

Attraktive Ausbildung näher am Arbeitsmarkt

Interview mit Christa Augsburger, Direktorin,
Schweizerische Hotelfachschule Luzern SHL



Christa
Augsburger.

Christa Augsburger, Sie haben sich stark für die Ausarbeitung des neuen Rahmenlehrplans Hotellerie und Gastronomie HF engagiert. Wie lief die Arbeit für den Lehrplan konkret?

Die Mindestvorschriften für Bildungsgänge von Höheren Fachschulen, die in Rahmenlehrplänen festgelegt sind, müssen für die einzelnen Berufe periodisch durch die Trägerschaften der jeweiligen Rahmenlehrpläne überarbeitet werden. Die Trägerschaft des Rahmenlehrplans Hotellerie und Gastronomie besteht aus den drei Organisationen HotellerieSuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union, deren Hotelfachschulen sowie der Hotelfachschule des Kantons Tessin. In zahlreichen Workshops wurde als Erstes das Berufsbild ermittelt. Wir haben uns intensiv mit der Frage befasst, welches aktuell und in Zukunft die Handlungskompetenzen sind, die Gastronom*innen und Hotelier*en in ihrer Ausbildung entwickeln müssen, um in ihrem Beruf erfolgreich zu sein. Dabei war die Zusammenarbeit mit der Branche sehr wichtig, um die Bedürfnisse des Arbeitsmarktes abzudecken. Bei den überarbeiteten Handlungskompetenzen ging es nicht darum, zu definieren, was die Absolvent*innen in Zukunft wissen, sondern was sie effektiv können müssen.

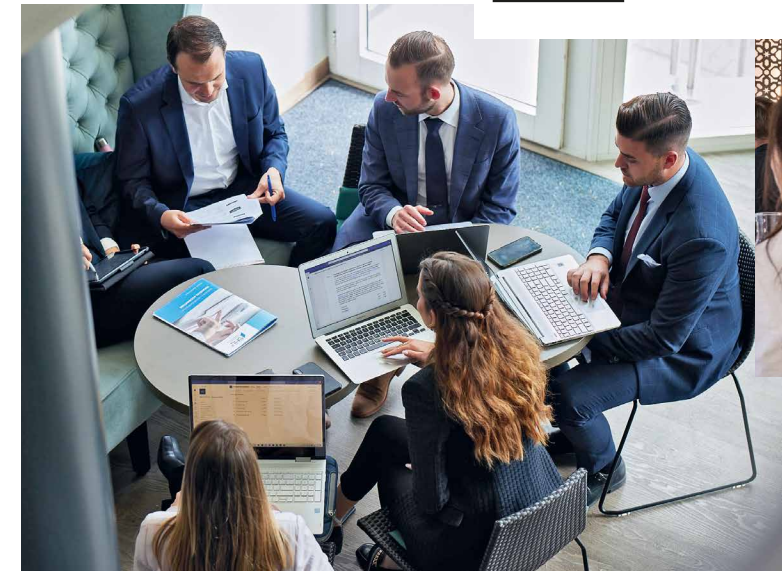
Erfahrungsgemäss dauern solche Prozesse lange ... Tatsächlich, die Überarbeitung des Lehrplans dauerte zweieinhalb Jahre. Zumal wir auch neue regulative Bestimmungen erarbeiten mussten wie etwa das Verhältnis von schulischen und praktischen Lernstunden, die Zulassungsbedingungen sowie das Qualifikationsverfahren.

Was sind die augenfälligsten Veränderungen im Vergleich zum Rahmenlehrplan von 2009?

Die essenziellen Bereiche Nachhaltigkeit, Innovation, Digitalisierung oder Facility Management sind nun fester Bestandteil des Rahmenlehrplans. Hinzugekommen sind zusätzliche Geschäftsbereiche eines Hotels wie Wellness & Spa, MICE, Sports und Gesundheit. Neu ist ebenfalls, dass der Lehrplan methodisch auf differenzierte Handlungskompetenzen ausgerichtet ist wie die Informations-, Planungs-, Realisierungs- und Evaluierungskompetenz. Regulativ wurde das Element Berufserfahrung, also der Anteil Praktika, auf die Vorgaben der Mindestverordnung angepasst.

