

Brückenangebote
Berufsbildung
Höhere Fachschulen
Weiterbildung



Berufsbildner und Berufsbildnerinnen Konferenz

Herzlich Willkommen

FAHH / PAHH

Agenda

Informationen OdA Hotellerie – Hauswirtschaft

Absenzen & Noten Evento

Berufseinstiege

Vorstellen Vorlehre

Vorstellen höher Berufsbildung

Vorstellen Schulsozialarbeit und schulische Heilpädagogik

Informationstische & Apéro

OdA Hotellerie Hauswirtschaft

Katja Tschumi
Isabelle Leuenberger

Trägerschaft OdA Hotellerie – Hauswirtschaft

Trägerschaft OdA Hotellerie - Hauswirtschaft



Hotel Gastro formation Bern

Vertreten durch:

- Peter Hodler
(Präsident HGf Bern)
- Matthias Achtnich
(Geschäftsführer HGf Bern)



OdA Hauswirtschaft Bern

Vertreten durch:

- Katja Tschumi
(Präsidentin OdA HWS Bern)
- Abid Hibic
(Leitung ÜK Kommission)

Trägerschaft OdA Hotellerie - Hauswirtschaft



Bettina Schwab

Geschäftsstelle OdA Hotellerie-
Hauswirtschaft Bern

www.hauswirtschaftbern.ch



Isabelle Leuenberger

ÜK-Leiterinnen / Chefexpertin EBA &
EFZ



Informationen Trägerschaft OdA Hotellerie – Hauswirtschaft

- **Qualifikationsverfahren QV**
- **ÜK**
- **Schulungen / Kurse / Veranstaltungen**
- **Berufsmarketing**

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote PAHH / EBA

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA

Gewichtung 60 % Fallnote

Positionen

Position 1 / HKB A & B

- Auftreten und Kommunizieren
- Servieren von Getränken und Speisen

Gewichtung 30 %

Position 2 / HKB C, D & E

- Reinigen und Gestalten von Räumen
- Umsetzen der Arbeiten im Wäschekreislauf
- Umsetzen von Betriebsabläufen

Gewichtung 50 %

Position 3

- Fachgespräch

Gewichtung 20 %

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Gewichtung 20 %

gemäss Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung

Erfahrungsnote

Gewichtung 20 %

Note Unterricht in den Berufskennnissen

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit

- In drei gewichtete Positionen gegliedert
- Dauert insgesamt **4.5** Stunden
 - Pos. 1 80 Min.
 - Pos. 2 160 Min.
 - Pos. 3 30 Min.

exkl 5 Min. Einlesezeit

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote FAHH / EFZ

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA

Gewichtung 60 % Fallnote

Positionen

Position 1 / HKB A & B

- Auftreten und Kommunizieren
- Servieren von Getränken und Speisen

Gewichtung 30 %

Position 2 / HKB C, D & E

- Gestalten und Reinigen von Räumen
- Sicherstellen der Wäscheversorgung
- Organisieren und Umsetzen von Betriebsabläufen

Gewichtung 50 %

Position 3

- Fachgespräch
- Gewichtung 20 %

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Gewichtung 20 %

gemäss Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung

Erfahrungsnote

Gewichtung 20 %

Note Unterricht in den Berufskennntnissen

Qualifikationsbereich Praktische Arbeit

- In drei gewichtete Positionen gegliedert

- Dauert insgesamt 6 Stunden

- Pos. 1 inkl. Schwerpunkt 150 Min.
- Pos. 2 inkl. Instruktion* 180 Min.
- Pos. 3 30 Min.

exkl 5 Min. Einlesezeit

*Instruktion

- Ungeraden Jahren im HKB D (2027)

- Geraden Jahren im HKB C (2028)

Dementsprechend eine administrative Aufgabe im anderen HKB.

