



BERUFLICHE GRUNDBILDUNGEN

GASTGEWERBE

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ Hotel-Kommunikationsfachmann/-frau EFZ¹ Kaufmann/-frau EFZ Hotel-Gastro-Tourismus HGT ² Koch/Köchin EFZ

Restaurantfachmann/-frau EFZ

Systemgastronomiefachmann/-frau EFZ

www.berufehotelgastro.ch

www.hotelgastro.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Küchenangestellte/r EBA
Restaurantangestellte/r EBA
Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA
Systemgastronomiepraktiker/in EBA (ab Sommer 2025)
www.berufehotelgastro.ch
www.hotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Hotellerie-Hauswirtschaft EFZ www.hauswirtschaft.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Praktiker/in Hotellerie-Hauswirtschaft EBA www.hauswirtschaft.ch

WEITERE MÖGLICHE GRUNDBILDUNGEN

EIDG. FÄHIGKEITSZEUGNIS EFZ

Fachmann/-frau Betriebsunterhalt EFZ

www.betriebsunterhalt.ch

Fachmann/-frau Reinigungstechnik EFZ

www.allpura.ch

EIDG. BERUFSATTEST EBA

Praktiker/in Reinigungstechnik EBA

www.allpura.ch

Unterhaltspraktiker/in EBA

www.betriebsunterhalt.ch

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Berufen unter www.berufsberatung.ch/berufe

 $^{^2\, \}text{Diese berufliche Grundbildung kann auch auf schulischem Weg absolviert werden:} \, \underline{\text{www.minervaschulen.ch}} \rightarrow \text{Ausbildungen} \, \underline{\text{Ausbildungen}} \, \underline{\text{Constitution}} \, \underline{\text{Constitution}}$





FACHAUSBILDUNGEN, KURSE UND LEHRGÄNGE

GASTGEWERBE

Einstiegskurse

Einstiegskurs Gastronomie

 $\frac{www.hotelleriesuisse.ch}{www.wirtepatent.ch} \rightarrow Bildung \ und \ Fachkräfte \rightarrow Quereinsteiger$ $\frac{www.wirtepatent.ch}{www.wirtepatent.ch} \ (Kurse \ im \ Fernunterricht)$

Integrationsvorlehre «Riesco» für Flüchtlinge

Zielgruppe Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen, Deutschniveau mind. A2 www.hotelgastro.ch → Bildungsangebote

Lehrgänge «Perfecto Futura» in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche, Service für stellenlose Fachkräfte (ohne Grundbildung in der Gastronomie)

Zuweisung über Kursverfügung des Regionalen Arbeitsvermittlungszentrums (RAV) <u>www.hotelgastro.ch</u> → Bildungsangebote

Lehrgänge «Progresso» in den Bereichen Allrounder, Hauswirtschaft, Küche, Service und Systemgastronomie für ungelernte Fachkräfte

Anstellung im entsprechenden Fachbereich von mind. 20% <u>www.hotelgastro.ch</u> → Bildungsangebote <u>www.mein-progresso.ch</u>

Lehrgänge «Reset» Küche oder Hauswirtschaft

Zielgruppe Sozialhilfebezüger, Flüchtlinge und vorläufig aufgenommene Personen, Deutschniveau mind. A2 www.hotelgastro.ch → Bildungsangebote

Themenspezifische Kurse und Weiterbildungen (Auswahl)

Barfachkurs

www.wirtepatent.ch, www.berufsberatung.ch/awd

Care Gastronomie

Inhalte: Ernährung, Esskultur und Kochkunst für die Bedürfnisse alter Menschen Hauptzielgruppe: Koch/Köchin EFZ, Chefkoch/-köchin BP, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP $\underline{\text{www.careum-weiterbildung.ch}} \rightarrow \text{Aus- und Weiterbildung} \rightarrow \text{Care Gastronomie \& Hauswirtschaft}$

Director of E-Commerce

Inhalte: Digital Marketing und E-Commerce in der Hotellerie

Zielgruppe: Fachpersonen aus der Hotellerie

www.hotelgastrounion.ch → Berufsverband Hotel Administration & Management → Director of E-Commerce

Gastro-Grundseminar G1 mit Zertifikat GastroSuisse («Wirteprüfung»)

Teil der Gastro-Unternehmerausbildung in drei Stufen G1 – G3 (mit Durchlässigkeit zur BP und HFP)

Aufgrund kantonsspezifische Zusatzauflagen (kantonales Gastgewerbegesetz) ist die Kursteilnahme beim Anbieter des eigenen Kantons empfohlen.

