

HGU-Standpunkte: Bildung lohnt sich – nicht nur monetär

Nicht nur mehr Lohn, auch ein grösseres Netzwerk und bessere Marktchancen bieten sich jenen, die sich beruflich weiterbilden.

Eine Studie der Organisation für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung OECD bringt es auf den Punkt: «Menschen mit einem höheren Bildungsabschluss haben bessere Berufsaussichten. Und: je höher der Berufsabschluss, desto besser der Verdienst.»

Machen wir die Milchbuchrechnung für das Gastgewerbe. Ein Ungelernter verdient mindestens 3582 Franken monatlich. Nimmt er die berufliche Bildungsleiter in Angriff, liegen für ihn bis zu 1000 Franken pro hochgekletterter Stufe im Monat drin. Hochgerechnet auf noch gut 35 vor ihm liegende Berufsjahre, könnte er rund 1,5 Millionen Franken mehr verdienen, als wenn er ein Leben lang auf der ungelerten Bildungsstufe verharren würde.

Es zählt aber nicht nur die monetäre Seite. «Schon als ausgebildeter Koch ist die Weiterbildung

ein Muss», sagt Reto Walther, Geschäftsführer des Schweizer Kochverbands. «Nebst der praktischen Erfahrung in verschiedenen Betrieben, welche die Basis für eine erfolgreiche Karriere bildet, sind sämtliche Bildungslehrgänge für das weitere Berufsleben wertvoll. Die Durchlässigkeit von der Basisqualifikation über die berufliche Grundbildung bis hin zur höheren Berufsbildung ermöglicht es grundsätzlich jedem Profi, die Leiter hochzusteigen. Selbst nach dem Erreichen eines eidgenössischen Diploms gibt es zahlreiche Anschlussausbildungen, die ein Erweitern der persönlichen Kompetenzen ermöglichen.»

Kommt bald der zusätzliche Titel «Professional Bachelor»?

Was für die Köche gilt, gilt natürlich auch für die Berufsleute in der Restauration, der Hauswirtschaft, im Hotelmanagement und in der Administration sowie in der Bäcker- und Confiseur-Branche.

Allerdings: So gut die Aufstiegs- und höheren Lohnperspektiven auch sind, ein Bachelor- oder Master-Titel liegt hierzulande nur für Absolventen eines Hochschulstudiums drin. Ein parlamentarischer Vorstoss, die beiden



**HGU-
Standpunkte**
Eine Serie zu
sozialpoliti-
schen Fragen
und Aspekten
der Aus- und
Weiterbildung.



Die Union fordert mehr bezahlte arbeitsfreie Zeit für Mitarbeitende, die sich weiterbilden möchten.

ADOBE-STOCK



Mehr Informationen unter:
hotelgastrounion.ch

Titel auch für Berufsleute einzuführen, scheiterte jüngst in der Frühjahrssession im Ständerat.

Nun liegt ein neuer Vorschlag auf dem Tisch. Wie der «Tagesanzeiger» berichtet, befragt das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI die Einführung von «Professional Bachelor» und «Professional Master». Und zwar als Ergänzung zu bestehenden Titeln. So könnte dereinst eine Köchin oder Köchin mit Berufsprüfung zusätzlich den Titel «Professional Bachelor», eine Leiterin Hotellerie-Hauswirtschaft mit eidgenössischem Diplom die Zusatzbezeichnung

«Professional Master» tragen. Mit diesen Titeln würden sich nicht nur die Chancen von Schweizer Berufsleuten auf dem internationalen Markt vergrössern. Sie könnten aber auch ein Signal an Schulabgänger senden, die vor dem Entscheid stehen, ein Studium oder eine berufliche Grundbildung in Angriff zu nehmen.

Investitionen in die heutigen und zukünftigen Bildungswege sind keine Selbstläufer. Mit der aktuellen Unterschriftensammlung «Gemeinsam gegen Personal-mangel» weist die Hotel & Gastro Union darauf hin, dass die Branche unbedingt qualifizierte

Arbeitnehmende und Arbeitgebende braucht. Deshalb fordert sie die unbefristete Fortsetzung der kostenlosen Aus- und Weiterbildung über 2023 hinaus. Sie will, dass die Anforderungen an die Berufsbildner zugunsten der Lernenden erhöht werden und fordert für Mitarbeitende mehr bezahlte arbeitsfreie Zeit für die Teilnahme an Aus- und Weiterbildungskursen.

Wer diese Forderungen mitträgt, setzt seine Unterschrift auf die Webseite gegen-personalmangel.ch und sagt es seinen Arbeitskolleginnen und -kollegen im Betrieb weiter.

JÖRG RUPPELT

CATHERINE BASILE «MEHR PRAXIS ALS THEORIE»

Catherine Basile ist Chefexpertin für Hotelfachleute im Tessin. Sie sagt, dass die QV-Vorbereitung am ersten Tag der Ausbildung beginnt.

