

## **Unterrichtsmaterial 3. Zyklus**

# **«Hotellerie und Gastronomie»**



# Hotellerie und Gastronomie

## Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
1	<b>Hotellerie und Gastronomie – früher, heute und morgen</b>	<p>Die SuS lernen die historischen Hintergründe der Schweiz als Tourismusland kennen.</p> <p>Sie können eigene Ideen in einem Projekt einbringen und diese verständlich darstellen.</p>	<p>Die SuS erhalten einen Überblick zur Entwicklung des Tourismus in der Schweiz. Sie ordnen Aussagen korrekt zu und beantworten anschliessend Fragen dazu.</p> <p>Die SuS entwerfen einen Flyer oder Mini-Prospekt für eine selbstgewählte (Ferien-) Region.</p> <p>Die SuS entwerfen als Gruppe das Hotel oder Restaurant der Zukunft. Dabei bringen sie eigene Ideen und Überlegungen ein, die sie anschliessend präsentieren.</p>	EA / PA, GA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Ev. Tablet, Laptop, PC für Recherche</p> <p>Präsentationsmaterial</p>	90'
2	<b>Wirtschaftliche Aspekte der Hotellerie und Gastronomie</b>	<p>Die SuS können die Bedeutung der Hotellerie und Gastronomie für die Schweiz und die Schweizer Bevölkerung einschätzen.</p> <p>Sie können Zahlen, Fakten und eigene Gedanken darstellen, begründen und interpretieren.</p>	<p>Als Einstieg befragen die SuS Personen zu ihrem Verhalten im Bereich Hotel und Gastronomie.</p> <p>Sie tragen die Ergebnisse zusammen und stellen diese strukturiert dar.</p> <p>Anhand von Zahlenspielerien erfahren sie die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz.</p>	GA, EA / PA	<p>Notizmaterial</p> <p>PC, Tablet, Laptop oder Flipchart, Poster</p> <p>Arbeitsblätter</p> <p>Ev. Taschenrechner</p>	90'
3	<b>Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie</b>	<p>Die SuS können Informationen zu den einzelnen Berufen recherchieren und strukturieren.</p> <p>Die SuS können die eigenen Stärken, Schwächen und Wünsche an eine Ausbildung reflektieren und Schlüsse zur Berufswahl ziehen.</p>	<p>Die SuS befassen sich mit einzelnen Berufen, recherchieren Informationen dazu und vergleichen die eigenen Stärken und Schwächen mit den Anforderungen der Berufe.</p> <p>Für schnelle SuS stehen themenverwandte Zusatzaufgaben zur Verfügung.</p>	EA / PA	<p>PC, Tablet, Laptop</p> <p>Kopfhörer</p> <p>Ev. Arbeitsblätter in ausgedruckter Form</p>	45'

# Hotellerie und Gastronomie

## Lektionsplan



Nr.	Thema	Worum geht es? / Ziele	Inhalt und Action	Sozialform	Material	Zeit
4	<b>Gäste aus aller Welt</b>	<p>Die SuS setzen sich mit den Eckdaten des Schweizer Tourismus auseinander und können daran angelegte Fragestellungen beantworten.</p> <p>Die SuS können in Rollenspielen auf Situationen reagieren und eigene Überlegungen einbringen.</p> <p>Die SuS erkennen die Ansprüche und Herausforderungen, die sprachliche und kulturelle Unterschiede in der Gastronomie und Hotellerie mit sich bringen können.</p>	<p>Das Modul ist verschiedene Sequenzen unterteilt: Diskussion, ausgehend von einer Grafik «Tourismus 2021»</p> <p>Partnerarbeit zur Herkunft von Touristen in der Schweiz</p> <p>Zuordnung von Sprachen</p> <p>Rollenspiele rund um sprachliche und kulturelle Spannungsfelder im Bereich Hotel und Gastronomie</p> <p>Logical und Zahlenspielerei (Zusatzaufgaben)</p>	GA, EA, PA, GA, EA	<p>Arbeitsblätter</p> <p>Ev. Requisiten für Rollenspiele</p> <p>Ev. Taschenrechner</p>	90'

Die Zeitangaben sind Annahmen für den ungefähren Zeitrahmen und können je nach Klasse, Unterrichtsniveau und -intensität schwanken!

### Lehrplanbezug:

#### **Räume, Zeiten, Gesellschaften - RZG.5.2**

Die Schülerinnen und Schüler können aufzeigen, wie Menschen in der Schweiz durch wirtschaftliche Veränderungen geprägt werden und wie sie die Veränderungen gestalten.

Die Schülerinnen und Schüler können die Entwicklung der Erwerbssektoren am Beispiel der Schweiz aufzeigen und erläutern (z.B. Veränderungen der Anzahl Bauernhöfe in der Schulgemeinde, Entwicklung der Anzahl Beschäftigten in den drei Erwerbssektoren im 19. und 20. Jahrhundert in der Schweiz). Wandel von der Agrar- zur Industrie- und zur Dienstleistungsgesellschaft; Schweiz als Auswanderungs- und Einwanderungsland

#### **Berufliche Orientierung – BO.2.1 und BO.2.2**

Die Schülerinnen und Schüler können sich mit Hilfe von Informations- und Beratungsquellen einen Überblick über das schweizerische Bildungssystem verschaffen.

Die Schülerinnen und Schüler können einen persönlichen Bezug zur Arbeitswelt herstellen und Schlüsse für ihre Bildungs- und Berufswahl ziehen.

#### **Wirtschaft, Arbeit, Haushalt – WAH.1.2 und WAH.1.3**

Die Schülerinnen und Schüler können Anforderungen und Gestaltungsspielräume in Arbeitswelten vergleichen.

Die Schülerinnen und Schüler können die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen.

# Hotellerie und Gastronomie

## Lektionsplan



Ergänzungen/Varianten				
Legende	EA = Einzelarbeit / Plenum = die ganze Klasse / GA = Gruppenarbeit / PA = Partnerarbeit / SuS = Schülerinnen und Schüler / LP = Lehrperson			
Verwendete Symbole und Bedeutung				
	<b>Auftrag</b>	<b>Recherche</b>	<b>Diskussion</b>	<b>Link / Video</b>
Kontaktadressen	<b>HotellerieSuisse</b> Monbijoustrasse 130 3001 Bern  0041 31 370 42 65	<b>GastroSuisse</b> Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich  0041 44 377 52 10		
Eigene Notizen				

# Hotellerie und Gastronomie

Informationen für die Lehrperson



## 01 – Hotellerie und Gastronomie früher, heute, morgen

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS erhalten einen Überblick zur Entwicklung des Tourismus in der Schweiz. Sie ordnen Aussagen korrekt zu und beantworten anschliessend Fragen dazu.</p> <p>Die SuS entwerfen einen Flyer oder Mini-Prospekt für eine selbstgewählte (Ferien-) Region.</p> <p>Die SuS entwerfen als Gruppe das Hotel oder Restaurant der Zukunft. Dabei bringen sie eigene Ideen und Überlegungen ein, die sie anschliessend präsentieren.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS lernen die historischen Hintergründe der Schweiz als Tourismusland kennen.</li><li>• Sie können eigene Ideen in einem Projekt einbringen und diese verständlich darstellen.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Ev. Tablet, Laptop, Computer für Recherche</li><li>• Präsentationsmaterial (z. B. Flipchart, Beamer, etc.)</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA / PA, GA
<b>Zeit</b>	90'

### Zusätzliche Informationen:

- Historisches Lexikon der Schweiz: Tourismus  
<https://hls-dhs-dss.ch/de/articles/014070/2022-03-08/>
- HotellerieSuisse: Geschichte  
<https://www.hotelleriesuisse.ch/de/verband-und-geschaefsstelle/portraet/geschichte>

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Touristen entdecken die Schweiz



Verbinde die Sätze unten, so dass die Aussagen Sinn machen.  
Dadurch erhältst du einen Überblick zur Entwicklung des Tourismus in der Schweiz.

Ende des 18. Jahrhunderts strömten die ersten Touristen in die Schweiz, insbesondere in den Alpenraum.

Während vielerorts in Europa noch Kriege tobten, galt die Schweiz als sicheres Reiseland mit einer unberührten Natur.

Konnten bisher vor allem Reiche in die Schweiz reisen und die Bergwelt genießen, ...

Durch die grösseren Massen an Touristen, insbesondere aus England, durch den Reisesepionier Thomas Cook, ...

Eine wahre Glanzzeit für den Tourismus läutete Ende des 19. Jahrhunderts die Eröffnung verschiedener ...

Einen längeren Einbruch im Tourismusgeschäft musste die Schweiz während der Weltkriegszeit, bis etwas 1950 hinnehmen.

Nach dem Kriegsende erwachte die Reiselust von Neuem. Auch die Schweiz profitierte davon, nun reisten auch vermehrt ...

Zwar gibt es insbesondere im 21. Jahrhundert eine starke ausländische Konkurrenz für den Schweizer Tourismus, ...

Heute gibt es für Touristen aus aller Welt eine breite Palette an Angeboten zu entdecken.

... wurde auch der Bau von Hotels vorangetrieben. Sowohl in Städten als auch auf dem Land wurde eifrig gebaut.

Ob Wintersport, Wellness, Alpentourismus oder Geschäftsreisen, es gibt allerlei verschiedene Möglichkeiten.

Inspiziert durch Dichter wie Goethe und Lord Byron wollten auch sie die gewaltige Bergwelt erkunden und bezwingen.

... Alpentunnels ein. Dadurch wurden die Reisen schneller, günstiger und leichter. Auch Bergbahnen wurden vermehrt gebaut.

Allerdings waren die Wege dazumal noch unsicher und teilweise gefährlich und die Unterkünfte sehr einfach.

... Familien und Wintertouristen die Schweiz. Die Saison konnte entsprechend von bisher 4 Monaten in den Winter verlängert werden.

