

PRAKTIKUMSORDNUNG

Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF

Dipl. Hotelier-Gastronom HF

INHALTSVERZEICHNIS

1	Allgemeines	1
2	Sinn und Zweck	1
3	Anforderungen an Praktikumsbetriebe	1
4	Zeitliche Vorgaben	2
4.1	Dauer und Zeitpunkt	2
4.2	Abwesenheiten und Abbruch	2
5	Inhaltliche Vorgaben	3
5.1	Semester 2 Praktikum Gastronomie	3
5.2	Semester 4 Praktikum Hotellerie.....	3
5.3	Führungstätigkeit	4
6	Praktikumsvertrag Vertrag Führungstätigkeit	4
6.1	Genehmigung des Vertrags	4
6.2	Verträge mit Betrieben im Ausland	5
6.3	Inhaltliche Vorgaben	5
7	Arbeitsbewilligung	5
8	Ausbildungsbeitrag	6
9	Inkrafttreten	7

1 ALLGEMEINES

- 1) Gemäss Schulordnung absolvieren die Studierenden im Anschluss an die Semester 1 Gastronomie sowie Semester 3 Hotellerie je ein Praktikumssemester im entsprechenden Fachbereich und sammeln im Anschluss an das Semester 5 Betriebswirtschaft mindestens 6 Monate Führungserfahrung. Die Praktikumssemester bilden einen obligatorischen Bestandteil des Bildungsgangs HF, die obligatorische Führungserfahrung stellt eine Spezialität der SHL dar.
- 2) Die Praktikumssemester richten sich nach Art. 10 der Verordnung des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements (EVD) über Mindestvorschriften für die Anerkennung von Bildungsgängen und Nachdiplomstudien der höheren Fachschulen (MiVo HF), nach Kapitel 4 des Rahmenlehrplans für den Bildungsgang HF Hotellerie und Gastronomie über begleitete Praktika sowie der Schulordnung.
- 3) Die Praktikumssemester nach dieser Praktikumsordnung sind Praktika im Sinne von Art. 11 des Landes-Gesamtarbeitsvertrags des Gastgewerbes (L-GAV). Eine Tätigkeit in der Branche, welche zwar als Praktikum bezeichnet wird, aber nicht den Vorgaben dieser Ordnung entspricht, ist kein Praktikum im Sinne von Art. 11 L-GAV. Für eine solche Tätigkeit sind die Mindestlöhne nach Art. 10 L-GAV anwendbar.
- 4) Studierende ohne einschlägige Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz von mindestens 6 Monaten, absolvieren mindestens ein Praktikum in der Schweiz.
- 5) Die Direktion erlässt Praktikumsrichtlinien (Praxisauftrag) und sonstige Weisungen, welche im Rahmen der Vorgaben dieser Praktikumsordnung die Details der Praktikumssemester regeln.

2 SINN UND ZWECK

Sinn und Zweck der Praktikumssemester im Anschluss an die Semester 1 und 3 sind:

- Umsetzen von Unterrichtsstoff in die Praxis
- Training des selbständigen beruflichen Arbeitens, des Umgangs mit Vorgesetzten, Mitarbeitenden und Gästen sowie des Arbeitens im Team
- Kennenlernen der Produktions- und Arbeitsabläufe in der betrieblichen Praxis
- Erkennen der eigenen beruflichen und sozialen Stärken und Entwicklungsbereiche sowie der persönlichen beruflichen Präferenzen
- Umsetzen der Praxisaufträge und Lerninhalte der überfachlichen Kompetenzen (ID Loop)

3 ANFORDERUNGEN AN PRAKTIKUMSBETRIEBE

- 1) Jeder gastronomische Betrieb, unabhängig von Grösse und Klassifikation, darf Studierende der SHL im jeweiligen Fachbereich beschäftigen. Die Studierenden suchen sich die Praktikumsbetriebe selbstständig aus. Es existieren keine Zusammenarbeitsverträge mit Betrieben. Um Studierende für ein Praktikum zu finden, stellt die SHL

interessierten Arbeitgebenden eine Online-Jobbörse zu Verfügung und organisiert regelmässig Karriereveranstaltungen an der Schule.

