



**Allgemeine Berufsschule Zürich**

**Schulinterner Lehrplan**  
Hotellerieangestellte / Hotellerieangestellter

## Semestertafel Hotellerieangestellte

Sem: 1

### Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation:

Tourismus in der Schweiz  
Aufbau und Organisation eines gastgewerblichen Betriebes, Bereiche und Abteilungen

### Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz:

Grundsätze der persönlichen, arbeitsplatzbezogen und Lebensmittel-Hygiene  
jeweilige Hygienepunkte der Etage

Gesetzliche Vorschriften und Grundregeln der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und Brandschutzes  
Ursachen/Risiko und Massnahmen im Etagenbereich

### Logistik:

verschiedene Abfallarten im Haus- und Tegenbereich

### Gästekbetreuung:

Umgangsformen und Verhaltensregeln

### Raumgestaltung:

Grundsätze der Raumgestaltung im Etagenbereich  
Blumen-, Pflanzen- und Dekopfleger im Etagenbereich

### Werterhaltung:

Unterhalts- und Zwischenreinigungen von Etagenräumen  
Bodenreinigungen: Trockensaugen, Flecken entfernen, Feuchtwischen, Nasswischen, manuelles Scheuern, Nasssaugen

Einsatz von Reinigungsmitteln Allzweck-, Glas-, Sanitär-, Abrasiv-Reiniger  
Vorgehensweise bei Beschädigungen und Mängeln und Reparaturen

### Wäscheversorgung:

Etagenwäsche kennen

### Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien:

Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Materialien im hauswirtschaftlichen Bereich:  
Staubsauger, Feuchtwischer, Nasswischgeräte,

Nasssauger und Fensterreinigungsgeräte  
Utensilien: Bürsten, Lappen usw.

### Diverses:

Zusätzliche Lehrmittel:  
Servicelehrbuch  
Reinigungstechnik

## Semestertafel Hotellerieangestellte

Sem: 2

### Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation:

Einsatz von Informations- und Kommunikationsmitteln  
Qualitätssicherungssysteme  
Ökonomische und ökologische Zusammenhänge in  
Wäscherei/Lingerie

### Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz:

jeweilige Hygienepunkte  
jeweilige Arbeitssicherheitspunkte  
jeweilige Gesundheitsschutzpunkte

### Logistik:

jeweilige Logistikpunkte

### Gästebetreuung:

Gästerwartungen und -bedürfnisse im Seminarbereich  
Dienstleistungen im Seminarbereich

### Raumgestaltung:

Grundsätze der Raumgestaltung im Seminarbereich  
Dekorationsmöglichkeiten  
Blumen-, Pflanzen- und Dekopflegerie im Seminarbereich

### Werterhaltung:

jeweilige Werterhaltungspunkte

### Wäscheversorgung:

Wäschepflege: Sortieren, Kontrollieren, evt. Vorbehandeln,  
Waschen, Antrocknen, Trocknen, Mängen, Bügeln, Falten,  
Wegräumen, Lagern, Ausgeben  
Wahl und Einsatz der Waschmittel und Waschhilfsmittel

Unterschied verschiedener Wäsche- und Textilarten  
Merkmale/Eigenschaften der Materialien

### Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien:

Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von  
Einrichtungen, Maschinen, Geräten und  
Betriebsmaterialien in der Wäscherei/Lingerie

### Diverses:

Zusätzliche Lehrmittel:  
Waschen heute  
Servicelehrbuch

## Semestertafel Hotellerieangestellte

Sem: 3

### Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation:

Aufbau der Branche  
Trends und deren Konsequenzen

### Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz:

Ursachen und Auswirkungen von mangelnder Hygiene  
Regeln des Gesundheitsschutzes/Ernährung  
jeweilige Arbeitssicherheitspunkte

### Logistik:

Warenkreislauf von Food und Non-Food Artikeln  
Merkmale/Eigenschaften der Lebensmittel und Getränke  
Bedeutung und Ziel eines Teilinventars  
Abfall richtig trennen und entsorgen

### Gästebetreuung:

Frühstücksbereich:  
Bereitstellen von Getränken und Lebensmitteln  
(Frühstücksbereich, Buffetbereich)  
Gästebedürfnisse im Frühstücksbereich

Grundsätze und Regeln des Frühstücksservice

### Raumgestaltung:

jeweilige Raumgestaltungspunkte

### Werterhaltung:

Unterhalts- und Grundreinigungen im Office:  
tägliches Abwaschen von Geschirr, Besteck und Gläsern  
Grundreinigungen an verschiedenen Materialien  
Einsatz von Reinigungsmitteln

Merkmale/Eigenschaften der Materialien nennen  
(Chromstahl, Silber, Kupfer, Messing, Porzellan, Glas)

### Wäscheversorgung:

jeweilige Wäscheversorgungspunkte

### Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien:

Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von  
Einrichtungen, Maschinen, Geräten und  
Betriebsmaterialien

### Diverses:

Zusätzliche Lehrmittel:  
Servicelehrbuch  
Peperoni

## Semestertafel Hotellerieangestellte

Sem: 4

### Betriebswirtschaft / Betriebsorganisation:

Gästerwartungen und -bedürfnisse

Repetitionen der Betriebswirtschaft und -organisation

### Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz:

jeweilige Hygienepunkte  
jeweilige Arbeitssicherheitspunkte  
jeweilige Gesundheitsschutzpunkte

Repetitionen der Hygiene, Arbeitssicherheit und  
Gesundheitsschutz

### Logistik:

jeweilige Logistikpunkte

Repetitionen der Logistik

### Gästebetreuung:

Regeln der Gästebetreuung vom Empfang bis zur  
Verabschiedung  
Selbstsicheres Auftreten

Repetitionen der Gästebetreuung

### Raumgestaltung:

jeweilige Raumgestaltungspunkte

Repetitionen der Raumgestaltung

### Werterhaltung:

Grund- und Sonderreinigungen: der Etagenräume  
Wahl und Einsatz von Reinigungsmitteln:  
Teppichreiniger, Pflegemittel

Merkmale/Eigenschaften der Materialien:  
Vorhänge, Bettinhalt, Möbeloberflächen  
Wand- und Bodenbeläge  
Repetitionen

### Wäscheversorgung:

jeweilige Wäscheversorgungspunkte

Repetitionen der Wäscheversorgung

### Anlagen, Maschinen, Geräte und Utensilien:

Zweck, Funktionsweise, Pflege und Instandhaltung von  
Einrichtungen, Maschinen und Geräten:  
Einscheibemaschine mit Zusatzgeräten,  
Sprühextraktionsgerät

Repetitionen der Anlagen, Maschinen, Geräte und  
Utensilien

### Diverses: