



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 vom 6. November 2018 und zum Bildungsplan vom 6. November 2018

für

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Berufsnummer 78705

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA zur Stellungnahme unterbreitet am 15. September 2020

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Oktober 2020

aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	2
2	Grundlagen	2
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	2
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail	4
4.1	Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit	4
4.1.1	Generelle Informationen	4
4.1.2	Ergänzungskompetenz (Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch)	6
4.1.3	Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit	8
4.1.4	Zuweisung der Handlungskompetenzen zu den Arbeitsschritten	13
4.1.5	Bewertung	14
4.1.6	Hilfsmittel	14
4.2	Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	14
4.3	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	15
5	Erfahrungsnote	15
6	Angaben zur Organisation	16
6.1	Anmeldung zur Prüfung	16
6.2	Bestehen der Prüfung	16
6.3	Mitteilung Prüfungsergebnis	16
6.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	16
6.5	Prüfungswiederholung	16
6.6	Rekursverfahren / Rechtsmittel	16
6.7	Archivierung	16
	Inkrafttreten	16
	Anhang:	
	Verzeichnis der Vorlagen	17

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41.
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50.
- Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14.
- Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 06.11.2018. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 06.11.2018. Massgeblich für die QV ist insbesondere Teil 4.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹.

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung SDBB. Das Handbuch kann heruntergeladen werden unter [file:///H:/Downloads/handbuch_d_20190814_web%20\(1\).pdf](file:///H:/Downloads/handbuch_d_20190814_web%20(1).pdf)

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und die Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 40 % Fallnote	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber Gewichtung 20 %
	Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch Gewichtung 60 %
	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gewichtung 20 %
Qualifikationsbereich Berufskennnisse Gewichtung 20 %	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber Gewichtung 20 %
	Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Gewichtung 60 %
	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gewichtung 20 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % Gemäss Verordnung des SBFJ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 20 %	Note Unterricht in den Berufskennnissen
Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet	In der Bildungsverordnung und im Bildungsplan festgehaltene Positionen werden auf ganze oder halbe Noten gerundet

Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich VPA wird in einer Berufsfachschule, einem üK-Zentrum, im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Der lernenden, bzw. kandidierenden Person muss ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen muss. Die kandidierende Person erhält die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihr soweit notwendig erklärt.

4.1.1 Generelle Informationen

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die lernende bzw. die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Die VPA dauert fünf Stunden. Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	(a) Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	20 %
2	(b) Gestalten des Getränkeservice (c) Gestalten des Speiseservice (f) Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch	60 %
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	20 %

Position 1 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:

- a1 Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.
- a2 Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftretts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.
- a3 Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.
- a4 Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten sowie in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.
- a5 Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.
- a6 Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.

Position 2 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 60 % gewichtet:

- b1 Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.
- b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
- b3 Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.
- b4 Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.
- c1 Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.
- c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
- c3 Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.
- c4 Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

Hinweis:

Bis spätestens zum Ende des ersten Lehrjahres bestimmt der Lehrbetrieb, welche der Ergänzungskompetenzen f1 bis f4 im Lehrbetrieb ausgebildet wird. Im QV (vgl. 4.1.3) wird nur die ausgebildete Ergänzungskompetenz geprüft (an dieser Stelle aufgeführt gemäss Bildungsplan).

- f1 Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.
- f2 Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss zubereiten und servieren.
- f3 Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.
- f4 Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.

Position 3 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:

- d1 Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.
- d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
- d3 Die technische Infrastruktur nutzen.
- d4 Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.
- d5 Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.
- d6 Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.

- e1 Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.
- e2 Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.
- e3 Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.
- e4 Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.
- e5 Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.

4.1.2 Ergänzungskompetenz (Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch)

Die gewählte Ergänzungskompetenz wird einerseits in einem Fachgespräch, andererseits praktisch anhand einer einzureichenden «Kür-Aufgabe» geprüft. Zusätzlich legt die Prüfungsleitung eine (oder mehrere) von der kandidierenden Person umzusetzende «Pflichtaufgabe/n» fest.

Dossier zur Ergänzungskompetenz

Die kandidierende Person erstellt vorgängig ein Dossier mit der gewählten Ergänzungskompetenz. Dieses wird spätestens sechs Wochen vor der praktischen Prüfung durch die kandidierende Person bei der regionalen Prüfungsleitung eingereicht.

