



BILDUNGSGANG

DIPL. HOTELIERE-GASTRONOMIN HF

DIPL. HOTELIER-GASTRONOM HF



DIE SHL

Herzlich willkommen an der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern, dem Kompetenzzentrum für die fundierte, anwendungs- und praxisorientierte Ausbildung in Hospitality Management mit nationaler und internationaler Anerkennung.

An bester Lage in Luzern bilden, begleiten und prägen wir seit 1909 engagierte und ambitionierte Persönlichkeiten auf dem Weg zu inspirierenden Führungskräften. Die abwechslungsreiche Managementausbildung an der SHL sowie die vertiefenden Fachpraktika in der Berufswelt führen zu umfassenden Kompetenzen, die für die Führung eines Unternehmens unumgänglich sind und unsere Studierenden optimal auf eine Kadertätigkeit in der Hotellerie und Gastronomie vorbereiten. So ebnet das begehrte Diplom «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» den erfolgreichen Einstieg in eine vielversprechende Karriere und öffnet Türen zu attraktiven Managementpositionen weltweit.

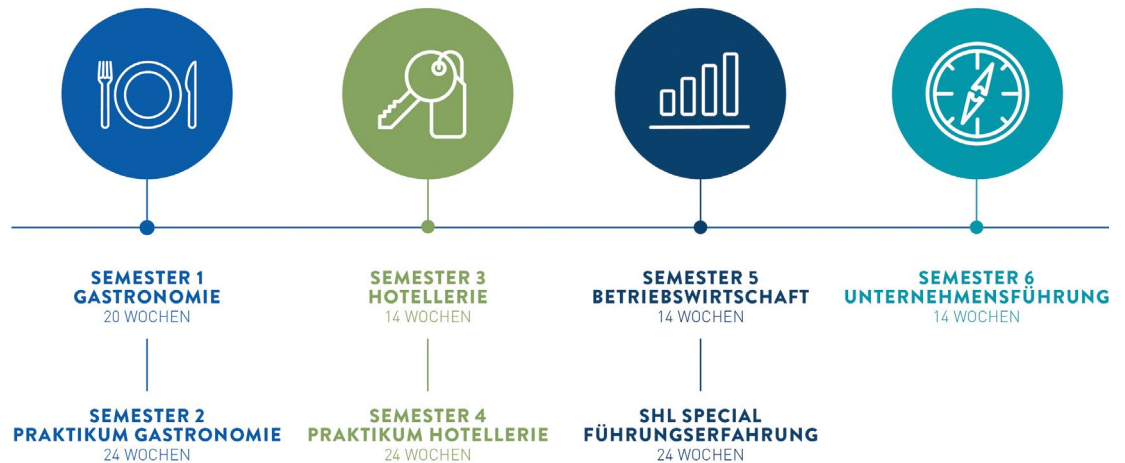


WUSSTEN SIE,

dass die SHL im Jahr 1989 vom Bund als erste Schweizer Hotelfachschule anerkannt wurde?



DER BILDUNGSGANG



SEMESTER 1: GASTRONOMIE – 20 WOCHEN

Die Philosophie der SHL basiert auf der langjährigen Erfahrung, dass zukünftige Führungspersönlichkeiten alle Bereiche eines Hotelbetriebes erlebt haben sollen. Erste Station auf dem Weg zum Ziel sind die Bereiche Küche und Restauration. Hier üben sich die Studierenden aktiv in Teamplay sowie strukturiertem Arbeiten, lernen die Vielseitigkeit als auch die Organisation dieser Abteilungen kennen, trainieren das versierte Agieren vor den Kunden und erlangen fundiertes Grundwissen in Food & Beverage Management.

Lerninhalte

Ernährung, Kalkulation, Kochen, Küchenorganisation, Lebensmittelhygiene & -hygiene, Speisenangebot, Financial Accounting, F&B Management, Konsumgüter, Önologie, Serviceorganisation, praktische Arbeit.

Semester-Highlight

Unsere Studierenden führen das Ausbildungsrestaurant «Salt & Pepper» und wenden so die erlernte Theorie tagtäglich in der Praxis an.