Welche Neuerung im Rahmenlehrplan begrüßen Sie besonders?

Dass das Berufsprofil der Hotelière-Gastronomin beziehungsweise des Hotelier-Gastronomen im Zentrum steht. Die daraus abgeleiteten neuen Themen im Lehrplan erhöhen sicherlich die Attraktivität der Ausbildung und der Absolventen und Absolventinnen auf



Theorie und Praxis sind im neuen Lehrplan noch besser ausbalanciert.



Neuer Lehrplan und geschützte Berufstitel

Nicole Martin, Leitung Marketing & Communications SHL

Erfolgreiche Studierende einer Hotelfachschule HF in der Deutschschweiz werden künftig den geschützten Titel dipl. Hotelier-Gastronom HF beziehungsweise dipl. Hotelière-Gastronomin HF tragen. Neu ist auch der Rahmenlehrplan für die Bildungsgänge der Höheren Fachschulen für Hotellerie und Gastronomie vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) genehmigt.

Ein Rahmenlehrplan wird periodisch überarbeitet, legt den geschützten Berufstitel sowie die Bezeichnung eines Bildungsganges der Höheren Fachschulen fest und positioniert diese im Schweizer Bildungssystem. Er definiert die Ausführungen des Bildungsauftrages und trägt zur schweizweit einheitlichen Qualitätssicherung bei. Er stellt sicher, dass die definierten Kompetenzen den Mindestanforderungen entsprechen und auf die Anforderungen des Arbeitsmarktes ausgerichtet sind. Berufliche Anforderungen und Kompetenzen hat die Trägerschaft RLP HF Hotellerie und Gastronomie, zu welcher die Branchenverbände und deren Hotelfachschulen HF sowie die Hotelfachschule des Kantons Tessin zählen, in den letzten Jahren erarbeitet und im neuen Rahmenlehrplan festgelegt.

Die Einführung des neuen Rahmenlehrplans führt zu Anpassungen der Bildungsgänge aller Schweizer Hotelfachschulen, die als Höhere Fachschulen akkreditiert sind. Ein Jahr haben die Bildungsanbieter, die nach «altem» Rahmenlehrplan anerkannt wurden, Zeit, beim SBFI ein Gesuch um Überprüfung der Anerkennung einzureichen. Nach positiver Prüfung wird mit den Diplomen ein neuer, geschützter Titel vergeben: dipl. Hotelier-Gastronom HF beziehungsweise dipl. Hotelière-Gastronomin HF. Für diesen Titel hat man sich entschieden, da «Restaurateur» und «Restauratrice» in der bisherigen Bezeichnung nicht selten für Verwirrung sorgten.

dem Arbeitsmarkt. An der SHL werden wir gewisse neue Themen – wie Nachhaltigkeit oder Innovation – als Spiralthemen in den Bildungsgang aufnehmen. Das heisst, dass diese nicht isoliert in einem Semester oder in einem Lernfeld behandelt und unterrichtet werden, sondern in allen Semestern aufgegriffen und aus unterschiedlichen Perspektiven behandelt werden.

Welche Vorteile bringt der neue Rahmenlehrplan für zukünftige Studierende?

Da die Ausbildungsinhalte stärker den aktuellen Bedürfnissen im Arbeitsmarkt nach Handlungskompetenzen von jungen Führungspersonlichkeiten in Hotellerie und Gastronomie entsprechen, erhöht sich die Arbeitsmarktattraktivität der Absolvent*innen. Die Ausbildungsinhalte sind auch stärker auf das generalistische Berufsbild als auf spezifisches Fachwissen ausgelegt. Dazu ein Beispiel: Der zukünftige Hotelier oder die zukünftige Hotelière muss nicht beste Köchin oder bester Koch im Unternehmen sein, sondern ein tiefes Verständnis dafür haben, wo die Herausforderungen in dieser Abteilung liegen, wie diese Abteilung betriebswirtschaftlich effizient geführt werden kann und wie Mitarbeitende im Unternehmen gehalten werden können. Kurz gesagt, die Absolvent*innen werden noch fitter für die zukünftigen beruflichen Herausforderungen in einer Führungsposition.