Die genauen formalen Kriterien bezüglich des Inhalts, Aufbaus und Umfangs des einzureichenden Dossiers werden separat durch die kantonale Prüfungsleitung vorgegeben und beschrieben. Der Umfang wird jedoch auf maximal 10 A4 Seiten begrenzt.

Das Dossier muss zwingend einen Einleitungsteil, einen Reflexionsteil, eine zu präsentierende «Kür-Aufgabe» und die Angabe von benötigten Hilfsmitteln und Utensilien enthalten. Die für die Rezeptierung notwendigen Masseinheiten werden vom RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK übernommen (vgl. Dokument «Dossier Ergänzungskompetenz», 23.12.2019).

Ergänzungskompetenz, mündlich, Fachgespräch

Das Fachgespräch dauert 30 Minuten. Als Basis dient das durch die kandidierende Person eingereichte Dossier. Dieses wird durch die kandidierende Person präsentiert. Praktische Demonstrationen innerhalb des Fachgespräches sind ausgeschlossen. Das Fachgespräch kann zeitlich zusammenhängend oder zeitlich aufgeteilt durchgeführt werden (vgl. 4.1.3).

Ergänzungskompetenz, praktische Umsetzung

Die Ergänzungskompetenz kann sowohl in den geregelten Gästeservice wie auch zeitlich getrennt (vor- oder nachgelagert) in die Prüfung einfließen (vgl. 4.1.3) und dauert total max. 40 Minuten.

- «Kür-Aufgabe»
Die kandidierende Person reicht mit dem Dossier eine praktisch umzusetzende «Kür-Aufgabe» der gewählten Ergänzungskompetenz ein. Diese Aufgabe darf nicht im RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK vorkommen. Richtlinien für die «Kür-Aufgabe» werden in den Anforderungen zum Dossier beschrieben. Die praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe» mit Vor- und Nachbereitung soll max. 20 Minuten beanspruchen.
- «Pflicht-Aufgabe/n»
Durch die kantonale Prüfungsleitung werden eine oder mehrere «Pflicht-Aufgabe/n», ergänzend zur eingebrachten «Kür-Aufgabe», gestellt. Basis der «Pflicht-Aufgabe/n» sind die im RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK enthaltenen Beispiele. Diese sollten sich in einem Zeitrahmen von mindestens 20 Minuten, bewegen.

**Ergänzungskompetenz
Dossier**
6 Wochen vor der Prüfung
einzureichen

- **Einleitung**
- **Reflexion**
 - Beschrieb von Erfahrungen aus einem Praxisauftrag (Art. 32 ohne Praxisaufträge gem. Vorgaben Dossier Ergänzungskompetenz) in Bezug auf die gewählte Ergänzungskompetenz (Was ist gelungen? Welches sind Stolpersteine usw.).
 - Als Struktur dienen die betrieblichen Leistungsziele der gewählten Ergänzungskompetenz (Vorbereitung, Gästebetreuung, Präsentation, Nachbereitung).
- **«Kür-Aufgabe»**
 - Beschreibung eines Beispiels, welches praktisch als «Kür-Aufgabe» integriert in den normalen Serviceablauf oder separat umgesetzt wird.
 - Rezeptierung der «Kür-Aufgabe».
- **Hilfsmittel**
 - Für die Präsentation und praktische Umsetzung der «Kür-Aufgabe» benötigte Hilfsmittel und Utensilien.

**Ergänzungskompetenz
Mündlich**
30 Minuten

- **Fachgespräch «Kür-Aufgabe»**
 - Präsentation Dossier mit «Kür-Aufgabe» durch die kandidierende Person (ca. acht Minuten).
 - Fachgespräch mit Rückfragen und ergänzenden Fragen (ca. sieben Minuten).

- **Fachgespräch Reflexion**
 - Fachgespräch über die im eingereichten Dossier beschriebene Reflexion (ca. 15 Minuten).