SEMESTER 2: PRAKTIKUM GASTRONOMIE – 24 WOCHEN

Das bezahlte Praktikum ermöglicht es den Studierenden in die Gastronomie einzutauchen und das an der SHL gesammelte Wissen zu vertiefen. Gourmet-Restaurant, Systemgastronomie oder Hotelküche? Die Studierenden entscheiden selber, wo sie eine operative Funktion im F&B annehmen. Persönliche Coachings, Karrieretage und das Job-Portal der SHL helfen den Studierenden, eine spannende Stelle zu finden.

SEMESTER 3: HOTELLERIE – 14 WOCHEN

Dieses Semester zielt darauf ab, wie ein:e Dienstleister:in zu handeln und sich mit allen Kunden-Kontaktpunkten auseinanderzusetzen. So lernen die Studierenden, den Rooms Division Bereich eines Hotels von der Reservation bis zur Verabschiedung der Gäste organisatorisch sinnvoll zu planen – stets mit einem geschulten Auge auf weitere Erfolgsfaktoren und die finanziellen Auswirkungen aller Entscheide.

Lerninhalte

Accounting, Business Englisch, Distribution, Front Office, Human Resources Management, Informatik, MICE / Eventkonzepte, Qualitätssicherung, Recht, Reservationssysteme, Revenue Management.

Semester-Highlight

Als Mystery Checker prüfen unsere Studierenden einen Hotelbetrieb auf Herz und Nieren – inklusive Übernachtung.

SEMESTER 4: PRAKTIKUM HOTELLERIE – 24 WOCHEN

Front & Back Office, Reservations, Guest Relations, Housekeeping, Facility Management oder Rooms Division: Der Tätigkeitsbereich für das bezahlte Praktikum Hotellerie ist vielfältig und kann – wie alle Praktika des SHL Bildungsgangs – in der Schweiz oder im Ausland absolviert werden.

SEMESTER 5: BETRIEBSWIRTSCHAFT – 14 WOCHEN

Im Semester 5 werden die betriebswirtschaftlichen und konzeptionellen Fähigkeiten auf eine solide Grundlage gestellt. Angewandt werden diese in der realen Projektstudie, in welcher sich die Studierenden mit Problemstellungen aus der Branche auseinandersetzen und im Team frische, marktorientierte Lösungen erarbeiten.

Lerninhalte

Arbeitsrecht, Betriebsorganisation, Business Englisch, Controlling, Financial Accounting, Führung und Leadership, Marketing,

Personalmanagement, Präsentationstechnik, Recht, Revenue Management, Sales, Sozialversicherungen.

Semester-Highlights

Während der Referatstage besuchen die Studierenden Workshops nach eigenem Gusto: Von «Bauen in der Hotellerie» über «Grafische Gestaltung» bis hin zum professionellen «Medien-Training». Zudem lernen sie an der externen Feuerschulung ihr Verhalten in aussergewöhnlichen Situationen zu kontrollieren.

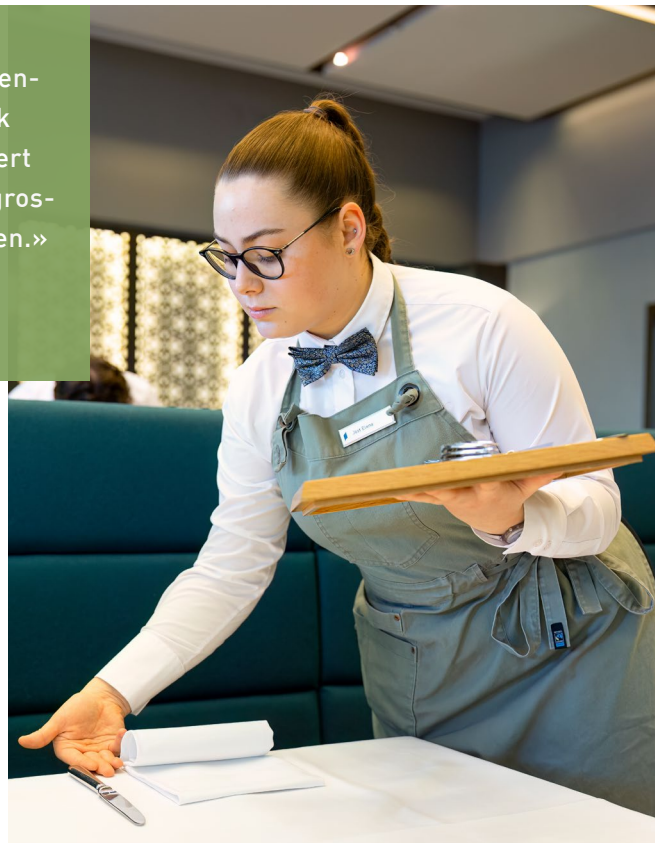


«Vom ersten Tag an wurde uns viel Verantwortung bei der Zubereitung des Mittagessens für die rund 300 Restaurantgäste übertragen. Das hat mich gefordert und mit Stolz erfüllt.»