HGZ: Seit wann sind Sie als Chefexpertin tätig und was beinhaltet Ihre Aufgabe?

CATHERINE BASILE: Ich bin seit 2002 als Chefexpertin für Hotelfachfrau/-mann EFZ HOFA sowie Hotelfachangestellte/-angestellten HOAN im Tessin tätig. Diese Aufgabe beinhaltet die Organisation der schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung von A bis Z. Zudem bin ich für die Rekrutierung und die Schulung neuer Expertinnen und Experten in Zusammenarbeit mit dem kantonalen Berufsbildungsamt zuständig.

Wie viele Bereiche werden beim Qualifikationsverfahren QV geprüft, und wie lange dauert die Prüfung?

Die schriftliche Prüfung dauert gesamthaft drei Stunden für Hotelfachfrau/-fachmann und zwei Stunden für die HOAN. Die Hotelfachleute absolvieren im praktischen Bereich acht Einzelprüfungen zu je 30 Minuten. Dazu kommen zwei Prüfungen, die jeweils

eine Stunde dauern. Alle diese Prüfungen sind über einen ganzen Tag verteilt. Für die Hotellerieangestellten ist die Aufteilung etwas anders, sie kommt auf ein Total von vier Stunden. Im mündlichen Bereich müssen alle ein 30-minütiges Gespräch bestreiten.

Welche Aufgaben müssen die Lernenden lösen?

Die Prüfungsaufgaben einer HOFA beziehungsweise HOAN sind sehr vielfältig. Zu den Aufgaben gehört beispielsweise, einen Arbeitsplan oder einen Arbeitsablauf zu erstellen. Weiter müssen die Lernenden eine Instruktion durchführen. Oder sie müssen Aufgaben in der Gästebetreuung übernehmen wie etwa Frühstücksgerichte oder Getränke laut Bestellbon servierbereit zubereiten. Ausserdem erhalten sie verschiedene Aufgaben in der Werterhaltung, wie zum Beispiel Seminarräume bereitstellen.

Wie viele Expertinnen sind jeweils vor Ort?

An den meisten Posten amten jeweils zwei Expertinnen oder Experten. Zusätzlich bin ich als Chefexpertin vor Ort.

Welches ist aus Ihrer Sicht die grösste Herausforderung für die Lernenden?

Das ist schwierig zu sagen. Arbeiten, welche sie im Lehrbetrieb

öfters machen, fallen ihnen selbstverständlich leichter. Da sie jeweils Einzelprüfungen ablegen müssen, ist es wichtig, dass sie nach einer in ihren Augen misslungenen Prüfung die nächste positiv angehen.

Gibt es Punkte, bei denen regelmässig ein Mangel an Wissen besteht?

Hotelfachfrauen und Hotelfachmänner, dieses Jahr haben wir im Tessin zwei Herren, welche die Ausbildung abschliessen, sind sehr praktische Menschen. Darum besteht eher bei der schriftlichen Prüfung ein Mangel. Dann also, wenn es um theoretische Themen geht.

Was geben Sie den Lernenden als Ratschlag für die Vorbereitungen mit?

In der Begleitung QV-Hotelfachfrau/-fachmann sind viele Aufgaben, die sie zum Üben repetieren können. Zudem sollten sie ihr Arbeitshandbuch auf Vollständigkeit und auf eine für sie logische Einteilung prüfen.

Ist die Vorbereitung auf das QV seitens der Berufsbildner ausreichend?

Dies ist sehr unterschiedlich und hängt davon ab, welches Wissen die Berufsbildnerin selber mitbringt. Zudem sollte sie ihr Wissen adäquat weitergeben können.



Mehr Informationen unter:
bvhh.ch



Catherine Basile schätzt den Austausch mit den Mitgliedern Verbandes.

ZVG

Welche Punkte sollten die Berufsbildner bei der Vorbereitung auf die Prüfung besonders beachten?

Die Prüfungsvorbereitung sollte während der ganzen Lehrzeit stattfinden. Welches Wissen sie vermitteln müssen, können sie der Lerndokumentation entnehmen. Darin steht, über welche Kompetenzen die Lernenden wann verfügen müssen. Zudem zeigt der Bildungsbericht, der zweimal im Jahr ausgefüllt werden muss, den Wissensstand der Lernenden in jedem Bereich auf.

DANIELA OEGERLI

Zur Person

Catherine Basile (55) ist Vorstandsmitglied des Berufsverbands Hotellerie & Hauswirtschaft. Zudem war sie zwölf Jahre lang Vizepräsidentin des Regionalverbandes Tessin, und von 2019 bis 2023 stand sie diesem als Präsidentin vor. Sie ist seit 2002 Chefexpertin und unterrichtet Hauswirtschaft an der Berufsschule SPAI in Lugano.