... änderte sich das zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit dem Aufkommen der Eisenbahn.

Während dieser Zeit half der Bund den Betrieben u.a. mit Krediten und Senkungen der Bahnpreise.

... allerdings blieb die Schweiz immer ein beliebtes Reiseland. Auch aus Übersee (Amerika, Asien) reisen viele Touristen an.



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Touristen entdecken die Schweiz – Fragen



Hast du die Facts über den Tourismus in der Schweiz genau studiert?  
Dann sind diese Fragen bestimmt kein Problem für dich.

Was lockte in den Anfängen die Touristen in erster Linie in die Schweiz?

- die blauen Seen
- die Einkaufsmeilen in den Städten
- die grünen Wälder
- die unberührte Bergwelt



Wer waren die ersten «Werbepostboten» für Reisen in die Schweiz?

- bekannte Dichter aus dem Ausland
- Kreuzritter auf der Durchreise
- Influencer auf Tiktok
- Sportreporter für Skirennen

Welche Gefahren und Unannehmlichkeiten warteten auf die ersten Touristen in der Schweiz?

- Wilde Tiere
- Einfache Unterkünfte
- Gefährliche Wege
- Verschmutzte Luft
- Angriffslustige Räuberbanden
- Häufige Erdbeben

Durch was wurden Reisen in die Schweiz nicht nur für Reiche bezahlbar?

- Schnelle Autobahnen
- Aufkommen der Eisenbahn
- Billigflüge nach Zürich und Bern
- Übernachten im Heustall

Was führt im 20. Jahrhundert zu einem Einbruch im Tourismusgeschäft der Schweiz?

- die beiden Weltkriege
- Streik in den Wintersportorten
- Einführung des Euro
- Hochwasser und Berggrutsch

Weshalb konnte die Hotellsaison nach dem Kriegsende verlängert werden?

- Neue, wärmere Decken für die Hotelbetten
- Aufkommen des Wintertourismus
- Verlängerung der Schulferien
- Beheizte Strassen im Winter

Was bietet die Schweiz heute für Touristen an Attraktionen und Erlebnissen? Nenne mind. drei.

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hotels und Restaurants heute



Stellt euch vor, ihr werdet als Tourismusdirektorinnen und -direktoren beauftragt, einen Ferienort mit seinen Hotels und Restaurants im Ausland zu bewerben und mögliche Gäste dafür zu begeistern.

**Diskutiert die folgenden Fragen und einigt euch auf ein gemeinsames Projekt.**

Welcher Ort wäre das? Warum gerade dieser Ort? Was bietet er Touristen?

.....

.....

.....

.....

Was fehlt an diesem Ort noch? Was müsste gebaut, verbessert, erneuert werden?

.....

.....

Was wäre der Slogan (Werbeflyer) für diesen Ort?

.....



Gestaltet nun einen Flyer oder einen kleinen Prospekt, den man an einer Tourismusmesse verteilen könnte. Wichtig sind kreative und ansprechende Formulierungen, schöne Bilder, Zeichnungen oder Fotos und natürlich alle wichtigen Informationen für Feriengäste aus aller Welt.



### **Wusstest du schon ... ?**

*Das älteste Hotel der Schweiz steht in Zürich (Hotel Marktgasse, seit 1425).*

*Das grösste Hotel befindet sich in Genf (Hotel Starling, 496 Zimmer).*

*Das höchstgelegene Hotel steht auf dem Gornergrat (Kulmhotel, 3100 m.ü.M.).*

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hotels und Restaurants heute – Factsheet und Linkliste



Hier findet ihr eine Sammlung an Facts und Informationen über die Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz. Diese können euch beim Erstellen des Flyers oder Prospekts behilflich sein.

### Facts (Stand Oktober 2022)

**143'008 Hotelzimmer** stehen in der Schweiz zur Verfügung.

**76'000** Personen arbeiten in der Schweizer Hotellerie.

In der Schweiz warten **102 5-Stern-Hotels** und **16 1-Stern Hotels** auf Gäste.

Die **grösste Anzahl an Hotelzimmer und Betten** bietet der Kanton Graubünden, gefolgt von Bern, Zürich und Wallis.

Über **6400 Lernende** absolvieren eine Lehre im Bereich Hotellerie und Gastronomie.

**235'800 Personen** sind in der Schweizer Gastronomie angestellt.

**3/4 der Gäste** in Schweizer Restaurants wohnen auch in der Schweiz.

Jeden Tag verpflegen sich in der Schweiz ca. **2.9 Mio. Menschen** ausser Haus.

### Links

#### **berufehotelgastro.ch: Lehrberufe in Hotellerie und Gastronomie**

Wer arbeitet in der Hotellerie und Gastronomie? Was sind die Aufgaben der einzelnen Personen?

<https://www.berufehotelgastro.ch/>

#### **HotellerieSuisse: Branchenverzeichnis**

Übersicht über die Hotels und Unterkünfte der Schweiz

<https://www.hotelleriesuisse.ch/de/branche-und-politik/branchenverzeichnis>

#### **Gastro.ch: Gastroführer Schweiz**

Übersicht über die Restaurants in der Schweiz

<https://www.gastro.ch/>

#### **HotellerieSuisse: Facts and Figures**

Zahlen und Fakten zur Hotellerie in der Schweiz

<https://www.hotelleriesuisse.ch/de/branche-und-politik/kennzahlen/wirtschaftskennzahlen>

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hotels und Restaurants der Zukunft

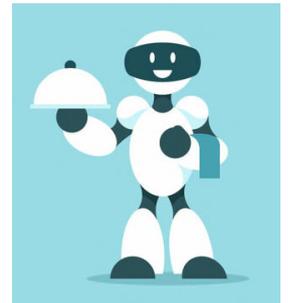


Erstellt in der Gruppe eine Präsentation. Darin sollt ihr vorstellen, wie euer Hotel oder Restaurant der Zukunft aussieht. Die Leitfragen unten können beim Erstellen der Inhalte helfen.

### Leitfragen

#### Allgemein

- Wie oder von wem werden Gäste in der Zukunft empfangen?
- Wie können Reservationen vorgenommen werden?
- Wie läuft die Bezahlung ab?
- Wie sehen die Gebäude aus?
- Kommen die Gäste mit dem eigenen Fahrzeug an? Wo werden diese untergebracht?



#### Hotel

- Wie läuft der Check-In ab?
- Wie kommt das Gepäck der Gäste ins Hotelzimmer?
- Wie sieht das Zimmer aus? Welche Gadgets und Möglichkeiten gibt es dort?
- Welche Angebote können die Gäste nutzen?
- Welche Berufe braucht es, damit das Hotel funktioniert?

#### Restaurant

- Wie gelangen die Gäste zu ihrem Tisch?
- Worauf sitzen die Gäste? Sitzen sie an einem Tisch?
- Welche Gerichte werden angeboten?
- Wie gelangen die Gerichte und Getränke zu den Gästen?
- Welche Gadgets gibt es für Gäste, Mitarbeiter\*innen in der Küche und im Service?
- Welche Berufe braucht es, damit das Restaurant funktioniert?

- Natürlich können auch weitere kreative Ideen einfließen. Je einfallsreicher desto besser!
- Bereitet euer Projekt in einer Präsentation mit Bildern, Skizzen, Videos usw. auf.



**Hier zwei Videos mit Ideen anderer zur Inspiration:**

<https://youtu.be/-h6d-H-7UDk> (Future Hotel Dubai)

<https://youtu.be/TRHqxQK3CX8> (The Restaurant of the Future)

# Hotellerie und Gastronomie

Lösungsvorschlag



## Lösungsvorschlag

### Touristen entdecken die Schweiz

Ende des 18. Jahrhunderts strömten die ersten Touristen in die Schweiz, insbesondere in den Alpenraum.

Während vielerorts in Europa noch Kriege tobten, galt die Schweiz als sicheres Reiseland mit einer unberührten Natur.

Konnten bisher vor allem Reiche in die Schweiz reisen und die Bergwelt genießen, ...

Durch die grösseren Massen an Touristen, insbesondere aus England, durch den Reisepionier Thomas Cook ...

Eine wahre Glanzzeit für den Tourismus läutete Ende des 19. Jahrhunderts die Eröffnung verschiedener ...

Einen längeren Einbruch im Tourismusgeschäft musste die Schweiz während der Weltkriegszeit, bis etwa 1950 hinnehmen.

Nach dem Kriegsende erwachte die Reiselust von Neuem. Auch die Schweiz profitierte davon, nun reisten auch vermehrt ...

Zwar gibt es insbesondere im 21. Jahrhundert eine starke ausländische Konkurrenz für den Schweizer Tourismus ...

Heute gibt es für Touristen aus aller Welt eine breite Palette an Angeboten zu entdecken.

*Inspiziert durch Dichter wie Goethe und Lord Byron wollten auch sie die gewaltige Bergwelt erkunden und bezwingen.*

*Allerdings waren die Wege dazumal noch unsicher und teilweise gefährlich und die Unterkünfte sehr einfach.*

*... änderte sich das zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit dem Aufkommen der Eisenbahn.*

*... wurde auch der Bau von Hotels vorangetrieben. Sowohl in Städten als auch auf dem Land wurde eifrig gebaut.*

*... Alpentunnels ein. Dadurch wurden die Reisen schneller, günstiger und leichter. Auch Bergbahnen wurden vermehrt gebaut.*

*Während dieser Zeit half der Bund den Betrieben u.a. mit Krediten und Senkungen der Bahnpreise.*

*... Familien und Wintertouristen die Schweiz. Die Saison konnte entsprechend von bisher 4 Monaten in den Winter verlängert werden.*

*... allerdings blieb die Schweiz immer ein beliebtes Reiseland. Auch aus Übersee (Amerika, Asien) reisen viele Touristen an.*

*Ob Wintersport, Wellness, Alpentourismus oder Geschäftsreisen, es gibt allerlei verschiedene Hotelformen.*

# Hotellerie und Gastronomie

Lösungsvorschlag



## Touristen entdecken die Schweiz – Fragen

Was lockte in den Anfängen die Touristen in erster Linie in die Schweiz?

