

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 70 (1999)
Heft: 9

Rubrik: Bouquet garni : Hauswirtschaft

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 20.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

DIE NEUE DREIJÄHRIGE BERUFSLEHRE HAUSWIRTSCHAFTERIN/ HAUSWIRTSCHAFTER

Im Rahmen des Lernfestivals vom 3. bis 9. Juni 1999 hat die Kantonalbündnerische Arbeitsgemeinschaft für Hauswirtschaftliche Bildungs- und Berufsfragen (KAGHW) zusammen mit der Kantonalen Haushaltlehrkommission in Chur, Cazis, Ilanz, Lavin und Schiers Informationsveranstaltungen über die neue dreijährige Berufslehre Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter organisiert und damit verschiedene interessierte Kreise angesprochen. In Chur hat die Präsidentin des Dachverbandes Hauswirtschaft Schweiz, Frau Margrit John-Bussinger, persönlich die neue Ausbildung vorgestellt.

Gleichstellung der Hauswirtschaft mit anderen Berufen

Anstelle der bisherigen einjährigen Lehre tritt im Schuljahr 2000/2001 die dreijährige Berufslehre zur Hauswirtschafterin/zum Hauswirtschafter. Mit der Inkraftsetzung des Reglements im Jahr 2000 ist der Bereich Hauswirtschaft, wie alle andern Berufe, im Berufsbildungssystem des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie (BBT) eingebettet. Die neue dreijährige Berufslehre bietet eine breite Grundausbildung im Bereich Hauswirtschaft an und schliesst mit einem eidg. Fähigkeitszeugnis ab. Durch diese neue Ausbildung haben die Absolventen ebenfalls die Möglichkeit, nach Erreichen des eidg. Fähigkeitszeugnisses eine höhere Fachschule oder über die Berufsmatura eine Fachhochschule zu besuchen.

Lehrorte

Das Reglement Hauswirtschafterin/ Hauswirtschafter gestattet es den Jugendlichen, durch einen Lehrstellenverbund das erste Lehrjahr in einem Familienhaushalt zu absolvieren, das zweite und dritte Jahr in einem (Grossbetrieb, bzw. das dritte Jahr in einem Landwirtschaftsbetrieb, im Gastgewerbe, in einem Heim oder Spital. Es können aber auch alle drei Lehrjahre in einem Grossbetrieb durchlaufen werden. Der Lehrvertrag wird entsprechend entweder im Verbund oder mit einem einzigen Lehrbetrieb abgeschlossen. Zuständig dafür ist das Amt für Berufsbildung eines Kantons.

Lehrmeisterinnen/Lehrmeister

Für das erste Lehrjahr in einem Familienhaushalt sind die Lehrmeisterinnen der bisherigen hauswirtschaftlichen Lehren, die den Lehrmeisterkurs und sich zusätzlich die nötigen Kenntnisse über die dreijährige Berufslehre erworben haben, ausreichend ausgebildet.

Grundsätzlich sind zur Ausbildung der Lehrlinge laut Richtlinien berechtigt:

- Gelernte Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter und Personen mit Ausbildung in verwandten Berufen, wie Hauswirtschaftliche Betriebsangestellte HBA, Hauspflegerin, Hotelfachassistentin usw.
- oder Personen mit höherer hauswirtschaftlicher Ausbildung, wie Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA und HF, Haushaltleiterin FA, Bäuerin FA usw.
- mindestens drei Jahre Praxis,
- obligatorische Lehrmeister/-innen,
- Weiterbildung im Rahmen von 30 Lektionen als Vorbereitung für Lehrmeister/-innen zur dreijährigen Lehre absolviert hat.

Berufsschule

Der Kanton bestimmt, wo der berufliche Unterricht erteilt werden soll. Der allgemeinbildende Teil richtet sich nach dem schweizerischen Rahmenlehrplan unter Allgemeinbildung der gewerblich-industriellen Berufsschule und Lehrwerkstätten. Die Berufskunde wird von Fachlehrkräften erteilt, die eine pädagogische Ausbildung abgeschlossen haben oder von Hauswirtschaftslehrer/-innen, die zusätzliche Kenntnisse im Grossbetrieb erworben haben.

Arbeitsorte

Die breite Grundausbildung der Hauswirtschafterin und des Hauswirtschafers ermöglicht den Berufsleuten ein breites Arbeitsfeld im Gastgewerbe, in der Hotellerie und im Tourismussektor. Gefragt sind solche vielfältig ausgebildeten Leute auch in Heimen und Spitälern, in Landwirtschaftsbetrieben und in Familienhaushalten.

Hauswirtschaft Schweiz und alle angeschlossenen Verbände hoffen, dass besonders auch in den verschiedenen Heimen der Schweiz viele Lehrstellen rekrutiert werden.

Sonja Huber, Präz. KAGHW Graubünden ■

Ausschreibung «Höhere Fachprüfung für Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie»

Im März 1999 startete die Trägerschaft der Ausbildung für die höhere Fachprüfung Betriebsleiterinnen/Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie ihren Vorbereitungslehrweg. Die Trägerschaft bilden: Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie SVG, Union Helvetica UH, Verband christlicher Institutionen VCI, SV-Service und Restorama. Um den Leiterinnen und Leitern von Gemeinschaftsverpflegungs-Betrieben die Möglichkeit zu geben, den Tiel «Eidg. dipl. Betriebsleiterin/ Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie» zu führen, wurde dafür zusammen mit dem BBT eine höhere Fachprüfung geschaffen, die erstmals mit dem neuen und im April 1999 vom BBT genehmigten Prüfungsreglement durchgeführt wird.