 $\underline{www.gastrosuisse.ch} \rightarrow Bildung \rightarrow Unternehmerausbildung$

Liste der kantonalen Anbieter unter www.gastrosuisse.ch \rightarrow Bildung \rightarrow Unternehmerausbildung \rightarrow Standorte www.wirtepatent.ch (Wirtepatent-Kurse im Fernunterricht)

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Lehrgängen sind unter den vermerkten Webseiten der Ausbildungsanbieter oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar





FACHAUSBILDUNGEN, KURSE UND LEHRGÄNGE (FORTSETZUNG)

Pizzaiolo/-a

www.gastroformazione.ch (Kantonales Diplom des Kt. Tessin), www.cosimos-pizzafachschule.ch

Qualitätsmanagement und Produktionssicherheit (Lebensmittel- und Gastrobranche)

www.bfh.ch/hafl → Weiterbildung → alle Weiterbildungen → Fachgebiet: Life Science + Lebensmittelwissenschaft

Rezeptionskurs

 $\underline{www.gastrosuisse.ch} \rightarrow Bildung \rightarrow Seminare \rightarrow Receptionskurs$

Sommelier/-ière

<u>www.gastrosuisse.ch</u> → Bildung → Seminare

(Fachrichtungen: Bier, Obstbrand, Spirituosen, Wasser & Wein; Abschluss: Kurszertifikat)

Weinakademie

www.academie-du-vin.ch

(Fachrichtungen: Spirituosen & Wein; Abschluss: Kurszertifikat nach international anerkanntem WSET-Level (Wine and Spirit Education Trust))

Weinkurs Gastronomie (Fernkurs)

 $\underline{www.wirtepatent.ch} \rightarrow Weinkurs$

L'école du vin - Seeland / The Beverage Institute

www.beverageinstitute.ch

(Fachrichtungen: Bier, Spirituosen & Wein; Abschluss: Kurszertifikat bei Spirituosen und Wein nach international anerkanntem WSET-Level (Wine and Spirit Education Trust))

Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie (z.B. Allergien, Foodwaste, Führung, Hygienevorschriften)

www.svg.ch, www.artisetbildung.ch/weiterbildung -> Weiterbildung

Vegan geschulte/r Koch/Köchin

Zulassungsvoraussetzungen: Koch/Köchin EFZ <u>oder</u> eine mindestens vierjährige Berufspraxis <u>www.dha-akademie.de</u>

Private Hotelfach- und Hotelmanagementschulen

Abschluss mit schuleigenen, teils internationalen Diplomen

Hauptzielgruppe: Internationale Studierende

www.swissprivateschoolregister.com (Register mit definierten Qualitätskriterien)

Weitere Kurse (z.B. Bar, Gästesicherheit, Service, Wein)

www.gastrosuisse.ch → Bildung

www.gastrounion.ch → Bildung oder → Events

 $\underline{www.hotelleriesuisse.ch} \rightarrow Bildung \ und \ Fachkräfte$

 $\underline{www.hotelgastro.ch/home} \rightarrow Bildungsangebote \ oder \rightarrow Berufe \ und \ Prüfungen$

www.karrierehotelgastro.ch

www.wirtepatent.ch (Gastronomie Fernschule)

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Lehrgängen sind unter den vermerkten Webseiten der Ausbildungsanbieter oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar





FACHAUSBILDUNGEN, KURSE UND LEHRGÄNGE (FORTSETZUNG)

