

## **Praktikumsreglement**

für die Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF  
für den Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF

**HF Höhere Fachschule**

**SSTH Schweizerische Schule für Touristik und Hotellerie AG**



**Inhaltsverzeichnis**

<b>1</b>	<b>Ausgangslage</b> .....	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>Allgemeine Richtlinien</b> .....	<b>3</b>
2.1	Grundsätze .....	3
2.2	Voraussetzungen für den Praktikumsstart.....	3
2.3	Voraussetzungen für die Diplomübergabe .....	3
2.4	Abfolge der Praktika.....	3
<b>3</b>	<b>Dauer der Praktika</b> .....	<b>3</b>
<b>4</b>	<b>Ort der Praktika</b> .....	<b>4</b>
<b>5</b>	<b>Praktikumsbereiche und Einsatzdauer</b> .....	<b>4</b>
5.1	Bereiche der Praktika .....	4
5.2	Einsatzdauer in den einzelnen Praktikumsbereichen .....	4
5.3	Dispensation vom Einsatz in den Praktikumsbereichen .....	5
<b>6</b>	<b>Anforderungen an Praktikumsbetriebe</b> .....	<b>6</b>
<b>7</b>	<b>Vorbereitung auf das Praktikum</b> .....	<b>6</b>
<b>8</b>	<b>Suche nach Praktikumsstellen</b> .....	<b>6</b>
<b>9</b>	<b>Praktikumsvertrag</b> .....	<b>6</b>
<b>10</b>	<b>Betreuung während der Praktika</b> .....	<b>7</b>
<b>11</b>	<b>Probleme während der Praktika</b> .....	<b>7</b>
<b>12</b>	<b>Vorzeitige Auflösung des Praktikumsvertrags</b> .....	<b>7</b>
<b>13</b>	<b>Anerkennung der Praktika</b> .....	<b>8</b>
<b>14</b>	<b>Nicht-Bestehen eines Praktikumssemesters</b> .....	<b>8</b>
14.1	Wiederholung eines Praktikums .....	8
14.2	Ungenügende Schlussbeurteilung durch den Betrieb .....	8
<b>15</b>	<b>Schulgebühren während der Praktika</b> .....	<b>9</b>
<b>16</b>	<b>Inkrafttreten</b> .....	<b>9</b>

# 1 Ausgangslage

---

Die Praktika bilden einen festen Bestandteil der Ausbildung zur/zum „Dipl. Hôtelière-Restauratrice / Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF“ und ergänzen die Ausbildung an der SSTH. Die Studierenden sind sich der Zielsetzung der praktischen Ausbildung bewusst und setzen diese in die Praxis um.

## 2 Allgemeine Richtlinien

---

### 2.1 Grundsätze

---

Während der Praktika wird der Unterrichtsstoff in die Praxis umgesetzt und das Wissen erweitert. Die Studierenden trainieren das selbstständige Arbeiten im Beruf, den Umgang mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen sowie das Arbeiten in Teams. Sie erkennen, dass jeder Betrieb nur durch das Zusammenspiel aller Abteilungen optimale Leistungen hervorbringen kann. Die Studierenden lernen die Produktions- und Arbeitsabläufe in der betrieblichen Praxis kennen. Nach einer gründlichen Einarbeitung sind sie auch fähig, Führungs- und Koordinationsaufgaben zu übernehmen.

Des Weiteren reflektieren die Studierenden ihre eigenen beruflichen und sozialen Stärken und Schwächen und die beruflichen Präferenzen. Zur Dokumentation der Ausbildungszeit im Betrieb bearbeiten sie praktikumsbegleitende Aufgaben der SSTH.

### 2.2 Voraussetzungen für den Praktikumsstart

---

Voraussetzung für den Praktikumsstart sind die absolvierten, vorhergehenden Schulsemester. Zur Anerkennung der Praktika müssen die Schulsemester bestanden und die Praktikumsauflagen und -aufgaben erfüllt sein.

