

**Kompetenznachweis für Restaurationsangestellte/-r EBA**

Lernende/-r: ..... Vorname: .....

Lehrbetrieb: ..... Ort: .....

Berufsbildner: ..... Grundbildungszeit:.....

In der Verordnung zur Grundbildung Restaurationsangestellte/r ist im **Art. 18<sup>3</sup>** aufgeführt:  
 Der Kompetenznachweis ist durch den Lehrbetrieb einzureichen. Dieser wird von der Berufsbildnerin oder vom Berufsbildner für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit der lernenden Person gemeinsam im Gespräch ausgewertet (wird nicht in Noten ausgedrückt, muss aber zur Erteilung des Attests vorhanden sein, Dokument an Kantonale Behörde).

Der Kompetenznachweis ist vor dem Schlussqualifikationsverfahren einzureichen.

**Kern- und Leistungsbereich 1**

**Kern- und Leistungsbereich 2**

Besprochen am: ..... Besprochen am: .....

Unterschriften:  
 Lernende/-r: ..... Unterschriften:  
 Lernende/-r: .....

Berufsbildner: ..... Berufsbildner: .....

**Kern- und Leistungsbereich 3**

**Kern- und Leistungsbereich 4**

Besprochen am: ..... Besprochen am: .....

Unterschriften:  
 Lernende/-r: ..... Unterschriften:  
 Lernende/-r: .....

Berufsbildner: ..... Berufsbildner: .....

Ausgabe 2005

Bezugsquelle:  
 Hotel & Gastro *formation*  
 Eichstrasse 20  
 6353 Weggis  
[www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

## Inhalt Kompetenznachweis

**Legende Bewertung:** a = arbeitet unter Anleitung      b = arbeitet selbständig

Themen	a	b	Themen	a	b
--------	---	---	--------	---	---

### **Kern- und Leistungsbereich 1: Ausgabe von Lebensmittel und Getränken**

<i>Arbeitstechniken einhalten</i>			Bereitstellen und Ausgeben von		
- Effizienz			- Speisen		
- Gliederung			- Getränken		
- Zusammenarbeit Nahstellen			Kommunikationsformen		
<i>Tages Mise-en-place am Buffet</i>			<i>Erkennen der Bedürfnisse</i>		
- Lebensmittelstock			- Vorgesetzte		
- Getränkestock			- Mitarbeiter		
Ökologie und Ökonomie			Verbesserungsvorschläge		
<i>Hygieneregeln einhalten</i>			<i>Arbeitssicherheitspunkte einhalten</i>		

### **Kern- und Leistungsbereich 2: Fertigung von Lebensmittel und Getränken**

<i>Deklarationen / Rechtliche Bestimmungen</i>			<i>Lebensmittel</i>		
- Lebensmittel			- Herkunft und Verarbeitung		
- Getränke			- Merkmale und Eigenschaften		
Alkohol-Abgabebeschränkungen / -verbote			Zubereitungsarten / Kochmethoden		
<i>Getränke</i>			Fertigung Snacks, Imbiss		
- Herkunft, Merkmale, Eigenschaften			Präsentationen von und an Buffets		
- Herstellung			Herstellung einfacher Gerichte		
- Masse, Temperaturen, Gefässe			Convenience - Food		
Qualitätsbeurteilung und -sicherung			Nährstoffe & Ernährung		
<i>Hygieneregeln einhalten</i>			<i>Arbeitssicherheitspunkte einhalten</i>		

### **Kern- und Leistungsbereich 3: Empfehlen von Lebensmittel und Getränken**

Gästesegmente & -gruppen			Kommunikation und Sprache		
<i>Bedürfnisse &amp; Erwartungen</i>			Aufdeckregeln		
- an Produkte			Arbeitsschritte		
- an Dienstleistungen			Einfache Gedecke		
Serviceformen			Spezialgedecke		
Mahlzeitenarten			Tische für Anlässe		
Auftreten und Verhalten vor dem Gast			Raumdekorationen		
Persönliches: Hygiene, Kleidung, Gestik			Tischdekorationen		
Raumatmosphäre			Werterhalt von Dekor-Elementen		
<i>Hygieneregeln einhalten</i>			<i>Arbeitssicherheitspunkte einhalten</i>		

### **Kern- und Leistungsbereich 4: Verkaufen von Lebensmittel und Getränken**

Verkaufsformen			Empfang		
Verkaufshilfen			Garderobenbetreuung		
<i>Verkaufsförderung</i>			Platzierung		
- Grundsätze und Massnahmen			Gästekommunikation		
Stationsführung			Kundenreaktionen		
Rechnungen erstellen			Regionale Sprache		
Inkasso bar			Fremdsprache(n): ..... / .....		
Inkasso bargeldlos			Werterhaltung		
<i>Hygieneregeln einhalten</i>			<i>Arbeitssicherheitspunkte einhalten</i>		

Themen übergreifende Fächer:

### **Betriebswirtschaft/Betriebsorganisation**

Branchenkenntnisse			Ökonomie		
Arbeitsorganisation / Organigramm			Checklisten		
Qualitätsanforderung, -sicherung			Kommunikationsmittel		
<i>Hygieneregeln einhalten</i>			<i>Arbeitssicherheitspunkte einhalten</i>		

### **Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Brandschutz**

Arbeitssicherheitsbestimmungen			Unfallverhütungsmassnahmen		
Gesundheitsvorsorge			Brandverhütung		

### **Hygiene**

Persönliche Hygiene			Arbeitsplatzhygiene		
Betriebshygiene			Lebensmittelhygiene		