



HOTEL
FACHSCHICHTUN



Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF / Dipl. Hotelier-Gastronom HF

Vollzeitstudium mit
einschlägigem EFZ

Inhaltsverzeichnis

STUDIENMODELL 1

Eintritt
Studienaufbau nach Semestern

STUDIENINHALT 2

AUSBILDUNGSKONZEPT 3

Methodik und Inhalte
Die sechs wesentliche Prozesse

INFORMATIONEN 4

Praktische Erfahrungen
Aufnahmebedingungen
Abschluss

STUDIENGEBÜHREN 5

Zahlungsmodus
Finanzierung

THE LAB HOTEL 6

Standort
Bei uns kannst du übernachten!
Verpflegung

INFOANLASS 7

Lerne uns kennen!
Folge uns!



STUDIENMODELL

Das Studium zum dipl. Hotelier-Gastronom HF bzw. zur dipl. Hoteliere-Gastronomin HF ist ein umfassendes Programm, das dich optimal auf eine erfolgreiche Karriere in der Führungsebene der Hospitality-Branche vorbereitet. Unser Programm legt den Schwerpunkt auf eine praxisnahe Ausbildung und reale praktische Erfahrungen, die es dir ermöglichen, die in der Branche erforderlichen Fähigkeiten zu entwickeln. Für Personen mit einem EFZ in Hotellerie oder Gastronomie wird das Programm auf 2 Jahre verkürzt.

Neben der Schule und dem Praktikumsbetrieb wurde mit The Lab Hotel ein dritter Lernort in unser Ausbildungskonzept integriert. «Praxisnähe» reicht uns nicht! Wir sind selbst Marktteilnehmer, indem wir als Anbieter von Hospitality-Dienstleistungen auftreten. Ein starkes Zeichen der Glaubwürdigkeit gegenüber unseren Studentinnen und Studenten.

Eintritt

Das nächste Eintrittsdatum ist:

04. August 2025

Studienaufbau nach Semestern

Das Studium dauert 2 Jahre und das Praktikum findet im 3. Semester statt. Es wird je nach Vorbildung in verschiedenen Abteilungen eines Hotel- oder Gastronomiebetriebes absolviert. Die Semester sind praxisnah aufgebaut, um die Studierenden optimal auf Führungspositionen in der Hospitality-Branche vorzubereiten. Sie umfassen betriebswirtschaftliche Grundlagen, gastgewerbliches Fachwissen, Führungs- und Sozialkompetenzen, Management und Strategie, sprachliche und interkulturelle Kompetenzen sowie Technologie und Digitalisierung.

Überblick über das Vollzeitstudium mit einschlägigem EFZ

Studienaufbau

Eintritt 04. August 2025

1. Semester: Hospitality Starter
(19 Wochen Unterricht)
04. August 2025 bis 16. Januar 2026

Herbstferien: 27.09. - 19.10.2025
Weihnachtsferien: 20.12.2025 - 04.01.2026

2. Semester: Hospitality Development
19. Januar 2026 bis 16. Juni 2026

Sportferien: 14. - 22.02.2026
Frühlingsferien: 21.03. - 12.04.2026
Sommerferien: 27.06. - 09.08.2026

3. Semester: 6 Monate Praktikum
Juli 2026 bis Dezember 2026

4. Semester: Hospitality Master
(19 Wochen Unterricht)
25. Januar 2027 bis 02. Juli 2027

Sportferien: 13. - 21.02.2027
Frühlingsferien: 27.03. - 18.04.2027

**Abschluss als Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF /
Dipl. Hotelier-Gastronom HF**



Hospitality Starter



- Verkürzte Check-in Module
- My Business
- Market4you
- Beschaffung & Bewirtschaftung
- Dienstleistung am Gast
- Transfermodul Projekt
- Ausbildungscoaching
- Grundlagen Buchführung

Weitere Module:

- Französisch I
- Digitale Anwendungen I

Hospitality Development



- Sicherstellung Finanzen
- Unser Angebot
- Mensch & Leadership I
- Transfermodul Pop-up & Event
- Ausbildungscoaching

Weitere Module:

- Englisch I
- Französisch II
- Digitale Anwendungen II

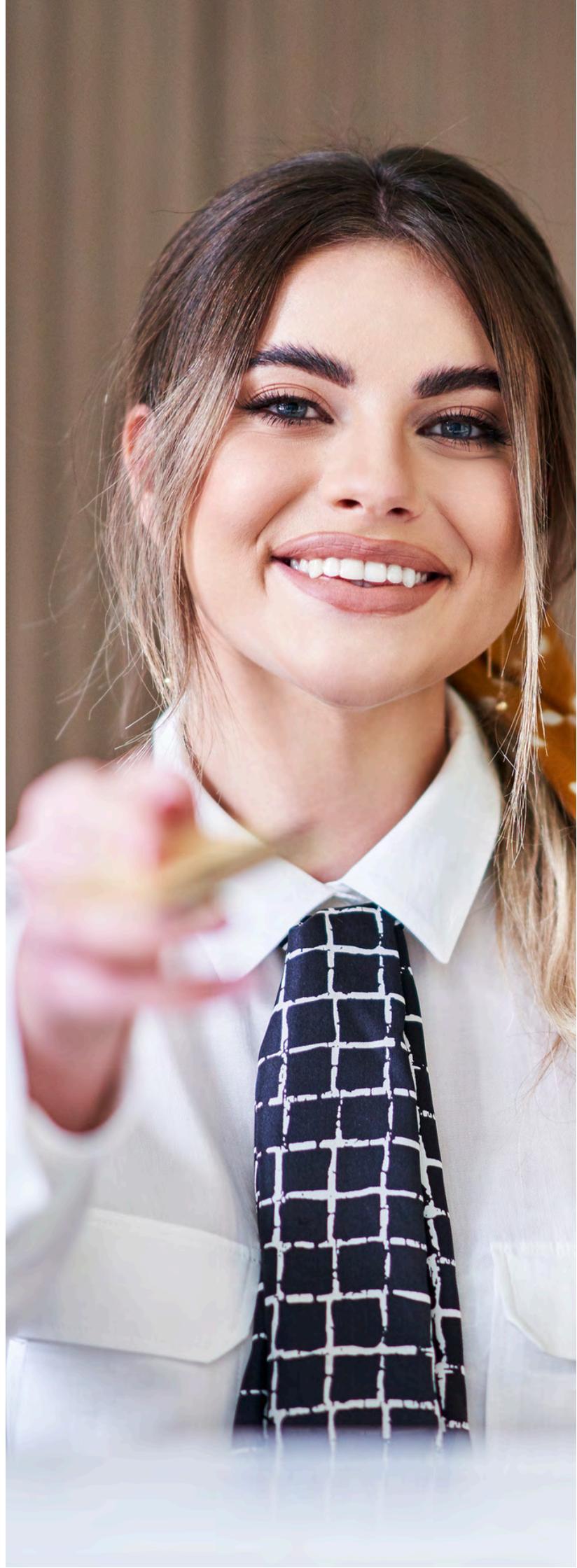
Hospitality Master



- Mensch & Leadership II
- Unternehmensführung
- Finanzplanung
- Gestaltung Bauprojekte- und planung
- Transfermodul Fallstudie
- Ausbildungscoaching

Weitere Module:

- Englisch II
- Diplomarbeit



Methodik und Inhalte

Die Unterrichtsmethodik orientiert sich an den neusten Erkenntnissen zur Erwachsenenbildung. Neben den bewährten Formen des Präsenzunterrichts sind auch digitalisierte Methoden fester Bestandteil unseres Konzepts. Dies ermöglicht orts- und zeitunabhängiges Lernen, womit mehr Zeit für gecoachtes und begleitetes Training von Fertigkeiten und Vertiefung von Wissen an der Schule bleibt.

Die Höheren Fachschulen sind bekannt für praxisnahe Bildung. Die Hotelfachschule Thun geht mit der Integration des eigenen «The Lab Hotel» in den Lernprozess noch einen Schritt weiter: Die Studierenden sind unter der Leitung von Coaches punktuell in die Führung ihres «eigenen» Hotels mit 65 Zimmern für Gäste aus den Segmenten Business, MICE und Leisure integriert. Die Vermittlung und das Training von Handlungskompetenzen erfolgen somit innerhalb eines realen Hotelbetriebs.

Die sechs wesentlichen Prozesse in der Führung von Unternehmen in der Hospitality-Industrie



Prozesse der Umfeldanalyse

Die Umfeldanalyse ist die Grundlage der strategischen Planung. In Unternehmen der Hospitality Industrie wird sie durchgeführt, um die Entwicklungstendenzen in der Branche zu identifizieren. Erst durch die Erkenntnis der Potentiale und der Entwicklungsprognosen wird eine zielgerichtete Strategieplanung möglich.