### 2.3 Voraussetzungen für die Diplomübergabe

---

Das Abschlussdiplom als „Dipl. Hôtelière-Restauratrice / Dipl. Hôtelier-Restaurateur HF“ wird erteilt, wenn mindestens 24 Monate praktische Berufstätigkeit in der Hotellerie oder Gastronomie nachgewiesen werden. Als praktische Berufstätigkeit werden die Praktika während der Ausbildung an der Höheren Fachschule, die Lehr- und Berufszeit in einem gastgewerblichen Beruf sowie Vorpraktika und Arbeitserfahrung in Hotellerie und Gastronomie vor Ausbildungsbeginn angerechnet.

### 2.4 Abfolge der Praktika

---

Die zeitliche Abfolge der Praktika ist auf die theoretischen Grundlagen im Lehrplan abgestimmt. Die operativen Praktika in den Bereichen Gastronomie und Beherbergung werden in der Regel nach dem 1. und/oder dem 2. Schulsemester absolviert und das Praktikum im Bereich Unternehmensführung vor dem Eintritt in das letzte akademische Schulsemester.

## 3 Dauer der Praktika

---

Die Gesamtdauer der Praktika richtet sich nach der bereits vorhandenen Arbeitserfahrung in der Branche Hotellerie/Gastronomie und beträgt ohne Dispensation eines Praktikumsbereichs mindestens 12 Monate (siehe Kapitel 5.3, Dispensation vom Einsatz in den Praktikumsbereichen). Ab einer Einsatzdauer von 2 Monaten in einem Betrieb kann die Zeit als Praktikum angerechnet werden, so-

fern sämtliche Kriterien für die Anerkennung des Praktikums erfüllt sind (siehe Kapitel 13, Anerkennung der Praktika) und der Trägerschaftsbeitrag bezahlt ist (siehe Kapitel 15, Schulgebühren während der Praktika).

## 4 Ort der Praktika

---

Die Praktika können in der Schweiz oder im Ausland absolviert und auf mehrere Betriebe aufgeteilt werden. Studierende ohne einschlägige Arbeitserfahrung in der Schweiz müssen mindestens 6 Monate ihrer Praktikumszeit in der Schweiz absolvieren.

## 5 Praktikumsbereiche und Einsatzdauer

---

### 5.1 Bereiche der Praktika

---

Die Praktika sind in der Regel in Betrieben der Hotellerie oder Gastronomie zu absolvieren, in begründeten Fällen kann auch ein Praktikum im Bereich Tourismus durchlaufen werden. Innerhalb der Praktika müssen die drei Arbeitsbereiche Gastronomie, Beherbergung und Unternehmensführung abgedeckt werden.

### 5.2 Einsatzdauer in den einzelnen Praktikumsbereichen<sup>1</sup>

---

Für die Arbeitsfelder Gastronomie, Beherbergung und Unternehmensführung gelten innerhalb der gesamten Praktikumszeit folgende zeitliche Mindestvorgaben:

Gastronomie	Mindestens 2 Monate in den Tätigkeitsbereichen Service und/oder Küche. Studierende, die bereits vor Eintritt an die Höhere Fachschule 6 Monate Arbeitserfahrung im Bereich Service gesammelt haben, absolvieren das Gastronomiepraktikum im Bereich Küche. Studierende, die vor dem Eintritt an die Höhere Fachschule Arbeitserfahrung im Bereich Küche gesammelt haben, absolvieren das Gastronomiepraktikum im Bereich Service.
Beherbergung	Mindestens 2 Monate in den Tätigkeitsbereichen Rezeption und/oder Housekeeping.
Unternehmensführung	Mindestens 3 Monate in den Tätigkeitsbereichen Marketing, Sales, Mitarbeiterwesen, Seminar- und Bankettbüro, Eventmanagement, Buchhaltung und/oder Management.

---

<sup>1</sup> Gemäss Rahmenlehrplan für Bildungsgänge der Höheren Fachschulen, S. 25.

### 5.3 Dispensation vom Einsatz in den Praktikumsbereichen

---

Studierende, die über eine entsprechende Grundausbildung und/oder Berufspraxis verfügen, können sich je nach Ausbildungsrichtung vom Praktikumsbereich Beherbergung und/oder Gastronomie dispensieren lassen. Die Zeitdauer der Praktika während der Ausbildung kann maximal auf 6 Monate reduziert werden. Vor Eintritt in das letzte akademische Schulsemester ist ein Praktikum von mindestens 6 Monaten das den Bereich Unternehmensführung beinhaltet für alle Studierenden obligatorisch.