- 2) Der Betrieb benennt eine praktikumsverantwortliche Person, die über eine der folgenden Qualifikationen in ihrem Fachgebiet verfügt:
 - a) Abschluss auf Tertiärstufe (namentlich höhere Fachschule, Berufsprüfung, höhere Fachprüfung oder vergleichbare ausländische Ausbildung)
 - b) Ausbildungskurs für Berufsbildner:innen
 - c) Mindestens 3 Jahre Führungserfahrung im entsprechenden Fachgebiet
- 3) Praktikumsverantwortliche Personen im Betrieb unterstützen, betreuen und fördern die Praktikant:innen mit geeigneten Massnahmen, um die Ausbildungsziele zu erreichen.
- 4) Vor dem Abschluss des Fachpraktikums oder der Führungstätigkeit wird ein Austrittsgespräch mit der praktikumsverantwortlichen Person im Betrieb durchgeführt. Der Termin für das Austrittsgespräch ist vorgängig und schriftlich im Praktikumsvertrag festzuhalten.
- 5) Nach Abschluss des Fachpraktikums und der Führungstätigkeit hat der Betrieb unaufgefordert ein Arbeitszeugnis auszustellen.

4 ZEITLICHE VORGABEN

4.1 DAUER UND ZEITPUNKT

- 1) Die beiden Praktikumssemester werden im Rahmen eines befristeten und unkündbaren Arbeitsvertrags vereinbart und dauern mindestens 43 Wochen (aufgeteilt auf zwei Praktikumssemester).
- 2) Ein Praktikumssemester muss mindestens 4 Monate dauern, wenn es in einem Saisonbetrieb absolviert wird und sich Saisonbeginn (Betriebsöffnung) und Saisonende (Betriebsschliessung) genau mit der Vertragsdauer decken.
- 3) Die Praktikumssemester sowie die Führungstätigkeit müssen nach Abschluss des entsprechenden Semesters und vor Eintritt ins nächste Semester absolviert werden. Vor Eintritt ins nachfolgende Semester muss das Praktikumssemester durch Einreichung sämtlicher geforderter Unterlagen gemäss Praxisauftrag erfolgreich bestanden sein.
- 4) Einschlägige berufliche Tätigkeiten, die vor einem Fachsemester geleistet werden, berechtigen zu keiner Dispensation vom offiziellen Praktikum, das nach dem Fachsemester zu absolvieren ist. Es besteht die Möglichkeit, vorgängig ein Gesuch an die Leitung Praktika für ein erweitertes Praktikum oder eine Festanstellung zu stellen.

4.2 ABWESENHEITEN UND ABRUCH

- 1) Abwesenheiten während des Praktikums von mehr als einer Woche infolge Militärdiensts, Unfall oder Krankheit führen dazu, dass das Praktikumssemester entsprechend verlängert wird. Eine entsprechende Abwesenheit ist umgehend der SHL zu melden.

- 2) Ist eine Praktikumsverlängerung aus betrieblichen oder sonstigen Gründen nicht möglich, entscheidet die Direktion zusammen mit den Studierenden, ob ein weiteres Praktikumssemester absolviert werden kann oder muss.
- 3) Brechen Praktikant:innen das Praktikumssemester vor Vertragsende ab, so haben sie ein weiteres Praktikumssemester zu absolvieren. Die Zeit des ersten Praktikumssemesters wird in der Regel nicht angerechnet. Über Ausnahmen entscheidet die Direktion.

5 INHALTLICHE VORGABEN

- 1) Die Studierenden können für die Praktikumssemester bzw. die Führungstätigkeit einen der nachfolgend aufgeführten Einsatzbereiche wählen.
- 2) Nicht aufgeführte Einsatzbereiche oder Festanstellungen müssen vorgängig mit der Leitung Praktika der SHL abgesprochen werden.
- 3) Den Praktikant:innen dürfen nur Aufgaben übertragen werden, die im Zusammenhang mit deren Ausbildung innerhalb des jeweiligen Fachbereiches stehen.

