

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Ausgabe 25. November 2011 / 4. Version

Gestützt auf die Originalversion von der Hotel & Gastro formation, Weggis

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	Seite 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

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

² 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.

³ 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

¹ 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.

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

³ 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

- 1 Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.
- 2 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 Qualifikationsbereiches auf halbe und ganze Noten gerundet.

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

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

4. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten

4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

Mögl. Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen	
08.30 – 09.00	(30 Min.*)	Eintreffen Kandidaten/-innen Begrüssung und Erklärung Tagesablauf	Ausfüllen der Prüfungsunterlagen Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen	Vorbereitung
09.00 – 10.00	60 Min.	Tischdecken Serviettenfalten	Falten von 4 verschiedenen Dekorservietten. Decken von 4er Tisch 3 Gang Menü anhand Menüvorgabe, inkl. Gläser Tischdekoration nach Vorgabe	Praktische Arbeit
10.00 – 10.15	(15 Min.*)	Pause		
10.15 – 11.00	45 Min.	Fertigung von Speisen (35 Min.) Fertigung von Getränke (10 Min.)	Erstellen Sie mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Speisen eine Vorspeiseplatte für 4 Personen und Amuse-Bouche zum Apéro Erstellen Sie mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Zutaten einen alkoholfreien Drink für 2 Personen	
11.00 – 11.30	(30 Min.*)	Essen: Kandidat/-innen (+Expert/-innen)	BZU Mensa	
11.30 – 12.00	(30 Min.*)	Servicebesprechung Kasseninstruktion Schlussarbeit Persönliche Vorbereitung	mit Kandidaten Tisch eröffnen Mise-en-place, Angebote prüfen	Mittagsservice
12.00 – 14.15	135 Min.	Gäste Betreuung Beratung und Verkauf Rechnungsstellung / Inkasso	Apéro ab Buffet anbieten Vorspeisenplatte zum Anrichten Hauptgang portionieren und anrichten Beilagen schöpfen, Nachservice Süssspeise / Dessert Schneiden / schöpfen Bargeldloses Inkasso Gästeparabredung	
14.15 – 14.30	(15 Min.*)	Pause		
14.30 – 14.45	15 Min.	Werterhaltung Einzelarbeiten	Materialkunde / Reinigung (Kandidat/-innen erledigen unterschiedliche Arbeiten)	Abschlussarbeiten
14.45		Ab-, Auf- und Einräumen	Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen	
TOTAL	255 Min.			* zählt nicht als Prüfungszeit

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

4.3. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Position	UP	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 1 Betriebsorganisation	a	60 Min. 45 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Tisch decken für ein 3-Gangmenu Alternatives Verkaufsangebot abklären
	b	15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Organisation / Service- und Angebotsbesprechung
	c	Integr. In Pos 1a	<ul style="list-style-type: none"> Servietten falten, Gesamteindruck des Tisches (Dekor)
Pos. 2 Gästebetreuung und Verhalten	a	135 Min. Inkl. Pos. 4 Verkauf	<ul style="list-style-type: none"> Empfang, Begrüssung, Garderobe, Platzierung, Verabschiedung, Auftreten und Haltung
	b		<ul style="list-style-type: none"> Betreuung im Service, Angebot präsentieren, Bestellungen aufnehmen und bonieren, Aufmerksamkeit
	c		<ul style="list-style-type: none"> Konsumationen bargeldlos abrechnen gemäss Bonierung
Pos. 3 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung <ul style="list-style-type: none"> Fertigung von Speisen siehe Anhang Fertigung von Getränken siehe Anhang 	a	45 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Speiseservice (Technik und Regeln)
	b		<ul style="list-style-type: none"> Getränkesservice (Technik und Regeln)
	c		
Pos. 4 Verkauf	a	Integr. In Pos. 2	<ul style="list-style-type: none"> Beratung von Speisen Beratung von Getränken Kommunikation, Mimik, Gestik, Umgangssprache
	b		<ul style="list-style-type: none"> Getränkesservice (Technik und Regeln)
	c		<ul style="list-style-type: none"> Fertigen von Speisen und Getränken (auch vor dem Gast)
TOTAL		240 Min.	

5. Aufgabenbeispiele Berufskennnisse

5.1 Schriftlich

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

5.2 Mündlich*

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 3 Gästebetreuung und Verhalten Verkauf	40 Min. 20 Min. (Pause 10 Min.) 20 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf • Werterhaltung: Maschinen und Geräte, Materialien
TOTAL	40 Min.	

* Das Prüfungsgespräch soll fachübergreifend 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.

Anhang:

Position 3

Fertigung Speisen

Fertigung Küche (bedeutet: schneiden, erhitzen, wärmen, dekorieren, anrichten, ausgeben!)

Mögliche Varianten: (teils auch als Kandidat/-innen-Essen möglich)

Kalte Gerichte:

- 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)
- Fleisch, Geflügel, Fisch und Käse (tranchieren / zerlegen / portionieren)
- Rauchlachs schneiden, Pastete aufschneiden
- Einfache Süßspeisen, -Dessertbuffet (z.B.: Fruchtsalat, Früchte-Cocktails, Eisbecher, Kuchen)
- (Bircher-) Müesli

Warme Gerichte:

- Vorbereiten von Suppen
- Einfache Teigwarengerichte (z.B.: Nudeln, Spaghetti, Gnocchi, Reis, Gratins)
- Schnitzel, Bratwurst mit Beilagen (z.B.: Pommes Frites, Reis, Teigwaren, vorbereitetes Gemüse, Salat)

Fertigung Getränke

Fertigung Getränke (bedeutet: zubereiten, mischen, mixen, dekorieren, ausgeben!)

Getränke:

- Aperitif
- Bowlen
- Cocktails (mit / ohne Alkohol)