Eine Reduktion der Praktikumszeit ist möglich mit:

- abgeschlossener 3-jähriger gastgewerblicher Lehre
- abgeschlossener 2-jähriger gastgewerblicher Lehre und 1 Jahr qualifizierter Berufserfahrung im Gastgewerbe
- abgeschlossener sonstiger Lehre und 2 Jahren qualifizierter Berufserfahrung im Gastgewerbe
- Praktika, die im Rahmen einer Ausbildung an einer anerkannten Schweizer Hotelfachschule absolviert und anerkannt wurden.

Eine Dispensation vom Einsatz in den Praktikumsbereichen hängt von der Art der Vorbildung ab:

Hotel- und Gastrofachleute GFG, EFZ Hotel- Kommunikationsfachmann/-frau, EFZ Hotelfachmann/-frau	Dispensiert von Beherbergung und Gastronomie
---	--

EFZ Restaurationsfachmann/-frau EFZ Koch/Köchin EFZ Systemgastronomiefachmann/-frau	Dispensiert von Gastronomie
---	-----------------------------

EFZ KV HGT	Dispensiert von Beherbergung
------------	------------------------------

Praktika anderer anerkannter Hotelfachschulen	Dispensiert von bereits absolvierten Bereichen
---	--

Mehrjährige Berufserfahrung Andere Lehrabschlüsse	Individueller Entscheid nach Absprache mit der Schule (sur Dossier)
--	--

Der Nachweis über die Vorbildung muss von der/dem Studierenden mit den entsprechenden Diplomen und Arbeitszeugnissen erbracht werden. Die Bedingungen zur Erfüllung der Praktika im Rahmen der Ausbildung an der SSTH müssen bis zum Start des letzten akademischen Semesters erfüllt sein (siehe Kapitel 13, Anerkennung der Praktika).

## 6 Anforderungen an Praktikumsbetriebe

---

Praktikumsbetriebe müssen über einen zur Ausbildung geeigneten Arbeitsplatz und über fachkompetente Mitarbeitende vor Ort verfügen. Der Praktikumsbetrieb benennt eine Praktikumsverantwortliche / einen Praktikumsverantwortlichen als Ansprechperson für Praktikantinnen/Praktikanten und die Schule und erstellt für das Praktikum einen Ausbildungsplan bzw. eine Stellenbeschreibung (siehe Kapitel 9, Praktikumsvertrag).

## 7 Vorbereitung auf das Praktikum

---

Die Praktikumsworkshops mit den dazu gehörenden Einzelgesprächen im 1. und 2. Schulsemester bilden die Grundlage der Praktikumsvorbereitung und sind für alle Studierenden obligatorisch. In den Workshops wird mit den Studierenden der Bewerbungsprozess professionalisiert und die Praktikumsauflagen und -aufgaben sowie die Vertragsinhalte thematisiert. Dazu bietet die Praktikumsbetreuung der SSTH auf Wunsch individuelle Coachings und Beratungen an.

## 8 Suche nach Praktikumsstellen

---

Studierende mit sehr guten Kenntnissen in der Sprache des gewünschten Praktikumsbetriebs und einschlägiger Arbeitserfahrung in der Schweiz (siehe Kapitel 4, Ort der Praktika), suchen unter Berücksichtigung der Vorgaben des Praktikumsreglements ihre Praktikumsstellen grundsätzlich in eigener Verantwortung. Die SSTH Praktikumsbetreuung unterstützt dabei alle Studierenden auf Wunsch beratend mit Hilfe des schuleigenen Netzwerks und öffentlichen sowie internen Stellenplattformen.

Bei ungenügenden Sprachkenntnissen (Schweizer Landessprachen) ist die Vermittlung und Organisation von Praktikumsstellen für das erste Praktikum in der Schweiz primär Aufgabe der Schule, die in Zusammenarbeit mit den Studierenden und den Praktikumsbetrieben wahrgenommen wird.

Die Verantwortung für die Abwicklung eines professionellen Bewerbungsprozesses liegt bei den Studierenden. Von allen Studierenden wird erwartet, dass sie sich in der Bewerbungsphase adäquat und dem Standard der SSTH entsprechend präsentieren.