5.1 SEMESTER 2 PRAKTIKUM GASTRONOMIE

Mögliche Einsatzbereiche in der Küche

- Kalte Küche/Warme Küche (à la carte)
- Patisserie
- Produktionsküche
- Catering/Bankette
- Einkauf/Angebotsplanung

Mögliche Einsatzbereiche in der Restauration

- Restauration (à la carte)
- Bankette
- Frühstücksservice
- Bar
- Room Service
- Events und Caterings (im operativen Bereich)
- Systemgastronomie

5.2 SEMESTER 4 PRAKTIKUM HOTELLERIE

- Front Office/Empfang
- Night Audit
- Gästebetreuung/Conciergerie
- Reservation
- Hauswirtschaft
- Facility Management
- Rooms Division

5.3 FÜHRUNGSTÄTIGKEIT

Führungserfahrung sammeln die SHL-Studierenden in verschiedenen Positionen: Sie führen Mitarbeitende, leiten ein Projekt, sind für eine Abteilung verantwortlich, verfolgen die Vertiefung in einem Fachbereich oder lancieren ihr eigenes Start-Up. Die Anstellung findet innerhalb der Hotellerie/Gastronomie statt und kann nur bei bereits erreichter Anzahl Berufsmonate in ein anderes Gewerbe verlagert werden.

- Betriebsassistentenz
- Chef de Service/Stv. Restaurantleitung
- Assistant Front Office Manager/Stv. Front Office Manager
- Management Trainee Finanzen
- Management Trainee HR
- Management Trainee Marketing/Sales
- Assistant Event/Seminar/Bankett
- Gründung des eigenen Start-Up innerhalb der Hotellerie/Gastronomie, Tourismus
- usw.

6 PRAKTIKUMSVERTRAG | VERTRAG FÜHRUNGSTÄTIGKEIT

6.1 GENEHMIGUNG DES VERTRAGS

- 1) Zwischen den Praktikumsbetrieben und den Praktikant:innen ist ein schriftlicher Praktikumsvertrag abzuschliessen, welcher von der SHL vorgegeben ist und die Bedingungen dieser Praktikumsordnung erfüllt. Betriebsinterne Verträge werden nur von Praktikumsbetrieben im Ausland oder nach vorgängiger Absprache mit der Leitung Praktika der SHL akzeptiert.
- 2) Der Vertrag wird von den Praktikumsbetrieben und den Praktikant:innen unterzeichnet und muss vor Stellenantritt der Leitung Praktika der SHL zur Bestätigung und Gegenzeichnung eingereicht werden. Es liegt in der Verantwortung der Praktikant:innen, den Vertrag rechtzeitig einzureichen. Dies gilt auch im Fall eines erweiterten Praktikums oder einer durch die Leitung Praktika genehmigten Festanstellung.
- 3) Der Praktikumsbetrieb hat gemäss den nachfolgenden Bestimmungen einen Ausbildungsbeitrag zu entrichten.
- 4) Die Leitung Praktika ist berechtigt, einen Vertrag mit einem Praktikumsbetrieb abzulehnen, wenn offensichtlich ist, dass dieser keine Gewähr dafür bietet, dass das Praktikumssemester gemäss dieser Ordnung und den geltenden Richtlinien absolviert werden kann.
- 5) Die Führungstätigkeit nach Semester 5 Betriebswirtschaft unterliegt nicht dem standardisierten Praktikumsvertrag. Es sind die betriebsinternen Verträge anzuwenden.

6.2 VERTRÄGE MIT BETRIEBEN IM AUSLAND

- 1) Studierende mit einschlägiger Berufserfahrung in der Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz von mindestens 6 Monaten können Praktikumssemester im Ausland absolvieren. Soweit diese Praktikumsordnung keine abweichenden Vorschriften vorsieht, gelten dieselben Bestimmungen wie für die Praktikumssemester in der Schweiz.
- 2) Studierende, die das Praktikum im Ausland absolvieren, sind nicht an den Praktikumsvertrag der SHL gebunden, da die Bedingungen des L-GAV im Ausland keine Gültigkeit besitzen. Es gelten die landesüblichen Richtlinien.