Innovationsprozesse

Noch nie war Innovation so präsent wie heute, jeder spricht über Innovation, überall liest man über Innovation. Aber was ist Innovation genau und was bedeutet Innovationsmanagement? Auf der Suche nach Antworten auf diese Frage, bauen wir auf unseren eigenen Erfahrungen. Unter der Dachmarke „Swiss Hospitality Hub“ führen wir eine eigene Innovationsplattform.



Prozesse der Leistungserbringung

Speziell im Check-in-Semester sowie im darauffolgenden Studienjahr sind alle Aspekte der Bereitstellung der Angebote in den Bereichen Gastronomie und Beherbergung zentral. Spezifische Fachkompetenzen in Küche, Service, Housekeeping und an der Rezeption sind das Fundament für den unternehmerischen Erfolg in der Hospitality-Branche.



Prozesse im Umgang mit Anspruchsgruppen

Die Umfeldanalyse ist die Grundlage der strategischen Planung. In Unternehmen der Hospitality Industrie wird sie durchgeführt, um die Entwicklungstendenzen in der Branche zu identifizieren. Erst durch die Erkenntnis der Potentiale und der Entwicklungsprognosen wird eine zielgerichtete Strategieplanung möglich.



Prozesse der Unternehmensführung

Management umfasst die Steuerung von verschiedenen Prozessen in Organisationen. Strategieentwicklung, strategisches Marketing, Mitarbeiterführung, Betriebsorganisation, Finanzmanagement, Projektmanagement, Qualitätsmanagement sind diesbezüglich klassische Handlungsfelder.



Unterstützende Prozesse

Neben den Kernprozessen gibt es in der Unternehmensführung auch Prozesse, die eher unterstützenden Charakter haben: Human Resources, Buchhaltung/Accounting, operatives Marketing, Bewirtschaftung der Infrastruktur. Weitere Fachgebiete wie z.B. Kommunikation in Fremdsprachen (Englisch und Französisch) sowie die Anwendung von Office-Programmen sind integrale Bestandteile des Bildungsgangs.

Praktische Erfahrungen

Der Schweizer Berufsabschluss basiert auf dem berühmten Schweizer Modell der dualen Ausbildung, das akademisches und praktisches Lernen in Einklang bringt. Du wirst 6 Monate Berufserfahrung durch ein Praktikum in einem renommierten Hotel oder Restaurant sammeln. Du wirst deine Fähigkeiten in einem professionellen Umfeld verfeinern und ein Netzwerk von Branchenkontakten aufbauen.

- Ziele sind der Transfer von Unterrichtsstoff in die Praxis sowie das Training selbständigen beruflichen Arbeitens, des Umgangs mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden, Gästen und im Team
- Dauer: 6 Monate
- Minimaler Brutto-Praktikumslohn in der Schweiz von CHF 2'385.00 pro Monat für 100% (nach L-GAV | Stand Januar 2025)
- Einsatzgebiete gemäss Vorbildung und persönlichen Interessen
- Offene Stellen werden intern im Community Forum der Hotelfachschule Thun publiziert