- die blauen Seen
- die Einkaufsmeilen in den Städten
- die grünen Wälder
- die unberührte Bergwelt**

Wer waren die ersten «Werbebotschafter» für Reisen in die Schweiz?

- bekannte Dichter aus dem Ausland**
- Kreuzritter auf der Durchreise
- Influencer auf Tiktok
- Sportreporter für Skirennen

Welche Gefahren und Unannehmlichkeiten warteten auf die ersten Touristen in der Schweiz?

- Wilde Tiere
- Einfache Unterkünfte**
- Gefährliche Wege**
- Verschmutzte Luft
- Angriffslustige Räuberbanden
- Häufige Erdbeben

Durch was wurden Reisen in die Schweiz nicht nur für Reiche bezahlbar?

- Schnelle Autobahnen
- Aufkommen der Eisenbahn**
- Billigflüge nach Zürich und Bern
- Übernachten im Heustall

Was führt im 20. Jahrhundert zu einem Einbruch im Tourismusgeschäft der Schweiz?

- die beiden Weltkriege**
- Streik in den Wintersportorten
- Einführung des Euro
- Hochwasser und Bergbrüche

Weshalb konnte die Hotellsaison nach dem Kriegsende verlängert werden?

- Neue, wärmere Decken für die Hotelbetten
- Aufkommen des Wintertourismus**
- Verlängerung der Schulferien
- Beheizte Strassen im Winter

Was bietet die Schweiz heute für Touristen an Attraktionen und Erlebnissen? Nenne mind. drei.

*Wintersport (Ski, Snowboard, Langlauf, Rodeln usw.)*

*Sommersport (Wandern, Biken, Wassersport usw.)*

*Wellness*

*Sightseeing (Wahrzeichen, Schlösser, historische Altstädte, Museen usw.)*

*Shoppingmöglichkeiten*

*Natur (Bergwelt, Seen, Flüsse, Wälder usw. entdecken)*

# Hotellerie und Gastronomie

Informationen für die Lehrperson



## 02 – Wirtschaftliche Bedeutung der Hotellerie und Gastronomie

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Als Einstieg befragen die SuS Personen zu ihrem Verhalten im Bereich Hotel und Gastronomie.</p> <p>Sie tragen die Ergebnisse zusammen und stellen diese strukturiert dar.</p> <p>Anhand von Zahlenspielerien erfahren sie die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus, der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS können die Bedeutung der Hotellerie und Gastronomie für die Schweiz und die Schweizer Bevölkerung einschätzen.</li><li>• Sie können Zahlen, Fakten und eigene Gedanken darstellen, begründen und interpretieren.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Notizmaterial für Strassenumfrage</li><li>• Computer, Tablet, Laptop oder Flipchart, Poster</li><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Ev. Taschenrechner</li></ul>
<b>Sozialform</b>	GA, EA / PA
<b>Zeit</b>	90'

### Zusätzliche Informationen:

- Schweizer Tourismusverband: Schweizer Tourismus in Zahlen (Broschüre)  
<https://www.stv-fst.ch/de/stiz>
- Bei der Befragung können eigene Fragen der SuS ergänzt werden.

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Wie wichtig ist die Gastronomie und Hotellerie für die Schweiz? – Strassenumfrage



Tragt eure Vermutungen zu den Fragen unten in die vorgegebenen Felder ein. Befragt anschliessend mindestens 5 Leute zu ihrem Verhalten im Bereich Hotellerie und Gastronomie. Vergleicht nun die Vermutungen und die ermittelten Zahlen.

- Achtet darauf, Personen aus verschiedenen Altersgruppen und sowohl Frauen als auch Männer zu befragen.
- Fragt höflich an, ob die Personen kurz Zeit für eine Umfrage haben und erklärt ihnen, weshalb ihr diese durchführt.
- Die Befragungen werden anonym durchgeführt, so dass keine Rückschlüsse auf die Antworten der einzelnen Personen gezogen werden können.

### Gastronomie:



Wie oft verpflegen Sie sich im Durchschnitt in einem Restaurant?

mehrmals pro Woche     einmal pro Woche     einmal im Monat     weniger

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

Wenn Sie sich im Restaurant verpflegen, ist das hauptsächlich ...

Frühstück     Mittagessen     Abendessen     anderes

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

Wie reservieren Sie ihren Tisch im Restaurant?

per Telefon     per Internet     über eine App     gar nicht

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hotellerie:



Wie viele Nächte pro Jahr verbringen Sie durchschnittlich in einem Hotel?

- mehr als 21 Nächte       14 - 21 Nächte       7 - 14 Nächte       weniger als 7 Nächte

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

Wenn Sie auswärts übernachten, tun Sie das am häufigsten in ...

- einem Hotel       in einer Ferienwohnung       auf einem Campingplatz  
 in einer Jugendherberge       in einer Berghütte       anderes: .....

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

Wie viele Personen in Ihrem familiären Umfeld arbeiten in der Gastronomie oder Hotellerie?

- niemand       1 bis 2       3 bis 5       mehr als 5

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

Was nutzen Sie, wenn Sie ein Hotelzimmer reservieren?

- Telefon       Hotelhomepage       Buchungssapp       Reisebüro       anderes

Das wird am häufigsten genannt (Vermutung): .....

---

→ Bedankt euch bei der befragten Person für ihre Bereitschaft und die Zeit.



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Wie wichtig ist die Gastronomie und Hotellerie für die Schweiz? – Auswertung



In den Tabellen unten könnt ihr nun eure gesammelten Antworten eintragen. So habt ihr einen Überblick über die häufigsten Nennungen und könnt diese mit euren Vermutungen vergleichen.

Frage 1 «Anzahl Verpflegungen auswärts»	Anzahl Nennungen
Mehrmals pro Woche	
Einmal pro Woche	
Einmal im Monat	
Weniger	

Frage 2 «Art der Verpflegungen auswärts»	Anzahl Nennungen
Frühstück	
Mittagessen	
Abendessen	
Anderes	

Frage 3 «Tischreservation Restaurant»	Anzahl Nennungen
Telefon	
Internet	
App	
Gar nicht	

Frage 4 «Hotelnächte pro Jahr»	Anzahl Nennungen
21 und mehr	
14 bis 21	
7 bis 14	
Weniger als 7 Nächte	

Frage 5 «Übernachtungsart»	Anzahl Nennungen
Hotel	
Ferienwohnung	
Campingplatz	
Jugendherberge	
Berghütte	
Anderes	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



Frage 6 «Familie in Gastro und Hotel»	Anzahl Nennungen
Niemand	
1 bis 2	
3 bis 5	
Mehr als 5	

Frage 7 «Reservation Hotelzimmer»	Anzahl Nennungen
Telefon	
Homepage Hotel	
Buchungsapp	
Reisebüro	
Anderes	

Hier haben wir mit unseren Vermutungen richtig gelegen:

.....

.....

.....

Hier lagen wir mit den Vermutungen falsch:

.....

.....

.....

Das hat uns erstaunt:

.....

.....

Die Durchführung der Befragungen war für uns ... :

.....

.....

.....



Stellt die erfragten Zahlen nun zusammen mit einer anderen Gruppe übersichtlich dar, so dass ihr diese der Klasse präsentieren könnt.

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Schweizer Tourismus in Zahlen



Löse die Aufgaben unten, um einen Überblick zu der wirtschaftlichen Bedeutung der Gastronomie und Hotellerie in der Schweiz zu erhalten.

Jährlich übernachteten 2021 45.9 Millionen Gäste in der Schweiz. Davon gastierten 29.6 Millionen in offiziellen Hotels. Wie hoch ist der Prozentsatz an Gästen, die in der sogenannten Parahotellerie (z. B. Ferienwohnungen, Zeltplätze u.ä.) logierten?

.....

Der Tourismus in der Schweiz erwirtschaftete 2020 Einnahmen von 31.855 Milliarden. Davon waren 10.1 Milliarden von ausländischen Gästen in der Schweiz eingenommen worden. Wie viel Prozent der Einnahmen stammen demnach von inländischen Gästen?

.....

235'800 Personen arbeiten schweizweit in der Gastronomie. Total gehen 5.1 Millionen Menschen in der Schweiz einer Arbeit nach. Wie viel Prozent arbeiten also in der Gastronomie?

.....

Viele Gäste kommen zum Wandern in die Schweiz. Dies auch wegen der schönen Wanderwege über 66'279 Kilometer. Wie lange müsstest du mit einer Geschwindigkeit von 5 km/h marschieren, wenn du alle Wege komplett abwandern möchtest?

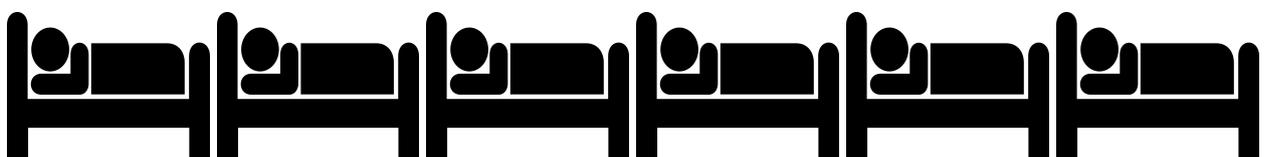
.....

Der Kanton Graubünden ist Spitzenreiter im Bereich der Hotelbetten. Insgesamt stehen 39'031 Betten zur Verfügung. Wenn jedes Bett 2 Meter lang ist und alle Betten aneinandergereiht werden, wie lange wäre diese Reihe?

.....

Bis wohin würde die Bettenreihe von deinem Wohnort aus reichen?