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Butler/in

<u>www.edumondi.de</u> (Deutschland), <u>www.butlerschool.com</u> (Niederlande), <u>www.starkeyintl.com</u> (USA) <u>www.swissbutlers.ch</u> (Stellenvermittlungsplattform)

Care Gastronomie

Inhalte: Ernährung, Esskultur und Kochkunst für die Bedürfnisse alter Menschen
Hauptzielgruppe: Koch/Köchin EFZ, Chefkoch/-köchin BP, Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft BP
www.careum-weiterbildung.ch → Aus- und Weiterbildung → Weiterbildung → Care Gastronomie & Hauswirtschaft

Grundlagenkurs Hauswirtschaft

 $\underline{www.stadt-zuerich.ch} \rightarrow \text{Schul- und Sportdepartement} \rightarrow \text{Jugend- und Erwachsenenbildung} \rightarrow \text{Hauswirtschaftliche}$ Weiterbildung $\rightarrow \text{Grundlagenkurs Hauswirtschaft}$

Hauswirtschaft und Betreuung SRK

www.redcross-edu.ch/de/lehrgang-hauswirtschaft-und-betreuung-srk

Hüttenwart/in

www.sac-cas.ch → Hütten und Touren → SAC-Hütten → Hüttenwartkurs

Themenspezifische Seminare

Facility Management (z.B. FM Strategien als Basis für die Betriebsplanung, Unterhalt und Reinigung von Bodenbelägen, Resilienz)

 $\underline{www.fmpro\text{-}swiss.ch} \rightarrow \text{Bildung} \rightarrow \text{fmpro Academy}$

Hauswirtschaft/Gastronomie (z.B. Ernährung 2.0, Hygiene in der Hauswirtschaft, Kompetente Organisation und Durchführung festlicher Anlässe im Heim, Lebensqualität und Ernährung im hohen Alter)
www.artisetbildung.ch/weiterbildung → Weiterbildung

Reinigung (z.B. Administrative Arbeiten ausführen und überwachen, Graffitientfernung / Graffiti- und Bautenschutz, Metallfassadenkurs: Reinigung und Schutzbehandlung, Reinraum)

 $\underline{www.allpura.ch} \rightarrow \text{Weiterbildung} \rightarrow \text{Allpura Kurse}$

Landwirtschaft (z.B. Agrarpolitik, Betriebsentwicklung, Produktedeklaration, Saisonküche) www.inforama.ch, www.liebegg.ch, www.strickhof.ch

Detaillierte Informationen zu diesen und weiteren Lehrgängen sind unter den vermerkten Webseiten der Ausbildungsanbieter oder unter www.berufsberatung.ch/weiterbildung abrufbar





BERUFSPRÜFUNGEN (BP) ABSCHLÜSSE MIT EIDG. FACHAUSWEIS

GASTGEWERBE

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP)
Bereichsleiter/in Restauration (BP)
Chef/Cheffe de Réception (BP)
Chefkoch/-köchin (BP)
Diätkoch/-köchin (BP)
Gastro-Betriebsleiter/in (BP)
Sommelier/-ière (BP)

www.hotelgastro.ch/home www.karrierehotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Bäuerin/Bäuerlicher Haushaltleiter (BP)

 $\underline{www.landfrauen.ch} \rightarrow Bildung$

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (BP)

<u>www.examen-schweiz.ch</u> <u>www.fmpro-swiss.ch</u> → Bildung

WEITERE BERUFSPRÜFUNGEN

Bereichsleiter/in Reinigungstechnik (BP)

www.allpura.ch

Fachmann/-frau Unternehmensführung KMU (BP)

www.berufsberatung.ch/weiterbildung

Führungsfachmann/-frau (BP)

www.karrierehotelgastro.ch -> Unternehmerkarriere

Hauswart/in (BP)

www.pruefung-hauswart.ch

Instandhaltungsfachmann/-frau (BP)

 $\underline{www.fmpro\text{-}swiss.ch} \rightarrow Bildung$

Sicherheitsspezialist/in in Institutionen des Gesundheits- und Sozialwesens (BP)

www.hplus-bildung.ch → Eidgenössische Prüfungen → Berufsprüfung Sicherheitsspezialist/in

Vorbereitungskurse auf Berufsprüfungen sind berufsbegleitend und dauern in der Regel 2 – 5 Semester.

