

Zeugniserläuterung

1. Geschützter Titel (de), Beruf

Hotellerieangestellter / Hotellerieangestellte mit Berufsattest (BA)

2. Übersetzter Titel (en), Profession

Hotel Housekeeping Employee
Certificate of Vocational Education and Training

3. Profil der beruflichen Tätigkeit

Hotellerieangestellte BA zeichnen sich namentlich durch folgende Tätigkeiten und Haltungen aus:

- a. Sie führen Arbeiten im hauswirtschaftlichen Bereich aus und wirken im Verpflegungsbereich mit.
- b. Sie führen Arbeiten in der Fertigung, der Werterhaltung und der Logistik aus.
- c. Sie denken und handeln betriebsgerecht sowie gäste- und teamorientiert.

4. Berufliche Tätigkeitsfelder

- a. Umsetzen von Werterhaltung und Gestalten von Räumen im Etagenbereich,
- b. Sicherstellen der Wäscheversorgung und Gestalten von Räumen im Hotel- und Seminarbereich,
- c. Betreuen der Gäste im Frühstücksbereich und Umsetzen von Werterhaltung im Office,
- d. Umsetzen von Werterhaltung in der Hauswirtschaft und Betreuen von Gästen im Hotel- und Seminarbereich,
- e. Verstehen und Umsetzen von Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation,
- f. Anwenden von Arbeitssicherheit, Gesundheits- und Brandschutz,
- g. Anwenden von Hygienemassnahmen,
- h. Bewirtschaften von Logistik

5. Amtliche Grundlagen des Abschlusses

Nationale Behörde, die für den Erlass des Abschlusses zuständig ist:

- Amt für Berufsbildung und Berufsberatung (ABB), Postplatz 2, 9494 Schaan, Liechtenstein
Postadresse: Postfach 684, 9490 Vaduz, Liechtenstein
www.abb.llv.li; phone: +423 236 72 00; mail: info.abb@llv.li



Niveau der Qualifikation (national oder international) des Abschlusses:

- Nationaler Qualifikationsrahmen Berufsbildung: Niveau 3
- Europäischer Qualifikationsrahmen: Niveau 3

Bestehensregeln/Notenskala:

- 6 = sehr gut
- 5 = gut
- 4 = genügend
- 3 = schwach
- 2 = sehr schwach
- 1 = unbrauchbar

Die Mindestnote zum Bestehen ist eine 4.

Rechtsgrundlage:

- Verordnung vom 17. August 2010 über die berufliche Grundbildung Hotellerieangestellte/Hotellerieangestellter mit Berufsattest (BA)
- Verordnung über den Nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung vom 27. August 2014 (RS 412.105.1)

6. Offiziell anerkannte Wege zur Erlangung des Abschlusses

Die berufliche Grundbildung Hotellerieangestellte BA / Hotellerieangestellter BA dauert 2 Jahre. Die Ausbildung erfolgt mehrheitlich dual, d.h. an den Lernorten Lehrbetrieb, Berufsfachschule und in überbetrieblichen Kursen. Die Handlungskompetenzen des Berufes werden von der zuständigen Trägerschaft definiert.

- Im Lehrbetrieb werden den Lernenden die praktischen Fertigkeiten des Berufs vermittelt, im Durchschnitt an 4 Tag(en) / Woche.
- In der Berufsfachschule werden Berufskennnisse und Allgemeinbildung vermittelt, im Durchschnitt an 1 Tag(en) / Woche; Lektionen total 640.
- In den überbetrieblichen Kurse werden grundlegende Fertigkeiten vermittelt, welche die Bildung in beruflicher Praxis und die schulische Bildung ergänzen, Dauer der Kurse total 16 Tage.

Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung umfasst folgende Qualifikationsbereiche:

- praktische Arbeit im Umfang von ca. 4 Stunden
- Berufskennnisse (schriftlich und/oder mündlich) im Umfang von 2.5 Stunden
- Allgemeinbildung

Zur Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche sowie die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Der Qualifikationsbereich praktische Arbeit wird doppelt gewichtet.

Andere, gleichwertige Qualifikationsverfahren sind möglich.



Nationale Referenzstelle:
AIBA

Die Zeugniserläuterung stützt sich auf Artikel 4 Absatz 1 der Verordnung über den nationalen Qualifikationsrahmen für Abschlüsse der Berufsbildung (NQFL-BBV). Die Vorlage für diese Zeugniserläuterung wurde vom Europäischen Parlament und Rat empfohlen (Entscheidung Nr. 2241/2004/EG). Die angemessene berufliche Anerkennung von Qualifikationen (Urkunden, Zeugnisse, Abschlüsse, Zertifikate, etc.) verbessern. Sie beschreibt Eigenschaften, Stufe, Zusammenhang, Inhalte sowie Art der Qualifikation, die von der in der Originalurkunde bezeichneten Person erfolgreich abgeschlossen wurde. Diese Zeugniserläuterung ist nur mit der Originalurkunde zu verwenden. Die Zeugniserläuterung ist frei von jeglichen Werturteilen, Äquivalenzaussagen oder Empfehlungen zur Anerkennung.

Weitere Informationen finden sich unter: www.nqfl.li