.....



# Hotellerie und Gastronomie

Lösungsvorschlag



## Lösungsvorschlag

### Schweizer Tourismus in Zahlen

2021 übernachteten 45.9 Millionen Gäste in der Schweiz. Davon gastierten 29.6 Millionen in offiziellen Hotels. Wie hoch ist der Prozentsatz an Gästen, die in der sogenannten Parahotellerie (z. B. Ferienwohnungen, Zeltplätze u.ä.) logierten?

*40.202 % (auf drei Stellen nach dem Komma gerundet)*

Der Tourismus in der Schweiz erwirtschaftete 2020 Einnahmen von 31.855 Milliarden. Davon waren 10.1 Milliarden von ausländischen Gästen in der Schweiz eingenommen worden. Wie viel Prozent der Einnahmen stammen demnach von inländischen Gästen?

*68.3 %*

235'800 Personen arbeiten schweizweit in der Gastronomie. Total gehen 5.1 Millionen Menschen in der Schweiz einer Arbeit nach. Wie viel Prozent arbeiten also in der Gastronomie?

*4.62 %*

Viele Gäste kommen zum Wandern in die Schweiz. Dies auch wegen der schönen Wanderwege über 66'279 Kilometer. Wie lange müsstest du mit einer Geschwindigkeit von 5 km/h marschieren, wenn du alle Wege komplett abwandern möchtest?

*13'256 Stunden = 552.325 Tage = 1.5 Jahre (gerundet)*

Der Kanton Graubünden ist Spitzenreiter im Bereich der Hotelbetten. Insgesamt stehen 39'031 Betten zur Verfügung. Wenn jedes Bett 2 Meter lang ist und alle Betten aneinandergereiht werden, wie lange wäre diese Reihe?

*2 x 39'031 = 78'062 Meter -> 78.062 Kilometer*

Bis wohin würde die Bettenreihe von deinem Wohnort aus reichen?

*Individuelle Antworten, je nach Wohnort. Beispiel: Strecke Zürich – Basel (Luftlinie ca. 80 Kilometer)*

# Hotellerie und Gastronomie

Informationen für die Lehrperson



## 03 – Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Die SuS befassen sich mit einzelnen Berufen, recherchieren Informationen dazu und vergleichen die eigenen Stärken und Schwächen mit den Anforderungen der Berufe.</p> <p>Für schnelle SuS stehen themenverwandte Zusatzaufgaben zur Verfügung.</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS können Informationen zu den einzelnen Berufen recherchieren und strukturieren.</li><li>• Die SuS können die eigenen Stärken, Schwächen und Wünsche an eine Ausbildung reflektieren und Schlüsse zur Berufswahl ziehen.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• PC, Tablet, Laptop für Präsentation und Aufträge, empfohlen sind Kopfhörer, damit die Filme mit Ton angeschaut werden können.</li><li>• Ev. Arbeitsblätter in ausgedruckter Form, falls nicht digital gearbeitet wird.</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA / PA
<b>Zeit</b>	45'

---

### Zusätzliche Informationen:

- Berufe hotelgastro, GastroSuisse und HotellerieSuisse:  
<https://www.berufehotelgastro.ch/>
  - Instagram-Kanal – berufehotelgastro mit vielen Bild- und Videobeiträgen:  
<https://www.instagram.com/berufehotelgastro/>
-

# Hotellerie und Gastronomie

Informationen für die Lehrperson



## Vorgehen

Das Modul ist als digitale Berufserkundung konzipiert. Die Schülerinnen und Schüler können ausgehend von einer Leadpräsentation direkt die Informationen für die einzelnen Berufe, dazugehörige Aufträge und multimediale Quellen erreichen.

Die Präsentation verlinkt direkt auf die Arbeitsblätter, die einzelnen Informationsvideos und führt Schritt für Schritt durch die verschiedenen Berufsbilder.

### Vorgestellte Berufsbilder:

- Hotelfachfrau/-mann EFZ, Hotellerieangestellte/-r EBA
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ
- Kauffrau/-mann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)
- Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/-r EBA
- Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Restaurantangestellte/-r EBA
- Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ

## Didaktische und methodische Anmerkungen

Der Aufbau des Moduls ermöglicht eine selbständige Erkundung der Berufe durch die Schülerinnen und Schüler. Die Aufträge und Informationen sind so aufbereitet, dass die Bedienung nach einer kurzen Einführung durch die Lehrperson selbsterklärend ist.

Vor der Arbeit an den Berufsbildern kann mit Hilfe des Dokumentes «Interessen und Neigungen» festgestellt werden, welches Berufsbild mit den eigenen Stärken und Vorlieben einhergeht.

Die Präsentation zu den Berufsbildern kann in Einzelarbeit, Partnerarbeit, aber auch aufgeteilt in verschiedene Gruppen bearbeitet werden. Denkbar ist beispielsweise, dass sich Interessengruppen bilden, die sich jeweils mit einem Berufsbild befassen.

Anschliessend kann ein Austausch, eine Präsentation der gefundenen Informationen oder ein Gruppenpuzzle durchgeführt werden.

Sämtliche Unterlagen und Dateien sind auch im kiknet-LearnHub, der werbefreien Plattform für Schülerinnen und Schüler zu finden (<https://www.kiknet-learnhub.com/berufehotelgastro>).

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Zusatzaufgabe 1 - Wortsuchrätsel

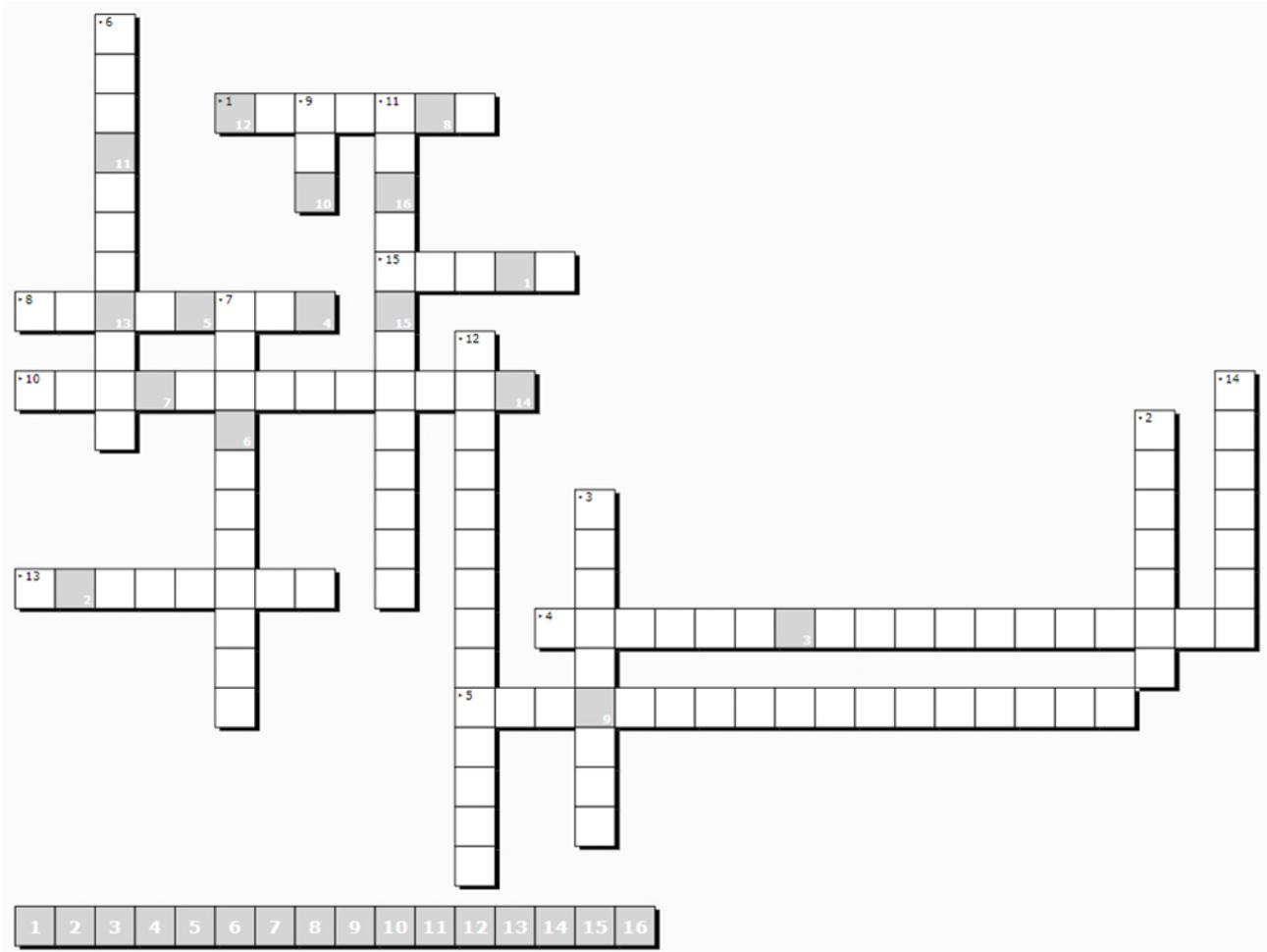


In der Hotellerie und Gastronomie gibt es viele verschiedene Tätigkeiten. 16 davon sind im Wortsuchrätsel unten versteckt – findest du sie alle?

W	X	L	N	K	U	I	Y	Z	H	W	N	A	G	X	Z	S	G	P	V	O	G	F
P	R	O	O	T	Y	S	E	Z	W	I	T	H	J	N	K	F	N	Y	C	W	B	D
M	O	A	J	I	O	L	G	U	D	C	D	E	L	P	M	T	Y	V	Y	S	E	K
Q	J	B	O	S	S	E	M	P	F	A	N	G	E	N	B	Q	C	G	W	D	Q	D
A	H	U	W	E	Y	W	X	W	L	K	C	B	E	B	V	O	L	G	S	R	Q	D
M	R	P	A	R	W	U	R	N	I	O	L	E	R	X	X	G	M	D	M	G	P	U
L	P	L	S	V	I	F	E	Q	U	X	S	T	W	W	V	I	I	D	U	H	S	V
I	K	A	C	I	I	C	I	Y	R	S	X	R	W	B	L	L	S	A	K	I	S	J
R	M	N	H	E	Z	F	N	K	Q	A	N	E	Y	D	N	B	F	T	L	M	Y	T
S	N	E	E	R	L	C	I	G	E	S	M	U	S	X	X	M	O	B	X	Y	F	E
E	K	N	N	E	H	U	G	N	A	L	Y	E	D	T	O	H	U	M	S	D	B	Z
M	D	H	C	N	A	G	E	H	O	L	F	N	L	Y	V	Q	S	B	H	E	P	D
E	H	U	R	G	H	U	N	U	M	N	N	E	F	J	R	K	D	U	U	K	F	J
Q	L	M	E	U	H	V	Q	X	F	U	I	Y	Q	Y	U	K	T	C	J	O	Y	D
E	K	U	S	K	O	M	M	U	N	I	Z	I	E	R	E	N	F	H	N	R	W	U
G	T	A	E	H	L	W	R	U	F	B	B	S	T	G	W	T	O	E	S	I	B	R
H	N	U	R	P	W	T	J	N	T	W	Y	U	M	I	X	E	N	N	S	E	E	E
H	H	D	V	Y	I	M	O	I	R	N	K	O	C	H	E	N	S	B	E	R	R	B
I	R	R	I	B	E	R	E	C	H	N	E	N	T	U	B	C	K	I	P	E	A	V
W	W	Z	E	X	Q	O	D	D	T	E	L	E	F	O	N	I	E	R	E	N	T	T
U	L	C	R	F	W	P	Y	J	E	N	P	V	Y	X	G	S	F	M	I	E	E	D
N	P	F	E	V	N	W	F	K	O	O	R	D	I	N	I	E	R	E	N	G	N	N
H	F	Y	N	J	V	O	P	F	Y	P	M	L	B	M	I	T	E	O	R	Y	F	I



## Zusatzaufgabe 2 - Kreuzworträtsel



## Zusatzaufgabe 2 – Kreuzworträtsel Fragen

1. Sorgt für leckeres Essen (weibl.)
2. Dort stehen im Hotelzimmer kalte Getränke und Snacks.
3. Empfangstresen im Hotel
4. Bedient im Restaurant die Gäste (männl.)
5. Spezialistin für schnelles Kochen und Planen
6. Gerät zur Reinigung von Hotelzimmern
7. Ein Hotelzimmer bestellen
8. Erstellt Rechnungen für Hotels und Restaurants (weibl.)
9. Kurzform für Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis
10. Braucht man, um mit Gästen aus dem Ausland zu kommunizieren.
11. Ist u.a. für die Dekoration im Hotel zuständig (männl.)
12. Dieser Sinn ist beim Kochen wichtig.
13. Bereich im Hotel zum Entspannen
14. Darüber können Buchungen und Anfragen entgegengenommen werden.
15. Anderes Wort für Hotelhalle

# Hotellerie und Gastronomie

Lösungsvorschlag



## Lösungsvorschlag

### Wortsuchrätsel

W	X	L	N	K	U	I	Y	Z	H	W	N	A	G	X	Z	S	G	P	V	O	G	F
P	R	O	O	T	Y	S	E	Z	W	I	T	H	J	N	K	F	N	Y	C	W	B	D
M	O	A	J	I	O	L	G	U	D	C	D	E	L	P	M	T	Y	V	Y	S	E	K
Q	J	B	O	S	S	E	M	P	F	A	N	G	E	N	B	Q	C	G	W	D	Q	D
A	H	U	W	E	Y	W	X	W	L	K	C	B	E	B	V	O	L	G	S	R	Q	D
M	R	P	A	R	W	U	R	N	I	O	L	E	R	X	X	G	M	D	M	G	P	U
L	P	L	S	V	I	F	E	Q	U	X	S	T	W	W	V	I	I	D	U	H	S	V
I	K	A	C	I	I	C	I	Y	R	S	X	R	W	B	L	L	S	A	K	I	S	J
R	M	N	H	E	Z	F	N	K	Q	A	N	E	Y	D	N	B	F	T	L	M	Y	T
S	N	E	E	R	L	C	I	G	E	S	M	U	S	X	X	M	O	B	X	Y	F	E
E	K	N	N	E	H	U	G	N	A	L	Y	E	D	T	O	H	U	M	S	D	B	Z
M	D	H	C	N	A	G	E	H	O	L	F	N	L	Y	V	Q	S	B	H	E	P	D
E	H	U	R	G	H	U	N	U	M	N	N	E	F	J	R	K	D	U	U	K	F	J
Q	L	M	E	U	H	V	Q	X	F	U	I	Y	Q	Y	U	K	T	C	J	O	Y	D
E	K	U	S	K	O	M	M	U	N	I	Z	I	E	R	E	N	F	H	N	R	W	U
G	T	A	E	H	L	W	R	U	F	B	B	S	T	G	W	T	O	E	S	I	B	R
H	N	U	R	P	W	T	J	N	T	W	Y	U	M	I	X	E	N	N	S	E	E	E
H	H	D	V	Y	I	M	O	I	R	N	K	O	C	H	E	N	S	B	E	R	R	B
I	R	R	I	B	E	R	E	C	H	N	E	N	T	U	B	C	K	I	P	E	A	V
W	W	Z	E	X	Q	O	D	D	T	E	L	E	F	O	N	I	E	R	E	N	T	T
U	L	C	R	F	W	P	Y	J	E	N	P	V	Y	X	G	S	F	M	I	E	E	D
N	P	F	E	V	N	W	F	K	O	O	R	D	I	N	I	E	R	E	N	G	N	N
H	F	Y	N	J	V	O	P	F	Y	P	M	L	B	M	I	T	E	O	R	Y	F	I

#### Versteckte Tätigkeiten:

RESERVIEREN

BERECHNEN

WASCHEN

KOMMUNIZIEREN

EMPFANGEN

REINIGEN

PLANEN

SERVIEREN

KOORDINIEREN

BETREUEN

TELEFONIEREN

BUCHEN

BERATEN

DEKORIEREN

MIXEN

KOCHEN



# Arbeiten in der Gastronomie und Hotellerie



Appetit auf Karriere? - Im Gastgewerbe wirst du satt!

**Klicke zum  
Starten auf  
ein Bild!**



# Auf zur interaktiven Berufserkundung!

**So funktioniert es:**



**Klicke auf die Berufsbilder, um zu den einzelnen Berufen zu gelangen.**



**In den Folien findest du auch Videos, starte sie mit einem Klick.**



**Mit einem Klick auf das Bild unten rechts gelangst du an weitere Infos.**



**Mit dem Pfeil unten links kehrst du zur Übersicht zurück.**

**Let's go!  
Klicke hier.**

# Sechs unterschiedliche Berufe, in denen du 5 Sterne erlangen und deine Talente ausleben kannst.

Klicke auf die Bilder, um mehr zu erfahren!



Kauffrau / Kaufmann EFZ  
Hotel-Gastro-Tourismus  
(HGT)



Köchin/Koch EFZ  
Küchenangestellte/-r EBA



Fachfrau/-mann Hotellerie-  
Hauswirtschaft EFZ  
Praktiker -in Hotellerie-  
Hauswirtschaft EBA



Hotel-Kommunikations-  
fachfrau/ -mann EFZ



Systemgastronomiefachfrau/  
-mann EFZ  
Systemgastronomiepraktiker/in  
EBA (ab 2025)



Restaurantfachfrau/ -  
mann EFZ  
Restaurantangestellte/ -r  
EBA

# Kauffrau / Kaufmann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)

Während der Ausbildung zur Hotel-Kauffrau oder zum Hotel-Kaufmann nimmst du an der **Reception** des Betriebs **Reservationen** für Hotelzimmer entgegen und stehst mit dem **Tourismusbüro**, den **Behörden** und den **Reiseveranstaltern** in Verbindung.

Du erstellst **Lohnabrechnungen** und kümmerst dich um den **Zahlungsverkehr**.

Deine Arbeitsplätze sind die **Reception** und das **Büro**.



Klicke auf das Video!



Hier geht's zu den Aufträgen!



# Fachfrau/-mann Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Für dich sind die **Hotelzimmer** dein Reich.

Durch deinen Einsatz fühlt sich der Gast in seinen vier Wänden wohl. Du kümmerst dich um die **Zimmerreinigung**, die **Wäscherei**, die **Dekorationen** oder den **Frühstückservice**.

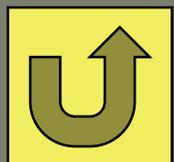
Bei der EFZ-Ausbildung berätst und betreust du im dritten Lehrjahr die Gäste an der **Reception**.



Klicke auf das Video!



Hier geht's zu den Aufträgen!



# Hotel-Kommunikationsfachfrau / Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ

Das Hotel ist deine Bühne, die Gäste deine Fans.  
Während der Ausbildung zur Hotel-Kommunikations-  
fachfrau / zum Hotel-Kommunikationsfachmann dreht sich  
alles rund um die **Kommunikation**.

Damit du weisst, wie die Fäden auch im Hintergrund  
zusammenlaufen, arbeitest du zu Beginn der Ausbildung in  
der **Küche** und der **Hauswirtschaft**.

Anschliessend bist du bereit für die **Front** und erhältst  
deine Einsätze im **Service** und an der **Reception**.



Klicke auf das Video!



Hier geht's zu den Aufträgen!



# Köchin EFZ / Koch EFZ Küchenangestellte /-r EBA

Mit deiner Arbeit überraschst du die Gäste täglich aufs Neue!

Du planst den **Tagesablauf**, nimmst frische und vorbereitete **Produkte** entgegen und kontrollierst, ob die **Qualität** einwandfrei ist.

Du lernst, wie du aus hochwertigen, saisonalen Lebensmitteln **schmackhafte Speisen** zubereitest und sie auf dem Teller **attraktiv anrichtest**.



Klicke auf das Video!



Hier geht's zu den Aufträgen!



# Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann EFZ Restaurantangestellte /-r EBA

Du sorgst dafür, dass sich der Gast gut aufgehoben fühlt:  
Als Restaurantfachfrau bzw. als Restaurantfachmann  
**begrüsst** du die Gäste herzlich und **begleitest** sie zu  
ihrem Tisch.

Du weißt alles Wichtige über **Speisen und Getränke** und  
**berätst** die Gäste bei der Auswahl.

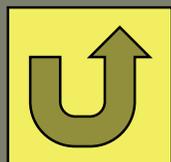
Im Hintergrund kannst du einfache **Gerichte selber  
zubereiten** und **unterschiedliche Cocktails mischen**,  
zudem **pflegst** und **reinigst** du die Einrichtungen,  
Maschinen und Geräte im Restaurantbereich.



Klicke auf das Video!



Hier geht's zu den Aufträgen!



# Systemgastronomiefachfrau /-mann EFZ Systemgastronomiepraktiker/in EBA (ab 2025)

Als **Organisationstalent** planst du in der Systemgastronomie die Arbeitsteilung in den verschiedenen Bereichen des **Restaurants** und **koordinierst** Tätigkeiten, die nach einem bestimmten Muster ablaufen müssen.

Somit sorgst du als Systemgastronomiefachfrau oder als Systemgastronomiefachmann dafür, dass sich der Gast **gut und schnell verpflegen** kann und er seinen **Aufenthalt** genießt.



Klicke auf das Video!



Hier geht's zu den Aufträgen!



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## 04a – Meine Interessen und Stärken



Kreuze im Fragebogen unten an, welche Beschreibungen **auf dich** zutreffen.

A/D	sauber	A/C/E/F	freundlich	A/D	ordnungsliebend
A/D/E	zuverlässig	A/D/F	teamorientiert	A/B	kontaktfreudig
A/B/C	organisiert	B/F	administrativ	D	kreativ
B/C	sprachbegabt	C	selbstsicher	E	detailorientiert
B	sozial	C/F	zahlenbegabt	A/D/F	neugierig
A	gründlich	A	aufmerksam	A/E	selbständig
A/E	flexibel	F	schnell	D/F	kulinarisch interessiert
A/D/E/F	belastbar	E/F	höflich	E	einführend



Was ist dir persönlich **wichtig**?  
Wähle die 5 bis 8 treffendsten Begriffe aus.

A/B/D	Ordnung	D/E/F	Teamarbeit	B/C	Fremdsprachen
B/C	Struktur	D/F	Kochen	D	Hygiene
C	Schreiben	A	Sauberkeit	C/F	Umgang mit Zahlen
B/C/E	Freundlichkeit	D/E/F	Kreativität	D	Neues ausprobieren
A/B	Fremde Kulturen	D/F	Essen	A/B/C/E/F	Kontakt mit Menschen
E	Genauigkeit	D/E/F	Action	A/B/C/D	Abwechslung

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



Wie oft hast du die folgenden Buchstaben ausgewählt?

A ..... B ..... C .....

D ..... E ..... F .....

Diese Berufsbilder passen zu den einzelnen Buchstaben:

- |          |  |                       |
|----------|--|-----------------------|
| <b>A</b> | Hotelfachfrau/-mann EFZ, Hotellerieangestellte/-r EBA      | <input type="radio"/> |
| <b>B</b> | Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann EFZ                     | <input type="radio"/> |
| <b>C</b> | Kauffrau/-mann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)            | <input type="radio"/> |
| <b>D</b> | Köchin/Koch EFZ, Küchenangestellte/-r EBA                  | <input type="radio"/> |
| <b>E</b> | Restaurantfachfrau/-mann EFZ, Restaurantangestellte/-r EBA | <input type="radio"/> |
| <b>F</b> | Systemgastronomiefachfrau/-mann EFZ                        | <input type="radio"/> |

Starte nun die Präsentation «Arbeiten in der Hotellerie und Gastronomie», um das ausgewählte Berufsbild und weitere spannende Berufe kennenzulernen.



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Fachfrau/-mann Hotellerie- Hauswirtschaft EFZ Praktiker/-in Hotellerie- Hauswirtschaft EBA

### Die Hotelzimmer sind dein Reich!

**Hey! Grossartig, dass du dich für meine Berufsausbildung interessierst!**

Informiere dich über diese tolle und vielseitige Ausbildung, so dass du den Steckbrief unten möglichst vollständig ausfüllen kannst.



Stichwort	Notizen
<b>Anforderungen, Voraussetzungen</b>	
<b>Tätigkeiten</b>	
<b>Berufsschule</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	
<b>Lehrdauer</b>	
<b>Wo gibt es (Schnupper-) Lehrstellen in meiner Nähe?</b>	
<b>Weitere wichtige Informationen</b>	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hier gibt's mehr Informationen zu den Ausbildungen:



Hotelfachfrau/-fachmann EFZ:

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/fachmann-hotellerie-hauswirtschaft-efz-fachfrau-hotellerie-hauswirtschaft-efz/>

Hotellerieangestellte/-r EBA

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/fachmann-hotellerie-hauswirtschaft-efz-fachfrau-hotellerie-hauswirtschaft-efz-2/>

## Persönliche Auswertung:

Das sind für mich die Sonnenseiten dieser Ausbildung:



.....

.....

.....

.....

Das sind für mich die Schattenseiten dieser Ausbildung:



.....

.....

.....

.....

Diese Fragen habe ich noch nicht klären können und brauche mehr Informationen dazu:



.....

.....

.....

Ich interessiere mich für eine Schnupperlehre zu dieser Ausbildung:

Ja

Nein

eventuell

ich weiss noch nicht

Das sind meine weiteren Schritte in der Berufswahl:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial

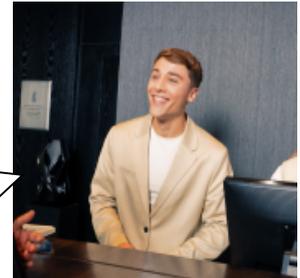


## Hotel-Kommunikationsfachfrau / -mann EFZ

### Das Hotel ist deine Bühne!

**Hey! Grossartig, dass du dich für meine Berufsausbildung interessierst!**

Informiere dich über diese tolle und vielseitige Ausbildung, so dass du den Steckbrief unten möglichst vollständig ausfüllen kannst.



Stichwort	Notizen
<b>Anforderungen, Voraussetzungen</b>	
<b>Tätigkeiten</b>	
<b>Berufsschule</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	
<b>Lehrdauer</b>	
<b>Wo gibt es (Schnupper-) Lehrstellen in meiner Nähe?</b>	
<b>Weitere wichtige Informationen</b>	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hier gibt's mehr Informationen zur Ausbildung:



Hotel-Kommunikationsfachfrau / -mann EFZ

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/hotel-kommunikationsfachmann-efz-hotel-kommunikationsfachfrau-efz-3/>

<https://www.berufsberatung.ch/dyn/show/1900?lang=de&idx=30&id=10353>

## Persönliche Auswertung:

Das sind für mich die Sonnenseiten dieser Ausbildung:



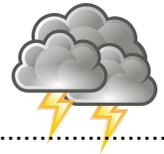
.....

.....

.....

.....

Das sind für mich die Schattenseiten dieser Ausbildung:



.....

.....

.....

.....

Diese Fragen habe ich noch nicht klären können und brauche mehr Informationen dazu:



.....

.....

.....

Ich interessiere mich für eine Schnupperlehre zu dieser Ausbildung:

Ja       Nein       eventuell       ich weiss noch nicht

Das sind meine weiteren Schritte in der Berufswahl:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial

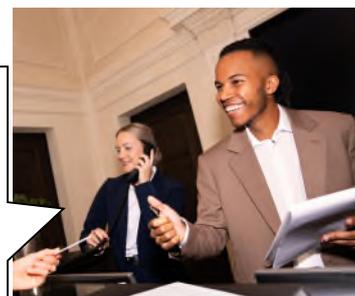


## Kauffrau / Kaufmann EFZ Hotel-Gastro-Tourismus (HGT)

### Klasse und Kasse: Beides dein Thema!

**Hey! Grossartig, dass du dich für meine Berufsausbildung interessierst!**

Informiere dich über diese tolle und vielseitige Ausbildung, so dass du den Steckbrief unten möglichst vollständig ausfüllen kannst.



Stichwort	Notizen
<b>Anforderungen, Voraussetzungen</b>	
<b>Tätigkeiten</b>	
<b>Berufsschule</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	
<b>Lehrdauer</b>	
<b>Wo gibt es (Schnupper-) Lehrstellen in meiner Nähe?</b>	
<b>Weitere wichtige Informationen</b>	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hier gibt's mehr Informationen zu den Ausbildungen:



Kauffrau / Kaufmann EFZ HGT

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/kaufmann-efz-hotel-gastro-tourismus-hgt-kauffrau-efz-hotel-gastro-tourismus-hgt/>

<https://www.berufsberatung.ch/dyn/show/1900?lang=de&idx=30&id=3104>

## Persönliche Auswertung:



Das sind für mich die Sonnenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....



Das sind für mich die Schattenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....



Diese Fragen habe ich noch nicht klären können und brauche mehr Informationen dazu:

.....

.....

.....