Aufnahmebedingungen

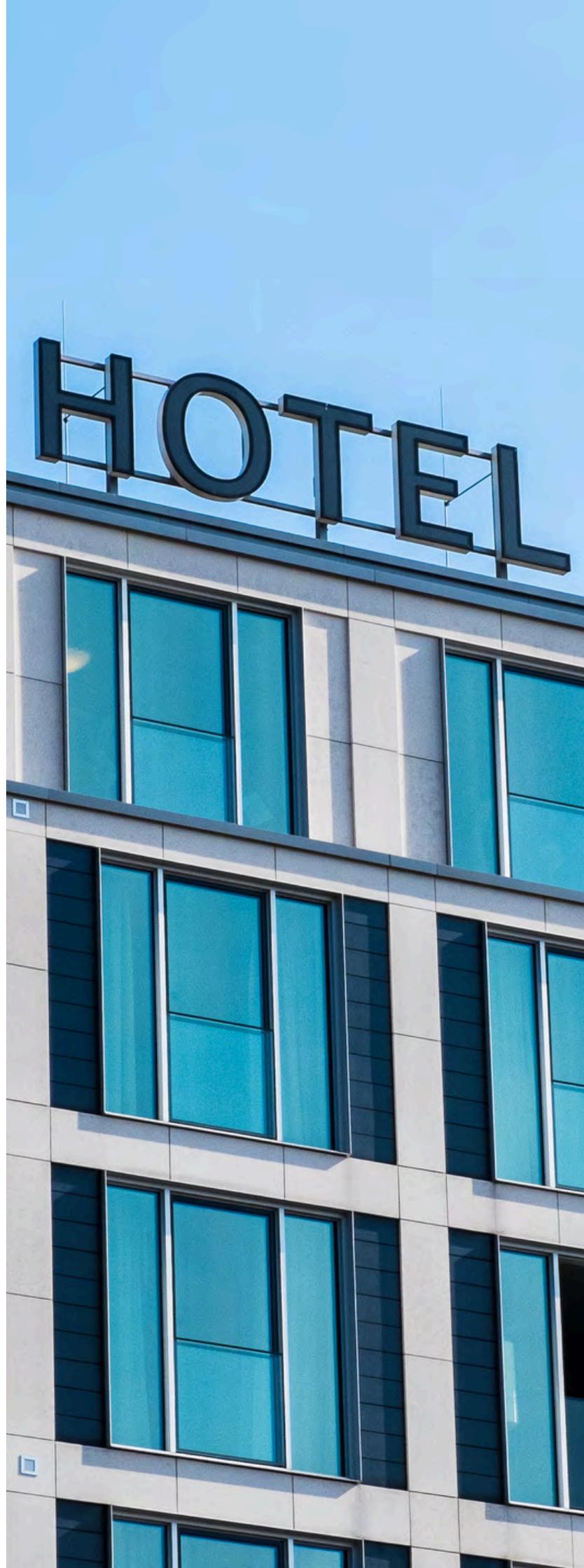
Einschlägiges Fähigkeitszeugnis (EFZ). Als einschlägiges EFZ gelten folgende Abschlüsse in Hotellerie und Gastronomie:

- Koch EFZ / Köchin EFZ
- Restaurantfachmann EFZ / Restaurantfachfrau EFZ
- Hotelfachmann EFZ / Hotelfachfrau EFZ
- Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ / Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ
- Kaufmann EFZ / Kauffrau EFZ Branche Hotel-Gastro-Tourismus
- Systemgastronomiefachmann EFZ / Systemgastronomiefachfrau EFZ

Bewerber:innen nicht deutscher Muttersprache müssen eine Deutschprüfung auf dem C1-Level vorweisen können. Vorkenntnisse in den Fremdsprachen: Englisch A2, Französisch keine Vorkenntnisse nötig.

Abschluss

Das HF-Diplom wurde im Nationalen Qualifikationsrahmen (NQR) Berufsbildung auf dem Niveau 6 eingestuft und ist somit über das europäische Vergleichssystem EQF (European Qualification Frame) einer Bachelor-Ausbildung gleichgestellt (gleichwertig aber nicht gleichartig). Unsere HF-Absolvierenden erhalten nach erfolgreichem Abschluss einen Diplomzusatz.



STUDIENGEBÜHREN

Studierende mit zivilrechtlichem Wohnsitz in der Schweiz:

Einschreibegebühr	CHF 300.-	Studiengebühren 1., 2., 4. Semester inkl. Mittagessen	je CHF 7'300.-
Studiengebühren Check-in	CHF 1'685.-	Lehrmittel & Exkursionen	ca. CHF 1'500.-
Einstiegstage Check-in	CHF 150.-	IT-Dienstleistungen	CHF 200.-
verkürztes Modul Küche	CHF 615.-	Diplomarbeit	CHF 700.-
verkürztes Modul Restauration	CHF 460.-		
verkürztes Modul Rooms Division	CHF 460.-		
		Total für 4 Semester	CHF 25'670 – 26'285.-*

*Kosten variieren je nach Dispensation im Check-in.

Studierende ohne zivilrechtlichen Wohnsitz in der Schweiz müssen die HFSV-Beiträge der Kantone übernehmen. Details auf Anfrage.

Zahlungsmodus

Nach erfolgter Aufnahmebestätigung durch die Schule	Depot	CHF 500.-
	Einschreibegebühr	CHF 300.-
	Total	CHF 800.-
1 Monat vor Eintritt ins jeweilige Schulsemester	Studiengebühren inkl. Verpflegung optional Unterkunft optional Einstellhallenplatz	
Am Ende jedes Schulsemesters	Abrechnung Lehrmittel & Exkursionen	
Einmalig vor Eintritt ins 1. Semester	IT-Dienstleistungen	CHF 200.-

Studienfinanzierung über Ausbildungsbeiträge

Finanzielle Ausbildungsbeiträge werden von der HotellerieSuisse-Stiftung Tschumi oder von den Stipendienstellen des jeweils zuständigen Kantons vergeben. Nutze die Chance und informiere dich über deine Möglichkeiten





Standort

Nur wenige Schritte trennen dich vom Thunersee und erfrischenden Wassersport-Abenteuern. Begib dich auf eine Wanderung mit Blick auf die imposanten Berge des Berner Oberlandes oder wage dich im Winter auf die Pisten. Thun und seine Umgebung warten darauf, von dir entdeckt zu werden.



