

## **Informationen**

über die Beschäftigung der Praktikantinnen und Praktikanten der  
**EHL Swiss School of Tourism and Hospitality**

Stand: Februar 2021

## Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeine Informationen .....	3
2 Höhere Fachschule .....	4
2.1 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch .....	4
2.2 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch.....	5
3 Professional Internship Foundation .....	6
4 Leistungen der Praktikumsbetreuung der EHL SETH .....	7
5 Leistungen des Praktikumsbetriebes .....	8

## 1 Allgemeine Informationen

Die **EHL Swiss School of Tourism and Hospitality** (EHL SSTH) in Passugg bietet eidgenössisch anerkannte Aus- und Weiterbildungsangebote für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus in deutscher und englischer Sprache an. Die Schule gehört zur renommierten Ecole hôtelière de Lausanne, der weltweiten Nummer 1 unter den Hotelfachschulen und beherbergt mehrere Schulen bzw. Lehrgänge unter ihrem Dach:

### **Höhere Fachschule**

Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutscher Studiengang  
Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englischer Studiengang

### **Vorbereitung für die Höhere Fachschule**

PIF Professional Internship Foundation

**Bachelor of Science in International Hospitality Management** (im Anschluss an die Höhere Fachschule)

Curriculum Ecole hôtelière de Lausanne (3 letzte akademische Semester)

In diesem Dossier finden Sie als Praktikumsbetrieb eine Übersicht über alle Praktika, die von der EHL SSTH angeboten werden. Die einzelnen Beschreibungen liefern Ihnen folgende Grundinformationen:

- Abschluss und Dauer der Ausbildung
- Voraussetzungen für die Ausbildung
- Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH vor dem Praktikum
- Spezifisches zu den Praktikanten und Praktikantinnen (Alter, Nationalitäten, Sprachen)
- Dauer des Praktikums
- Beginn des Praktikums
- Einsatzgebiete während dem Praktikum
- Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag/Betriebsbeitrag
- Ausbildungsbewilligung
- Praktikumsvertrag und Ausbildungsprogram
- Bewertung der Praktikantin/des Praktikanten
- Kontaktangaben der verantwortlichen Praktikumsbetreuung

Bei detaillierten Fragen zu den einzelnen Praktika, wenden Sie sich bitte direkt an die verantwortliche Praktikumsbetreuung.

### **Freie Stellen**

Praktikumsstellen dürfen der Schule direkt per E-Mail gemeldet werden: **placement@ssth.ch**. Für Fragen und Support wenden Sie sich an das EHL SSTH Career Service Team.

## 2 Höhere Fachschule

### 2.1 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch

<b>Studium/Ausbildung</b>	<b>Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, deutsch</b>
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Dipl. Hôtelière-Restauratrice HF Dipl. Hôteleur-Restaurateur HF (3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeschlossene 3-jährige Lehre, Matura, Handelsdiplom oder vergleichbarer Abschluss</li> <li>• Gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Französisch oder Italienisch</li> <li>• Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens für Nichtmaturanden</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH	Inhalte des 1. und 2. Semesters:
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor dem Praktikum im 3. Semester:</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde</li> <li>• F&amp;B Controlling</li> <li>• Rezeption, inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8)</li> <li>• Housekeeping Management</li> <li>• Marketing, Finanzbuchhaltung, Volkswirtschaftslehre</li> <li>• Kommunikation, inkl. Fachkorrespondenz Deutsch und Englisch</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor dem Praktikum im 5. Semester:</li> </ul>	Inhalte des 4. und 6. Semesters:
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationslehre</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Finanzmanagement, inkl. Wirtschaftsmathematik</li> <li>• Rechtskunde</li> <li>• Tourismusmanagement</li> <li>• Personalmanagement</li> <li>• Businessplan</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Schweiz oder Ausland</li> <li>• Alter: 19 – 35 Jahre</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Deutsch, gutes Englisch und Französisch oder Italienisch</li> </ul>
<b>Praktikum</b>	
Dauer der Praktika	2 – 12 Monate
Beginn der Praktika (in der Regel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfang Juni</li> <li>• Mitte Dezember</li> </ul>
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	<b>Gastronomie, mind. 2 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Küche</li> </ul> <b>Beherbergung, mind. 2 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeption</li> <li>• Housekeeping</li> </ul> <b>Unternehmensführung, mind. 3 Monate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• F&amp;B Assistenz</li> <li>• Eventorganisation</li> <li>• Administration</li> <li>• Controlling</li> <li>• Marketing</li> <li>• Sales</li> <li>• Mitarbeiterwesen</li> <li>• Management Training</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	Praktikumslohn in der Schweiz gem. Gesamtarbeitsvertrag CHF 2'212 (ca. Euro 1'950), im Ausland nach Vereinbarung
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm bzw. eine Stellenbeschreibung. Die Zielvorgaben für das Praktikum werden zwischen Betrieb und Praktikant/in festgelegt und durch die EHL SSTH kontrolliert.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	Frau Renate Blaser Praktikumsbetreuerin Tel. +41 81 255 17 00 E-Mail: rene.blaser@EHL SSTH.ch

