

## **Wegleitung für das Qualifikationsverfahren**

### **Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter**

#### **Inhalt:**

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter (Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	Seite 4
Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“	Seiten 5 - 6
Qualifikationsbereich „Berufskennntnisse“	Seite 7

# **1. Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter vom 7. Dezember 2004 (Auszüge)**

## **1. Abschnitt: Qualifikationsverfahren**

### **Art. 17** Zulassung zu den Qualifikationsverfahren

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution;
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Prüfung gewachsen zu sein.

### **Art. 18** Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

<sup>1</sup> Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4 – 6 erworben worden sind.

<sup>2</sup> In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. **Praktische Arbeiten**  
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Sie umfasst die Bereiche Betriebsorganisation, Gästebetreuung, Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe sowie Fertigung.
- b. **Berufskennnisse**  
Die Abschlussprüfung dauert ca. 2 1/2 Stunden. Davon ist ca. 1/2 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde, Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf.
- c. **Berufskundlicher Unterricht**  
Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.
- d. **Allgemeinbildung**  
Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach Artikel 11.

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

### **Art. 19** Bestehen

<sup>1</sup> Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“ mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

<sup>2</sup> Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

<sup>3</sup> Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Artikel 18 Absatz 2 mit folgender Gewichtung:

- a. Praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennnisse, berufskundlicher Unterricht und Allgemeinbildung: einfach.

## **Art. 20** Wiederholungen

<sup>1</sup> Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.

<sup>2</sup> Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

## **Art. 21** Spezialfälle

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskennntnisse doppelt gewichtet.

## **2. Bildungsplan (Auszug)**

### **2 Organisation der Schlussqualifikation**

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem andern geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen.

Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen soweit notwendig erklärt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

#### **Qualifikationsbereich praktische Arbeiten:**

- Pos. 1 Betriebsorganisation
- Pos. 2 Gästebetreuung und Verhalten
- Pos. 3 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung
- Pos. 4 Verkauf

#### **Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:**

- Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik
- Pos. 2 Lebensmittel- und Getränkekunde
- Pos. 3 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

#### **Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht:**

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 4. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf einen Zehntel gerundet.

#### **Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:**

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes für das Fach Allgemeinbildung.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereichs mit einer Note festgehalten.

### 1.6 Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5	Gut
4	Genügend
3	Schwach
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar

1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:

- Praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskennnisse
- Berufskundlicher Unterricht
- Allgemeinbildung

1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche ( $\frac{1}{5}$  der Notensumme).

### 3. Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche

<b>Praktische Arbeiten</b>	Pos. 1 Betriebsorganisation Pos. 2 Gästebetreuung und Verhalten Pos. 3 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung Pos. 4 Verkauf	<b>40 %</b>
<b>Berufskennnisse</b> <b>schriftlich</b>	Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik Pos. 2 Lebensmittel- und Getränkekunde	<b>20 %</b>
<b>mündlich</b>	Pos. 3 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf	
<b>Berufskundlicher Unterricht</b>	Erfahrungsnote	<b>20 %</b>
<b>Allgemeinbildung</b> <b>schriftlich</b> <b>Erfahrungsnote</b>	(gem. Rahmenlehrplan BBT)	<b>20 %</b>

## 4. Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“

### 4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

mögl. Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen
7.45 - 8.00		<b>Begrüssung (15 Minuten)</b>	
8.00 - 8.15		<b>Info (15 Minuten)</b>	Info zum Prüfungsablauf Fertigung Getränke und Speisen
8.15 - 9.00	45 Min.	<b>Fertigung Speisen</b>	Aperitifbeilagen, Vorspeisen, Süssspeisen. Einfache warme Speisen und/oder einfaches KandidatInnen-Essen
		<b>Fertigung Getränke</b>	Vorbereitung eines Aperitifs mit und ohne Alkohol
9.00 - 9.15		<b>Pause (15 Minuten)</b>	
9.15 - 9.30		<b>Info/Menubesprechung (15 Minuten)</b>	Info zum weiteren Ablauf Gästetisch decken, bedienen und zum Menu
9.30 - 10.30	60 Min.	<b>Gästetisch decken inkl. 4 Servietten exakt falten</b>	Gästetisch anhand Menuvorgabe fachgerecht aufdecken, 4 verschiedene Servietten falten
10.30 - 11.15		<b>Pause (45 Minuten)</b>	Kandidaten essen evt. die zubereiteten Gerichte
11.15 - 13.30	135 Min.	<b>Gästabbetreuung und Verkauf</b>	Apero ab Buffet anbieten (von Fertigung Getränke) Vorspeisen zum Anrichten Hauptgang tranchieren, schneiden, portionieren und auf Teller anrichten, Beilage schöpfen, Süssspeisen/ Dessertbuffet
			Inkasso
13.30 - 14.30		<b>Aufräumen (60 Minuten)</b>	
	<b>240 Min.</b>	<b>TOTAL</b>	

Die Grundlage der praktischen Arbeiten sind der Bildungsplan und das Service-Lehrbuch.

