

Leitbild und Schulreglement

Gültig ab 1. März 2022

Hotelfachschule Zürich HFZ
Höhere Fachschule HF

Übersicht

I	Leitbild	4
	I / 1. Vorwort	5
	I / 2. Die Schule	6
	I / 3. Andragogisches Leitbild	7
	I / 4. Organe	8
	I / 5. Verhaltenscodex für Studierende und Lehrende	9
II	Schulreglement	10
	II / 1. Einleitung	11
	II / 2. Begriffe und Definitionen	11
	II / 3. Rechtliche Grundlagen	14
	II / 4. Dispensationen	15
	II / 5. Absenzen-Ordnung	16
	II / 6. Disziplinarordnung	17
	II / 7. Studierende mit Beeinträchtigung	19
III	Promotions- und Prüfungsordnung	20
	III / 1. Grundkonzeption	21
	III / 2. Aufnahmebedingungen	23
	III / 3. Praktikum	25
	III / 4. Promotion	26
	III / 5. Formatives Prüfen	29
	III / 6. Die Diplomarbeit	30
	III / 7. Das E-Portfolio	31
	III / 8. Prüfungsstrategie und Prüfungsarten	32
	III / 9. Besondere Prüfungsbestimmungen	33
	III / 10. Benotung	35

III / 11.	Wiederholungen von Prüfungen / Unterbrechung des Lehrganges	37
III / 12.	Diplomierung	38
IV	Rechtsmittel und Schlussbestimmungen	39
IV / 1.	Rechtsmittel	40
IV / 2.	Schlussbestimmungen	41
V	Anhänge	42
V / 1.	Anhang 1 Praktikumsrichtlinien	43
V / 2.	Grundlagen	43
V / 3.	Anzahl, Umfang und Arten der Praktika	44
V / 4.	Operatives Praktikum I	44
V / 5.	Operatives Praktikum II	45
V / 6.	Führungs-Praktikum	46
V / 7.	Vermittlung und Betreuung	47
V / 8.	Anforderungen an den Praktikumsbetrieb	48
V / 9.	Allgemeine Bestimmungen	48
V / 10.	Inkrafttreten	48

HOTELFACHSCHULE



Z Ü R I C H

I Leitbild

I / 1. Vorwort

Jedes Unternehmen ist ein komplexes Konstrukt aus mehreren Disziplinen, wenn es darum geht, zu führen und erfolgreich zu sein oder einfach organisatorische und betriebliche Dilemmas in dieser äusserst volatilen Branche zu bewältigen. Um erfolgreich zu sein, müssen künftige Führungskräfte nicht nur innovativ und flexibel sein, sondern auch auf unterschiedliche Fähigkeiten, Kompetenzen und Kenntnisse zurückgreifen können. Der Lehrgang zum Dipl. Hotelier-Gastronom HF und zur Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF an der Hotelfachschule Zürich HFZ ist so konzipiert, dass er die Bedeutung dieser Interkonnektivität widerspiegelt und darauf abzielt, die Fähigkeit zu stärken, den kritischen Reflexionspfad der unternehmerischen Exzellenz ganzheitlich zu erfassen. Die meisten Fächer profitieren von der Einbeziehung neuer Erkenntnisse aus anderen Fächern und ermöglichen es den Lernenden, ihre Projekte als Kontinuum über mehrere Disziplinen hinweg zu konstruieren und die Komplexität der multidimensionalen Natur des Erbringens von Service-Exzellenz zu verstehen.

Adrian Aeschlimann,
Leiter Ausbildung

I / 2. Die Schule

- 1 Die Hotelfachschule Zürich HFZ (nachfolgend die "Schule") ist eine von der Schweizerischen Eidgenossenschaft anerkannte Höhere Fachschule. Sie ist eine Institution der Weiterbildung für Hotellerie und Gastronomie im Auftrag von GastroSuisse.
- 2 Die Schule bietet Aus- und Weiterbildungen von und für Führungskräfte im Dienstleistungsbereich in diversen Formen an.
- 3 Die Schule bietet dazu namentlich den Lehrgang zur dipl. Hoteliere-Gastronomin HF oder zum dipl. Hotelier-Gastronom HF an. Das vorliegende Leitbild und Schulreglement gilt für diesen Lehrgang.

I / 3. Andragogisches Leitbild

- 4 Die Schule ist den Grundsätzen einer zeitgemässen Erwachsenenbildung verpflichtet. Sie orientiert sich dabei am Bild eines selbstverantwortlichen, offenen und leistungsorientierten Menschen. Die Lernziele und Kompetenzen werden durch eine Kombination von studentenzentrierten Lern- und Lehrmethoden erreicht die eine transformative und situative Lernumgebung, in dieser dafür konzipierten modernen Bildungsstätte ermöglichen.
- 5 Durch die smarte Integration von Technologie wird das Lernen interaktiver und Studenten und Dozenten haben die Möglichkeit, über verschiedene Anwendungen, Medien und Simulationen synchron und/oder asynchron zu kommunizieren, zu präsentieren und zusammenzuarbeiten. In dieser studentenzentrierten, 'geflippten' Lernumgebung übernehmen die Schüler viel mehr Verantwortung für ihr eigenes Lernen und sind aktiv damit beschäftigt, aktuelle und relevante Inhalte zu suchen und zu recherchieren. Dies wird durch eine moderne E-Lernplattform unterstützt, die proaktives und selbstbestimmtes Lernen ermöglicht, welches die Unterrichtsaktivitäten ergänzt. Die Kompetenz der Selbstverantwortlichkeit wird stetig gefördert und von Semester zu Semester erhöht. Die Dozenten übernehmen mehr und mehr die Rolle eines Moderators, um Übungen und wettbewerbsorientierte Gruppenaktivitäten zu erleichtern, die Studierenden in Diskussionen und Debatten über Fallstudien und aktuelle Themen einzubinden, Gastredner einzuladen und praktische Demonstrationen und Besuche von Fachleuten zu organisieren.

- 6 Die Schule fördert besonders auch das Übernehmen von Verantwortung als Führungskompetenz; sie schafft dazu praxisnahe Situationen und ermöglicht das situative Lernen in diversen dafür geschaffenen Lernumgebungen wie Restaurants, Bar, Housekeeping und Rezeption, in welchen das Erlernte in die Praxis umgesetzt werden kann. Diese Praxisnähe unterstützt auch die Entwicklung von verschiedenen Softskills wie emotionale Intelligenz, empathisches Handeln und das kritische Denken für die Beurteilung von komplexen Situationen im alltäglichen Geschäft.

Die Schule verpflichtet sich zu:

- a. klaren Leistungsstandards und Bewertungsparametern;
- b. regelmässiger Prüfung der geforderten Leistungen, die in geeigneter Form besprochen und kontrolliert wird;
- c. sorgfältiger Instruktion und einer zielorientierten Kontrolle bei Formen des Selbstlernens;
- d. praxisorientierter Ausbildung, wozu auch die Förderung von Führungsverantwortung in einem kleinen Team gehört.

I / 4. Organe

- 7 Die **Geschäftsleitung** führt die Schule und vertritt sie gegen aussen.
- 8 Die **Schulleitung** ist beratendes und ausführendes Organ der Schule.
- 9 Die **Prüfungskommission** überwacht den Prüfungsprozess; sie beaufsichtigt namentlich die Organisation und die Durchführung von Prüfungen und der Diplomarbeit. Sie genehmigt die Prüfungsergebnisse und entscheidet auf Antrag der Schulleitung in Grenzfällen der Beurteilung.
- 10 Die **Prüfungsexperten** nehmen zusammen mit den Lehrpersonen die Diplomarbeit und in Einzelfällen Prüfungen mündlich und / oder praktisch ab.
- 11 Der **Steuerungszirkel** ist beratendes Organ des Führungsausschusses für strategische Fragen der Schulentwicklung.
- 12 Die **Qualitätszirkel** bestehen aus Schulleitung, Dozierenden, Studierenden und nach Bedarf mit Fachexperten. Sie sind beratendes Organ der Geschäftsleitung. Durch ihr Feedback bringen sie sich bei der Entwicklung der Schule und in den einzelnen Fachbereichen ein.

I / 5. Verhaltenscodex für Studierende und Lehrende

- 13 Die Studierenden verpflichten sich mit ihrer Unterschrift zum Schulvertrag, die Grundsätze des Anstands und des Respekts einzuhalten. Insbesondere unterlassen alle Studierenden und Lehrenden jede Form von psychischer oder physischer Gewalt und jegliche Verhaltensweisen, welche rassistisch oder sexistisch wirken könnten.
- 14 Die äussere Erscheinung der Studierenden ist gepflegt und entspricht dem Verständnis einer Kultur, wie sie für vorbildliche gastronomische Betriebe typisch ist. Das Nähere regelt die Kleiderordnung.
- 15 Zum respektvollen Verhalten der Studierenden und Lehrenden gehören besonders Pünktlichkeit und das Einhalten von Terminen.
- 16 Die Studierenden müssen die Schule vorgängig bzw. unverzüglich über Krankheiten und Gebrechen informieren, welche das Absolvieren des Lehrgangs einschränken oder erschweren. Dies gilt namentlich für chronische oder regelmässig auftretende allergische Reaktionen sowie für Lese- oder Rechenschwächen (Legasthenie, Dyskalkulie usw.).
- 17 Die Studierenden werden in der praktischen Ausbildung stark in die internen Abläufe und Entscheidungsprozesse der Schule angehörende Betriebe eingebunden. Sie sind zu Loyalität gegenüber der Schule sowie gegenüber Dritten zu Verschwiegenheit auch über die Ausbildung hinaus verpflichtet.



II Schulreglement

II / 1. Einleitung

- 18 Das Leitbild, das Schulreglement, sowie die Promotions- und Prüfungsordnung, sind von allen Seiten (Studierende, Lehrende, Schule) nach dem Prinzip von Treu und Glauben zu verstehen und umzusetzen.
- 19 Die Schule behält sich vor, Änderungen an den genannten Dokumenten vorzunehmen. Die Studierenden werden bei wesentlichen inhaltlichen Änderungen schriftlich darüber informiert.
 - a. Das Schulreglement ist jederzeit auf der Webseite www.hfz.swiss einsehbar.
 - b. Die Studierenden werden via schulinterne E-Mail sowie die Lernplattform Moodle über die wesentlichen Änderungen informiert.

II / 2. Begriffe und Definitionen

Die nachfolgenden Begriffe werden im Zusammenhang mit diesem Reglement und der angebotenen Ausbildung wie folgt verwendet und ausgelegt:

- 20 **Lehrplan:** Der Lehrplan ist die Basis unserer Ausbildung. Im Lehrplan ist festgelegt, welche Fächer und Seminare es gibt sowie wie viele Lernstunden auf die verschiedenen Ausbildungsbereiche fallen.
- 21 **Lernstunden:** Lernstunden bestehen aus;
 - a. Kontaktstudium/-veranstaltungen/-unterricht: Analoge oder digitale Lernunterstützung von Einzelnen oder Gruppen, welche synchron gestaltet ist bzw. gemeinsame Lehr-/Lernzeit mit anleitender und steuernder Lehrpersonenpräsenz.
 - b. Begleitetes/geleitetes Selbststudium: Von Lehrpersonen initiierte Lernaktivitäten zu curricular verankerten Lern-/Arbeitsaufträgen, die mit erhöhter Selbststeuerung der Lernenden (Ort, Zeit, Verlauf etc.) erledigt werden. Die Ergebnisse werden mindestens noch besprochen und/oder überprüft. Der Begriff «geleitet» betont eher die Steuerungsfunktion der Lehrperson, der Begriff «begleitet» die Supportfunktion.

- c. Individuelles Selbststudium: Vollständig selbstgesteuertes Lernen bezogen auf die Anforderungen des Bildungsgangs bzw. Nachdiplomstudiengangs.
 - d. Gruppenarbeiten
 - e. Diplomarbeit
 - f. QV und weitere Lernkontrollen
- 22 1 Lernstunde umfasst bei schulischen Semester 45 Minuten und bei Praktikumssemester 60 Minuten.
- 23 **Rahmenlehrplan:** Der Rahmenlehrplan (RLP) für den Bildungsgang „Dipl. Hotelier-Gastronom HF“ und „Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF“ bildet die verbindliche rechtliche bzw. behördliche Vorgabe für die Erarbeitung eines HF-Bildungsganges und dessen Anerkennung durch das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) und ist somit der Rahmen unseres Schulangebots für diesen Lehrgang.
- 24 **Lehrgang:** Die gesamte Ausbildung an der Schule wird als Lehrgang bezeichnet. Der Lehrgang wird mit dem Diplom abgeschlossen. Trotz des modularen Aufbaus, bildet der Lehrgang als ganzheitliche Ausbildung eine Einheit.
- 25 **Praktikum:** Bildung in beruflicher Praxis, die in den schulisch organisierten Lehrgang integriert ist und ausserhalb der Schule absolviert wird. Die Schule schliesst mit dem Anbieter des Praktikums einen Vertrag ab, in dem sich dieser zur vorschriftsgemässen Vermittlung von Bildung in beruflicher Praxis und zur Zahlung des Lohnes verpflichtet.
- 26 **Semester:** Jedes Studienjahr besteht aus zwei Semestern (Studienhalbjahren), je einem Frühlings- und einem Herbstsemester. Die Schulsemester dauern in der Regel 20 oder 21 Wochen, die Praktikumssemester 18 bis 24 Wochen. Im Anschluss an jedes Semester sind Semesterferien bis zum Beginn des nächsten Semesters. Die genauen Semesterdaten sind auf der Webseite der Schule ersichtlich.
- 27 **Fachspezifikation:** Für jedes Fach aus dem Lehrplan gibt es detaillierte Vorgaben, an welche sich die Dozierenden bei der Unterrichtsvorbereitung halten müssen. In der Fachspezifikation ist beschrieben, welche Inhalte vermittelt werden, wie viele Lernstunden dafür zur Verfügung stehen und welche

HOTELFACHSCHULE

Kompetenzen und Lernziele verfolgt werden und nach welcher Methode geprüft wird
Z Ü R I C H

- 28 **Fachhandbuch:** Basierend auf der Fachspezifikation ist das Fachhandbuch für die Studierenden eine Referenz, welches die wesentlichen Inhalte und das Prüfungsdesign des Faches erläutert. Das Fachhandbuch ist jederzeit für die Studierenden auf der Lernplattform Moodle einsehbar.
- 29 **EFZ:** Abkürzung für Eidgenössischer Fähigkeitsausweis, Titel für die berufliche Grundbildung
- 30 **Fächer:** Ein Fach ist einer der zentralen Schwerpunkte der Ausbildung, wie etwa „Praktische Küche“ oder „Food & Beverage Management“. Jedes Fach besteht aus mehreren Themen, welche inhaltlich miteinander vernetzt sind. Bei einzelnen Fächern kann ein zusätzliches Zertifikat erworben werden.

- 31 **Seminar:** Ein Seminar ist eine Reihe von Lernstunden zu einem spezifischen Thema. Ein Seminar ist organisatorisch ein Zeitabschnitt von einem oder mehreren Tagen, welcher exklusiv einem Schwerpunktthema gewidmet ist. Typische Seminarthemen sind „Ökologie“ oder „Arbeitssicherheit“. Bei einzelnen Seminaren kann ein zusätzliches Zertifikat erworben werden.
- 32 **Modul:** Ein Modul kann ein Baustein innerhalb von einem Semester für den berufsbegleitenden Lehrgang sein. Ein Modul ist eine Gruppe von artverwandten Fächern, oder sonstige Gruppierung von Fächern, welche als Modul bezeichnet werden.

II / 3. Rechtliche Grundlagen

- 33 Die Schule ist als Höhere Fachschule den einschlägigen Bestimmungen des eidgenössischen und kantonalen Rechts verpflichtet. Dies sind namentlich:
- das Berufsbildungsgesetz (BBG; SR 412.10), insbesondere Art 29, sowie die Berufsbildungsverordnung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 28;
 - die Verordnung des WBF über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der Höheren Fachschulen (MiVo-HF, SR 412.101.61) vom 11. September 2017;
 - das Behindertengleichstellungsgesetz, BehiG vom 13. Dezember 2002 (Stand 01. Juli 2020)
 - der Rahmenlehrplan für die Bildungsgänge der Höheren Fachschulen «Hotellerie und Gastronomie» genehmigt durch das SBFI am 05.01.2022;
 - das Einführungsgesetz zum Bundesgesetz über die Berufsbildung (EG BBG; LS 413.31) des Kantons Zürich vom 01. Januar 2011.
- 34 Massgebend für die zivilrechtlichen Beziehungen zwischen der Schule und den Studierenden sind der Schulvertrag, und die darin integrierten Bestandteile, insbesondere das vorliegende Leitbild, Schulreglement, die Promotions- und Prüfungsordnung, das Praktikumsreglement sowie das Gebührenreglement. Subsidiär kommt das Bundesgesetz betreffend die Ergänzung des Schweizerischen Zivilgesetzbuches vom 30. März 1911 (Fünfter Teil: Obligationenrecht; SR. 220) zur Anwendung.

II / 4. Dispensationen

- 35 Über Dispensationen (=Freistellungen) von Teilen der Ausbildung entscheidet die Schulleitung abschliessend, aufgrund eines schriftlichen Gesuchs der Studierenden. Gesuche müssen spätestens zwei Wochen nach Beginn des jeweiligen Semesters bei der Schulleitung vorliegen.
- 36 Dispensationen von Teilen der Ausbildung sind möglich, wenn wichtige Gründe vorliegen. Namentlich, wenn der Nachweis einer bestimmten Fachkompetenz auf dem Niveau der Höheren Fachschule erbracht wird.
- 37 Studierende, die in englischer Sprache nachweislich über fortgeschrittene Kenntnisse (mindestens auf Niveau C+ des Europäischen Sprachreferenzrahmens) verfügen, können vom Englisch-Unterricht, nicht jedoch von den diplom-relevanten Prüfungen dispensiert werden.
- 38 Die Schule bezeichnet im Einzelfall die Art des geforderten Nachweises; sie kann zu einem formalen Nachweis eine zusätzliche Überprüfung der behaupteten Kompetenz anordnen.
- 39 Des Weiteren sind Dispensationen für Studierende mit einer Beeinträchtigung möglich (siehe Kapitel II / 7).
- 40 Dispensationen sind in jedem Fall nur gültig, wenn sie schriftlich erteilt worden sind.

II / 5. Absenzen-Ordnung

41 Diplomiert wird grundsätzlich nur, wer den ganzen Lehrgang lückenlos, im Sinne dieser Absenzen-Ordnung, absolviert hat. Die Schule unterscheidet zwischen entschuldbaren und unentschuldbaren Absenzen.

42 Entschuldbare Absenzen

- a. Entschuldbare Absenzen können in der Person des Studierenden (z.B. Heirat, Beerdigung) oder ausserhalb des Machtbereichs des Studierenden (z.B. Unfall, Krankheit) liegen.
- b. Für voraussehbare entschuldbare Absenzen (z.B. Heirat) muss bei der Schulleitung vorgängig ein entsprechendes Gesuch schriftlich und begründet eingereicht werden.
- c. Für unvorhersehbare Absenzen (z.B. Unfall) ist unmittelbar nach der Rückkehr eine mit Belegen (z.B. Arztzeugnis) versehene schriftliche Erklärung bei der Schulleitung abzugeben.
- d. Bei geplanten Prüfungen und der Diplomarbeit sind vorhersehbare Absenzen nicht vorgesehen.
- e. Entschuldbare Absenzen dürfen in der Regel nicht mehr als 5 % aller Lernstunden des Lehrgangs ausmachen, damit der Lehrgang als lückenlos absolviert gilt. Übersteigen die entschuldbaren Absenzen dieses Kontingent, so ist eine Diplomierung ausgeschlossen.
- f. Im Falle entschuldbarer Absenzen kann die Schulleitung eine Ausnahme vom Grundsatz der lückenlosen Präsenzverpflichtung verfügen. Sie entscheidet unter Würdigung des Einzelfalls, nach dem Grundsatz der Verhältnismässigkeit und der Gleichbehandlung aller Studierenden.

43 Unentschuldbare Absenzen

- a. Unentschuldbare Absenzen sind Absenzen, für welche kein Entschuldigungsgrund im Sinne des vorhergehenden Abschnittes vorliegt oder für welche ein solcher Grund nicht genügend belegt werden kann.
- b. Unentschuldbare Absenzen werden von der Schule nicht toleriert. Bestehen unentschuldbare Absenzen, unabhängig von deren Anzahl, so gilt der Lehrgang als nicht lückenlos absolviert und eine Diplomierung ist ausgeschlossen.
- c. Die Schulleitung kann jedoch unter Würdigung des Einzelfalls und nach dem Grundsatz der Verhältnismässigkeit und Gleichbehandlung aller Studierenden eine Ausnahme gewähren und trotz unentschuldbarer Absenzen die Zulassung zur Diplomierung verfügen, sofern die unentschuldigten Absenzen weniger als 5% aller Lernstunden des Lehrganges ausmachen.

II / 6. Disziplinarordnung

44 Der Anspruch auf das Ausleben der eigenen Individualität hat dort seine Grenzen, wo es sich auf das Lernklima störend auswirkt. Die Schule verlangt deswegen ein durchwegs höfliches und korrektes Verhalten, gerade auch in Konfliktfällen. Die Schule sanktioniert ein allfälliges Fehlverhalten.

45 Als Fehlverhalten gilt insbesondere:

- a. Konsum von oder Handel mit gesetzlich verbotenen Suchtmitteln;
- b. Anwendung jeder Form von Gewalt;
- c. gesellschaftlich verpönte Sprachgebrauch;
- d. rassistische Äusserungen und rassistisches Verhalten;
- e. Diskriminierung jeglicher Art, insbesondere auch über die sexuelle Orientierung;
- f. jegliches Verhalten, welches als Mobbing angesehen werden kann oder Personen aus bestimmten Tätigkeiten ausschliesst;
- g. Äusserungen sowie Handlungen welche die sexuelle und persönliche Integrität von anderen Personen angreift;

- h. übermässiger Konsum von Alkohol auf dem Schulareal;
 - i. Konsum von illegalen Drogen auf dem Schulareal;
 - j. mangelnde Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit;
 - k. mangelnde Respektierung fremden Eigentums, insb. Diebstahl und Beschädigung;
 - l. unsorgfältiger Umgang mit Einrichtungen;
 - m. Aufweisen von unbewilligten, bzw. unentschuldbaren Absenzen.
- 46 Die obgenannte Liste ist exemplarischer Natur und nicht abschliessend zu verstehen.
- 47 Bei Verstössen gegen den Schulvertrag, das vorliegende Leitbild, Schulreglement, die Promotions- und Prüfungsordnung oder bei sonstigem Fehlverhalten, kann die Schulleitung in Würdigung des Sachverhaltes eine oder mehrere der untenstehenden Disziplinar massnahmen ergreifen. Die Schulleitung berücksichtigt dabei die Grundsätze der Verhältnismässigkeit und der Gleichbehandlung aller Studierenden und gewährt den Studierenden vor Erlass einer Massnahme das rechtliche Gehör:
- a. Mündlicher Verweis
 - b. Schriftlicher Verweis
 - c. Schriftliche Androhung der Nichtzulassung zu den Prüfungen
 - d. Nichtzulassung zu den Prüfungen
 - e. Fristloser Schulausschluss
- 48 Die Massnahmen werden den Studierenden in der Regel mündlich eröffnet, auf jeden Fall aber schriftlich bestätigt. Die schriftliche Bestätigung muss eine Rechtsmittelbelehrung enthalten.

II / 7. Studierende mit Beeinträchtigung

- 49 Die Schule prüft Aufnahmegesuche von Menschen mit Beeinträchtigung wohlwollend. Sie trägt damit dem Sinn und Geist des Bundesgesetzes über die Beseitigung von Benachteiligungen von Menschen mit Behinderungen (BehiG) Rechnung.
- 50 Die Schule prüft, ob die vom Rahmenlehrplan geforderten Kompetenzen trotz der bestehenden Beeinträchtigung erwerbbar sind.
- 51 Für Menschen mit Beeinträchtigung kann die Schule folgende Massnahmen vorsehen: Dispensationen (siehe Kapitel II / 4), Zulassung spezieller Hilfsmittel oder der Beeinträchtigung angepasste Lern- und Prüfungsformen.
- 52 Interessierte Personen mit Beeinträchtigung sind verpflichtet, Art und Umfang ihrer Beeinträchtigung vor Schulbeginn offen zu legen, soweit dies für die Abklärungen der Schule notwendig ist. Die Schule kann dazu das Zeugnis einer Fachperson verlangen (IV-Entscheid, Arzt, Therapeut o.ä.).
- 53 Die Schule prüft die besonderen Umstände im Einzelfall und teilt den Interessenten den Entscheid mit. Die Schule hält dabei am Grundsatz fest, dass es keinen Anspruch auf Aufnahme gibt. Der Entscheid über Aufnahme / Nichtaufnahme, bzw. über mit der Aufnahme verbundene Auflagen, kann nicht angefochten werden.
- 54 Im Falle einer Aufnahme wird mit den Studierenden eine schriftliche Vereinbarung getroffen über die Massnahmen, welche aufgrund der konkreten Beeinträchtigung notwendig sind. Diese Vereinbarung gilt als integrierter Bestandteil des Schulvertrags.



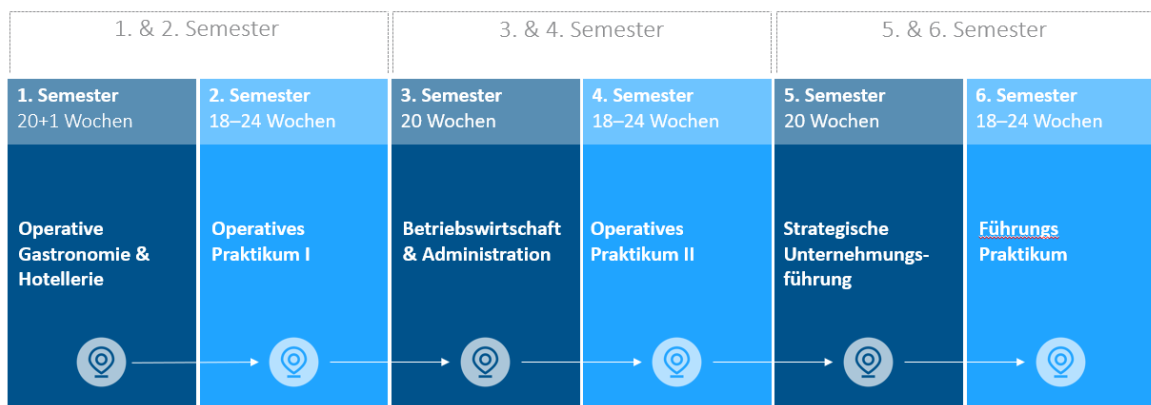
III Promotions- und Prüfungsordnung

III / 1. Grundkonzeption

- 55 Die Grundkonzeption des Lehrgangs richtet sich nach den einschlägigen Bestimmungen des Bundes, namentlich der Verordnung des WBF über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der Höheren Fachschulen (MiVo-HF) vom 11. September 2017 und dem Rahmenlehrplan für Bildungsgänge der höheren Fachschulen "Hotellerie und Gastronomie" (in Kraft getreten am 01. Januar 2022).
- 56 Die Ausbildung kann als schulischer Vollzeitlehrgang in 6 Semestern oder berufsbegleitend in 7 Semestern absolviert werden. Beide Varianten umfassen in der Regel mind. 5400 Lernstunden.
- 57 Je nach Vorbildung und Erfahrung können Studierende von gewissen Inhalten dispensiert werden und den Lehrgang verkürzt in mind. 3600 Lernstunden absolvieren (Näheres dazu im Kapitel „Dispensationen“)
- 58 Der Vollzeitlehrgang besteht aus den 3 Schulsemestern „Operative Gastronomie“, „Betriebswirtschaft & Administration“ und „Strategische Unternehmungsführung“ (in der Regel im 1., 3. und 5. Semester) sowie 3 Praktika, jeweils ein Operatives Praktikum I und II und ein Führungspraktikum (in der Regel im 2., 4. und 6. Semester).
- 59 Im berufsbegleitenden Lehrgang wird der Schulstoff der obgenannten 3 Schulsemester auf 7 Schulsemester aufgeteilt. Die Praktika entfallen. Hingegen muss der Studierende während der gesamten Ausbildung eine Anstellung in der Hotellerie und Gastronomie im Umfang von mindestens einem 50%-Arbeitspensum vorweisen können. Parallel zu dieser Teilzeitbeschäftigung besucht er in der Regel in jedem Semester an 2 Tagen pro Woche den Unterricht an der Hotelfachschule.
- 60 Studierende, welche den Lehrgang als Ganzes absolvieren und das Qualifikationsverfahren bestehen, haben Anspruch auf das Diplom als dipl. Hoteliere-Gastronomin HF / bzw. dipl. Hotelier-Gastronom HF.
- 61 Wird der Lehrgang nicht mit dem Diplom abgeschlossen, kann die Schule zu einem Semester ein Attest ausstellen.

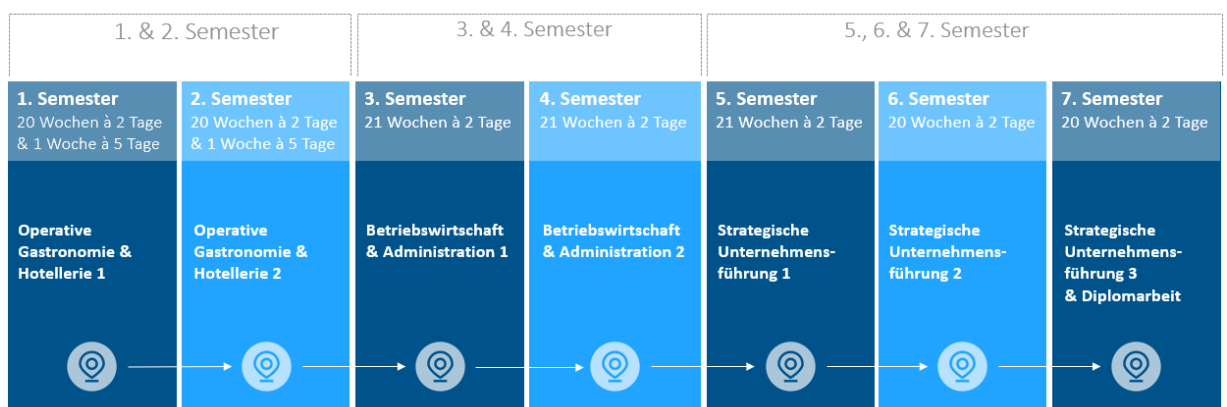
Lehrplan Hotelfachschule Zürich HFZ

Hotelfachschule / Vollzeit / 6 Semester / ohne (einschlägigem) EFZ



Lehrplan Hotelfachschule Zürich HFZ

Hotelfachschule Berufsbegleitend / Teilzeit / 7 Semester



III / 2. Aufnahmebedingungen

62 Mit dem Antrag auf Aufnahme haben Interessierte den Nachweis der nachstehend genannten Voraussetzungen zu erbringen. Die Schule bietet dazu allen Interessierten ein unverbindliches Beratungsgespräch an.

- a. **Mindestalter:** Bei Beginn des Lehrgangs müssen die Studierenden das 18. Lebensjahr vollendet haben. Für den Beginn gibt es grundsätzlich keine obere Altersgrenze. Der Studierende muss sich jedoch bewusst sein, dass das Medianalter zwischen 20 und 30 Jahren liegt.
- b. **Fachliche Vorbildung:** Aufgenommen werden kann, wer eine einschlägige Berufslehre EFZ erfolgreich abgeschlossen hat. Dies sind namentlich die folgenden Abschlüsse:

Branchenübliche Berufslehren

- i. Restaurationsfachmann / -frau EFZ
 - ii. Köchin / Koch EFZ
 - iii. Hotelfachmann / -frau EFZ
 - iv. Hotel-Kommunikationsfachmann / -frau EFZ
 - v. Kaufmann / -frau HGT «Branche Hotel-Gastro-Tourismus»
 - vi. Systemgastronomiefachmann / -frau EFZ
 - vii. oder wer eine anerkannte Mittelschule (z.B. Fachmittelschule, Matura, Abitur) erfolgreich abgeschlossen hat.
- c. **Branchenfremde Berufslehren oder Ausbildungen**
Wer nicht über einen unter oben Buchstabe b. genannten Abschluss verfügt, kann nicht im ordentlichen Verfahren aufgenommen werden. Er kann jedoch den Nachweis über andere Abschlüsse oder Fachkompetenz erbringen und wird von der Schule in einem Informationsgespräch über das Aufnahmeverfahren «sur dossier» orientiert. Die Schule beachtet dabei insbesondere die einschlägigen Bestimmungen der MiVo-HF und des Rahmenlehrplans.

- d. Sprachkompetenz Deutsch: Der gesamte Lehrgang wird in deutscher Sprache unterrichtet. Bei Eintritt in den Lehrgang sind Kenntnisse der deutschen Sprache in Wort und Schrift auf fortgeschrittenem Niveau erforderlich (mindestens C1 Europäischer Sprachreferenzrahmen). Der Nachweis für eine ausreichende Sprachkompetenz Deutsch (C1) auf Stufe HF wird erbracht durch ein Fähigkeitszeugnis, eine Berufsmaturität oder eine gymnasiale Matur. In allen andern Fällen werden die eingereichten Nachweise geprüft. Die Schule kann einen Nachweis durch einen anerkannten Anbieter verlangen.

Zusätzliche Sprachkompetenzen nach Rahmenlehrplan:

- e. Sprachkompetenz Englisch B2 (Dispensation siehe Art. II / 4. Rz. 37)
 - f. Sprachkompetenz zweite Fremdsprache A2
 - g. Für den Eintritt ins Semester 5 muss bis zwei Monate vor Semesterbeginn der Nachweis über die Kenntnisse einer zweiten Fremdsprache (nebst Englisch) auf dem Niveau A2 des Europäischen Sprachreferenzrahmens mittels eines anerkannten Zertifikats erbracht werden. Wird dieser Nachweis nicht oder zu spät erbracht, kann der Studierende nicht diplomiert werden. Studierende mit anderer Muttersprache als Deutsch oder Englisch können zuhanden der Schulleitung ein Gesuch zur Anerkennung ihrer Sprachkompetenz stellen. Der Entscheid über die Anerkennung unterliegt der Schulleitung.
 - h. Computer-Kenntnisse: Zu Beginn der Ausbildung setzen wir Anwenderkenntnisse bei den MS Office-Programmen voraus. Mangelnde Computerkenntnisse werden im Unterricht nicht berücksichtigt.
 - i. Gesundheit: In einer persönlichen Erklärung bestätigen die Interessierten, dass ihnen zum Zeitpunkt der Bewerbung keine akuten oder chronischen gesundheitlichen Beeinträchtigungen bekannt sind, welche für den Verlauf des Lehrgangs hinderlich sein könnten. Die Schule stellt ein entsprechendes Formular zur Verfügung.
- 63 Es besteht auch bei Erfüllung sämtlicher Voraussetzungen kein Anspruch auf Aufnahme. Die Schule kann die Aufnahme ohne Nennung von Gründen verweigern.

III / 3. Praktikum

- 64 Alle Studierenden im Vollzeit-Lehrgang ohne einschlägigem EFZ absolvieren mindestens drei Praktika in einem gastgewerblichen Betrieb oder einem branchennahen Unternehmen. Dies entspricht insgesamt mindestens 1800 Lernstunden. Die Schule kann, ist jedoch nicht dazu verpflichtet, die Studierenden auf Wunsch bei der Suche und Auswahl eines Praktikumsbetriebs zu unterstützen.
- 65 Studierende im Vollzeit-Lehrgang mit einschlägiger Berufserfahrung besuchen mindestens ein Praktikum (in der Regel im Semester 4) welches 18-24 Wochen andauert. Dies entspricht mindestens 720 Lernstunden.
- 66 Die Praktika dauern zwischen 18 und 24 Wochen. Sofern das Praktikum in der Schweiz absolviert wird, gilt der Mindestlohn für Praktikanten gemäss Art. 11 L-GAV.
- 67 Die Schule kann während des Praktikums von den Studierenden schriftliche Arbeiten verlangen, in welchen die Erfahrungen erfasst und ausgewertet werden. Die von der Schule bezeichnete Praktikumsbetreuer:in unterstützt die Studierenden während des Praktikums.
- 68 Die Praktika sind bestanden, wenn die geforderte Mindestanzahl Lernstunden lückenlos gemäss Absenzenordnung geleistet wurde, die geforderten Aufträge erledigt sind und die abschliessende Qualifikation durch den Betrieb mit dem Prädikat „erfüllt“ bewertet wird.
- 69 Weiteres dazu wird in den Praktikumsrichtlinien im Anhang dieses Schulreglementes geregelt.

III / 4. Promotion

- 71 Beim Vollzeit-Lehrgang wird der Übertritt in das nächste Semester als Promotion bezeichnet. Ein Semester muss bestanden werden, um in das nächste Schulsemester promoviert zu werden. Promoviert wird, wer die folgenden Bedingungen erfüllt:
- a. Die Lernstunden des jeweiligen Semesters sind im Sinne der Absenzen Ordnung lückenlos absolviert.
 - b. Das Semester ist bestanden, wenn der Notendurchschnitt aller geprüften Fächer 4.0 oder grösser ist. Das Semester gilt jedoch auch als bestanden, wenn max. zwei Fächer kleiner 4.0, aber nicht kleiner als 3.0 sind und der Notenschnitt immer noch 4.0 oder grösser ist. Liegen mehr als zwei Fächer zwischen 3.0 und 3.9 oder kleiner 3.0 müssen alle ungenügenden Fächer ausser den zwei erlaubten (zwischen 3.0 und 3.9) wiederholt werden. Fächer mit einem Notenschnitt kleiner als 3.0 müssen zwingend nachgeprüft werden. Pro Semester können nicht mehr als drei Fächer nachgeprüft werden, dies bedeutet, wenn mehr als drei Fächer kleiner 3.0 liegen, gilt das Semester als nicht bestanden. Somit muss das ganze Semester erneut absolviert werden ohne die Möglichkeit von Nachprüfungen. Dies gilt auch wenn mehr wie fünf Fächer zwischen 3.0 und 3.9 liegen.
 - c. Das Praktikum gilt als bestanden, wenn die vorgeschriebenen Arbeitstage geleistet wurden, die geforderten Aufträge im E-Portfolio erledigt sind und die abschliessende Qualifikation mit „erfüllt“ bezeichnet ist.

- 72 Beim berufsbegleitenden Lehrgang werden zur Promotion die Semester 1 und 2, 3 und 4 sowie 5, 6 und 7 zusammengefasst. Als Promotion wird somit der Übertritt in das Semester 3 und 5 bezeichnet. Promoviert wird, wer die folgenden Bedingungen erfüllt:
- a. Die Lernstunden der jeweiligen Semester sind im Sinne der Absenzen Ordnung lückenlos absolviert.
 - b. Ein einzelnes Semester gilt als bestanden, wenn der Notendurchschnitt 4.0 oder grösser ist und max. ein Fach kleiner 4.0 jedoch nicht kleiner 3.0 ist. Werden diese Leistungen in einem Semester nicht erbracht, kann die Schule den Übertritt in das nächste Semester bis zum Bestehen der Nachprüfungen ausschliessen. Sind Liegt mehr als ein Fach zwischen 3.0 und 3.9 oder kleiner 3.0 müssen alle ungenügenden Fächer ausser dem erlaubten (zwischen 3.0 und 3.9) wiederholt werden. Fächer mit einem Notenschnitt kleiner als 3.0 müssen zwingend nachgeprüft werden. Pro Semester können nicht mehr als drei Fächer nachgeprüft werden, dies bedeutet, wenn mehr als drei Fächer kleiner 3.0 liegen, gilt das Semester als nicht bestanden. Somit muss das ganze Semester erneut absolviert werden ohne die Möglichkeit von Nachprüfungen. Dies gilt auch wenn mehr wie fünf Fächer zwischen 3.0 und 3.9 liegen.
 - c. Die zusammengefassten Semester «Promotion» (1 und 2, 3 und 4, sowie 5,6 und 7) sind bestanden, wenn der Notendurchschnitt aller geprüften Fächer 4.0 oder grösser ist. Die zusammengefassten Semester (1 und 2, 3 und 4, sowie 5,6 und 7) gelten jedoch auch als bestanden, wenn max. zwei Fächer kleiner 4.0, aber nicht kleiner als 3.0 sind und der Notenschnitt immer noch 4.0 oder grösser ist.

- 73 Wer ein Semester nicht besteht, kann die Prüfung/en maximal zwei Mal wiederholen. Die Nachprüfung/en können jeweils in der Woche vor dem kommenden Semester absolviert werden. Werden die nötigen Noten zur Promotion nicht erreicht, kann der Übertritt in das nächste Schulsemester nicht erfolgen. Die Wiederholungsprüfungen finden jeweils in den Semesterferien der darauffolgenden beiden Semester statt und müssen spätestens innerhalb eines Jahres absolviert werden.
- 74 Beim Vollzeitlehrgang kann die Schule bis zur Nachprüfung eine vorläufige Promotion für die Praktika-Semester aussprechen. Schulsemester sind für eine vorläufige Promotion ausgeschlossen.
- 75 Wer auch die zweite Nachprüfung/en nicht besteht, hat die Möglichkeit, ein Semester erneut zu absolvieren. Ein Semester kann nur einmal wiederholt werden, falls das Semester erneut nicht bestanden wird, wird der Studierende vom Lehrgang ausgeschlossen und damit entfällt auch der Anspruch auf das Diplom.
- 76 Wird im Vollzeit-Lehrgang ein Praktikumssemester (Semester 2, 4 oder 6) nicht bestanden, muss dieses unmittelbar, oder nach Absprache mit der Schulleitung, zu einem späteren Zeitpunkt nachgeholt werden. Wird aus gesundheitlichen oder anderen von Studenten nicht beeinflussbaren Gründen, innerhalb eines Praktikums das Mindestmass der Lehrstunden nicht erreicht, müssen diese nachgeholt werden, falls das Minimum Soll aller Praktika-Tage, gemäss Bestimmung des Lehrganges, nicht erreicht werden (1800 Stunden, respektive 720 mit einschlägigem EFZ).

III / 5. Formatives Prüfen

- 77 Zusätzlich zu den formalen zeugnisrelevanten Prüfungsnoten (summative bzw. Ergebnisevaluation), erhalten die Studierenden laufend Feedback zu formativen Evaluationen (nicht benotete Standortbestimmungen für die Erläuterung des Lernvortschrittes). Dies kann durch Feedback zu formativen Präsentationen, Aufgaben, Quizze und Tutorien geschehen und basiert darauf, dass die Studierenden zusätzliche Unterstützung erhalten, um das Gelernte zu verstehen, richtig anzuwenden und besser auf die formalen Prüfungen vorbereitet zu sein.
- 78 Formative Evaluationen können geplant, systematisch aber auch spontan, durchgeführt werden. Die Schule verlangt von ihren Lehrpersonen in ihren Lernfächer eine angemessene Zahl von formativen Evaluationen vorzusehen. Die formative Evaluations-Philosophie des jeweiligen Faches, ist im Prüfungsdesign dargelegt und ist in einem angemessenen Verhältnis zu den totalen Lernstunden und deren Bedürfnissen.
- 79 Formative Feedback-Prozesse können auch in formalen Aufgaben integriert werden, einschliesslich der Feedbackschleife von Studierenden (Peer to Peer) und Lehrern (z.B. grössere Arbeiten, Diplomarbeit, Projekt Management etc.). In dieser Form ermöglicht das formative Feedback den Studierenden, ihre Lernstrategie bei Bedarf anzupassen, ihr metakognitives Bewusstsein zu verbessern und ihre eigenen Fortschritte kontinuierlich zu messen und sie so in den ganzheitlichen Lernprozess einzubinden.
- 80 Alle formativen Formen von Evaluationen sind Standortbestimmungen. Allfällige Benotungen haben rein illustrativen Charakter zur eigenen Standortbestimmung der Studierenden und keinen Einfluss auf die Fächer- oder gar Semesternote.