## 9 Praktikumsvertrag

---

Zu Beginn des Praktikums muss der Schule ein Praktikumsvertrag vorliegen.

Praktikumsvertrag Schweiz über die SSTH	In der Regel wird der Praktikumsvertrag von der Schule ausgestellt und zwischen den Vertragsparteien Praktikumsbetrieb, Studierende/r und SSTH abgeschlossen. Der/die Studierende oder der Betrieb meldet dafür der SSTH Praktikumsbetreuung die Kontaktdaten, den Praktikumsbereich und die Praktikumsdauer. Der Vertrag wird von der SSTH erstellt und an die Vertragsparteien weitergegeben.
---	---

Praktikumsvertrag Schweiz	Verträge, die ein Schweizer Betrieb direkt mit dem Praktikanten oder der Praktikantin abschliesst, müssen auf den Grundlagen des Schweizerischen
---------------------------	--

über den Betrieb	Obligationenrechts bzw. des L-GAV beruhen. Der/die Studierende legt der SSTH Praktikumsbetreuung eine Kopie des Vertrags und die Angaben der Kontaktperson vor. Die SSTH schickt dem Betrieb eine Schulbestätigung und die schriftliche Vereinbarung für den Trägerschaftsbeitrag zu (siehe Kapitel 15, Schulgebühren während der Praktika).
Praktikumsvereinbarung Ausland	Für ein Praktikum im Ausland wird von der SSTH eine schriftliche Praktikumsvereinbarung (Internship Agreement) zwischen Betrieb, Praktikant/in und Schule erstellt. Der/die Studierende oder der Betrieb meldet dafür der SSTH Praktikumsbetreuung die Kontaktdaten, den Praktikumsbereich und die Praktikumsdauer. Zusätzlich kann der ausländische Praktikumsbetrieb einen eigenen Vertrag ausstellen. Eine Kopie des Vertrags, wird der SSTH zugestellt. Die Rechnung für den Trägerschaftsbeitrag wird im Ausland in der Regel von den Studierenden übernommen (siehe Kapitel 15, Schulgebühren während der Praktika).
Ausbildungsprogramm	Zwingender Bestandteil jedes Praktikumsvertrags / jeder Praktikumsvereinbarung ist ein vom Praktikumsbetrieb erstelltes Ausbildungsprogramm oder eine adäquate Stellenbeschreibung.

## 10 Betreuung während der Praktika

---

Die SSTH Praktikumsbetreuung ist Ansprechpartnerin für Betriebe und Studierende in allen Belangen, die das Praktikum tangieren. Sie kontrolliert die Aufgaben und Erfüllung der Auflagen gemäss Studien- und Praktikumsreglement und führt mit allen Studierenden pro Praktikumssemester ein Praktikumsgespräch durch. Mit Studierenden im Ausland findet dieses telefonisch oder per Skype statt. In der Schweiz werden die Studierenden nach Möglichkeit vor Ort besucht.

## 11 Probleme während der Praktika

---

Die Studierenden lösen Probleme und Schwierigkeiten im Praktikum soweit es geht selbstständig. Die Praktikumsbetreuung kann jederzeit zur Unterstützung und Beratung beigezogen werden. Bei Schwierigkeiten, die nicht alleine gelöst werden oder eine Auflösung des Praktikumsvertrags zur Folge haben können, muss die Praktikumsbetreuung rechtzeitig im Voraus informiert werden.

## 12 Vorzeitige Auflösung des Praktikumsvertrags

---

Für eine vorzeitige Auflösung des Praktikumsvertrags müssen wichtige Gründe von Seiten des Betriebs und/oder der Praktikantin / des Praktikanten vorliegen. Die Schule muss im Voraus über einen geplanten Praktikumsabbruch in Kenntnis gesetzt werden.

Ein Praktikumsabbruch kann zur Nichtanerkennung des Praktikums und damit zum Absolvieren eines zusätzlichen Praktikums führen. Insbesondere wenn die begleitenden Praktikumsaufgaben und die Beurteilung durch den Betrieb nicht vorliegen oder nicht innerhalb von kurzer Zeit eine An-

schlussstelle gefunden werden kann, muss für die Praktikumserfüllung evtl. ein zusätzliches Semester investiert werden.