Du kannst bei uns wohnen!

Für Studierende stehen Einzelzimmer in verschiedenen Grössen zur Verfügung (Preise von CHF 750 bis CHF 930 pro Monat, inklusive wöchentlicher Reinigung).

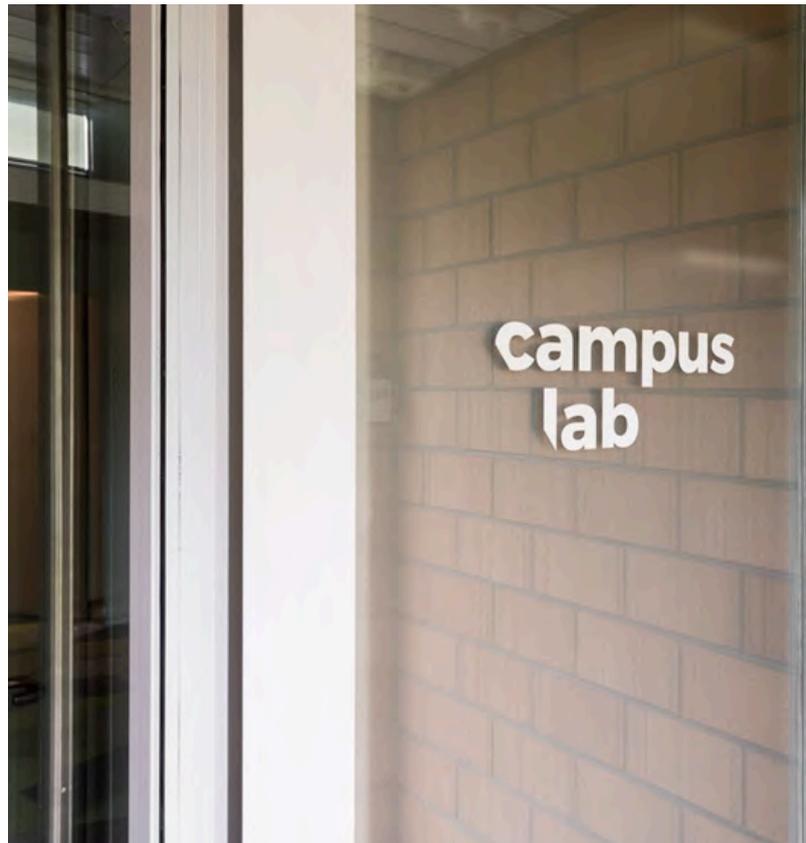
Darin enthalten ist auch der Zugang zum Aufenthaltsraum und zur modernen Gemeinschaftsküche mit Geschirrspüler.

Je nach Verfügbarkeit können Parkplätze zu einem Preis von CHF 496 pro Semester gemietet werden.



Verpflegung

Unser Food Market mit Self Service Restaurant verwöhnt dich Montag bis Freitag mit täglich wechselnden Menüs. Du hast die Wahl zwischen 2 köstlichen und frisch zubereiteten 3-Gang-Menüs.





*„Persönlich, praxisnah und innovativ - so beschreiben wir die Hotelfachschule Thun. Einzigartige Projekte, breitgefächerten Unterricht und wertvolle Begegnungen prägen unsere Studienzeit.“
(Studierende und Entwickler vom Future Hotelier Lab Room)*

Lerne uns kennen!

Wir heissen dich herzlich willkommen und freuen uns, dir einen umfassenden Einblick in das Leben an unserer Schule zu bieten. Lerne unsere spannenden Studiengänge kennen, freue dich auf eine Schul- und The Lab Hotel Führung und erhalte einen Kurzworkshop. Beim anschliessenden Apéro kannst du uns deine individuellen Fragen stellen. Besuche unseren monatlich stattfindenden Infoanlass:



Folge uns!

Entdecke die Welt der Hotelfachschule Thun auf unseren Social-Media-Kanälen und bleibe immer auf dem Laufenden – folge uns und verpasse keine spannenden Einblicke mehr!