III / 6. Die Diplomarbeit

- 81 Die Schule legt den Zeitpunkt der Diplomarbeit fest. Die Diplomarbeit besteht aus dem Erstellen der eigentlichen Arbeit sowie der Präsentation vor ausgewiesenen Experten.
- 82 Die spezifischen Inhalte und Methoden der Diplomarbeit richten sich nach dem Rahmenlehrplan RLP.
- 83 Die Diplomarbeit wird mit einer Note bewertet, für welche die schriftliche Arbeit zu 60% und die Präsentation zu 40% gewichtet werden.
- 84 Zugelassen zu der Diplomarbeit ist, wer
 - a. die Ausbildung im Sinne der Absenzen-Ordnung lückenlos besucht hat und
 - b. seine finanziellen Verpflichtungen gegenüber der Schule bis spätestens zum Beginn der Diplomarbeit erfüllt hat. Die Schule informiert rechtzeitig über einen entsprechenden Zahlungsausstand gemäss Gebührenreglement.
- 85 Die Absolvierung der Diplomarbeit ist Voraussetzung für die Diplomierung.

III / 7. Das E-Portfolio

- 86 Das E-Portfolio ist ein digitales Lerninstrument, welches die Studierenden im Prozess des «Lifelong learnings» unterstützt und mit welchem die Studierenden sich porträtieren/darstellen und ihre Lernprozesse verfolgen und reflektieren können.
- 87 Das von den Studierenden erstellte und gepflegte E-Portfolio ist Bestandteil ihres Lern- und Reflexions-Prozesses über die gesamte Studienzeit und ist Teil der abschliessenden Diplomnote.
- 88 Die Evaluierung des E-Portfolios ist zweiteilig. Erstens muss der Inhalt des E-Portfolios, gemäss den Vorgaben des Prüfungsdesigns, als «erfüllt» bewertet sein und zweitens ist die Note der finalen reflektiven Präsentation des E-Portfolios am Ende von Semester 5, gleich oder grösser 4.0.
- 89 Der E-Portfolio Studenten Account wird am Ende des Lehrganges in ein Personal Account umgewandelt und bleibt dem Studenten auf privater Basis als «Lifelong learning»-Instrument erhalten.

III / 8. Prüfungsstrategie und Prüfungsarten

- 90 Dieser Lehrgang wird innerhalb des SBFI / MiVo-HF Regelwerks durchgeführt und entspricht den allgemeinen Vorschriften für die Bewertung. Die Prüfungsstrategie umfasst eine Mischung aus formativen und summativen Beurteilungen, aufbauend und steigernd hinweg über die verschiedenen Semester, gemäss den Taxonomie-Stufen, aber auch fordernd, ohne die Studierenden zu überfordern in einem stufenweisen Prozess bis hin zur abschliessenden Diplomarbeit. In dem studentenzentrierten und transformativen Lernumfeld wird die Bewertung zu einem wichtigen Teil des Lernens und beschränkt sich nicht nur auf das Testen von Wissen, sondern auf die Anwendung von Wissen, in seinem Kontext und mit kritischer Reflexion. In Absprache mit der Dienstleistungsindustrie hat die Schule eine breite Palette von Prüfungen festgelegt, um die praktischen und theoretischen Fähigkeiten der Studierenden zu fördern und zu entwickeln. Es spiegelt die Art der Fähigkeiten wider, die die Studierenden für das Gastgewerbe und Hotellerie benötigen, daher die Einbeziehung von "Pitches", Beratungsdokumenten, Briefing-Papieren und die Verwendung von Simulationssoftware, um reale Szenarien nachzubilden. Ein sehr wichtiger Teil bildet hier auch die Einbeziehung des situativen Lernens und der praktischen Entwicklung und Bewertung, die zum Teil problemorientiert ist und die Art der Branche widerspiegelt.

- 91 Als integraler Bestandteil des Lehrens und Lernens erfolgt die Prüfung von Wissen, Verständnis und Fähigkeiten durch eine einzelne oder eine Kombination von bewerteten Prüfungen und Aufgaben. Form und Art der Prüfungen und Aufgaben sind über den gesamten Lehrgang hinweg ausgewogen und berücksichtigen die Besonderheiten der Fächer und ihre Lernergebnisse und Kompetenzen, die sie vermitteln. Die Bewertungen können zwischen schriftlichen Einzel- oder Gruppenarbeiten, mündlichen Einzel- oder Gruppenpräsentationen (live in Präsenz oder via Videokonferenz, oder als Videomontage) oder einer Kombination aus beidem variieren. Des Weiteren bedient sich die Schule der kontemporären andragogischen Entwicklung des 'Vermischten Lernens' und wendend unter anderem auch modernere und kreativere Prüfungsmethoden an, wie etwa akademische Poster, E-Portfolios, Web-/und Social Media Pages/Blogs und bewertete Diskussionsforen.
- 92 Die Leistungsnachweise bzw. Prüfungen werden laufend während der Schulsemester abgelegt (Fachprüfungen). Pro Fach können dies eine oder mehrere Fachprüfungen sein. Jede einzelne Prüfung wird mit einer Prüfungsnote bewertet. Der Durchschnitt aller Prüfungsnoten eines Faches je Semester ergibt die Fächernote. Es wird bewusst darauf verzichtet, am Ende des Semesters einmalig den gesamten Semesterstoff in einer einzigen Semesterprüfung abzufragen.

III / 9. Besondere Prüfungsbestimmungen

- 93 **Verhinderung:** Wer zu einer Prüfung nicht antreten kann, meldet sich umgehend bei der Schulleitung. Für den Nachweis des Hinderungsgrundes kann die Schule Beweise anfordern (z.B. ärztliches Zeugnis, amtliche Bestätigung usw.). Bei entschuldbarer Verhinderung hat der Studierende Anspruch auf eine Nachprüfung. Die Schule setzt den Termin im Rahmen ihrer Möglichkeiten auf einen nahen Zeitpunkt hin fest. Wird eine Prüfung ohne entschuldbaren Hinderungsgrund verpasst, wird diese mit der Note 1.0 gewertet.
- 94 **Verspätung:** Grundsätzlich wird nach Prüfungsbeginn niemand mehr zur Prüfung zugelassen. Studierende, welche sich aus entschuldbaren Gründen verspäten, melden sich umgehend bei der Schulleitung. Über Ausnahmen entscheidet ausschliesslich die Schulleitung. Es ist den einzelnen Lehrpersonen nicht erlaubt, über Ausnahmen zu entscheiden. Die Schulleitung orientiert sich dabei primär am Interesse der anderen Studierenden für ein ungestörtes Prüfungsumfeld und am Gebot der Verhältnismässigkeit und Gleichheit.

- 95 **Prüfungsabbruch:** Wird eine begonnene Prüfung abgebrochen, gilt die Prüfung als absolviert. Die Prüfung wird gemäss dem vorliegenden Ergebnis bewertet. Eine abgebrochene Prüfung kann zweimal wiederholt werden. Die Schulleitung kann in begründeten Fällen über Ausnahmen verfügen.
- 96 **Unerlaubte Hilfsmittel und Verstösse gegen die Prüfungsordnung:** Wer unerlaubte Hilfsmittel verwendet oder gegen andere Prüfungsvorschriften verstösst, wird von der Aufsichtsperson der Schulleitung gemeldet. Die Aufsichtsperson zieht die unerlaubten Hilfsmittel ein, welche den Vorfall dokumentieren und erstellt unmittelbar nach Beendigung der Prüfung eine Aktennotiz über den Vorfall. Die Prüfung wird in der Regel zu Ende geschrieben.

Die Schulleitung ordnet je nach der Schwere des Vorfalls an:

- a. Einmalige Ermahnung oder einmaliger Verweis
 - b. Notenabzug
 - c. Prüfungsabbruch im entsprechenden Fach und / oder Festlegen der Note 1.0
 - d. Abbruch der anstehenden Prüfung/en mit der Möglichkeit, die gesamte/n Prüfung/en später zu wiederholen
 - e. Wegweisung von der Schule
- 97 Die Prüfungsgebühren für die ordentlichen Prüfungen sind im Schulgeld inbegriffen. Für Nachprüfungen wird eine Aufwandpauschale gemäss Gebührenreglement erhoben. Die Schule kommuniziert diese Gebühr im Rahmen des Anmeldeverfahrens für die Nachprüfungen.
- 98 Studierende können die Prüfungen und die Bewertungen auf Voranmeldung an den dafür bestimmten Prüfungseinsichtsterminen einsehen.