Detaillierte Informationen zu den aufgeführten Berufsprüfungen finden sich auf den vermerkten Webseiten oder unter:

Allgemeine Informationen unter www.sbfi.admin.ch/berufsbildung > Bildung > Berufs- und Weiterbildung > Höhere Berufsbildung





HÖHERE FACHPRÜFUNGEN (HFP) ABSCHLÜSSE MIT EIDG. DIPLOM

GASTGEWERBE

Gastro-Unternehmer/in (HFP)
Küchenchef/ in (HFP)
Leiter/in Gemeinschaftsgastronomie (HFP)
Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP)
Leiter/in Restauration (HFP)

www.hotelgastro.ch www.karrierehotelgastro.ch

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Bäuerlicher Haushaltleiter/Bäuerin (HFP)

www.landfrauen.ch → Bildung

Leiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft (HFP)

www.hotelgastro.ch

Leiter/in in Facility Management und Maintenance (HFP)

 $\underline{www.fmpro\text{-}swiss.ch} \rightarrow \text{Bildung}$

WEITERE HÖHERE FACHPRÜFUNGEN

Hausmeister/in (HFP)

www.pruefung-hausmeister.ch

Vorbereitungskurse auf Höhere Fachprüfungen sind berufsbegleitend und dauern in der Regel 2 bis 4 Semester.

Detaillierte Informationen zu den aufgeführten Höheren Fachprüfungen finden sich auf den vermerkten Webseiten oder unter: www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe

Allgemeine Informationen unter www.sbfi.admin.ch/berufsbildung > Bildung > Berufs- und Weiterbildung > Höhere Berufsbildung





HÖHERE FACHSCHULEN HF STUDIENGÄNGE HF

GASTGEWERBE

Hotelier/e-Gastronom/in HF

Infos zu allen anbietenden Hotelfachschulen und Unterrichtssprachen unter www.karrierehotelgastro.ch → Lehrgänge → Höhere Berufsbildung → Hotelier-Gastronom / Hoteliere-Gastronomin HF

Hotelmanager/in NDS HF (Nachdiplomstudium)

www.hfthun.ch/de/nachdiplomstudium-nds

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

Betriebsleiter/in in Facility Management HF

 $\frac{www.fmpro\text{-}swiss.ch}{www.bffbern.ch} \rightarrow \text{Bildung}$ $\frac{www.bffbern.ch}{www.bffbern.ch} \rightarrow \text{H\"ohere Berufsbildung}$

WEITERE AUSBILDUNGEN AN HÖHEREN FACHSCHULEN

Tourismusfachmann/-frau HF

www.tfbo.ch (Thun)

www.academia-engiadina.ch → HF Tourismus und Management (Samedan/GR) www.hft.ch (Luzern) www.ist-edu.ch → Ausbildungen (Zürich, Lausanne)

Detaillierte Informationen zu einzelnen Ausbildungsgängen an Höheren Fachschulen HF unter www.berufsberatung.ch/weiterbildungsberufe und auf den vermerkten Webseiten

Allgemeine Informationen zu den höheren Fachschulen unter www.sbfi.admin.ch > Bildung > Höhere Berufsbildung > Höhere Fachschulen oder Konferenz der Höheren Fachschulen HF www.k-hf.ch oder Schweizerischer Verband der Absolventen Höherer Fachschulen HF www.dec.ch





FACHHOCHSCHULEN FH STUDIENGÄNGE FH

GASTGEWERBE

BACHELORSTUFE FH

Betriebsökonomie mit Vertiefung in Hospitality Management (BSc)

Abschluss: Bachelor of Science, Hochschule Luzern/FHZ, in Betriebsökonomie mit Vertiefung in Hospitality Management Unterrichtssprache: Deutsch