**Hinweis:** Die zeitliche Planung ermöglicht es, pro Tag zwei Durchgänge praktisch durchzuführen.

## 4.2. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Position	UP	Zeit	Aufgabenstellung
<b>Pos 1</b> Betriebsorganisation	a	60 Min. 45 Min.	- Tische decken für ein 3-Gangmenu - Alternatives Verkaufsangebot abklären
	b	15 Min.	- Organisation / Service- und Angebotsbesprechung
	c	<i>Integr. in 1a</i>	- Serviettenfalten, Gesamteindruck des Tisches (Dekor)
<b>Pos 2</b> Gästebetreuung und Verhalten	a	135 Min.  <i>inkl. Pos. 4 Verkauf</i>	- Empfang, Begrüssung, Garderobe, Platzierung, Verabschiedung, Auftreten und Haltung
	b		- Betreuung im Service, Angebot präsentieren, Bestellungen aufnehmen und bonieren, Aufmerksamkeit
	c		- Konsumationen bargeldlos abrechnen gemäss Bonierung
<b>Pos 3</b> Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung	a	45 Min.	- Speiseservice (Technik und Regeln) Schneiden, Portionieren, Tranchieren usw.;
	b		- Getränkeservice (Technik und Regeln)
	c		- Zubereitung / Fertigen von Speisen Suppen, Sandwiches, Kalte Teller/Platten, Gefüllte Gemüse, Gemüse-Dips mit Saucen, Cocktails Warme Gerichte: Einfache Teigwarengerichte garniert, Schnitzel, Bratwurst, Steak mit Beilagen, einfache Süssspeisen, Müesli Fleisch, Geflügel, Fisch und Käse, Dessertbuffet (tranchieren / zerlegen / portionieren)  - und Getränken Aperitifs, Bowlen, Cocktails mit Dekor vorbereiten (mit und ohne Alkohol)
<b>Pos 4</b> Verkauf	a	<i>Integr. in Pos. 2</i>	- Beratung von Speisen - Beratung von Getränken - Kommunikation, Mimik, Gestik, Umgangssprache
	b		- Getränkeservice (Technik und Regeln)
	c		- Fertigen von Speisen und Getränken, (auch vor dem Gast)
<b>TOTAL</b>		<b>240 Min.</b>	

## 5. Qualifikationsbereich „Berufskennntnisse“

### 5.1. Schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
<b>Pos 1</b>	<b>60 Min.</b>	
Hygiene, Werterhaltung Logistik	30 Min.  (Pause 10 Min.)	
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	30 Min.	
<b>Pos 2</b>	<b>60 Min.</b>	
Lebensmittel- und	30 Min.  (Pause 10 Min.)	
Getränkekunde	30 Min.	
<b>TOTAL</b>	<b>120 Min.</b>	

### 5.2. Mündlich \*

<b>Pos 3</b>	<b>40 Min.</b>	
Gästebetreuung und Verhalten	20 Min.  (Pause 10 Min.)	- Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf  - Werterhaltung: Maschinen und Geräte, Materialien
Verkauf	20 Min.	
<b>TOTAL</b>	<b>40 Min.</b>	

\* Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

**Hinweis:** Der zeitliche Ablauf erlaubt die Kombination von einzelnen Qualifikationsbereichen. Die Bereiche „Mündlich“ und „Schriftlich“ können kombiniert und an einem halben Tag durchgeführt werden. Der Bereich „Praktische Arbeiten“ sollte nicht am gleichen Tag durchgeführt werden.

**Empfehlung:** Es besteht die Möglichkeit, die schriftlichen Qualifikationselemente an einem (normalen) Schultag im Klassenrahmen durchzuführen.

**Fertigung Speisen** (ca. 22 ½ Minuten = ½ von Total 45 Minuten Speisen und Getränke)

**Fertigung Küche** (fertigen = schneiden, erhitzen, wärmen, dekorieren, anrichten, ausgeben)

Mögliche Varianten: (teils auch als KandidatInnen-Essen möglich)

- Vorbereiten Suppen
- Sandwiches, belegte Brötchen, Amuse-bouche (z.B.: Lachs, Spargeln, Schinken, Salami, Eier)
- Kalte Teller/Platten (z.B.: Salat, Käse, Rauchfleisch)
- Gefüllte Avocados, Tomaten (z.B.: Thon, Salat, Poulet, Hüttenkäse)
- Gemüse-Dips mit Saucen (z.B.: Mayonnaise, Tartar, Cocktailsauce, Vinaigrette, Meerrettichschaum)
- Cocktail (z.B.: Geflügel, Pilze, Meeresfrüchte)
- Einfache Teigwarengerichte (z.B.: Nudeln, Spaghetti, Gnocchi, Reis, Gratins)
- Schnitzel, Bratwurst mit Beilagen (z.B.: Pommes frites, Reis, Teigwaren, vorbereitetes Gemüse, Salat)
- Einfache Süßspeisen, -Dessertbuffet (z.B.: Fruchtsalat, Früchte-Cocktails, Eisbecher, Kuchen)
- (Bircher) –Müesli
- Fleisch, Geflügel Fisch und Käse (tranchieren / zerlegen / portionieren)
- Rauchlachs schneiden, Pastete aufschneiden