Paul, SHL Student

«Ich war beeindruckt von Klassenzusammenhalt und Teamwork im Semester Gastronomie. In kürzester Zeit sind wir zu einer grossen Familie zusammengewachsen.»

Nina, SHL Studentin



«Es ist toll, dass ich die Praktika selber aussuchen kann und so die Entwicklung meiner Karriere von Anfang an in der Hand habe.»

Sarah, SHL Studentin

SHL SPECIAL: FÜHRUNGSERFAHRUNG – 24 WOCHEN

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.

SEMESTER 6: UNTERNEHMENSFÜHRUNG – 14 WOCHEN

Das finale Semester verleiht der Karriere den entscheidenden Schub. Die Studierenden erwerben weitreichende Kompetenzen zur strategischen und operativen Führung eines Unternehmens. Parallel dazu entwickeln die Studierenden in der Projekt- sowie Diplomarbeit konkrete, durchdachte Gastronomie- und Hotelkonzepte – und stellen diese in einem professionellen Sales-Pitch den externen Auftraggebern vor.

Lerninhalte

Financial Accounting, Corporate Finance, Marketing, Personalmanagement, Recht, Strategisches Management, Future of Work, Touristik, Volkswirtschaft.

Semester-Highlight

Auf der Rigi beschäftigen sich die Studierenden mit gruppendynamischen Prozessen und lernen sich selber und ihre Rolle innerhalb einer Gruppe besser kennen.



BEGEHRTES DIPLOM

Die Studierenden beenden die Ausbildung mit dem eidgenössisch anerkannten Titel «Dipl. Hoteliere-Gastronomin HF / Dipl. Hotelier-Gastronom HF».



SPIRALFÄCHER

Digitalisierung, Innovation, Nachhaltigkeit und Qualitätsmanagement sind essentielle Themen, die aus dem Alltag und dem Entscheidungsfeld einer Hoteliere oder eines Hoteliers nicht mehr wegzudenken sind. Wie eine Spirale drehen und verankern sich diese weitreichenden Aspekte in allen Teilbereichen eines Unternehmens und begleiten somit auch die SHL Studierenden durch alle Semester.

Lerninhalte (Semester 1 – 6)

- Digitalisierung / Innovation
- Informationssysteme
- Nachhaltigkeit
- Qualitätsmanagementsysteme

ÜBERFACHLICHE KOMPETENZEN: ID LOOP

Selbst- und Sozialkompetenzen werden für ein erfolgreiches Berufsleben in einem globalisierten, multikulturellen und komplexen Umfeld immer wichtiger. Als erste Schule überhaupt setzt die SHL mit dem massgeschneiderten Programm «ID Loop» genau da an und befähigt die Studierenden professionell, souverän und selbstsicher die Aufgaben und Herausforderungen des Alltags meistern zu können.

Lerninhalte (Semester 1 – 6)

- Verantwortungsvolles Agieren im Team
- Nachhaltiges Managen der eigenen Ressourcen
- Kundenkontakt professionell gestalten
- Mitarbeitende wertschätzend führen
- Veränderungen erfolgreich umsetzen

«Unsere Studierenden sammeln während der Ausbildung mindestens 18 Monate Berufserfahrung und sind somit nach der Diplomierung optimal gerüstet für die Arbeitswelt.»

Christa Augsburg, SHL Direktion



EIN BLICK IN DIE SHL



IM AUSBILDUNGS- RESTAURANT SALT & PEPPER

geniessen unsere Studierende Frühstück, Mittag- und Abendessen auf hohem kulinarischem Niveau.

IM CLUB

trifft man sich: Auf eine Erfrischung in den Pausen oder zu einem gemütlichen Feierabend-Getränk unter Freunden...



... immer mit herrlichem Ausblick auf die Stadt, den Vierwaldstättersee und unseren Hausberg Pilatus.

IM HOTEL SHL

wohnen rund 80 Studierende
in echter Hotelatmosphäre
– mit Community Room,
Dachterrasse zum Verweilen
und in unmittelbarer Nähe
zum Campus.