6.3 INHALTLICHE VORGABEN

- 1) Der Praktikumsvertrag hält die arbeitsvertraglichen Vereinbarungen (Parteien, Art des Praktikums, Dauer, Lohn etc.) fest. Die praktikumsverantwortliche Person des Betriebs ist zu benennen.
- 2) Zwischen den Praktikant:innen und den Praktikumsbetrieben ist mindestens der Lohn nach Art. 11 L-GAV zu vereinbaren.
- 3) Wird das Praktikumssemester im Ausland absolviert, sind die landesüblichen und gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Die Bestimmungen des L-GAV sind im Ausland nicht anwendbar.
- 4) Die Praktikumsbetriebe sind verpflichtet, Zielsetzungen und einen Praktikumsverlauf gemeinsam mit den Praktikant:innen zu verfassen. Gleichzeitig werden die Praktikumsbetriebe verpflichtet, eine Fremdeinschätzung für die Praktikant:innen durchzuführen. Die Praktikant:innen füllen zeitgleich eine Selbsteinschätzung aus, die in Form eines Abschlussgespräches gemeinsam mit der praktikumsverantwortlichen Person im Betrieb zu besprechen ist.
- 5) Die Leitung Praktika erlässt einen Mustervertrag, die entsprechenden Instrumente für Zielsetzungen/Praktikumsverlauf und Fremd- sowie Selbsteinschätzung.

7 ARBEITSBEWILLIGUNG

- 1) Arbeitsbewilligung für ausländische Studierende aus EU/EFTA-Ländern
 - a) Ausländische Studierende der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern aus EU/EFTA-Ländern haben Anrecht auf eine Arbeitsbewilligung nach den Bestimmungen über den freien Personenverkehr Schweiz – EU/EFTA.
- 2) Arbeitsbewilligung für ausländische Studierende aus nicht EU/EFTA-Ländern
 - a) Ausländische Studierende der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern aus nicht EU/EFTA-Ländern haben Anrecht auf eine Arbeitsbewilligung von 6 Monaten pro Praktikum (ohne Kontingentsbeanspruchung).
 - b) Die Arbeitsbewilligung muss vom Praktikumsbetrieb beim Amt für Migration des entsprechenden Kantons beantragt werden. Hierzu haben die Praktikant:innen den Praktikumsbetrieben folgende Dokumente zukommen zu lassen:

- Kopie des Praktikumsvertrags
- Schulbestätigung der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern
- Kopie des Ausländerausweises

8 AUSBILDUNGSBEITRAG

- 1) Praktikumsbetriebe in der Schweiz leisten einen einmaligen Beitrag von CHF 1'920 (exkl. MWST) pro Praktikant:in und Praktikum an die SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern und unterstützen damit die Ausbildung von qualifiziertem Kadernachwuchs.
- 2) Der Ausbildungsbeitrag wird den Praktikumsbetrieben direkt von der SHL in Rechnung gestellt und darf den Praktikant:innen nicht in Abzug gebracht werden (Art. 11 Ziff. 2 L-GAV).
- 3) Studierende, die nachweislich über mehrmonatige Berufserfahrung in einem Fachbereich verfügen, können bei der Leitung Praktika beantragen, anstelle eines Praktikums eine Festanstellung annehmen oder ein erweitertes Praktikum absolvieren zu dürfen. Es handelt sich in diesem Fall nicht um eine Dispensation. Wird das Gesuch bewilligt, gelten folgende Regeln:
 - a) Erweitertes Praktikum: Dem Praktikumsbetrieb wird der Ausbildungsbeitrag von CHF 1'920 (exkl. MWST) in Rechnung gestellt.
 - b) Festanstellung: Der studierenden Person wird der Ausbildungsbeitrag von CHF 1'920 (inkl. MWST) in Rechnung gestellt.
- 4) Die Führungstätigkeit nach Semester 5 Betriebswirtschaft ist von der Ausbildungsbeitragspflicht ausgenommen.
- 5) Bei allen Anstellungsverhältnissen im Ausland entfällt die Verrechnung des Ausbildungsbeitrages.

9 INKRAFTTRETEN

Die vorliegende Praktikumsordnung ist vom Stiftungsrat am 17. Juni 2025 beschlossen worden. Sie tritt auf den 25. August 2025 in Kraft und ersetzt alle vorgängig beschlossenen Praktikumsordnungen.

Luzern, 17. Juni 2025

SHL Schweizerische Hotelfachschule Luzern

Esther Lüscher
Präsidium Stiftungsrat

Christa Augsburg
Direktion