## 2.2 Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch

<b>Studium/Ausbildung</b>	<b>Höhere Fachschule für Hotellerie und Gastronomie, englisch</b>
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Swiss Professional Degree in Hospitality Management (3 Jahre, eidgenössisch anerkannt)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Matura vergleichbarer, nationaler Abschluss</li> <li>• sehr gute Englischkenntnisse</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SSTH	Inhalte des 1. und 2. Semesters in englischer Sprache: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Theorie und Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Theorie und Praxis, inkl. Getränkekunde</li> <li>• F&amp;B Controlling</li> <li>• Rezeption, inkl. Front Office Systeme (Fidelio V8/Suite8)</li> <li>• Housekeeping Management</li> <li>• Marketing, Finanzbuchhaltung, Volkswirtschaftslehre</li> <li>• Kommunikation, inkl. Fachkorrespondenz Deutsch und Englisch</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor dem Praktikum im 3. Semester:</li> </ul>	Inhalte des 4. und 6. Semesters in englischer Sprache: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organisationslehre</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Finanzmanagement, inkl. Wirtschaftsmathematik</li> <li>• Rechtskunde</li> <li>• Tourismusmanagement</li> <li>• Personalmanagement</li> <li>• Businessplan</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• vor dem Praktikum im 6. Semester:</li> </ul>	
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Ausland und Schweiz</li> <li>• Alter: 19 – 35 Jahre</li> <li>• Besitz einer L-Bewilligung</li> <li>• Krankenversicherung über die EHL SSTH (Ausnahme Schweizer/innen)</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Englisch, Grundkenntnisse Deutsch und mind. eine weitere Sprache</li> </ul>
<b>Praktikum</b>	
Dauer der Praktika	2 – 12 Monate
Beginn der Praktika (in der Regel)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfang Juni</li> <li>• Mitte Dezember</li> </ul>
Einsatzgebiete (Operative Praktika werden bevorzugt kombiniert absolviert)	<b>Gastronomie, mind. 2 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Küche</li> </ul> <b>Beherbergung, mind. 2 Monate (operativ)</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rezeption</li> <li>• Housekeeping</li> </ul> <b>Unternehmensführung, mind. 3 Monate</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• F&amp;B Assistenz</li> <li>• Eventorganisation</li> <li>• Administration</li> <li>• Controlling</li> <li>• Marketing</li> <li>• Sales</li> <li>• Mitarbeiterwesen</li> <li>• Management Training</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	Praktikumslohn in der Schweiz gem. Gesamtarbeitsvertrag CHF 2'212 (ca. Euro 1'950), im Ausland nach Vereinbarung
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird in der Regel von der EHL SSTH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm bzw. eine Stellenbeschreibung. Die Zielvorgaben für das Praktikum werden zwischen Betrieb und Praktikant/in festgelegt und durch die EHL SSTH kontrolliert.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	Herr Frank Giannotti Praktikumsbetreuer Tel. +41 81 255 17 06 E-Mail: frank.giannotti@ssth.ch

