

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Ausgabe 25. November 2011 / 7. Version

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

Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

Inhalt:

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann (Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	Seite 4
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	Seite 5 – 6
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	Seite 7 – 8

1. Verordnung über die berufliche Grundbildung **Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann** **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 6 – 7 Stunden. Sie umfasst die Bereiche Betriebsorganisation, Gästebetreuung, Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe sowie Fertigung.
- b. **Berufskennnisse**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Davon ist ca. 1 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde, Werterhaltung, Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf und zweite Sprache.
- 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.

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 berufskundliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfälle

- 1 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 Berufskenntnisse doppelt gewichtet.
- 2 Hat eine lernende Person die Berufsmaturitätsprüfung bestanden oder ist sie definitiv in letzte Semester des Berufsmaturitätsunterrichts promoviert worden, so ist sie von der Prüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung befreit. In diesem Fall wird das Ergebnis in der Allgemeinbildung für die Berechnung der Gesamtnote nicht mitgezählt.

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 |
| Pos. 3 | Verkauf |
| Pos. 4 | Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung |

Qualifikationsbereich Berufskenntnisse:

- | | |
|--------|---|
| Pos. 1 | Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation |
| Pos. 2 | Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik |
| Pos. 3 | Lebensmittel- und Getränkekunde |
| Pos. 4 | Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf, zweite Sprache |

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 6. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf eine halbe oder ganze Note 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:

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

4. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten

4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

Mögl. Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen	
Vor 08.00		Eintreffen der Kandidaten		
08.00 – 08.30	(30 Min.*)	Begrüssung und Erklärung Tagesablauf	Ausfüllen der Prüfungsunterlagen Gesundheitsfrage Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen	Vorbereitung
08.30 – 09.15	45 Min.	Tischdecken Serviettenfalten	Falten von 4 Dekorservietten Decken von 4er-Tisch à la carte Grundgedeck Tischdekoration nach Vorgabe	Praktische Arbeiten
09.15 – 10.15	60 Min. inkl. aufräumen	Fertigung von Speisen	3 Arbeitsposten: • 2 Kalte Gerichte • Amuses bouches	
10.15 – 10.45	30 Min.	Servicebesprechung Kasseninstruktion	mit Kandidaten Tisch eröffnen	
10.45 – 11.15	(30 Min.*)	Essen: Kandidat/-innen (+Expert/-innen)	BZU Mensa Suppe / selbst gefertigte Gerichte 1 Getränk / 1 Kaffee / 1 Tee	
11.15 – 11.45	30 Min.	Apéro-Service für Gäste an Stehtischen im Foyer	Cocktail und Apéro-Getränke zubereiten und servieren. Amuse bouches servieren	Mittagservice
11.45 – 12.00	(15 Min.*)	Persönliche Vorbereitung	Mise en place Brot, Butter, Eis etc.	
12.00 – 14.30	150 Min.	Gäste empfangen und bedienen	à la carte Service Spezialgerichte in der Karte integriert / erweiterte Ménagen	
14.30 – 14.45	(15 Min.*)	Rechnungsstellung / Inkasso Pause	bargeldloses Inkasso Gästeverabschiedung	
14.45 – 15.30	45 Min.	Werterhaltung Einzelarbeiten	Materialkunde / Reinigung (Kandidat/-innen erledigen unterschiedliche Arbeiten)	Abschlussarbeiten
		Ab-, Auf- und Einräumen	Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen	
TOTAL	360 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	45 Min.	Gästetisch decken für 4 Gang-Folgen, mit mind. 2 Weinen und Mineralwasser Servietten falten, Mise en place für Gästetisch, Gueridon, Service-Station, Buffets und Verkaufsstation herrichten Buffet / Office servicebereit erstellen
	b	45 Min.	Ergänzen/anpassen einer Tischdekoration zum Wahl-Thema
	c		Anhand von Checklisten/Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen z.B.: <ul style="list-style-type: none"> • Küche/Fertigungsposten bereitstellen • Kaffeemaschinen Reinigung • Office Bereitstellung • Gläser/Besteck Mise en place erstellen • Aperitifstation herrichten • Getränke auffüllen
	(+e)	Bewertung Pos. 1+2+4	Ablaufs-Organisation in allen Prüfungsbereichen
Pos. 2 Gästebetreuung	a	mind. 150 Min.	Empfang, Begrüssung, Garderobe, Platzierung, Verabschiedung Auftreten und Haltung
	b	max. 180 Min.	Aufmerksame Betreuung im Service, Angebotspräsentation, Bestellungen aufnehmen und bonieren
	c		Konsumationen bargeldlos abrechnen gemäss Kassen-Bonierung
	(+e)		
Pos. 3 Verkauf	a	Integriert in Pos. 2	Empfehlung, Beratung, (Zusatz-)Verkauf von Speisen und Getränken gemäss Auswahl oder Angebotskarten
	b		Aperitif, Wein, Mineral, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen
	c		Kommunikation, Mimik, Gestik, Umgangssprache
Pos. 4 Speisen und Getränkeausgabe, Fertigung	a	Beurteilt in Pos. 2 und 3	Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung
	b		Speiseservice (-Regeln und -Techniken)
	c	(15 Min. aus Pos. 2)	Getränkesservice (-Regeln und -Techniken)
	d	60 Min. (15 Min. aus Fertigung)	Fertigen von Speisen Fertigen von Getränken: Aperitifs mit und ohne Alkohol (auch vor dem Gast), Bowlen, Säfte, Longdrinks, Cocktails inklusive Dekorationen
	(+e)		
TOTAL		360 Min.	

5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

5.1 Schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 1 Betriebswirtschaft Betriebsorganisation	60 Min. 20 Min. 40 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Betriebswirtschaft, Grundbegriffe, Kennwerte Betriebsorganisation Instruktionsfragen zu Bedienungsanlagen, Maschinen und Geräte
Pos. 2 Hygiene Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz Werterhaltung und Logistik	45 Min. 15 Min. 15 Min. 15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Persönliche, Betriebliche, Lebensmittel Branchenlösungs-Ordner Pflege von Materialien, Utensilien Warenbewirtschaftung & Warenfluss
Pos. 3 Lebensmittel- und Getränkekund	60 Min. 30 Min. 30 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Warenkunde, Lagerung, Zubereitungsarten, Vorschriften Herstellung, Herkunft, Harmonie zu Speisen, Vorschriften
TOTAL	165 Min.	

5.2 Mündlich*

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 4 Gästebetreuung und Verhalten Verkauf Zweite Sprache	ca. 10 Min. ca. 20 Min. 20 Min.	<ul style="list-style-type: none"> Wirkung, Auftreten, Verhalten Umgangsformen, Regeln Gästebedürfnisse erkennen Mahlzeitenarten (Frühstück, Lunch, Diner) Serviceformen, Serviceregeln Kommunikation mit den Gästen Fachgespräch über einen Eintrag aus der Lerndokumentation, oder ein vertieftes Fachgespräch über ein Teilgebiet Reservierungen für Bankett, Anlässe Tisch- und Raumreservierungen Verkaufsförderungsmassnahmen vorschlagen Reklamationen, heikle Situationen meistern Dienstleistungen im Betrieb erklären von der Begrüssung bis zur Verabschiedung Prüfungsgespräch am Objekt, Material, Gegenständen Menüübersetzung, Fachbegriffe, Vocabulaire
TOTAL	50 Min.	

* Das Prüfungsgespräch soll fachübergreifend durchgeführt werden.

Die Lerndokumentation kann im Qualifikationsbereich Berufskennnisse mündlich partiell eingesetzt 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 4

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, Gratin)
- 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)