Der Besuch des Lehrgangs ist sicher im Blick auf diese Prüfung sehr hilfreich und wertvoll, jedoch nicht Voraussetzung, um an der Prüfung teilnehmen zu können. Sie steht grundsätzlich allen Personen offen, die den im Prüfungs-Reglement gestellten Bedingungen entsprechen.

Daten und Fakten

Prüfungstermin: 21. bis 25. Februar 2000

Prüfungsamt: 8404 Winterthur – Hegifeldstr. 10 (Restaurant «Oberi» und Schulungs-Zentrum)

Anmeldeschluss: Montag, 15. November 1999 (Poststempel)

Anmeldung an: SVG-Geschäftsstelle, Hintere Hauptgasse 9, Postfach, 4800 Zofingen, Tel. 062/751 85 65, Fax 062/751 30 02, E-Mail: s.p.stich@bluewin.ch.

Hier können mögliche Prüfungskandidaten Anmeldeformulare, Prüfungsreglement und Wegleitung bezogen werden.

Zukünftige Profis der HausWirtschaft



suchen LehrmeisterInnen mit Pioniergeist!



Wirtschaft beginnt mit Hauswirtschaft

Zukünftige Profis der Hauswirtschaft suchen LehrmeisterInnen mit Pioniergeist

Sehr geehrte Damen und Herren

Vor einigen Monaten haben Sie den grünen Fragebogen zur neuen dreijährigen Berufslehre im Berufsfeld Hauswirtschaft ausgefüllt. Sie haben damit Ihr Engagement für die Hauswirtschaft ausgedrückt. Herzlichen Dank.

Die Fragebogen wurden durch verschiedene Verbände über ihr Fachorgan gestreut. Wir wollten erfahren, wie die Berufsbezeichnung «Homerounder» aufgenommen wird, wie die Akzeptanz einer dreijährigen Lehre ist und wo sich allenfalls Lehrstellen und Arbeitsplätze anbieten würden.

Wir erhielten 475 ausgefüllte Fragebogen zurück. Über 70 % verwiesen den englischen Titel. In der Reglements-kommission entschied man sich für die Beibehaltung von «Hauswirtschaft». Ob es am Schluss die hauswirtschaftliche Fachangestellte ist oder kurz und bündig die Hauswirtschaf-terin, wird die Vernehmlassung zeigen.

Mehr als 90 % der Rückmeldungen von Heimen, Spitätern, Klöstern, Bildungsstätten, Personalrestaurants und Schulen sprachen sich für eine dreijährige Lehre aus. Sie stellen auch Lehr- und Arbeitsplätze zur Verfügung. Von den privaten und bäuerlichen Familienhaushalten ist die Akzeptanz der dreijährigen Berufslehre über 60 %. Auch sie würden Lehrstellen für das erste Jahr anbieten. Betriebe mit Selbst-versorgung, Vermarktung, Ferien auf dem Bauernhof usw. können zudem das dritte Lehrjahr mit dem Schwerpunkt Hauswirtschaft im Umfeld der Landwirtschaft anbieten.

In der Zwischenzeit ist das Reglement für Berufslehre Hauswirtschaft erstellt. Die wichtigsten Neuerungen sind:

- Die neue Lehre ist im Berufsbildungssystem des BBT eingebettet. Die dreijährige Basisausbildung im Berufsfeld Hauswirtschaft schliesst mit einem Fähigkeitszeugnis ab. Die Grundausbildung eröffnet ein breites Tätigkeitsfeld.
- Die Berufsmatur sowie die Anlehre ist möglich.
- Es ist ein Beruf mit Perspektiven. Er bietet die Grundlage für hauswirtschaftliche Berufsprüfungen, für höhere Fachschulen und für die Fachhochschule.
- Der Bereich Hauswirtschaft wird den andern Arbeitsbereichen in der Berufsbildung gleichgestellt.

Bis Mitte Oktober ist das Reglement in der Vernehmlassung. Selbstverständlich können in dieser Zeit noch begründete Änderungen beantragt werden, die dann in die Auswertung einfließen werden. Hauswirtschaft Schweiz ist aufgrund der grossen Akzeptanz der dreijährigen Lehre überzeugt, dass es möglich ist, in verschiedenen Kantonen 1999 mit der neuen Lehre beginnen zu können. Das bedeutet, dass Sie und wir vom Verband Hauswirtschaft Schweiz aktiv werden und uns überlegen, wo Lehrstellen angeboten werden können.

Vielen Dank und freundliche Grüsse:
HAUSWIRTSCHAFT SCHWEIZ,
Die Präsidentin: Margrit John-Bussinger

Midena Verlag

Die neuen Burger kommen

Der Burger ist zum Inbegriff von Fastfood geworden; er hat in den vergangenen zwei Jahrzehnten die Welt erobert. Was so beliebt ist, inspiriert zu neuen Rezepten. Und Hauptzutat braucht nicht zwingend Fleisch zu sein. Burger aus Gemüse, Getreide, Hülsenfrüchten, Tofu, Süßlupinen und Käse, gut geformt und knusprig gebraten, sind eine Entdeckungsreise wert. Auch zu Senf und Ketchup gibt es Alternativen. Nicht zu vergessen die pikanten Saucen; Basis sind einmal Gemüse, einmal Jogurt oder die Klasse weisse Sauce. Süsser Burger mit feinen Fruchtsaucen gehören ebenfalls zum «Programm».

ISBN 3-310-00307-8
NATURBURGER VEGETARISCH
Marianna Buser
96 Seiten, 35 Farbbilder, Fr. 19.-