<u>Absolventenmodell</u>

Voraussetzung: Abschluss Hotelier/in-Gastronom/in HF an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern Dauer: 4 Semester

Ausbildungsbegleitendes Modell

Voraussetzung: Berufs- oder gymnasiale Maturität

Dauer: 8-10 Semester; in Kooperation mit der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern

 $\underline{\text{www.hslu.ch}} \rightarrow \text{Wirtschaft} \rightarrow \text{Studium} \rightarrow \text{Bachelor}$

Business Administration with a Major in Hospitality Management (BSc)

Abschluss: Business Administration with a Major in Hospitality Management (BSc)

Unterrichtssprache: Englisch

Dauer: 8 Semester Vollzeitstudium an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern – 6 schulische und 2 praktische Semester

Verkürzung: Vorleistungen werden angerechnet und Direkteinstiege ins 3. oder 5. Semester sind möglich. (→ Infos unter Transfermöglichkeiten)

www.shl.ch → Studium

Weitere Informationen zu Studiengängen auf Bachelor- und Masterstufe siehe Heft «Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management» aus der Heftreihe «Perspektiven»

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Ausbildungsgängen an den Hochschulen unter www.berufsberatung.ch/studium und

Weitere Informationen zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch





FACHHOCHSCHULEN FH (FORTSETZUNG) STUDIENGÄNGE FH

Hospitality Management (BSc)

Abschluss:

Bachelor of Science HES-SO* in Hospitality Management /
Bachelor of Science HES-SO* en hôtellerie et professions de l'accueil
zusätzlich EHL** Bachelor in International Hospitality Management

* Fachhochschule Westschweiz / \underline{H} aute $\underline{\acute{e}}$ cole \underline{s} pécialisée de \underline{S} uisse \underline{o} ccidentale

Unterrichtssprachen: Französisch oder Englisch

Verkürztes Studium:

Voraussetzung: Abschluss Hotelier/in-Gastronom/in HF einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule

Dauer: 3 Semester

Reguläres Studium:

Voraussetzung: Berufs- oder gymnasiale Maturität Dauer: 1 Vorbereitungsjahr* & 6 Semester Studium

* Das Vorbereitungsjahr setzt sich aus einem Semester am EHL-Campus und einem Praktikumssemester zusammen. Berufsspezifische Arbeitserfahrung kann angerechnet werden (siehe Homepage).

 $\frac{www.ehl.edu/de/}{www.ssth.ehl.edu/de} \rightarrow Bachelor of Science in International Hospitality Management \\ \frac{www.ssth.ehl.edu/de}{www.ssth.ehl.edu/de} \rightarrow Praxisorientierter Weg zum EHL Bachelorabschluss$

International Business Administration (BSc)

Abschluss: Bachelor of Science in International Business Administration, Major Tourism & Hospitality Management

Unterrichtssprache: Englisch

Dauer: 6 Semester

Zulassungsbedingungen: siehe Homepage

 $\underline{\text{www.hslu.ch}} \rightarrow \text{Wirtschaft} \rightarrow \text{Studium} \rightarrow \text{Bachelor}$

Weitere Informationen zu Studiengängen auf Bachelor- und Masterstufe siehe Heft «Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management» aus der Heftreihe «Perspektiven»

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Ausbildungsgängen an den Hochschulen unter www.berufsberatung.ch/studium und www.studvprogrammes.ch

Weitere Informationen zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch

^{**} École hôtelière de Lausanne





FACHHOCHSCHULEN FH (FORTSETZUNG) STUDIENGÄNGE FH

GASTGEWERBE

MASTERSTUFE FH

Studiensprache ist ausschliesslich Englisch.

Business Administration (MSc)

Major: International Tourism Management

www.hslu.ch

Business Administration (MSc)

Studienrichtung Tourism & Change

www.fhgr.ch

Global Hospitality Business (MSc)

Kollaboration: École hôtelière de Lausanne, Hong Kong Polytechnic University, University of Houston www.gs.ehl.edu/degree-programs/master-in-global-hospitality-business

Hospitality Management (MSc)

Spezialisierungen: CSR & Sustainable Transformation, Finance, Real Estate & Consulting, Food & Beverage Management,

Luxury Experience Management

www.gs.ehl.edu/degree-programs/master-in-hospitality-management

Wine and Hospitality Management (MSc)

Standorte: Paris & Bordeaux

Verkürzte Studiumsdauer für Absolvierende mit EHL Master in Hospitality Managements

www.wine.kedge.edu/wine-school/wine-hospitality-management

Master of Business Administration (MBA) in Hospitality

www.gs.ehl.edu/degree-programs/mba-in-hospitality

Executive Master of Business Administration (EMBA) in Hospitality

Partnerschaft mit der China Europe International Business School (CEIBS)

www.gs.ehl.edu/degree-programs/emba-hospitality-executive-emba

Executive Master of Business Administration (EMBA)

Dieses Programm ist aktuell in Revision

www.gs.ehl.edu/degree-programs/emba-executive-mba

Weitere Informationen zu Studiengängen auf Bachelor- und Masterstufe siehe Heft «Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management» aus der Heftreihe «Perspektiven»

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Ausbildungsgängen an den Hochschulen unter www.berufsberatung.ch/studium und www.studyprogrammes.ch

Weitere Informationen zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch





FACHHOCHSCHULEN FH (FORTSETZUNG) STUDIENGÄNGE FH

HAUSWIRTSCHAFT / FACILITY MANAGEMENT

BACHELORSTUFE FH

Facility Management (BSc)

Vertiefungen: Gebäudesysteme, Immobilien, Service & Events, Workplace Varianten: 6 Semester Vollzeit (Montag - Donnerstag); 7 – 9 Semester in Teilzeit www.zhaw.ch/lsfm

MASTERSTUFE FH

Real Estate & Facility Management (MSc)

Unterrichtssprachen: Vorwiegend Deutsch (30 ECTS in Englisch) Varianten: 4 oder 6 Semester in Teilzeit, Mittwoch bis Freitag www.zhaw.ch/lsfm

NACHDIPOLOMAUSBILDUNG FH

Real Estate und Facility Management (MAS)

Frei wählbare CAS mit Fokus Immobilienkompetenz:

Bestellerkompetenz, Energiemanagement, Facility Management in Health Care, Gebäudemanagement, Immobilienökonomie, Leadership, Life Cycle Management Immobilien, Öffentliches Baurecht, Workplace Management Frei wählbare CAS mit Fokus Asset Management / Corporate Finance:

Immobilien: Bewertung & Marketing, Immobilien: Corporate Finance & Recht, Immobilien: Internationales und Digitales Management

Pflichtmodule: CAS Strategisches Real Estate und Facility Management, Masterarbeit

Unterrichtssprachen: Deutsch, vereinzelte Inhalte in englischer Sprache

www.zhaw.ch/lsfm

Facility Management (DAS)

Auswahl von drei der folgenden CAS:

Energiemanagement, Facility Management in Health Care, Gebäudemanagement, Immobilienökonomie, Leadership, Life Cycle Management Immobilien, Strategisches Real Estate und Facility Management, Workplace Management Unterrichtssprache: Deutsch

Zulassung: Auch für Betriebsleiter/innen in Facility Management (HF) oder Leiter/innen in Facility Management (HFP) www.zhaw.ch/lsfm

Weitere Informationen zu Studiengängen auf Bachelor- und Masterstufe siehe Heft «Tourismus, Hotelmanagement, Facility Management» aus der Heftreihe «Perspektiven»

Detaillierte Informationen zu den einzelnen Ausbildungsgängen an den Hochschulen unter www.berufsberatung.ch/studium und www.studyprogrammes.ch

www.studyprogrammes.ch
Weitere Informationen zu den Schweizer Hochschulen (Fachhochschulen und Universitäten): www.swissuniversities.ch