Schwerpunkt

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →					
A	Auftreten und Kommunizieren	a1 Den eigenen Auftritt im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft gestalten	a2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen	a3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und bearbeiten	a4 Verkaufsfördernde Aktivitäten für Angebote und Anlässe im Bereich Gastronomie umsetzen	a5 Reservationen, Ankünfte und Austritt von Gästen, Kundinnen und Kunden bearbeiten	a6 Gäste, Kundinnen und Kunden mit besonderen Bedürfnissen betreuen
		b1 Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen	b2 Getränke und Speisen empfehlen, aufnehmen und servieren	b3 Maschinen und Geräte für die Zubereitung von Getränken und Speisen bedienen, reinigen und instand halten	b4 Abwaschprozess organisieren und ausführen		
B	Servieren von Getränken und Speisen	c1 Räume im Bereich	c2 Räume und Einrichtungen	c3 Reinigungsmaschinen			

• Im Rahmen von ca. 60 Min. inkl. Abwaschorganisation

Hotellerie

- A2 Gäste, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft beraten und betreuen
- A3 Rückmeldungen von Gästen, Kundinnen und Kunden im Bereich Hotellerie-Hauswirtschaft entgegennehmen und bearbeiten
-> Referenzdokumente beachten
-> **kein Reservationstool nötig!**

Hauswirtschaft

B1 Getränke und Speisen bestellen und bereitstellen

-> Referenzdokumente / Referenzlisten beachten

Zugelassene Hilfsmittel

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel. Für den Einsatz von Elektronischen Geräten gelten die Richtlinien der Chefexpertin.

Generell zugelassen sind:

- **Lerndokumentation** in elektronischer oder ausgedruckter Form
- **Unterlagen der ÜK** in elektronischer oder ausgedruckter Form
- Weitere Unterlagen **gemäss Aufgebot** für das QV
- Schreibzeug und Notizpapier

Keines dieser Hilfsmittel darf mit einer anderen Kandidat:in **ausgetauscht** oder **geteilt** werden.

Die Kandidat:innen bringen ihren eigenen Computer an die Prüfung mit. Sie sind selbst verantwortlich für das Funktionieren der Geräte.

Es dürfen keine elektronischen Mittel widerrechtlich im Sinne der Lösung der Prüfungsaufgabe verwendet werden und müssen den Vorgaben der Prüfungsleitung entsprechen.

Unterschiede QV EBA & EFZ

- Prüfungsdauer VPA Pos. 1 & 2

EBA

- Keine Instruktion
- Keine Schwerpunkte
- Beim Fachgespräch nur ein Referenzbetrieb involviert

EFZ

- Beim Fachgespräch werden zwei Referenzbetriebe involviert

Informationen Trägerschaft OdA Hotellerie – Hauswirtschaft

- Qualifikationsverfahren QV
- **ÜK**
- Schulungen / Kurse /
Veranstaltungen
- Berufsmarketing

Anmeldung ÜK



oda HausWirtschaft bern
mitglied der oda hauswirtschaft schweiz

[01 Bildung](#) | [02 Berufsbildende](#) | [03 Verband](#) | [04 Agenda](#) | [05 Stellenmarkt](#)



[Kontakt](#)



01

02

03

04

05



Bei Fragen ungeniert melden!



Bettina Schwab

Geschäftsstelle OdA Hotellerie-
Hauswirtschaft Bern

www.hauswirtschaftbern.ch



Isabelle Leuenberger

ÜK-Leiterinnen / Chefexpertin EBA &
EFZ

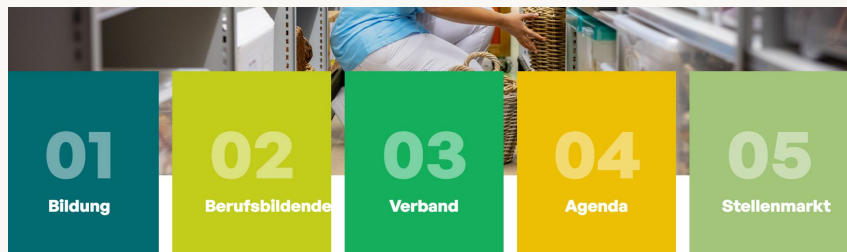


Informationen Trägerschaft OdA Hotellerie – Hauswirtschaft

- Qualifikationsverfahren QV
- ÜK
- **Schulungen / Kurse /
Veranstaltungen**
- Berufsmarketing

Schulungen / Kurse

- **Halbtageskurs:** Einführung Wigl, Neuerungen Beruf
22. Jan. / 18. Aug. 2026
- **Wigl Vertiefungskurs:**
22. April / 09. Sept. 2026
- **Wigl Workshop:**
13. Mai 2026
- **Online Wigl Café** für Berufsbildner oder für Lernende
monatlich
- **Onboarding – Ausbildungsstart 2026**



Informationen Trägerschaft OdA Hotellerie – Hauswirtschaft

- Qualifikationsverfahren QV
- ÜK
- Schulungen / Kurse /
Veranstaltungen
- **Berufsmarketing**

Rendez vous Job 11. – 14. März 2026

Tag der offenen Tür
der ÜK Zentren



Berufsmarketing

BAM connect März 2026
Gibt es leider nicht mehr!

Berufsprofile

 Fachmann/-frau Hotellerie - Hauswirtschaft EFZ Maik Spagnuolo	 Fachmann/-frau Hotellerie - Hauswirtschaft EFZ Melodie	 Fachmann/-frau Hotellerie - Hauswirtschaft EFZ Severin Tenolet Stöckli
 Fachmann/-frau Hotellerie - Hauswirtschaft EFZ Maik Spagnuolo	 Fachmann/-frau Hotellerie - Hauswirtschaft EFZ Melodie	 Fachmann/-frau Hotellerie - Hauswirtschaft EFZ Severin Tenolet Stöckli

Berufsmarketing

BAM Live 02.- 06.Sept. 2026



Berufsmarketing

Lehrstellennetz



n zur Berufswelt



NEU



Stell dem Chatbot von Lehrberufe Live! all deine Fragen zur Berufswelt



NEU



Dein Lehrstellennetz

Unsere Angebote bringen die Arbeitswelt näher zu dir – damit du die Lehrstelle findest, die zu dir passt.

Freie Lehrstellen



OdA Hauswirtschaft Bern



Absenzen & Noteneinsicht Evento



Kontakt

Absenzen

Noten

Jean – Claude
du Shaw

Berufseinstiege



Mirjam Jenzer
Jean – Claude du Shaw

Anforderungen EFZ

Deutschniveau: B1 – B2

Englischniveau: A1

Schulabschluss:

- Niveau Sek oder Niveau Real / 10. Schuljahr mit guten Noten (Deutsch)
- Genügenden Noten = Einstieg in EBA prüfen

Anforderungen EBA

Deutschniveau: A2 – B1

Schulabschluss:

- Real / 10. Schuljahr genügende Noten
- Bei ungenügenden Noten und / oder Zeugnissen mit * (individuell reduzierten Lernzielen), ausgeprägten Lernschwierigkeiten oder Deutschkenntnissen unter A2

Vorlehre, Brückenangebote, PrA in Betracht ziehen.