IN DER BOOST ZONE

lassen die Studierenden
ihrer Kreativität freien Lauf,
gönnen sich eine wohlver-
diente Pause oder essen den
Business-Lunch. Ein Raum
mit vielen Facetten und
Funktionen.

DIE SHL IST EINEN KATZENSPRUNG ENTFERNT...

- › von der Bushaltestelle Casino-Palace (1 Minute)
- › von der Seepromenade (3 Minuten)
- › vom «Fitnesspark National Luzern» (4 Minuten)
- › vom SHL City Campus (11 Minuten)
- › von der Kapellbrücke (13 Minuten)
- › vom Hauptbahnhof (16 Minuten)



FACTS & FIGURES

AUFNAHMEBEDINGUNGEN

Alter

- Erfülltes 18. Lebensjahr

Schulische Anforderungen

- Eidgenössisches Fähigkeitszeugnis (EFZ) oder anderer Abschluss der Sekundarstufe II (z.B. Maturität oder Fachmittelschule)

Sprachliche Anforderungen

- Deutsche Muttersprache oder Nachweis von Deutschkenntnissen auf Niveau C1
- Vor Eintritt ins Semester 6: Nachweis einer zweiten Fremdsprache (Englisch ausgenommen) auf Niveau B1



**MÖCHTEN SIE IM AUGUST ODER
FEBRUAR MIT DEM STUDIUM BEGINNEN?**

Dann melden Sie sich online an
unter shl.ch/anmeldung.

DISPENSATIONEN



Sie verfügen über eine gastgewerbliche Grundbildung mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis? Lesen Sie hier nach, inwiefern für Sie eine Dispensation von Schul- und / oder Praktikumsemestern möglich ist.

STUDIENGEBÜHREN

Für Schweizer Studierende oder Studierende mit B- oder C-Aufenthaltsbewilligung¹

| | Semester 1 | Semester 3 | Semester 5 | Semester 6 | TOTAL |
|------------------------------|---------------|--------------|--------------|--------------|---------------|
| Semestertarif ^{2,3} | 9'600 | 6'720 | 6'720 | 6'720 | 29'760 |
| Verpflegung ⁴ | 3'030 | 2'121 | 2'121 | 2'121 | 9'393 |
| TOTAL | 12'630 | 8'841 | 8'841 | 8'841 | 39'153 |

Für Studierende aus EU/EFTA- & Drittstaaten

| | Semester 1 | Semester 3 | Semester 5 | Semester 6 | TOTAL |
|----------------------------|---------------|---------------|---------------|---------------|---------------|
| Semestertarif ³ | 14'500 | 11'620 | 11'620 | 11'620 | 49'360 |
| Verpflegung ⁴ | 3'030 | 2'121 | 2'121 | 2'121 | 9'393 |
| TOTAL | 17'530 | 13'741 | 13'741 | 13'741 | 58'753 |

alle Preise in CHF | Preisänderungen vorbehalten | Stand Januar 2024 | gültig ab 1. August 2024

Praktikumsemester

Die Semester 2 und 4 sind bezahlte Praktikumsemester, für die in der Schweiz der minimale Brutto-Praktikumslohn von 2'359 CHF pro Monat (nach L-GAV | ab Januar 2024) beträgt. Auch die Führungserfahrung nach Semester 5 ist ein bezahlter praktischer Einsatz in der Hotellerie oder Gastronomie.

¹ Schweizer Studierende (inkl. Fürstentum Liechtenstein) und Studierende mit B- (ausgenommen B-Aufenthaltsbewilligung zu Ausbildungszwecken) oder C-Aufenthaltsbewilligung werden grundsätzlich durch deren Wohnkanton subventioniert.

² Durch Wohnkanton subventionierte Tarife | Die «Interkantonale Vereinbarung über Beiträge an die Bildungsgänge der höheren Fachschulen» (HFSV) regelt namentlich die Höhe der Beiträge, die ein Kanton für den ausserkantonalen Schulbesuch seiner Studierenden leistet. Der Kantonsbeitrag beträgt 4'900 CHF pro Semester.

³ Die Semestertarife beinhalten sämtliche digitalen Unterrichtsunterlagen, Prüfungsgebühren, alle Exkursionen, die Koch- und Serviceuniformen sowie das Messerset.