### 3 Professional Internship Foundation

Studium/Ausbildung	Professional Internship Foundation (PIF)
Abschluss und Dauer der Ausbildung	Vorbereitungsjahr für die Ausbildung an der Höheren Fachschule englisch (1 – 2 Semester)
Voraussetzungen für die Ausbildung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mit Matura vergleichbarer, nationaler Abschluss</li> <li>• sehr gute Englischkenntnisse</li> <li>• Bestehen des Aufnahmeverfahrens</li> </ul>
Ausbildung/Schulung an der EHL SETH Praxisorientierte Vorbereitung der Schule auf das Praktikum	<p>Inhalte des Schulprogramms:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Praxis, inkl. Lebensmittelhygiene</li> <li>• Service: Praxis</li> <li>• Housekeeping: Praxis</li> <li>• Intensiver Deutschkurs, Niveau A1</li> </ul>
<b>Praktikantinnen und Praktikanten</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nationalität: Ausland</li> <li>• Alter: 17 – 20 Jahre</li> <li>• Besitz einer L-Bewilligung</li> <li>• Krankenversicherung über die EHL SETH</li> <li>• Sprachen: Sehr gutes Englisch und meistens min. eine weitere Sprache</li> </ul>
<b>Praktikum</b> Dauer der Praktika Beginn der Praktika	<p>6 – 7 Monate</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anfang Juni</li> <li>• Mitte Dezember</li> </ul>
Einsatzgebiete	<p>Vielseitig einsetzbar in allen Bereichen des Hotels.</p> <p>Insbesondere in:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche</li> <li>• Housekeeping</li> </ul> <p>Je nach Niveau der geforderten Sprachkenntnisse auch</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Service</li> <li>• Rezeption</li> </ul>
Praktikumslohn und Trägerschaftsbeitrag	Praktikumslohn in der Schweiz gem. Gesamtarbeitsvertrag CHF 2'212 (ca. Euro 1'950), im Ausland nach Vereinbarung
Vertrag und Ausbildungsprogramm	Der Praktikumsvertrag wird von der EHL SETH ausgestellt und mitunterzeichnet. Integraler Bestandteil des Praktikumsvertrags ist ein Ausbildungsprogramm welches vom Betrieb erstellt wird.
Ausbildungsbewilligung	Nicht erforderlich
Bewertung	Der Praktikumsbetrieb gibt über die Leistung im Praktikum eine Bewertung ab und stellt am Ende der Praktikumszeit ein adäquates Arbeitszeugnis aus.
<b>Kontakt</b>	<p>Herr Frank Giannotti Praktikumsbetreuer Tel. +41 81 255 17 06 E-Mail: frank.giannotti@ssth.ch</p>

## **4 Leistungen der Praktikumsbetreuung der EHL SStH**

### **Vorbereitung der Studierenden / der Berufslernenden auf das Praktikum**

- Ermitteln der Stellenwünsche
- Informationen über die Anforderungen der Praktikumsbetriebe
- Beratung über die gewünschten Stellen und Betriebe
- Stellenvermittlung

### **Stellenvermittlung bei den verschiedenen Betrieben**

- Beratung bei der Auswahl der Praktikanten und Praktikantinnen
- Referenzauskünfte
- Auskunft über den Ablauf des Praktikums

### **Administratives**

- Ausstellen der Arbeitsverträge, sowie der notwendigen Papiere für die Arbeitsbewilligung
- Kontakte mit den Behörden

### **Betreuung während des Praktikums**

- Ansprechpartnerin für Betriebe, Praktikantinnen und Praktikanten
- Besuch des Betriebes und der Praktikantinnen und Praktikanten

### **Betreuung nach dem Praktikum**

- Anleitung zur Erstellung des Praktikumsberichtes
- Auswertung aller schriftlichen und mündlichen Berichte

## 5 Leistungen des Praktikumsbetriebes

### Anforderungen

- Dem Praktikanten/der Praktikantin die Möglichkeit geben, das erlernte Fachwissen in die Praxis umzusetzen und neue theoretische und praktische Kenntnisse zu sammeln
- Gewährleistung einer Ausbildung gemäss den bestehenden Ausbildungsrichtlinien
- Zuteilung einer Ausbildungs- oder Betreuungsperson, welche die Einarbeitung übernimmt und als Ansprechpartnerin bei Unklarheiten oder Problemen zur Verfügung steht

### Ausbildungsplan

An der Höheren Fachschule werden Stellenbeschreibungen inkl. individuell angepasster Zielvereinbarungen formuliert. Der Ausbildungsplan ist integrierter Bestandteil des Praktikumsvertrages und damit bindend.

***Zu beachten ist,*** dass ein Praktikant oder eine Praktikantin in keinem Fall eine voll ausgebildete Arbeitskraft ersetzen kann. Die Studierenden und Lernenden kommen zur praktischen Ausbildung in den Betrieb und benötigen die entsprechende Förderung und Unterstützung von dessen Seite.