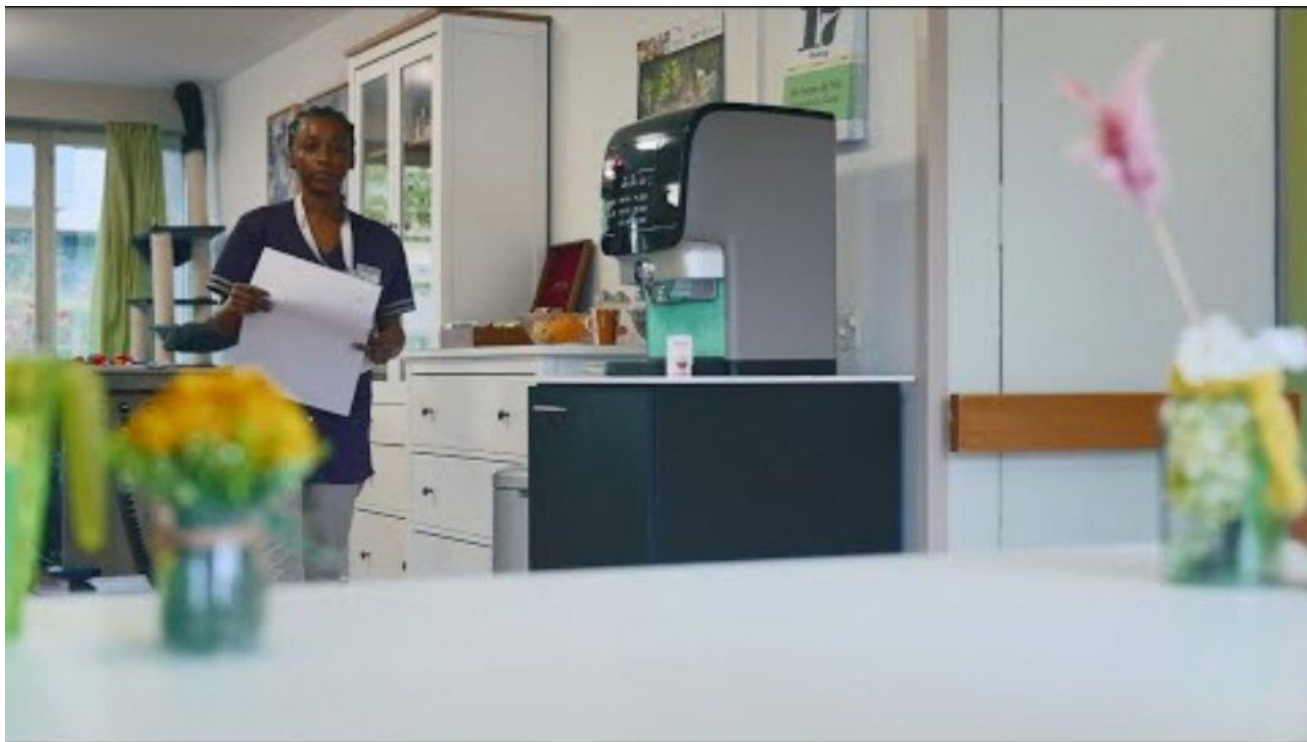
Die Vorlehre

Mit Vorsprung in die Lehre

Samuel Bürki, Bereichsleiter Brückenangebote



Film zur Vorlehre: <https://youtu.be/a7whNAR80XY>



Vorlehre seit Schuljahr 2022/23

Verschmelzung Vorlehrmodelle

«Standard»

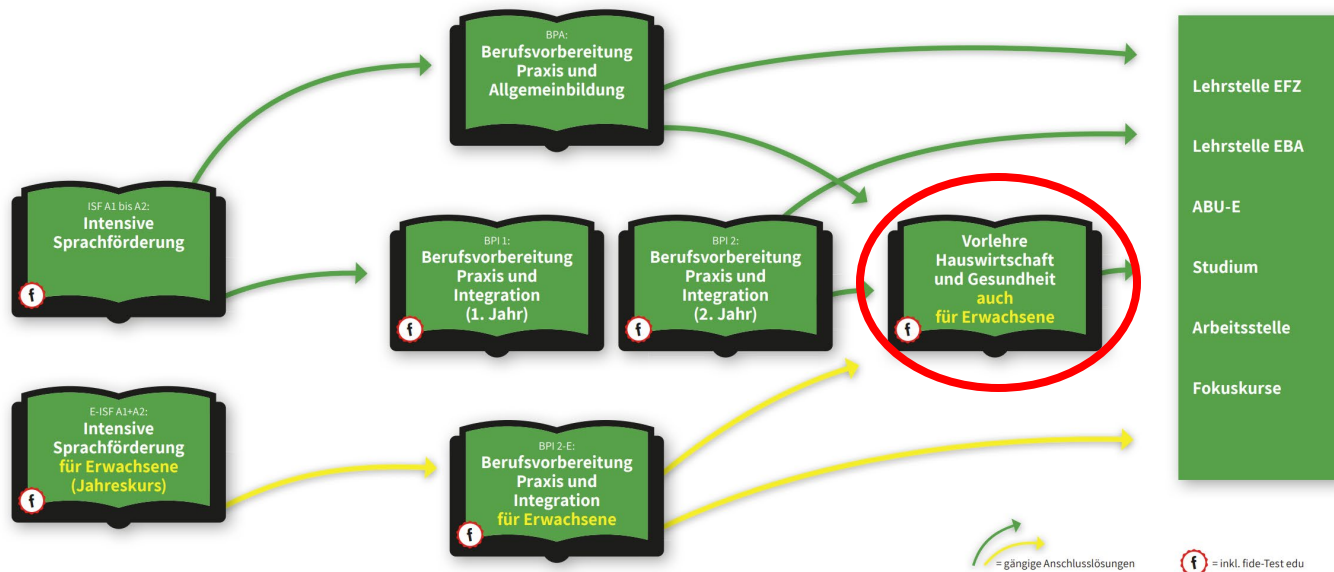
«25Plus»