⁴ Verpflegung von Montagmorgen bis Freitagmittag (Frühstück, Mittagessen und Abendessen)

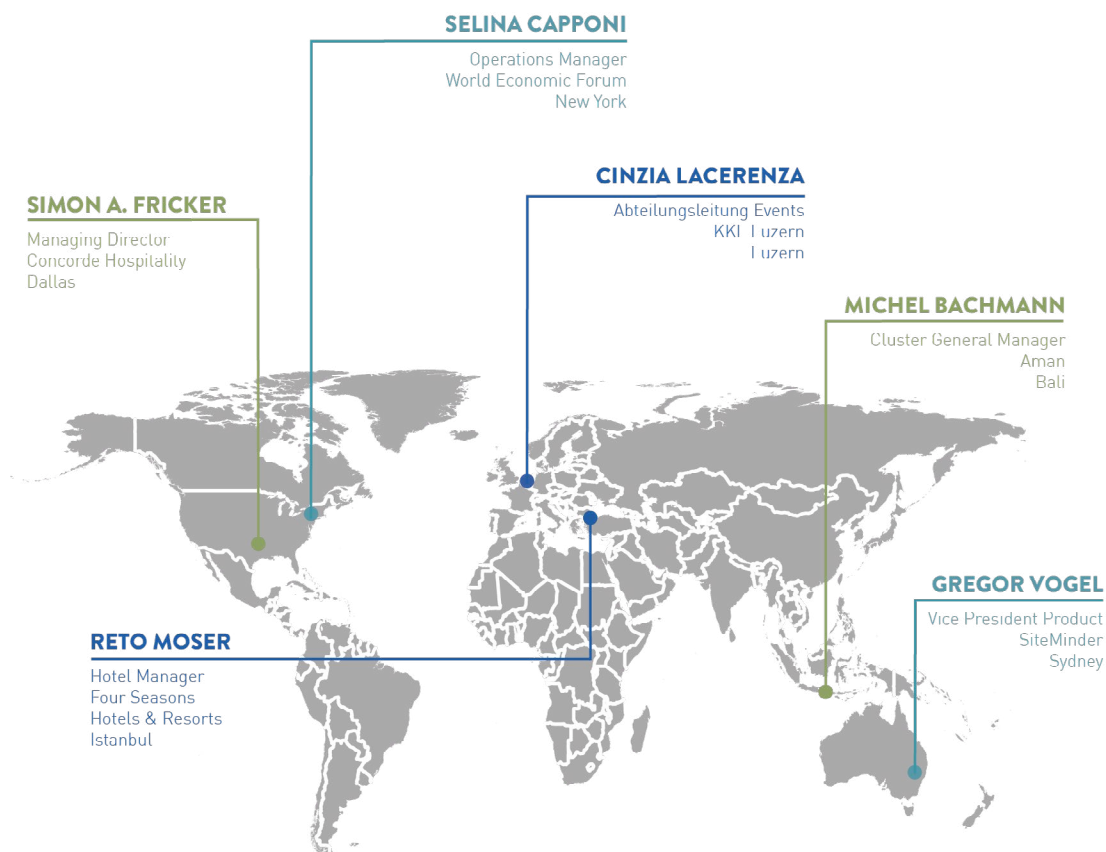


DIE PERSPEKTIVEN



Um national und international erfolgreich zu sein, können die richtigen Kontakte einen wesentlichen Unterschied machen. Während der Zeit an der SHL schliessen unsere Studierenden Freundschaften fürs Leben und werden Teil eines globalen Ehemaligen-Netzwerks.

Als erfolgreiche Absolventin oder erfolgreicher Absolvent übernehmen Sie Fach- und Führungsfunktionen in Hotellerie- und Gastronomiebetrieben, im Tourismus oder im Dienstleistungssektor. Sie können in den Bereichen Geschäftsführung, Marketing, Projektmanagement, Finanzen, aber auch im HR und in der Unternehmensberatung tätig sein. Einige Absolvent:innen erfüllen sich den Traum der Selbstständigkeit, indem sie ihre persönlichen Geschäftsideen verwirklichen.





DANY LÜTZEL

General Manager, Hotel Éclat, Beijing

«Schon vor der Bewerbung an der SHL war mir klar, dass ich mit 30 Jahren Hotelmanager werden wollte.» Mit Leidenschaft und Hingabe verfolgte er sein Ziel und übernahm in der Tat mit 30 Jahren seine erste General Manager Position. 2014 rief die Weltbühne: Dany ging nach China, wo er das Kempinski Hotel in Chongqing City leitete, bevor er das einzigartige Hotel Éclat Beijing übernahm.