## 13 Anerkennung der Praktika

---

Die SSTH Praktikumsbetreuung führt und aktualisiert laufend für jede Studierende / jeden Studierenden die «Übersicht Praxiserfüllung». Die Praktikumszeit gilt als bestanden, wenn folgende Kriterien erfüllt sind:

Fristgerechte Abgabe der Praktikumsaufgaben

Die **Praktikumsaufgaben** für die Schule müssen zu den vorgegebenen Abgabeterminen und der Aufgabenstellung entsprechend, eingereicht worden sein.

Arbeitszeugnis und Schlussbeurteilung zwei Wochen **nach** Start des Folgeseesters.

Die genügend bewertete **Schlussbeurteilung** (durch den Praktikumsbetrieb erstellt und unterschrieben) und das **Arbeitszeugnis** (als Nachweis für Dauer und Inhalt des Praktikums) müssen **spätestens zwei Wochen<sup>2</sup> nach Semesterstart** eingereicht werden.

**Die zeitlichen Mindesteinsätze** in den einzelnen Arbeitsfeldern während der Ausbildung an der Höheren Fachschule (siehe Kapitel 5.2., Einsatzdauer in den einzelnen Praktikumsbereichen) und die geforderte Gesamtdauer von 24 Monaten Arbeitserfahrung in Hotellerie und Gastronomie (siehe Kapitel 2.3, Voraussetzungen für die Diplomübergabe) müssen bis zum Start des letzten akademischen Semesters erfüllt sein.

## 14 Nicht-Bestehen eines Praktikumssemesters

---

Wer die Voraussetzungen für die Anerkennung eines Praktikums nicht erfüllt (siehe Kapitel 13), hat das Praktikumssemester nicht bestanden und darf nicht ins folgende akademische Semester eintreten.

### 14.1 Wiederholung eines Praktikums

---

Nicht bestandene Praktika können innerhalb von 12 Monaten, vor Eintritt in das nächsthöhere akademische Semester einmal wiederholt werden. Nach dieser Frist oder nach dem zweiten nicht bestandenen Praktikumssemester, scheidet der/die Studierende ohne Diplomabschluss aus der Schule aus.

### 14.2 Ungenügende Schlussbeurteilung durch den Betrieb

---

Fällt die Bewertung durch den Betrieb ungenügend aus, darf das laufende Schulsemester inkl. aller Prüfungen bis zum Ende besucht werden, danach wird das nicht bestandene Praktikum wiederholt. Das Kolloquium (Verteidigung der Diplomarbeit) wird erst dann durchgeführt, wenn alle Nachweise zur Erfüllung der Praktika erbracht worden sind, da das Kolloquium den finalen Teil, des abschließenden Qualifikationsverfahrens darstellt.

## 15 Schulgebühren während der Praktika

---

Für Studierende, welche ihr Praktikum in einem Schweizer Betrieb absolvieren, bezahlt der Praktikumsbetrieb der SSTH einen **Trägerschaftsbeitrag** von CHF **200.–** (exkl. MwSt.) **pro Praktikumsmonat**. Mit dem Trägerschaftsbeitrag unterstützen die Betriebe die Ausbildung von künftigen Fach- und Führungskräften für die Hotellerie und Gastronomie und decken einen Teil der Ausbildungskosten ab.

Der Trägerschaftsbeitrag darf den Praktikantinnen und Praktikanten in der Schweiz nicht in Abzug gebracht werden, wenn sie zum L-GAV Praktikumslohn beschäftigt werden. Praktikumsbetriebe die nicht der Branche Hotellerie/Gastronomie angehören, übernehmen den Trägerschaftsbeitrag nicht immer (Verhandlungssache zwischen Studierenden und Betrieb). In diesem Fall wird der Trägerschaftsbeitrag den Studierenden in Rechnung gestellt. Bei Praktika im Ausland entfällt der Trägerschaftsbeitrag.

## 16 Inkrafttreten

---

Das Praktikumsreglement der SSTH AG wurde von der Geschäftsleitung genehmigt und tritt per 01.01.2020 in Kraft. Es ersetzt alle vorangegangenen Bestimmungen.