Ich interessiere mich für eine Schnupperlehre zu dieser Ausbildung:

Ja       Nein       eventuell       Ich weiss noch nicht

Das sind meine weiteren Schritte in der Berufswahl:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Köchin / Koch EFZ, Küchenangestellte /-r EBA

### Lieber flambieren als studieren!

**Hey! Grossartig, dass du dich für meine Berufsausbildung interessierst!**

Informiere dich über diese tolle und vielseitige Ausbildung, so dass du den Steckbrief unten möglichst vollständig ausfüllen kannst.



Stichwort	Notizen
<b>Anforderungen, Voraussetzungen</b>	
<b>Tätigkeiten</b>	
<b>Berufsschule</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	
<b>Lehrdauer</b>	
<b>Wo gibt es (Schnupper-) Lehrstellen in meiner Nähe?</b>	
<b>Weitere wichtige Informationen</b>	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hier gibt's mehr Informationen zu den Ausbildungen:



Köchin / Koch EZF

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/koch-efz-koechin-efz/>

<https://www.berufsberatung.ch/dyn/show/1900?lang=de&idx=30&id=2992>

Küchenangestellte /-r EBA

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/koch-efz-koechin-efz-3/>

<https://www.berufsberatung.ch/dyn/show/1900?lang=de&idx=30&id=5724>

## Persönliche Auswertung:



Das sind für mich die Sonnenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....



Das sind für mich die Schattenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....



Diese Fragen habe ich noch nicht klären können und brauche mehr Informationen dazu:

.....

.....

.....

Ich interessiere mich für eine Schnupperlehre zu dieser Ausbildung:

Ja       Nein       eventuell       ich weiss noch nicht

Das sind meine weiteren Schritte in der Berufswahl:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Restaurantfachfrau /-mann EFZ, Restaurantangestellte /-r EBA

### Dein Amuse-Bouche? Ein Lächeln!

**Hey! Grossartig, dass du dich für meine Berufsausbildung interessierst!**

Informiere dich über diese tolle und vielseitige Ausbildung, so dass du den Steckbrief unten möglichst vollständig ausfüllen kannst.



Stichwort	Notizen
<b>Anforderungen, Voraussetzungen</b>	
<b>Tätigkeiten</b>	
<b>Berufsschule</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	
<b>Lehrdauer</b>	
<b>Wo gibt es (Schnupper-) Lehrstellen in meiner Nähe?</b>	
<b>Weitere wichtige Informationen</b>	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hier gibt's mehr Informationen zu den Ausbildungen:



Restaurantfachfrau /-mann EFZ

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/restaurantfachmann-efz-restaurantfachfrau-efz/>

[Restaurantfachmann/-frau EFZ - berufsberatung.ch](https://berufehotelgastro.ch/berufe/restaurantfachmann-efz-restaurantfachfrau-efz/)

Restaurantangestellte /-r EBA

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/restaurantfachmann-efz-restaurantfachfrau-efz-2/>

[Restaurantangestellte/r EBA - berufsberatung.ch](https://berufehotelgastro.ch/berufe/restaurantfachmann-efz-restaurantfachfrau-efz-2/)

## Persönliche Auswertung:



Das sind für mich die Sonnenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....



Das sind für mich die Schattenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....



Diese Fragen habe ich noch nicht klären können und brauche mehr Informationen dazu:

.....

.....

.....

Ich interessiere mich für eine Schnupperlehre zu dieser Ausbildung:

Ja       Nein       eventuell       ich weiss noch nicht

Das sind meine weiteren Schritte in der Berufswahl:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ Systemgastronomiepraktiker/in EBA (ab 2025)

**Bist du schnell, kommst du weit!**

**Hey! Grossartig, dass du dich für meine Berufsausbildung interessierst!**

Informiere dich über diese tolle und vielseitige Ausbildung, so dass du den Steckbrief unten möglichst vollständig ausfüllen kannst.



Stichwort	Notizen
<b>Anforderungen, Voraussetzungen</b>	
<b>Tätigkeiten</b>	
<b>Berufsschule</b>	
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b>	
<b>Lehrdauer</b>	
<b>Wo gibt es (Schnupper-) Lehrstellen in meiner Nähe?</b>	
<b>Weitere wichtige Informationen</b>	

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Hier gibt's mehr Informationen zu den Ausbildungen:



Systemgastronomiefachfrau / -mann EFZ

<https://berufehotelgastro.ch/berufe/systemgastronomiefachmann-efz-systemgastronomiefachfrau-efz/>

[Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ - berufsberatung.ch](https://www.systemgastronomiefachmann-berufsberatung.ch)

## Persönliche Auswertung:



Das sind für mich die Sonnenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....

.....



Das sind für mich die Schattenseiten dieser Ausbildung:

.....

.....

.....

.....



Diese Fragen habe ich noch nicht klären können und brauche mehr Informationen dazu:

.....

.....

.....

Ich interessiere mich für eine Schnupperlehre zu dieser Ausbildung:

Ja       Nein       eventuell       ich weiss noch nicht

Das sind meine weiteren Schritte in der Berufswahl:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Informationen für die Lehrperson



## 04 – Gäste aus aller Welt

<b>Arbeitsauftrag</b>	<p>Das Modul ist verschiedene Sequenzen unterteilt:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1) Diskussion, ausgehend von einer Grafik «Tourismus 2021»</li><li>2) Partnerarbeit zur Herkunft von Touristen in der Schweiz</li><li>3) Zuordnung von Sprachen</li><li>4) Rollenspiele rund um sprachliche und kulturelle Spannungsfelder im Bereich Hotellerie und Gastronomie</li><li>5) Logical und Zahlenspielerei (Zusatzaufgaben)</li></ol> <p>Die einzelnen Sequenzen können losgelöst und beliebiger Reihenfolge bearbeitet werden (z. B. als Postenarbeit / Mini-Werkstatt).</p>
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Die SuS setzen sich mit den Eckdaten des Schweizer Tourismus auseinander und können daran angelehnte Fragestellungen beantworten.</li><li>• Die SuS können in Rollenspielen auf Situationen reagieren und eigene Überlegungen einbringen.</li><li>• Die SuS erkennen die Ansprüche und Herausforderungen, die sprachliche und kulturelle Unterschiede in der Hotellerie und Gastronomie mit sich bringen können.</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Arbeitsblätter</li><li>• Ev. Requisiten für Rollenspiele</li><li>• Ev. Taschenrechner</li></ul>
<b>Sozialform</b>	GA, EA, PA, GA, EA
<b>Zeit</b>	90'

### Zusätzliche Informationen:

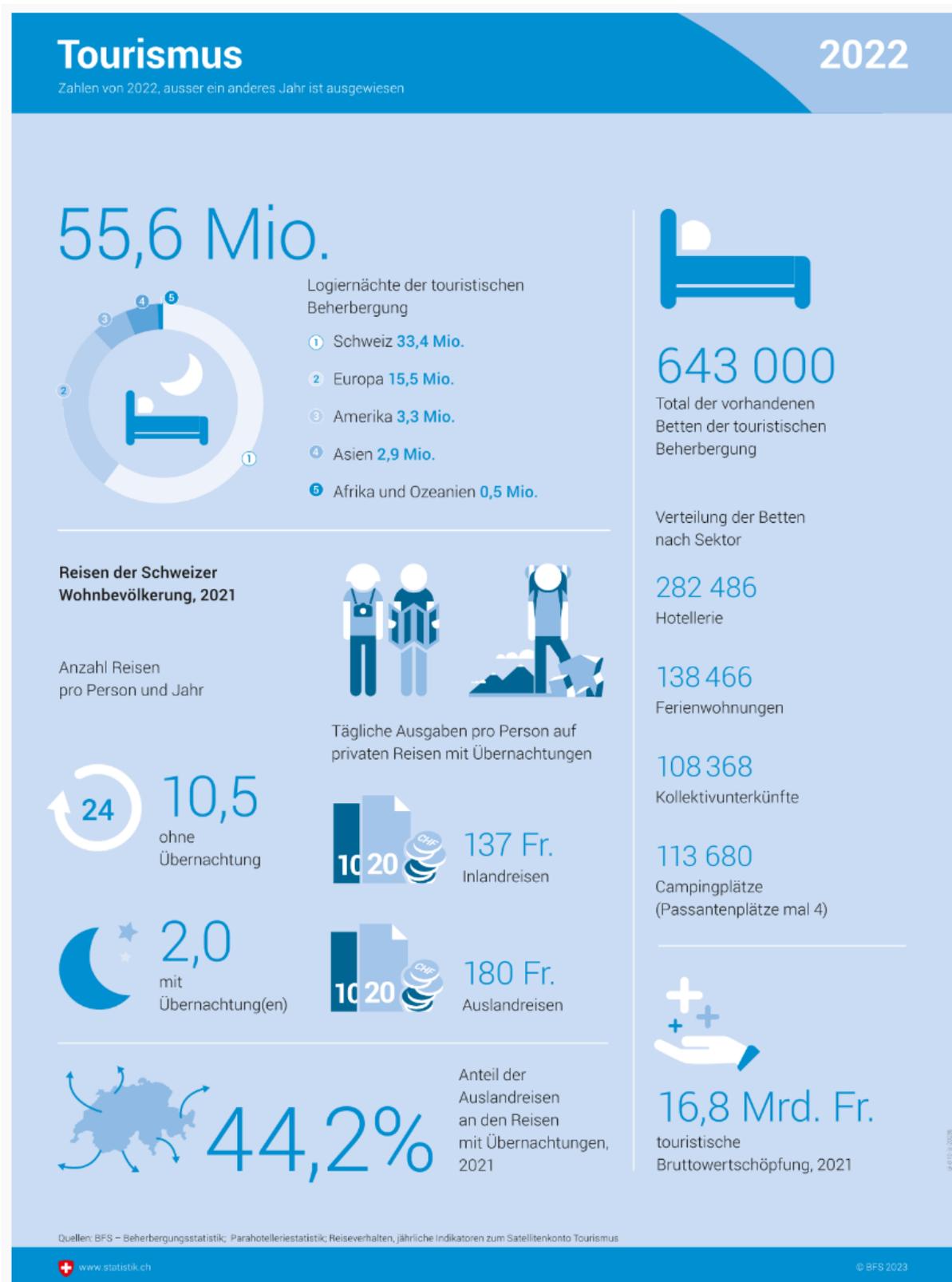
- HotellerieSuisse: Branchenkenzahlen – Facts and Figures  
<https://www.hotelleriesuisse.ch/de/branche-und-politik/kennzahlen/wirtschaftskennzahlen#c4928>
- Bundesamt für Statistik: Tourismus  
<https://www.bfs.admin.ch/bfs/de/home/statistiken/tourismus.html>
- HotellerieSuisse: Gästebroschüren zum interkulturellen Verständnis  
<https://www.hotelleriesuisse.ch/de/leistungen-und-support/marketing-und-kommunikation/interkulturelles-verstaendnis>

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Gäste aus aller Welt – Übersicht und Diskussionsgrundlage



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Diskussionsfragen



Die folgenden Fragen zur Grafik «Tourismus – Zahlen von 2022» können im Plenum oder als Gruppendiskussion diskutiert werden.