«Integration»

zur **Vorlehre**



Die Vorlehre an der BFF



Lehrabbrüche verhindern

Chance für Betriebe 🏢

- Fundiertes Matching 👤
- Fundierte Einstufung EBA/EFZ oder Arbeitsstelle 📊
- Bei Lehrbeginn eingearbeitet 🛠️

Chance für Lernende 🎓

- Fundiertes Kennenlernen des Berufes 🔍
- Fundiertes Kennenlernen des Betriebs 🏭
- Vorentlastung für Lehrstart 🚀

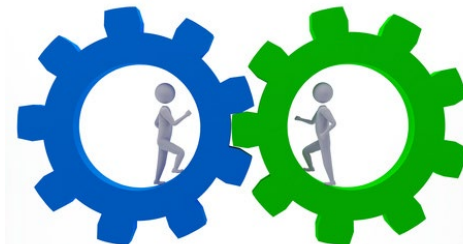
Mit Vorsprung in die Lehre



Zusammenarbeit Betrieb - Schule als Erfolgsfaktor

drei Tage pro Woche in einem Betrieb

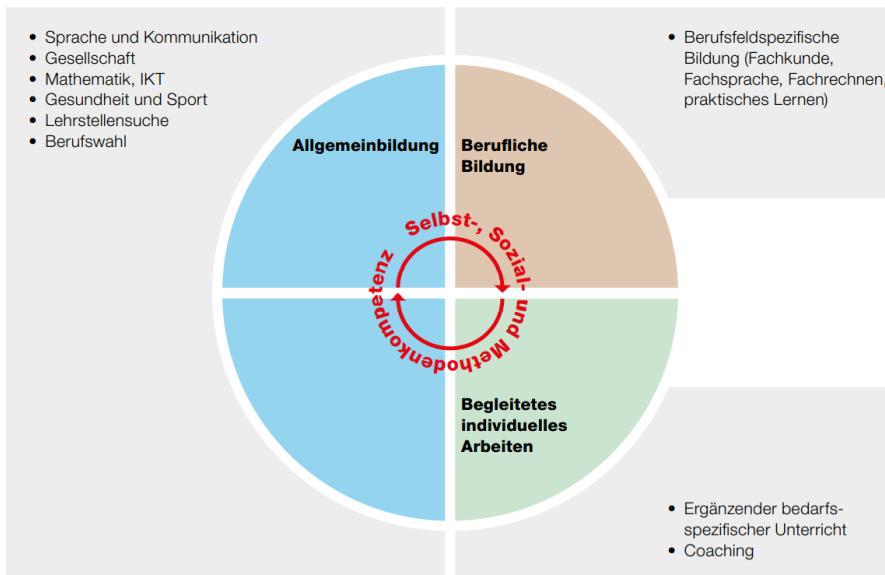
👉 Praxiserfahrung



zwei Tage Berufsfachschule

👉 Hauswirtschaft und Gesundheit an der BFF

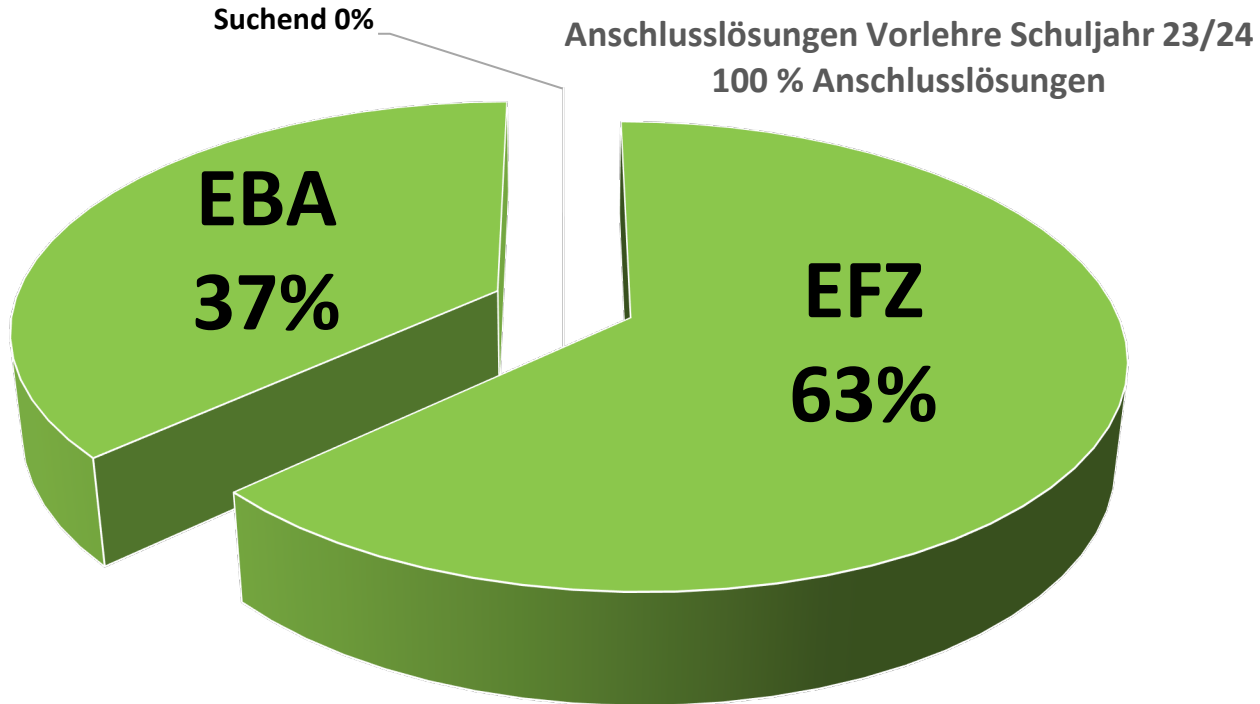
Aufteilung Unterricht



Phasen im Jahresverlauf

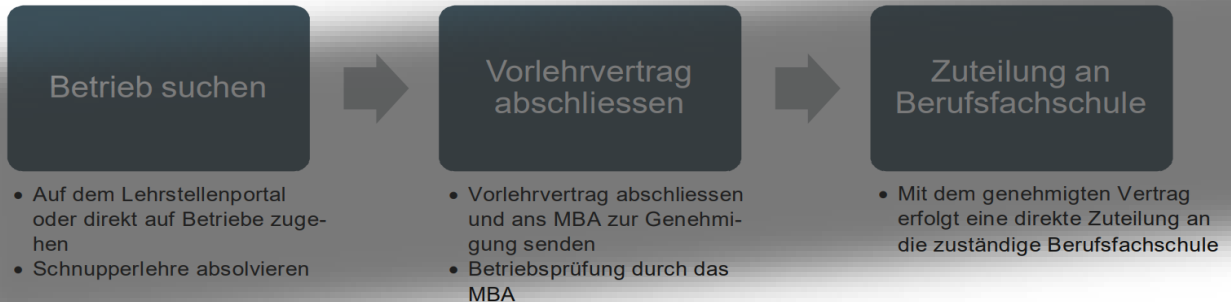
Phase 1 Aug bis Okt	Phase 2 Nov bis März	Phase 3 April bis Juli
Einführungsphase / Beobachtungsphase • Bildungsstand analysieren • Berufseinstieg begleiten • Kontaktaufnahme mit Betrieben, Fachstellen und fallführenden Stellen/ Gesetzliche Vertretung	Bildung festigen • Berufswahlprozess vorantreiben / Lehrstellensuche • Kompetenzbasiert Stärken ausbauen, Lücken schliessen • Standortbestimmung mit Betrieb / gesetzlicher Vertretung / fallführenden Stellen • Zwischenzeugnis	Vorbereitung auf den Einstieg in die Arbeitswelt • Erster Einblick in die BfS • Fide Sprachstandtest • Abschlusszeugnis

Unsere Erfolge Vorlehre



Anmeldung

Automatisch mit Einreichung des Vorlehrvertrages
via [Lehrbetriebsportal](#) oder Formular



 [BKD Informationen für Betriebe](#)
 [BFF Bern: Vorlehre Hauswirtschaft und Gesundheit](#)

Weiterbildung BFF Bern



Von der Vorlehre bis zur Erwachsenenbildung



Rebekka Marti

Weiterbildung BFF Bern



Führen
Betreuen
Ausbilden

Weiterbildung BFF Bern



👉 Berufsbildungskurse
5 Tage

👉 Next Level:

-Heterogenität

-Stärken stärken

-KI mit Lernenden 28.4.26

www.bffbern/weiterbildung

Schulsozialarbeit & Schulische Heilpädagogik

Andrea Raemy
Meret Feldmann
Danja Zehnder

Beratungsangebot Schulsozialarbeit (SSA)



Meret Feldmann & Danja Zehnder

Rückblick

- Start Dezember 2024
- 145 Lernende
- 27 Lehrpersonen
- 1 bis 10 Beratungen pro Lernende
- 129 Klassenbesuche

Was ist Schulsozialarbeit?

Die Schulsozialarbeit ist ein **freiwilliges**, niederschwelliges und kostenloses Beratungsangebot für Lernende der BFF Berufsbildung.

Ihr **Ziel** ist es:

- Lernende in herausfordernden Lebenssituationen professionell zu begleiten,
- sie bei der Lösung psychosozialer Probleme zu unterstützen
- und ihre Selbst- und Sozialkompetenz zu fördern.

Was ist Schulsozialarbeit?

Anspruchsgruppen

- Lernende
- Schulische Fachpersonen (Lehrpersonen)
- Angehörige und ausserschulische Fachpersonen (Eltern, Berufsbildner*innen, Psycholog*innen)
- Weitere Fachstellen und Institutionen (KESB, Polizei, Opferhilfe)

Was ist Schulsozialarbeit?

Hauptleistungsbereiche

- Beratung
- Krisenintervention
- Triage
- Interne Anlaufstelle Kindes- und Erwachsenenschutz

Was ist Schulsozialarbeit?

Für Lernende

Informationen, Beratung und Unterstützung in verschiedenen Lebenssituationen z.B. bei:

- Persönlichen Krisen
- Sozialen Problemen in der Schule
- Konflikten mit Familie und Freund*innen
- Beziehungen und Sexualität
- Formen von Gewalt und Diskriminierung
- Suchtfragen

Vermittlung an Fachpersonen und Fachstellen



Zusammenarbeit Lehrbetriebe

- Lernende auf das Angebot der SSA aufmerksam machen (Flyer, BFF Webseite)
- **Grundsatz:** Lernende melden sich selbstständig bei SSA an
- Bei Sorgen um Wohl der Lernenden: bitte immer zuerst mit **Klassenlehrperson** Kontakt aufnehmen
- Bei Bedarf Teilnahme an Rundtisch-Gesprächen
- **Schweigepflicht**

Zusammenarbeit Lehrbetriebe

Gut zu wissen:

- Montag bis Freitag: 08:00 – 12:00 und 13:00 – 17:00 Uhr
- Während den Berufsschultagen, ohne Absenz zu erhalten (Abmeldung bei Lehrperson)
- Ausserhalb der Arbeitszeiten und während der Ferien ist die Schulsozialarbeit für Beratungen nicht verfügbar

Büro Schulsozialarbeit, Monbijoustrasse 21, 5. Stock

Brückenangebote
Berufsbildung
Höhere Fachschulen
Weiterbildung



Schulsozialarbeit

Das Beratungsangebot für Lernende der Abteilung Berufsbildung.