III / 10. Benotung

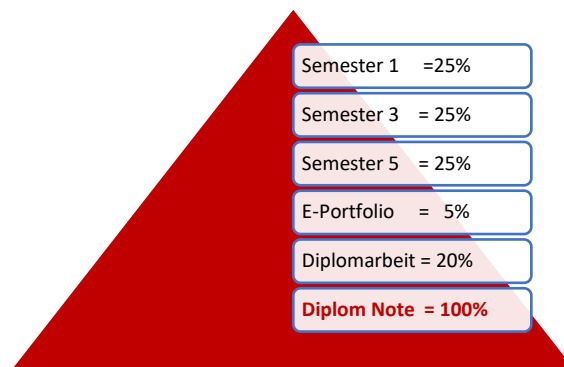
99 Für die Berechnung der Noten gilt:

- a. Die Fächerprüfungen (eine oder mehrere, je nach Fach) während des Semesters werden jeweils mit einer Prüfungsnote bewertet. Aus den Prüfungsnoten jedes einzelnen Faches wird für jedes Semester der Notendurchschnitt berechnet, die sogenannte Semesternote.
- b. Die Semester-Note wird als arithmetisches Mittel (Durchschnitt aller Fächer) mit Zehntelnoten ausgewiesen.

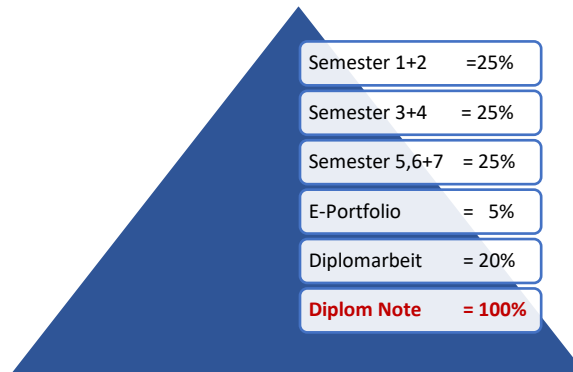
100 Für die Berechnung der Diplomnote gilt:

- a. Die Diplomnote wird aus den verschiedenen Semestern, Diplomarbeit und dem E-Portfolio als arithmetisches Mittel berechnet und auf Zehntelnoten gerundet.

i. Grafik Vollzeit-Lehrgang



ii. Grafik berufsbegleitender Lehrgang



b. Es gelten die üblichen mathematischen Rundungsregeln.

101 Die Leistungen werden mit den Noten zwischen 1 und 6 bewertet. Dabei gilt folgende Notenskala

- 6 Sehr gut: Perfekt, in jeder Beziehung überzeugend, vollständig
- 5 Gut: zweckentsprechend; in der Substanz überzeugend
- 4 Genügend: den Mindestanforderungen entsprechend
- 3 Ungenügend: den Mindestanforderungen nicht entsprechend; deutliche Mängel; unvollständig
- 2 Sehr schwach: gravierende Mängel
- 1 Unbrauchbar

III / 11. Wiederholungen von Prüfungen / Unterbrechung des Lehrganges

- 102 Studierende, welche ein Semester nicht bestanden haben (gem. Art. III / 4) können die ungenügenden Prüfungen innerhalb eines Jahres zwei Mal wiederholen.
- 103 Die Wiederholungsprüfungen finden in der Regel gegen Ende der nächsten Semesterferien statt. Die Schule legt den Zeitpunkt fest und kommuniziert diesen frühzeitig.
- 104 Wird eine Prüfung wiederholt, so zählt immer das neueste erzielte Resultat, ungeachtet von allfälligen besseren Leistungen in früheren Prüfungen. Bei wiederholten Prüfungen kann jedoch maximal die Note 4.0 erzielt werden.
- 105 Die Schule verlangt gem. Gebührenreglement für das Absolvieren von Wiederholungsprüfungen eine Gebühr.
- 106 Eine bestandene Prüfung, Diplomarbeit oder die E-Portfolio reflektive Präsentation kann nicht wiederholt werden.
- 107 Der Lehrgang kann nach Rücksprache mit der Schulleitung unterbrochen werden. Der gesamte Lehrgang muss innerhalb von 5 Jahren (Vollzeit-Lehrgang) respektive 6 Jahren (berufsbegleitender Lehrgang) abgeschlossen werden. Die Schulleitung kann nach einem schriftlichen Antrag unter Würdigung des Einzelfalles über Ausnahmen verfügen.

III / 12. Diplomierung

- 108 Das eidgenössisch anerkannte Diplom „Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF“ bzw. „Dipl. Hotelier-Gastronom HF“ erhalten Studierende, welche die folgenden Bedingungen erfüllen:
- a. Die **finanziellen** Verpflichtungen gegenüber der Schule sind erfüllt.
 - b. Der Lehrgang wurde lückenlos, im Sinne der Absenzen-Ordnung, besucht.
 - c. Das **Notenbild** der Prüfungen genügt folgenden Ansprüchen
 - i. Der Durchschnitt jedes Semesters (= Gesamtdurchschnitt der Fächer) ist gleich oder grösser 4.0.
 - ii. Der Durchschnitt aller Semester, Diplomarbeit und E-Portfolio ist gleich oder grösser 4.0.
 - d. Die Beurteilung des/der Praktikums/Praktika ist mit mindestens „erfüllt“ qualifiziert.
 - e. Der Nachweis für die zweite Fremdsprache wurde fristgerecht, zwei Monate vor dem Übertritt, in das 5. Semester eingereicht.
- 109 Wer alle Prüfungen mit einem Gesamtnotendurchschnitt von ≥ 5.3 besteht, kann durch ein „Diplom mit Auszeichnung“ geehrt werden. Die Schule entscheidet abschliessend.
- 110 Den Entscheid über die Diplomierung fällt die Prüfungskommission auf Antrag der Schulleitung.
- 111 Die Ergebnisse der Prüfungen sind bis zum Entscheid der Prüfungskommission provisorisch und werden bei der Diplomierung definitiv mittels schriftlicher Verfügung kommuniziert. Die Schule führt ein Register über die Studierenden, welche das Diplom erhalten haben.
- 112 Die Note aus der letzten Prüfung, innerhalb eines Faches, im Abschlussemester, der Diplomarbeit und des E-Portfolios werden erst mittels Verfügung bei der Diplomierung kommuniziert.



IV Rechtsmittel und Schlussbestimmungen

IV / 1. Rechtsmittel

- 113 Anfechtbare Entscheide der Schule betreffend Disziplinar massnahmen, Promotion, Prüfungen und Diplomierung enthalten eine Rechtsmittelbelehrung.
- 114 Gegen solche Entscheide können die Studierenden innert 30 Tagen seit Erhalt des schriftlichen Entscheids Einsprache erheben. Die Einsprache-Instanz besteht aus drei Mitgliedern des Führungsausschusses der Schule. Die Einsprache ist zu richten an:

Hotelfachschule Zürich HFZ
z.Hd. Einsprache-Instanz
Seestrasse 141
8002 Zürich

- 115 Ein Entscheid der Einsprache-Instanz kann innert 30 Tagen bei der Bildungsdirektion des Kantons Zürich, mittels Rekurses angefochten werde., Das Rechtsmittel ist an folgende Adresse zu richten:

Bildungsdirektion des Kantons Zürich
Generalsekretariat
Rechtsdienst
Walcheplatz 2
Postfach
8090 Zürich.

- 116 Massgebend sind § 47 EG BBG ZH und § 19ff. VRG ZH.
- 117 Das Rechtsmittel ist rechtzeitig eingereicht worden, wenn es am letzten Tag der Frist bei der zuständigen Behörde eingegangen oder zu deren Händen der schweizerischen Post (aus Beweisgründen idealerweise per Einschreiben) übergeben worden ist.
- 118 Gerichtsstand ist Zürich. Es ist ausschliesslich schweizerisches Recht anwendbar.

IV / 2. Schlussbestimmungen

Die vorliegenden Bestimmungen treten in Kraft am 01. März 2022.