- 1) Die Grafik zeigt das Reiseverhalten in der Schweiz, aber dass der Schweizer Bevölkerung. Aus welchen Gründen wird eine solche Statistik wohl erstellt?
- 2) Betrachtet den oberen Teil der Grafik mit dem Titel «55.6 Mio.». Was kann man daraus alles ablesen?
- 3) Welche Schlüsse würdet ihr als HotelbesitzerIn daraus ableiten? Was wären die Konsequenzen für eure Hotel?
- 4) Gibt es bei den Logiernächten in der Schweiz eine Zahl oder eine aufgeführte Region, die dich überrascht?
- 5) Zu den 643000 Betten für touristische Beherbergung gehören auch sogenannte «Kollektivunterkünfte». Was könnte damit gemeint sein?
- 6) Der mittlere Teil der Statistik bezieht sich auf Reisen der Schweizer Bevölkerung im Jahre 2021. Welche Angaben oder Zahlen sind euch speziell aufgefallen und wieso?
- 7) Welche Zahlen und Angaben, die in der Grafik nicht aufgeführt sind, würden euch im Bereich Tourismus und Reisen noch interessieren?
- 8) Wo in der Schweiz sind wohl die meisten Touristen anzutreffen und wieso genau dort?



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Wer besucht die Schweiz?



Kannst du erraten, woher die Übernachtungsgäste aus dem Ausland stammen, welche die Schweiz im Jahre 2021 besucht haben? Markiere die Top-5 Herkunftsländer, aus denen deiner Meinung nach die meisten Gäste in der Schweiz übernachteten.

A collection of 15 rounded rectangular boxes, each containing the name of a country. The countries listed are: USA, Vereinigtes Königreich, Frankreich, Südafrika, Schweden, Deutschland, Japan, Italien, Kanada, Türkei, Peru, Israel, Indien, and Russland.

**Wie kommst du zu deiner Annahme? Begründe deine Auswahl.**

.....  
.....

**Hier kannst du deine Vermutungen überprüfen:**

[Hotellerie: Ankünfte und Logiernächte der geöffneten Betriebe nach Jahr, Monat, Kanton, Herkunftsland und Indikator. PxWeb \(admin.ch\)](#)

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Wer spricht denn da?



In der Lobby eines Hotels kann man verschiedene Sprachen hören.  
Versucht zu zweit, die Begrüßungen den richtigen Sprachen zuzuordnen.

**Hello!**

Kroatisch

**Buenos dias!**

**Bonjour!**

Französisch

**Goede dag!**

**Добрый день!**  
(Dobryy den')

Englisch

**İyi günler**

**良い一日**  
(Yoi tsuitachi)

Niederländisch

Türkisch

**நல்ல நாள்**  
(Nalla nāl)

Russisch

Japanisch

Hindi

**再会**  
(Zàihuì)

Ungarisch

Spanisch

**अच्छा दिन**  
(achchha din)

Tamil

**Jó nap**

Chinesisch

**Dobar dan**

Kennst du noch Begrüßungen in weiteren Sprachen? Ergänze diese hier:

.....

.....

.....

# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Rollenspiele



Lest die untenstehenden Situationen genau durch.  
Verteilt anschliessend die Rollen in der Gruppe und spielt gemeinsam mindestens zwei Szenen durch.

### In einem Restaurant:

Eine Frau und ihr Begleiter setzen sich an einen freien Tisch. Die Restaurantfachfrau, die für die Bedienung zuständig ist, fragt nach ihren Wünschen. Schnell merken sie, dass sie keine gemeinsame Sprache sprechen.  
Wie können sich die drei dennoch verständigen?



### An der Rezeption:

Gerade treffen neue Gäste im Hotel ein. Der Kaufmann Hotel-Gastro-Tourismus, nimmt diese an der Rezeption in Empfang. Nach dem Check-In fragen die Gäste nach speziellen kulinarischen Leckerbissen aus ihrem Heimatland. Diese hat das Hotelrestaurant leider nicht im Angebot und es fehlen einige wichtige Zutaten, um sie zuzubereiten.  
Wie kann die Situation zur Zufriedenheit aller gelöst werden?



### Im Backoffice

Die Hotel-Kommunikationsfachfrau erhält einen Anruf zu einer Reservation. Unglücklicherweise spricht der Anrufer Japanisch, was die Hotel-Angestellte weder spricht noch versteht. Die beiden versuchen, eine Sprache zu finden, in der sie sich verständigen können.  
Gelingt dies und wie endet die Situation?



### Beim Zimmerservice

Der Hotelfachmann ist gerade auf seinem täglichen Rundgang durch das Hotel. Dabei wird sie von einem Gästepaar aus Argentinien angesprochen. Sie versuchen ihm mitzuteilen, dass sie zusätzliche Handtücher für ihr Badezimmer benötigen. Leider fällt ihnen die korrekte Bezeichnung in Deutsch nicht ein. Der Hotelfachmann spricht zudem kein Spanisch.  
Wie könnte die Situation weitergehen, so dass das Paar zu seinen Handtüchern kommt?



# Hotellerie und Gastronomie

Arbeitsmaterial



## Logical



### Wer übernachtet in welchem Hotel?

Mit diesen Hinweisen solltest du alle Personen richtig zuordnen können.

- 1) Michael reist nicht aus Deutschland an und besucht auch keine Verwandten in der Schweiz.
- 2) Jamie wohnt im Hotel Sternen, ist aber nicht auf Geschäftsreise unterwegs.
- 3) Die Person, die aus Thailand angereist ist, wohnt im Hotel Bellevue.
- 4) Im Hotel Bahnhof übernachtet ein Gast aus Deutschland.
- 5) Weder Elisabeth noch Jamie sind für einen Shoppingtrip angereist. Beide wohnen auch nicht im Hotel Seeblick.
- 6) Für seine Geschäftsreise ist Albert aus Deutschland in die Schweiz gereist.
- 7) Die Person aus Südafrika besucht Verwandte in der Schweiz.

Name	Hotel				Herkunftsland				Reisegrund			
	Seeblick	Bahnhof	Sternen	Bellevue	Thailand	Deutschland	Kanada	Südafrika	Shoppingtrip	Tourismus	Verwandte	Geschäfte
Albert												
Jamie												
Elisabeth												
Michael												

## Zusatzaufgabe - Kleine Zahlenspielerei



In der Schweiz stehen total **643000 Betten** für touristische Beherbergung zur Verfügung (Hotels, Ferienwohnungen, Campingplätze usw.). Wie oft wird im Durchschnitt in jedem Bett pro Jahr geschlafen, wenn 2022 **55.6 Millionen Logiernächte** gezählt wurden?

# Hotellerie und Gastronomie

Lösungsvorschlag



## Lösungsvorschlag

### Wer besucht die Schweiz?

Platz	Herkunftsland
1	Schweiz
2	Deutschland
3	USA
4	Grossbritannien
5	China

Quelle: <https://bellevue.nzz.ch/reisen-entdecken/touristen-in-helvetien-wer-reist-in-die-schweiz-id.1409761>

### Wer spricht denn da?

<b>Hello!</b>	Englisch	<b>Buenos dias!</b>	Spanisch
<b>Bonjour!</b>	Französisch	<b>Goede dag!</b>	Niederländisch
<b>Добрый день!</b> (Dobryy den')	Russisch	<b>İyi günler</b>	Türkisch
<b>良い一日</b> (Yoi tsuitachi)	Japanisch	<b>நல்ல நாள்</b> (Nalla nāl)	Hindi
<b>再会</b> (Zàihui)	Chinesisch	<b>अच्छा दिन</b> (achchha din)	Tamil
<b>Jó nap</b>	Ungarisch	<b>Dobar dan</b>	Kroatisch

# Hotellerie und Gastronomie

Lösungsvorschlag



## Logical

Name	Hotel				Herkunftsland				Reisegrund			
	Seeblick	Bahnhof	Sternen	Bellevue	Thailand	Deutschland	Kanada	Südafrika	Shoppingtrip	Tourismus	Verwandte	Geschäfte
Albert		X				X						X
Jamie			X					X			X	
Elisabeth				X	X					X		
Michael	X						X		X			

## Zusatzaufgabe - Kleine Zahlenspielerei

In der Schweiz stehen total **643'000 Betten** für touristische Beherbergung zur Verfügung (Hotels, Ferienwohnungen, Campingplätze usw.). Wie oft wird im Durchschnitt in jedem Bett pro Jahr geschlafen, wenn 2021 **55.6 Millionen Logiernächte** gezählt wurden?

**$55'600'000 : 643000 = 86.46987 (...)$**

**Durchschnittlich wird in jedem Bett 86.46 x (abgerundet 86 x) pro Jahr geschlafen.**