**Ergänzungskompetenz
Praktisch**
40 Minuten

- **«Kür-Aufgabe»**
 - Ist nicht im RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK enthalten.
 - Kann in den Serviceablauf der VPA integriert werden.
 - Kann ausserhalb des Serviceablaufs der VPA geprüft werden.
 - Dauert max. 20 Minuten, inkl. Vorbereitung, Durchführung und Aufräumen.
- **«Pflicht-Aufgabe/n»**
 - Sind im RESTAURANT-SERVICE Skills-TRAININGBOOK enthalten.
 - Es werden auf die gewählte Ergänzungskompetenz bezogene Aufgaben durch die Prüfungsleitung gestellt.
 - Können in den Serviceablauf der VPA integriert werden.
 - Können ausserhalb des Serviceablaufs der VPA geprüft werden.
 - Dauern mind. 20 Minuten, inkl. Vorbereitung, Durchführung und Aufräumen.

4.1.3 Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit

Für den Ablauf der VPA wurden drei Beispiele festgelegt. Andere Umsetzungsvarianten als die folgenden Beispiele sind möglich und werden von der kantonalen Prüfungsleitung bestimmt.

Variante 1

- Das 30-minütige Fachgespräch wird vor dem Gästeservice durchgeführt.
- Die praktische Umsetzung der Ergänzungskompetenz («Kür- und Pflichtaufgabe/n») wird in den Gästeservice integriert.

Variante 2

- Das 30-minütige Fachgespräch wird vor dem Gästeservice durchgeführt.
- Die praktische Umsetzung der Ergänzungskompetenz («Kür- und Pflichtaufgabe/n») wird komplett vom Gästeservice getrennt.

Variante 3

- Das 30-minütige Fachgespräch wird aufgeteilt. 15 Minuten werden vor dem Gästeservice und 15 Minuten nach dem Gästeservice durchgeführt.
- Die praktische Umsetzung der Ergänzungskompetenz («Kür- und Pflichtaufgabe/n») wird in den Gästeservice integriert.

Vorgegebene praktische Arbeit, total 300 Minuten	Variante 1	Variante 2	Variante 3
	Vorbereitungsarbeiten 45 Minuten	Vorbereitungsarbeiten 45 Minuten	Vorbereitungsarbeiten 45 Minuten
	Ergänzungskompetenz Mündlich 30 Minuten	Ergänzungskompetenz Mündlich 30 Minuten	Ergänzungskompetenz Mündlich 15 Minuten
	Mise en place 15 Minuten	Ergänzungskompetenz Praktisch «Kür- und Pflichtaufgabe/n» 40 Minuten	Mise en place 15 Minuten
	Gästeservice mit «Kür- und Pflichtaufgabe/n» 210 Minuten	Mise en place 15 Minuten	Gästeservice mit «Kür- und Pflichtaufgabe/n» 210 Minuten
		Gästeservice 170 Minuten	Ergänzungskompetenz Mündlich 15 Minuten
	Abschluss	Abschluss	Abschluss

VPA Variante 1: mit teilweise integriert geprüfter Ergänzungskompetenz

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen
08.15 – 08.45	(30 Min.)	Begrüssung und Erklären der Aufgaben	Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen
08.45 – 09.30	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	<ul style="list-style-type: none"> • Decken von 2 x 2er Tischen 2er-Tisch: Grundgedeck (Casual) 2er-Tisch: Menügedeck (Fine Dining) • Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten
09.30 – 09.45	(15 Min.)	Pause	
09.45 – 10.15	30 Min.	Ergänzungskompetenz Mündlich Präsentation und Fachgespräch	Die praktische Umsetzung (Kür- und Pflichtteil) ist in den Gästeservice integriert
10.15 – 10.25	(10 Min.)	Pause	
10.25 – 10.50	(25 Min.)	Kasseninstruktion und Servicebesprechung mit Kandidierenden	
10.50 – 11.20	(30 Min.)	Essen	Kandidierende und Expertinnen/Experten
11.20 – 11.30	(10 Min.)	Pause	
11.30 – 11.45	15 Min.	Mise en place-Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.
11.45 – 15.15 Gästeservice	210 Min.	Handeln als Gastgeberin/ Gastgeber Getränke- und Speiseservice	Aperitifgetränke 1 x 2er Tisch mit 4-Gang-Menü, à la carte, Spezialgerichte in die Karte integriert, erweiterte Menagen. 1 x 2er Tisch mit 4-Gang-Menü, Hauptgang auf Teller, Beilage und/oder Sauce passieren
		Ergänzungskompetenz (40 Min.) <ul style="list-style-type: none"> • Jung-Sommelier • Jung-Barista • Jung-Barkeeper • Jung-Chef de Rang 	Praktischer Teil integriert in Gästeservice
			Rechnungstellung und Inkasso Verabschiedung der Gäste Tische abräumen
15.15 – 15.45	(30 Min.)	Instruktion an Kandidierende Einzelarbeiten Ab-, Auf- und Einräumen	Anhand von Checklisten / Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidierende erledigen unterschiedliche Arbeiten)
15.45		Abschluss	