Für die Geschäftsleitung der Schule und den Vorstand von GastroSuisse



Bruno Lustenberger
Präsident des
Führungsausschusses
GastroSuisse



Fred Heinzelmänn
Direktor
Hotelfachschule Zürich



Adrian Aeschlimann
Leiter Ausbildung



Florian Rippmann
Leiter Student Service
Center



V Anhänge

V / 1. Anhang 1 Praktikumsrichtlinien

V / 2. Grundlagen

- 1 Die vorliegenden Praktikumsrichtlinien basieren auf dem Leitbild und Schulreglement der Belvoirpark Hotelfachschule Zürich HF gültig ab 1. März 2022, insbesondere dessen Abschnitt III/3.
- 2 Als Praktika gelten Einsätze von Studierenden in Unternehmen der Hotellerie und Gastronomie. Sie stehen in direktem Zusammenhang mit den Inhalten des Bildungsganges und vermitteln einschlägige berufliche und persönliche Kompetenzen und Erfahrungen.
- 3 Die Praktika sind im Rahmen des Konzepts der dualen Ausbildung (enge Verknüpfung von Theorie und Praxis) vom Rahmenlehrplan für den schulischen Vollzeitlehrgang zwingender und wichtiger Teil der Ausbildung.
- 4 Die Praktika basieren auf den bisherigen Ausbildungen und Erfahrungen, d.h. sie sind im Rahmen der vorliegenden Richtlinien individuell zu konzipieren.
- 5 Studierende im berufsbegleitenden Lehrgang absolvieren kein Praktikum, da für sie gemäss RLP parallel zur Ausbildung durchgehend eine Berufstätigkeit in Gastronomie oder Beherbergung von mindestens einem 50%-Pensum vorausgesetzt wird und die praktische Erfahrung so erlangt werden kann.

V / 3. Anzahl, Umfang und Arten der Praktika

- 6 Studierende im Vollzeitlehrgang mit einschlägigem EFZ absolvieren ein Praktikum im Semester 4 von rund 18 bis 24 Wochen (mind. 720 Lernstunden). Studierende im Vollzeitlehrgang ohne einschlägigem EFZ absolvieren 3 Praktika im Semester 2, 4 und 6 von jeweils rund 18-24 Wochen (mind. 1800 Lernstunden).
- 7 Die Praktika können in einem Betrieb stattfinden, in dem bereits gearbeitet oder schon ein Praktikum absolviert wurde. Es sollte jedoch eine weiterführende Tätigkeit mit einem neuen Verantwortungsbereich sein.

V / 4. Operatives Praktikum I

- 8 Die Schule entscheidet aufgrund der Vorbildung der Studierenden über den Praktikumsinhalt. Am Ende des Operatives Praktikum I soll der Studierende zwischen 18 und 24 Wochen Erfahrung in den Bereichen Küche, Service, Housekeeping oder Front Office aufweisen.
- 9 In der Regel ist Voraussetzung, zu Beginn des Operatives Praktikum I, die Absolvierung des Semester 1 (Operative Gastronomie & Hotellerie (20 plus 1 Woche).
- 10 Das Operatives Praktikum I kann im Ausland absolviert werden, sofern
 - a) der Studierende selber eine Stelle findet und einen Vertrag mit dem Betrieb schliesst und
 - b) die von der Schule geforderten Bildungsanforderungen erfüllt werden.
- 11 Je nach Vorbildung oder Berufserfahrungen des Studierenden, kann die Schule, gestützt auf Randziffer 57 des Leitbildes und Schulreglements, das Operative Praktikum I ganz oder teilweise erlassen.

V / 5. Operatives Praktikum II

- 12 Je nach Vorbildung oder Berufserfahrungen in der Hotellerie/Gastronomie gelten für das Operatives Praktikum II die folgenden Richtlinien:
- 13 Studierende mit einschlägigem EFZ können das Praktikum grundsätzlich nicht im gelernten Beruf absolvieren, sondern müssen das in einem anderen Bereich tun. Dies bedeutet z.B., dass der gelernte Koch EFZ sein Praktikum im Service oder Frontoffice abhalten muss. Nach Absprache mit der Schulleitung und entsprechendem Leistungsausweis kann der Studierende mit einschlägigem EFZ das operative Praktikum II auch als Führungs-Praktikum oder in branchenverwandten Bereichen absolvieren.
- 14 Studierende ohne abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie/Gastronomie:
Grundsätzlich wird das Praktikum in einem anderen Bereich wie im Operativen Praktikum I absolviert. Der Inhalt richtet sich nach den bisherigen Erfahrungen des Studierenden in diesen Bereichen und den Vorkenntnissen aus dem Operativen Praktikum I und wird im persönlichen Gespräch mit der Praktikumsbetreuerin individuell festgelegt. Im Fall von unterschiedlichen Ansichten entscheidet die Schulleitung endgültig.
- 15 Operatives Praktikum II im Ausland:
Das Operatives Praktikum II kann im Ausland absolviert werden, sofern
- a) der Studierende selber eine Stelle findet und einen Vertrag mit dem Betrieb schliesst und die von der Schule geforderten Bildungsanforderungen erfüllt werden.
 - b) Die Schule übernimmt in diesem Fall keine Verantwortung.

V / 6. Führungs-Praktikum

- 16 Die Schule entscheidet, aufgrund der Berufserfahrung, des Studierenden über den Praktikumsinhalt. Ziel im Führungs-Praktikum ist, dass der Studierende die erlernten Führungskompetenzen in der Praxis vertiefen und umsetzen kann. Das Führungs-Praktikum dauert in der Regel zwischen 18 und 24 Wochen. Dabei ist entscheidend, dass die geforderte Anzahl Lernstunden mind. 1800 über alle Praktika erfüllt wird.
- 17 Das Führungs-Praktikum kann im Ausland absolviert werden, sofern
- a) der Studierende selber eine Stelle findet und einen Vertrag mit dem Betrieb schliesst und
 - b) die von der Schule geforderten Bildungsanforderungen erfüllt werden.
- 18 Je nach Vorbildung oder Berufserfahrungen des Studierenden kann die Schule, gestützt auf Randziffer 57 des Leitbildes und Schulreglements, das Führungs-Praktikum ganz oder teilweise erlassen.

V / 7. Vermittlung und Betreuung

- 19 Die Schule (in der Person der Praktikumsbetreuer:in) ist bei der Suche nach einer Praktikumsstelle behilflich. Voraussetzung ist die aktive Kooperation des Studierenden. Eine Garantie zum Erhalt einer Praktikumsstelle kann nicht abgegeben werden.
- 20 Für die einzelnen Praktikumsstellen werden spezifische Anforderungen an die Studierenden gestellt. Dies können z.B. besonders hohe Anforderungen an die Persönlichkeit sein, spezifische und fundierte Kenntnisse am PC oder ausgewählte Fremdsprachenkenntnisse. Werden die für eine Praktikumsstelle erforderlichen Kenntnisse nicht erbracht, wird den Studierenden mitgeteilt, in welchen Bereichen sie ihre Kenntnisse verbessern müssen, um sich für eine bestimmte Praktikumsstelle zu qualifizieren.
- 21 Für die Praktikumsfindung richtet sich die Schule insbesondere auch nach den Anforderungskriterien, den Vorkenntnissen der Studierenden, dem Angebot der Partnerbetriebe, deren Teamstrukturen und der allgemeinen wirtschaftlichen Lage.
- 22 Die Schule ist das Bindeglied zwischen den Studierenden und den Praktikumsbetrieben. Die Praktikumsbetreuer:in kann sich nach dem Ausbildungsstand erkundigen oder diese bei Bedarf einfordern.
- 23 Die Schule hat bei allfälligen Konflikten lediglich eine vermittelnde Funktion. Im Grundsatz gilt aber: Konfliktlösung ist eine zentrale Anforderung an zukünftige Führungskräfte und damit Aufgabe eines jeden einzelnen.
- 24 Sollte der Studierende sich seine Praktikumsstelle selbst suchen, hat sich der Studierende mit der Schule abzusprechen. Die Bildungsanforderungen werden durch die Schule bestimmt und müssen in jedem Fall erfüllt sein.

V / 8. Anforderungen an den Praktikumsbetrieb

- 25 Der Praktikumsbetrieb muss eine Partnervereinbarung mit der Schule unterzeichnet haben, ansonsten wird das Praktikum nicht als solches anerkannt. Diese Bestimmung gilt unabhängig davon, ob die Praktikumsstelle von der Schule vermittelt oder vom Studierenden selbst gesucht wurde.

V / 9. Allgemeine Bestimmungen

- 26 Vorkommnisse, welche die persönliche Integrität des Studierenden betreffen, sind der Schule umgehend zu melden.
- 27 Der Praktikumsbetrieb und der Studierende erarbeiten und vereinbaren in jedem Fall einen Ausbildungsplan. Dieser wird der Schule zur Kenntnisnahme vorgelegt und ist Bestandteil des Praktikumsvertrags. Die Schule bemüht sich den Praktikumsbetrieb anzuhalten, sich an die in der Ausbildungskontrolle vorgegebenen Richtlinien zu halten und die erforderlichen Qualifikationen mit dem Studierenden durchzuführen.

V / 10. Inkrafttreten

- 28 Die vorliegenden Praktikumsrichtlinien treten im 1. März 2022 in Kraft.

Hotelfachschule Zürich HF



Fred Heinzelmann
Direktor



Adrian Aeschlimann
Leiter Ausbildung



Florian Rippmann
Leiter Student Service
Center