Wir bieten Information, Beratung und Unterstützung in verschiedenen Lebenssituationen, z.B. bei:

- Sozialen Problemen und Krisen in der Schule
- Konflikten mit der Familie oder Freund:innen
- Fragen zu Beziehungen und Sexualität
- Formen von Diskriminierung und Gewalt
- Suchtfragen
- Zudem vermitteln wir weitere Fachpersonen und Fachstellen

Die Beratung ist freiwillig, vertraulich und kostenlos.

Terminvereinbarung: Selbstanmeldung der Lernenden oder über Lehrperson

Montag-Freitag: 08:00 bis 12:00, 13:00 bis 17:00

Büro Schulsozialarbeit: Monbijoustrasse 21, 5. Stock

Kontakt



oder: beratung@bffbern.ch / 031 537 92 00



Meret Feldmann

Danja Zehnder

Die Schulsozialarbeit ist ausserhalb der Arbeitszeiten und während der Ferien nicht verfügbar.

Ausblick

- Voraussichtliche Weiterführung des Projekts
- Beitrag im BFF Magazin März 2026
- Leitfaden Kindes- und Erwachsenenschutz
- Präventions- und Gesundheitsförderungsprojekte

Beratungsangebot Schulische Heilpädagogik (SHP)



Andrea Raemy

Ausgangslage:

vermehrter Förderbedarf von Lernenden

- Grössere Heterogenität in den Klassen, individuelle Bedürfnisse
- Zunahme von herausfordernden Unterrichtssituationen
- Belastung von Lehrpersonen durch zusätzliche admin. Aufgaben

Ziele

- Unterstützung von Lernenden mit besonderem Förderbedarf
- Unterstützung von Lehrpersonen im Umgang mit Heterogenität
- Entlastung der KL im NTA- Prozess
- Sensibilisierung zu spezifischen heilpädagogischen Themen

Angebot

- Beratung für Lernende mit Lern- und Organisationsschwierigkeiten
- Beratung für Lehrpersonen (PraxisSnack)
- Nachteilsausgleich
- Inputs zu heilpädagogischen Themen (SCHILB)

Zusammenarbeit Lehrbetriebe

- Gespräche Nachteilsausgleich (Neuerungen SJ 26/27)
- Rundtischgespräche
- tel. Beratung



Weiterbildung

Höhere
Berufsbildung

Berufsbildung

Brückenangebote

Frei- und
Förderkurse

Mensa • Fabrique

Offene Stellen

Wir sind für Sie da

Indijoustrasse 21

St. Gallen

1 Bern

031 2635 28 00

bern@bffbern.ch

Schulische Heilpädagogik

Teil des Beratungsangebots für Lernende und Lehrpersonen der Abteilung Berufsbildung.

Dieses Angebot umfasst:

- Vereinbarung von Nachteilsausgleichen
- Beratung von Lernenden mit einem Nachteilsausgleich bei Lernschwierigkeiten.
- Sensibilisierung und Beratung von Lehrpersonen zu heilpädagogischen Fragestellungen
- Interdisziplinäre Zusammenarbeit intern und extern

Kontakt / Anmeldung

- Persönlicher Teams-Account (Andrea Raemy)
- E-Mail: [andrea.raemy\(at\)hffbern.ch](mailto:andrea.raemy(at)hffbern.ch)

Ausblick

- Einfacheres Anmeldeverfahren Nachteilsausgleich
- Gespräch zum Nachteilsausgleich bei Bedarf

Informationstische

Berufskunde FAHH (Erika Streit , Mirjam Jenzer, Markus Scharnowski)

Berufskunde PAHH (Sabine Hemmer & Diana Wenger)

ABU (Fabienne Dillon) Sport (Kaspar Wälti)

Förderkurse (Christina Hebeisen)

Vorlehre & Brückenangebote (Samuel Bürki)

Weiterbildung (Rebekka Marti)

ODA / ÜK / QV (Katja Tschumi & Isabelle Leuenberger)

Schulsozialarbeit & schulische Heilpädagogik
(Andrea Raemy, Danja Zehnder, Meret Feldmann)

Wir wünschen einen spannenden Austausch