Hinweis:

Prüfungsteile, bei denen die Zeitangaben in Klammern stehen, zählen nicht zur Prüfungszeit und werden nicht bewertet.

VPA Variante 2: mit separat geprüfter Ergänzungskompetenz

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen
08.15 – 08.45	(30 Min.)	Begrüssung und Erklären der Aufgaben	Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen
08.45 – 09.30	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	<ul style="list-style-type: none"> • Decken von 2 x 2er Tischen 2er-Tisch: Grundgedeck (Casual) 2er-Tisch: Menügedeck (Fine Dining) • Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten
09.30 – 09.45	(15 Min.)	Pause	
09.45 – 10.15	30 Min.	Ergänzungskompetenz Mündlich Präsentation und Fachgespräch	
10.15 – 10.55	40 Min.	Ergänzungskompetenz Praktisch Praktische Arbeit inkl. Mise en place <ul style="list-style-type: none"> • Jung-Sommelier • Jung-Barista • Jung-Barkeeper • Jung-Chef de Rang 	Kür- und Pflichtteil je für 2 Personen
10.55 – 11.05	(10 Min.)	Pause	
11.05 – 11.30	(25 Min.)	Kasseninstruktion und Servicebesprechung mit Kandidierenden	
11.30 – 12.00	(30 Min.)	Essen	Kandidierende und Expertinnen/Experten
12.00 – 12.10	(10 Min.)	Pause	
12.10 – 12.25	15 Min.	Mise en place-Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.
12.25 – 15.15	170 Min.	Handeln als Gastgeberin/ Gastgeber Getränke- und Speiseservice	Aperitifgetränke 1 x 2er Tisch mit 4-Gang-Menü, à la carte, Spezialgerichte in die Karte integriert, erweiterte Menagen. 1 x 2er Tisch mit 4-Gang-Menü, Hauptgang auf Teller, Beilage und/oder Sauce passieren
			Rechnungstellung und Inkasso Verabschiedung der Gäste Tische abräumen
15.15 – 15.45	(30 Min.)	Instruktion an Kandidierende Einzelarbeiten Ab-, Auf- und Einräumen	Anhand von Checklisten / Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidierende erledigen unterschiedliche Arbeiten)
15.45		Abschluss	

Hinweis:

Prüfungsteile, bei denen die Zeitangaben in Klammern stehen, zählen nicht zur Prüfungszeit und werden nicht bewertet.

VPA Variante 3: mit teilweise integriert geprüfter Ergänzungskompetenz (Beispiele) und zeitlich aufgeteiltem Fachgespräch