THOMAS UND STEPHAN VON MATT

Founder, Von Matt Hospitality Group (VMHG)

2013 starteten die Brüder mit dem Gourmet-Burger-Restaurant «The Bite» im Zürcher Kreis 4 in die Selbständigkeit. Heute führen sie mit Thomas' Frau Kirtanya ein kleines Imperium von amerikanisch inspirierten Restaurants. Vor Eröffnung jedes Konzepts reisen sie durch die USA, um kulinarische Schätze zu finden und die «American Vibes» einzufangen. Die VMHG beschäftigt über 100 Mitarbeitende in Zürich, Basel und Zug.



ALINE TSCHÄPPÄT

Regional Vice President Design Services, Hyatt International

«Die Welt ist meine Heimat», sagt Aline Tschäppät, die bereits in London, Peking, Berlin, Bangkok, Dubai und Macau gelebt und gearbeitet hat. Vor ihrer Rückkehr in die Schweiz und Antritt der aktuellen Stelle war sie als Project Director für den Bau und die Renovierung der Hyatt Hotels in Europa, Afrika, im Nahen Osten und Südwestasien verantwortlich.

Mehr SHL Alumni Stories
gibt's hier!





KEIN ABSCHLUSS OHNE ANSCHLUSS

Studierende der SHL Schweizerischen Hotelfachschule Luzern haben die Möglichkeit, dank des HF Diploms berufs- oder ausbildungsbegleitend einen Bachelor of Science in Business Administration with a Major in Hospitality Management an der Hochschule Luzern – Wirtschaft zu erlangen. Die zusätzlichen vier Semester ergänzen die hochwertige fachspezifische SHL Ausbildung mit einer betriebsökonomischen Vertiefung und eröffnen weitere Perspektiven in Unternehmen ausserhalb des Hospitality-Sektors. Die Verbindung und Verzahnung von Hotelmanagement und Betriebsökonomie ist ein zu-

kunftsorientiertes, massgeschneidertes und komplementäres Ausbildungsmodell.

Lerninhalte:

- Management
- Recht und Steuern
- Finanzmanagement
- Volkswirtschaft
- Mathematik und Statistik
- Kommunikationskompetenz
- Methoden und Projekte / Wissenschaftliches Arbeiten, einschl. Abschlussarbeit
- Vertiefung nach Wahl

INDIVIDUELL PLANBAR

Mit dem Bachelor-Programm kann während des HF Bildungsgangs* oder nach der Diplomierung begonnen werden.

Für detaillierte Informationen scannen Sie bitte den QR-Code.

* mit Matura oder Berufsmatura





ERLEBEN SIE DIE SHL «LIVE»

SHL INFOVERANSTALTUNGEN

Die Infoveranstaltungen sind die perfekte Gelegenheit, um SHL Luft zu schnuppern: Während rund zwei Stunden stellen wir unsere Ausbildungsinstitution sowie den Bildungsgang «Dipl. Hotelier(e)-Gastronom(in) HF» vor und gewähren Einblick in unseren abwechslungsreichen Schulalltag. Nach dem Rundgang auf dem Campus besteht die Möglichkeit, dem SHL Team bei einer Erfrischung individuelle Fragen zu stellen.



Daten, Programm und Anmeldeformular für die Infoveranstaltungen finden Sie hier. Wir freuen uns auf Sie.

INDIVIDUELLES BERATUNGSGESPRÄCH

Die Daten der Infoveranstaltungen passen Ihnen nicht oder Sie möchten lieber ein Einzelgespräch mit uns führen? Kein Problem! Unser Team berät Sie gerne bei einem persönlichen Gespräch an der SHL oder per Video Call.



Nicole Martin



Daniela Hug




Carmen Lippuner-Thaddey





Vereinbaren Sie direkt hier einen Termin mit uns. Wir freuen uns darauf, Sie bei Ihrer Studien- und Karriereplanung zu unterstützen.



Adligenswilerstrasse 22
6006 Luzern
Schweiz

 +41 41 417 33 33

 info@shl.ch

 shl.ch



les écoles **supérieures**
le scuole specializzate **superiori**
die **höheren** fachschulen



edu-suisse
für Bildungsvielfalt

Schweiz Tourismus.
Mitglied

