraussetzungen für die eidgenössische Berufsprüfung

Modulausweise	Pflichtmodule A-G	Pflichtmodule A-G	Pflichtmodule A-G	Pflichtmodule A-G	Pflichtmodule A-G
Schriftliche Arbeit	individuelles Lernreflexionsdossier	individuelles Lernreflexionsdossier	individuelles Lernreflexionsdossier	individuelles Lernreflexionsdossier	individuelles Lernreflexionsdossier
Zusätzliche Anforderung	Kurs Berufsbildner/-innen	Kurs Berufsbildner/-innen	Kurs Berufsbildner/-innen	Kurs Berufsbildner/-innen	Kurs Berufsbildner/-innen
Grundlagenfächer (Kooperationspartner Strickhof, Zürich)	fakultativ	Pflicht: Reinigung Wäsche	Pflicht: Gastronomie Wäsche	Pflicht: Reinigung Wäsche Gastronomie	Pflicht: Reinigung Wäsche Gastronomie
Berufserfahrung im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft im Kollektivhaushalt	<b>3 Jahre mind. 80%</b>  davon mindestens <b>1 Jahr</b> Führungserfahrung zu 80 %	<b>3 Jahre mind. 80%</b>  davon mindestens <b>1 Jahr</b> Führungserfahrung zu 80 %	<b>3 Jahre mind. 80%</b>  davon mindestens <b>1 Jahr</b> Führungserfahrung zu 80 %	<b>4 Jahre mind. 80%</b>  davon mindestens <b>1 Jahr</b> Führungserfahrung zu 80 %	<b>8 Jahre mind. 80%</b>  davon mindestens <b>1 Jahr</b> Führungserfahrung zu 80 %
Vorbildung	Fachleute Hauswirtschaft Hotelfachassistentin EFZ Bäuerin/bäuerlicher Haushalter/Haushaltleiterin FA Hauswirtschaftliches Lehrpatent Haushaltleiterin FA	Servicefachangestellte EFZ Restaurantfachmann/-frau (Basis EFZ) Gastronomiefachassistent/-in EFZ Koch (Basis EFZ)	Gebäudereiniger EFZ Hauswart FA	EFZ andere Berufe  EFZ oder gleichwertiger Ausweis  Uni-Absolventen	Ohne Sekundarabschluss II

### Quereinsteiger/-innen aus einem anderen Berufsfeld

Teilnehmende mit einem EFZ in einem anderen Berufsfeld müssen zusätzlich den Leistungsnachweis der drei hauswirtschaftlichen Grundlagenfächer vorweisen (Reinigung, Wäsche, Gastronomie).

**Teilnehmende ohne Sekundarabschluss II** müssen den Leistungsnachweis der drei hauswirtschaftlichen Grundfächer (Reinigung, Wäsche, Gastronomie) und zusätzlich mindestens 8 Jahre Berufserfahrung vorweisen.

Bei Teilzeitanstellung von weniger als 80% verlängert sich die erforderliche Dauer der praktischen Tätigkeit und der Führungserfahrung pro Rata entsprechend. Die QS-Kommission entscheidet über die Zulassung zur Prüfung.

Für Abklärungen in Zusammenhang mit den Gleichwertigkeitsbedingungen ist die QS-Kommission zuständig. Anfallende Kosten im Einzelfall werden den Teilnehmenden in Rechnung gestellt.

Die Berufsprüfung umfasst folgende Teile:

- Schriftliche Erstellung eines Lernreflexionsdossier während der gesamten Ausbildungszeit
- Prüfungsgespräch über die Lernreflexion (30min)
- Schriftliche Fallbearbeitung (120min)
- Fachgespräch (20min)
- Praktische Fallsimulation in führender Funktion (40min)

Die Berufsprüfung findet im September 2026 für alle Teilnehmenden an einem zentralen Ort statt.

Die Prüfung wird von der Trägerschaft Bereichsleiter/-in Hotellerie-Hauswirtschaft organisiert.

Anfragen zur Zulassung Berufsprüfung Bereichsleiter/- in Hotellerie-Hauswirtschaft richten Sie bitte direkt an die Trägerschaft der Berufsprüfung.

Kontakt Prüfungssekretariat:

Prüfungssekretariat BLH  
Tägerhardring 8  
5436 Würenlos

Tel. 056 552 06 85

[info.de@examen-schweiz.ch](mailto:info.de@examen-schweiz.ch)  
[www.examen-schweiz.ch](http://www.examen-schweiz.ch)

## **Zur Beachtung**

Über die Teilnahme entscheidet die Reihenfolge der Anmeldung. Der Lehrgang wird nur bei genügender Beteiligung durchgeführt. Die Lehrgangsleitung behält sich Änderungen hinsichtlich Fächerzuteilung, Unterrichtsort, Unterrichtstag, Unterrichtszeiten sowie den Lehrgangskosten vor.

Für diesen Lehrgang ist ein eigenes Notebook erforderlich. wbz Lehrgangs-Teilnehmende haben die Möglichkeit vergünstigt Hardware über edu.ch zu beziehen. Hierfür wird ein wbz Account benötigt. Office 365 wird während der Dauer des Lehrgangs zur Verfügung gestellt.

## **Weitere Informationen**

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen das Sekretariat, 062 885 39 02 und die Lehrgangsleiterin, Frau Claudine Märki, [claudine.maerki@wbzluzern.ch](mailto:claudine.maerki@wbzluzern.ch) gerne zur Verfügung

## **Informationsveranstaltungen**

Es finden Informationsveranstaltungen zu diesem Lehrgang mit anschliessendem Imbiss statt:

Termine:



## Allgemeine Bedingungen/Informationen

- Anmeldung** Über die Teilnahme entscheidet die Reihenfolge der Anmeldung. Der Lehrgang wird nur bei genügender Beteiligung durchgeführt. Die Lehrgangsleitung behält sich Änderungen hinsichtlich Fächerzuteilung, Unterrichtsort, Unterrichtstag, Unterrichtszeiten sowie den Lehrgangskosten vor. Mit Ihrer Anmeldung akzeptieren Sie die nachfolgenden Bedingungen:
- Abmeldung** Für Abmeldungen, welche vor Lehrgangsbeginn schriftlich bei uns eintreffen gelten folgende Unkostenbeiträge:  
vor Ablauf der Anmeldefrist: Fr. 50.00  
bis 30 Tage vor Lehrgangsbeginn: 50% der Lehrgangskosten  
29 Tage bis Lehrgangsbeginn: 75% der Lehrgangskosten  
Abmeldungen oder Fernbleiben bei und nach Beginn des Lehrgangs haben den Verfall der gesamten Lehrgangskosten zur Folge.
- Ausweis/  
Zertifikat** Nach erfolgreichem Bestehen der Berufsprüfung sind Sie berechtigt, den geschützten Titel „Bereichsleiter/- in Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidg. Fachausweis“ zu tragen. Auf Wunsch stellen wir eine Teilnahmebestätigung aus, sofern mindestens 80% der Lektionen besucht wurden.
- Versicherung** Lehrgangsteilnehmerinnen und Lehrgangsteilnehmer sind von Seiten des Weiterbildungszentrums Lenzburg nicht gegen Unfälle versichert.
- Ausbildungsort** Die Kursräumlichkeiten befinden sich bei der Autobahnausfahrt Lenzburg, A1, im Weiterbildungszentrum Lenzburg (wbz), auf dem Campus der Berufsschule Lenzburg. Ab Bahnhof Lenzburg bestehen Busverbindungen zum wbz. (Haltestelle Berufsschule oder Neuhofstrasse)
- Parkplätze** Das Abstellen von Fahrzeugen ist gebührenpflichtig und ausschliesslich im Parking gestattet.
- Ferienkalender**
- |                  |                         |
|------------------|-------------------------|
| Frühlingsferien  | 07.04.2025 – 20.04.2025 |
| Sommerferien     | 07.07.2025 – 10.08.2025 |
| Herbstferien     | 29.09.2025 – 12.10.2025 |
| Weihnachtsferien | 22.12.2025 – 04.01.2026 |
| Sportferien      | 26.01.2026 – 08.02.2026 |
| Frühlingsferien  | 03.04.2026 – 19.04.2026 |
| Sommerferien     | 06.07.2026 – 09.08.2026 |