Zeit	Dauer	Ablauf Basis-Arbeiten für alle Kandidierende	Erklärungen	Jung-Barkeeper (f3)	Jung-Sommelier (f1)	Jung-Chef de Rang (f4)	Jung-Barista (f2)	
08.15 – 08.45	(30 Min.)	Begrüssung, Erklären der Aufgaben, Besichtigung der Prüfungsräume, Abgabe der Prüfungsunterlagen						
08.45 – 09.30	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	<ul style="list-style-type: none"> • Decken von 2 x 2er Tischen 1 x 2er Tisch: Grundgedeck (Casual) 1 x 2er Tisch: Menügedeck (Fine Dining) • Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten) 					
09.30 – 09.45	(15 Min.)	Pause						
09.45 – 10.00	15 Min.	Ergänzungskompetenz Mündlich	z.B. wird die im vorbereiteten Dossier beschriebene «Kür-Aufgabe» präsentiert und erklärt.					
10.00 – 10.10	(10 Min.)	Pause						
10.10 – 10.35	(25 Min.)	Kasseninstruktion und Servicebesprechung mit den Kandidatinnen/Kandidaten						
10.35 – 11.15	(40 Min.)	Essen und Pause						
11.15 – 11.30	15 Min.	Mise en place-Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.					
11.30 – 15.00	210 Minuten Inkl. 40 Minuten Ergänzungskompetenz	Gästeempfang, Begrüssung, Platzierung Empfehlen, Verkauf und Service von Aperitifs	Präsenz und Aufmerksamkeit während des ganzen Betreuungsprozesses	«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Pre-Dinner Cocktails)			«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Aperitif-Getränk auf Basis Kaffee oder Tee)	
		Empfehlen, Beraten und Verkauf von Speisen (à la carte) und Getränken Bestellungsaufnahme Zusatzverkauf	Weisswein, Rotwein, Bier, Mineral		«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Weisswein oder Champagner frappieren, passendes Bier empfehlen)			
		Brot und Butterservice Getränkesservice (Wein oder Bier, Mineral)						
		Service 1. Gang Kalte Vorspeise				«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Tatar, Cocktail am Tisch herstellen etc.)		
		Service 2. Gang Suppe oder warme Vorspeise				«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Fisch filetieren am Tisch)		

Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für
Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Zeit	Dauer	Ablauf Basis-Arbeiten für alle Kandidierende	Erklärungen	Jung-Barkeeper (f3)	Jung-Sommelier (f1)	Jung-Chef de Rang (f4)	Jung-Barista (f2)
		Rotwein- oder Bierservice			«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Rotwein dekantieren, passende Biere empfehlen und servieren)		
		Service 3. Gang Hauptgang	2er Tisch Gueridon 2er Tisch Teller			«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Tranchieren von Fleisch oder Geflügel)	
		Empfehlen und Verkauf von Süssspeisen und Käse					
		Beraten, Verkauf und Service von Dessertwein und/oder Portwein			«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. Wein dekantieren, passende Biere empfehlen)		
		Service 4. Gang Süssspeisenservice und/oder Käseservice				«Kür- oder Pflichtaufgabe/n (z.B. Flambieren einer Süssspeise)	
		Kaffeesevice und/oder Spirituosenservice		«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. After-Dinner Cocktails)			«Kür- oder Pflichtaufgabe/n» (z.B. spezielle Kaffee-/Teegetränke mit und ohne Alkohol zubereiten)
		Rechnungstellung und Inkasso					
		Verabschiedung der Gäste					
15.00 – 15.30	(30 Min.)	Abschlussarbeiten	Anhand von Checklisten / Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidierende erledigen unterschiedliche Arbeiten)				
15.30 – 15.45	15 Min.	Ergänzungskompetenz Mündlich	z.B. wird die Umsetzung der «Kür-Aufgabe» analysiert und die Ergänzungskompetenz über die Lehrzeit reflektiert. Dies kann am Beispiel eines Praxisauftrages anhand der betrieblichen Leistungsziele im Fachgespräch geschehen.				

Hinweis:
Prüfungsteile, bei denen die Zeitangaben in Klammern stehen, zählen nicht zur Prüfungszeit und werden nicht bewertet.

