

Berufsbildung im Kanton Graubünden

Marc Tischhauser, Geschäftsführer GastroGraubünden

Pädagogische Hochschule Zürich, 6. Juni 2023



Agenda

1. Rolle der Berufsbildung in der Hotellerie und Gastronomie
2. Facts & Figures zur Hotellerie & Gastronomie
3. Herausforderungen
4. Projekte

1. Die Rolle der Berufsbildung in der Hotellerie und Gastronomie



Gesamtkonzept Aus- und Weiterbildung

Weiterbildung

Verschiedene
Diplome &
Kursbestätigungen

Fachausbildungen
Kurse

Praktika
Sprachaustausch

Weiterbildung

- Dipl. Hotelmanager/-in NDS HF

HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

- Leiter/in Restauration
- Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie
- Küchenchef /in
- Leiter/in Hotellerie – Hauswirtschaft

Gastro-
Unternehmer

BERUFSPRÜFUNGEN

- Bereichsleiter/in Restauration
- Chefkoch/köchin
- Diätkoch/köchin
- Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft
- Chef de Reception
- Sommelier/ Sommeliere

Gastro-
Betriebsleiter

HÖHERE FACHSCHULEN

Dipl.
Hotelier-
Gastronom
Hoteliere-
Gastronomin HF

FACH- HOCHSCHULE

Bachelor of Science in
International
Hospitality Management

Master of Science in Global
Hospitality Business

EBA (2 Jahre)

- Restaurantangestellte
- Küchenangestellte
- Hotellerieangestellte

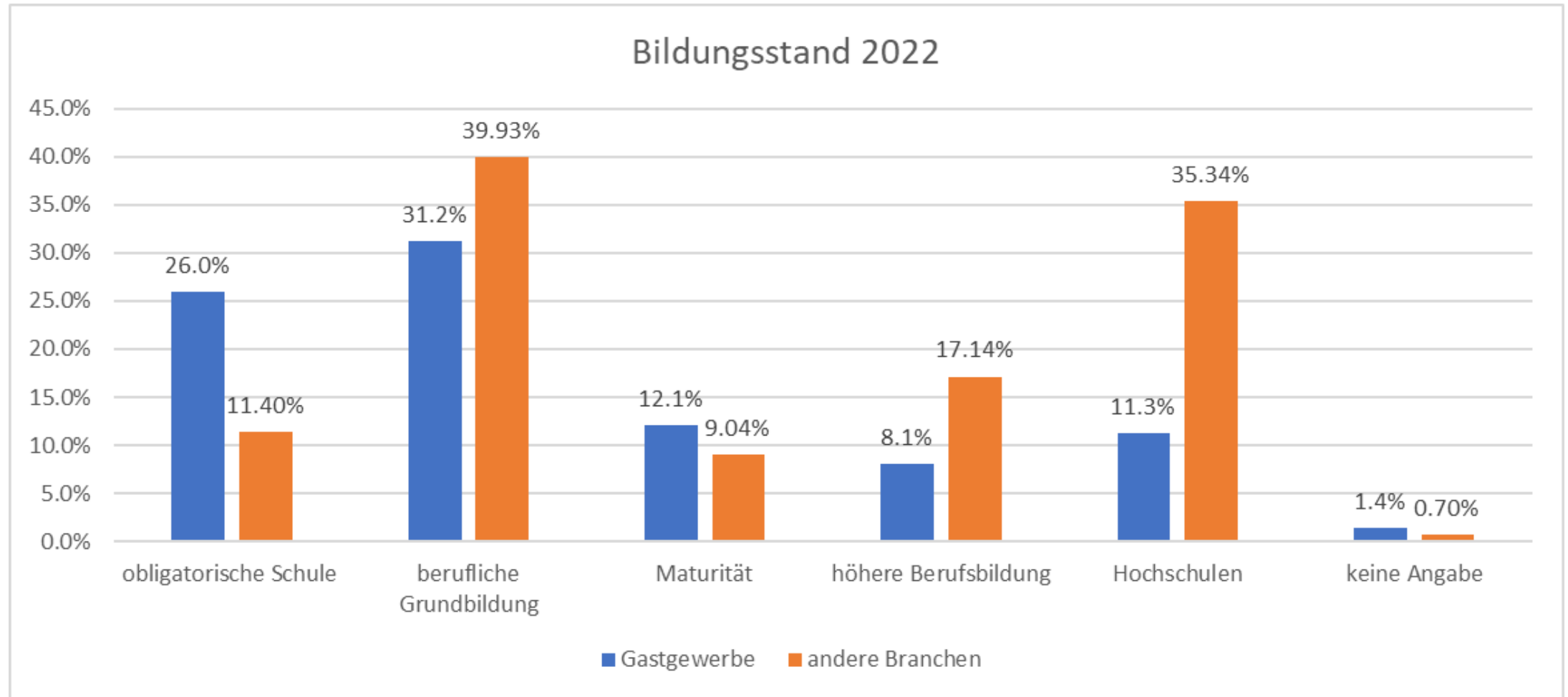
EFZ (3 Jahre)

- Köchin/Koch
- Restaurantfachfrau/-mann
- Systemgastronomiefachfrau / -mann
- Hotelfachfrau /-mann
- Hotel-Kommunikationsfachfrau/-mann
- Kauffrau/-mann HGT

Berufsmaturität

Gymnasiale
Maturität

Anteil gelernte & ungelernte Mitarbeitende in der HoGa



Quelle: Schweizerische Arbeitskräfteerhebung (SAKE)

2. Facts & Figures HoGa

		CH	GR
	2016:	250'000	17'728
	2020:	237'000 -5.2%	17'176 -3.11%
	2016:	4.9 Mio. → 5.1%	128'094 → 13.8%
	2020:	5.1 Mio. → 4.6%	131'286 → 13.1%
	Ø 2006-2010:	3'824	170
	Ø 2012-2016:	3'295 -13.8%	93 -45%
	Ø 2018-2022:	2'975 -22.2%	126 -25.4%
	Ø 2006-2010:	2'162	85
	Ø 2012-2016:	1'780 -17.6%	58 -31.7%
	Ø 2018-2022:	1'483 -31.4%	40 -52.9%

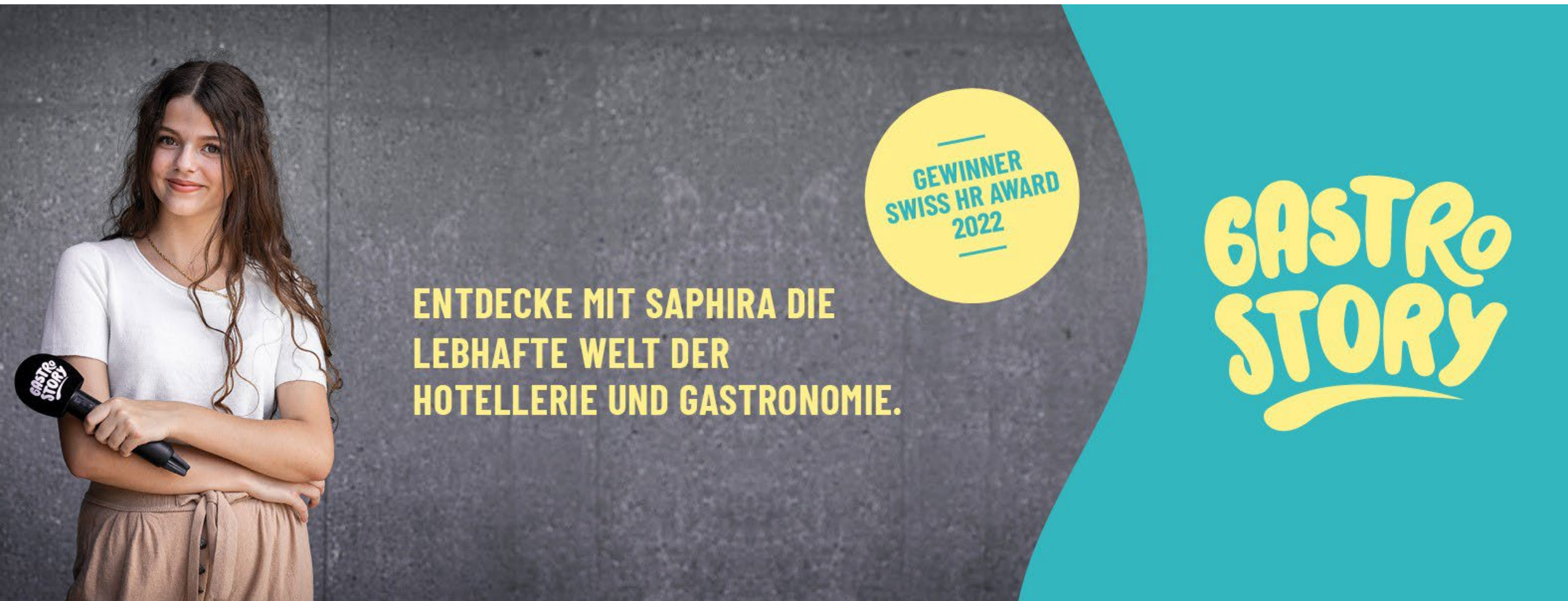
3. Herausforderungen

- Rückgang von Lehrvertragsabschlüssen
 - Stark durch Ferientourismus geprägt (67% CH, 13% DE, 20% weitere)
 - Saisonbetrieb → Blockunterricht
 - Verlust an ausserkantonalen Lernenden
- Steigende Anforderungen an Berufsbildner
 - Administrativ (Bildungsbericht, Lerndokumentation, etc.)
 - Changeprozess vom Lehrmeister zum Lernbegleiter
- Vom Arbeitgeber- zum Arbeitnehmermarkt
 - Flexibilität, Arbeitsmodelle, New Work, Home-Office, ...

4. Projekte

**Wie treten wir diesen
Herausforderungen entgegen?**

Gastro Story



TOP

Ausbildungsbetrieb

TOP-Ausbildungsbetriebe haben Top-Lernende.

Aus Top-Lernenden werden Top-Fachkräfte.

Kurse für Berufsbildner

- Obligatorischer Berufsbildnerkurs für Hotellerie & Gastronomie
 - Jährlich seit 2018 in Kooperation mit ibW
 - 6 statt 5 Tage
- Diplomlehrgang Berufsbildner mit eidg. Diplom
 - Neu seit 2021 in Kooperation mit berufsbildner.ch
 - branchenübergreifend
 - 7 Präsenz und 3 Selbstlertage
 - Präsenztage auch einzeln buchbar

Leben in Graubünden – Unterricht im Hotel



Herzlichen Dank für Ihre Aufmerksamkeit



Loestrasse 161
7000 Chur

081 354 96 96
info@gastrogr.ch
www.gastrogr.ch