4.1.4 Zuweisung der Handlungskompetenzen zu den Arbeitsschritten

Arbeitsschritte	Handlungskompetenzen
Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4 / d3 / d5 / e1 / e2 / e3 / e5 / f1 bis f4
Fachgespräch 1. Teil	f1 bis f4
Mise en place-Schlussarbeiten	a1 / b1 / c1 / d3 / d5 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5
Gästeempfang, Begrüssung, Platzierung Empfehlen, Verkauf und Service von Aperitifs	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 / b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4 / d5 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Barkeeper f3 / Jung-Barista f2)
Empfehlen, Beraten und Verkauf von Speisen (à la carte) und Getränken Bestellungsaufnahme Zusatzverkauf	a2 / a6 / b2 / c2 / d2 (f1 bis f4)
Brot und Butterservice Getränkesservice (Wein oder Bier, Mineral)	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / c3 / c4 b2 / b3 / b4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Sommelier f1)
Service 1. Gang kalte Vorspeise	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Chef de Rang f4)
Service 2. Gang Suppe oder warme Vorspeise	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Chef de Rang f4)
Rotwein- oder Bierservice	b1 / b2 / b3 / b4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Sommelier f1)
Service 3. Gang Hauptgang	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Chef de Rang f4)
Empfehlen und Verkauf von Süssspeisen und Käse	a2 / a6 / c2 / d2 (Jung-Chef de Rang f4)
Beraten, Verkauf und Service von Dessertwein und/oder Portwein	a2 / a6 / b1 / b2 / b3 / b4 / e2 / e3 / e4 / e5 / d2 (Jung-Sommelier f1)
Service 4. Gang Süssspeisenservice und/oder Käseservice	a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Chef de Rang f4)
Kaffeesservice und/oder Spirituossenservice	a3 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5 (Jung-Barista f2 / Jung-Barkeeper f3)
Rechnungstellung und Inkasso	d2 / d3 / d6
Verabschiedung der Gäste	a2 / a4 / a5
Fachgespräch 2. Teil	(f1 bis f4)

4.1.5 Bewertung

Zwei Experten überwachen und beurteilen die Ausführung der Prüfungsarbeiten. Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Noten oder Punkten. Erfolgt sie in Punkten, ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)².

4.1.6 Hilfsmittel

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.2 Qualifikationsbereich Berufskennnisse

Im Qualifikationsbereich Berufskennnisse wird geprüft, ob die lernende bzw. die kandidierende Person die Kenntnisse erworben hat, die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit nötig sind. Die Prüfung findet gegen Ende der beruflichen Grundbildung statt und dauert 3 Stunden.

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den aufgeführten Prüfungsformen und den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Prüfungsform/Dauer	Gewichtung
		<u>schriftlich</u>	
1	(a) Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	30 Min.	20 %
2	(b) Gestalten des Getränkeservice (c) Gestalten des Speiseservice	120 Min.	60 %
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	30 Min.	20 %

Hilfsmittel:

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

Position 1 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:

- a1 Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.
- a2 Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.
- a3 Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.
- a4 Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.
- a5 Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.
- a6 Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.

Position 2 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 60 % gewichtet:

- b1 Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.
- b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
- b3 Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.
- b4 Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

² Die Formel für die Umrechnung von Punkten in eine Note siehe S. 27 «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis», zu finden unter file:///H:/Downloads/handbuch_d_20190814_web%20(1).pdf

- c1 Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.
- c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
- c3 Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.
- c4 Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

Position 3 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:

- d1 Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.
 - d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
 - d3 Die technische Infrastruktur nutzen.
 - d4 Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.
 - d5 Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.
 - d6 Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.
-
- e1 Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.
 - e2 Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.
 - e3 Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.
 - e4 Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.
 - e5 Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.

4.3 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241).

5 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

In jedem Semester wird ein Semesterzeugnis erstellt. Während des Semesters werden an der Berufsfachschule Lernkontrollen zu den nachfolgenden Positionen durchgeführt. Die Lernkontrollen können auch Elemente aus mehreren Positionen beinhalten.

Position	Handlungskompetenzbereiche
1	(a) Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber (inkl. Gästekommunikation in Fremdsprache) (d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung
2	(b) Gestalten des Getränkeservice
3	(c) Gestalten des Speiseservice

Im Semesterzeugnis wird nur eine Note «Berufskennnisse» gesetzt. Diese ist das Mittel aller durchgeführten Lernkontrollen aus den Positionen 1 bis 3. Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten.

6 Angaben zur Organisation

6.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt an die kantonale Behörde.

6.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.3 Mitteilung Prüfungsergebnis

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

6.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

6.6 Rekursverfahren / Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

6.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht.

Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ treten am 01.10.2020 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Weggis, 1. Oktober 2020

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Der Direktor

.....
Urs Zimmermann

.....
Max Züst

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 15. September 2020 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ Stellung bezogen.

Anhang: Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Restaurantfachfrau EFZ/ Restaurantfachmann EFZ	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote • Notenblatt Berufsfachschule	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch

