



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

Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Berufsnummer 79024

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	Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit	6
4.1.3	Aufteilung der Variante in Handlungsschritte	7
4.1.4	Zuweisung der Handlungskompetenzen zu den Arbeitsschritten	8
4.1.5	Bewertung	8
4.1.6	Hilfsmittel	8
4.2	Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	9
4.3	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	10
5	Erfahrungsnote	10
6	Angaben zur Organisation	11
6.1	Anmeldung zur Prüfung	11
6.2	Bestehen der Prüfung	11
6.3	Mitteilung Prüfungsergebnis	11
6.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	11
6.5	Prüfungswiederholung	11
6.6	Rekursverfahren / Rechtsmittel	11
6.7	Archivierung	11
	Inkrafttreten	11
	Anhang:	
	Verzeichnis der Vorlagen	12

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 Restaurantangestellte/Restaurantangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 06.11.2018. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantangestellte/Restaurantangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) 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 Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

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 Gewichtung 50 %
	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gewichtung 30 %
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 SBFI 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 vier 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	50 %
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	30 %

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

- a1 Ambiente für das Tagesgeschäft und Anlässe vorbereiten.
- 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 entgegennehmen und weiterleiten.
- a6 Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.

Position 2 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 50 % gewichtet:

- b1 Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.
- b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
- b3 Getränke gemäss Vorgaben 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 Anlässe vorbereiten.
- c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
- c3 Speisen gemäss den betrieblichen Anforderungen anrichten, 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 30 % gewichtet:

- d1 Reservationssysteme anwenden.
- d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
- d3 Die technische Infrastruktur nutzen.
- d4 Vorgaben der Betriebsorganisation berücksichtigen.

- e1 Warenbestände prüfen und Waren bewirtschaften.
- e2 Sich an den Nahtstellen absprechen.
- 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 durchführen.

4.1.2 Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit

Nachstehend findet sich ein zeitlich vorgegebener Ablauf der VPA als Beispiel. Andere Umsetzungsvarianten als dieses Beispiel sind möglich und werden von der kantonalen Prüfungsleitung bestimmt.

VPA Variante als Beispiel

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen
09.00 – 09.30	(30 Min.)	Begrüssung und Erklären der Aufgaben	Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen Info zum Prüfungsablauf
09.30 – 10.00	(30 Min.)	Infos, Menübesprechung	Info zum weiteren Ablauf Gästetisch decken, Ablauf Mittagsservice
10.00 – 10.15	(15 Min.)	Pause	
10.15 – 11.00	45 Min.	Gästetisch für 4 Personen decken	<ul style="list-style-type: none"> Gästetisch mit dem internationalen Grundgedeck aufdecken Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten
11.00 – 11.45	(45 Min.)	Pause	Mittagessen und Pause
11.45 – 12.00	15 Min.	Mise en place, Buffet erklären	
12.00 – 14.30 Gästeservice	150 Min.	Handeln als Gastgeberin/ Gastgeber Getränke- und Speiseservice 1. oder 4. Gang Wahlweise als Tellerservice oder andere aufgeführte Serviceart servieren.	<p>Aperitif anbieten, fertigen und servieren</p> <p>Vorspeisen (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)</p> <p>Suppe nach Gästewahl schöpfen und servieren inkl. Mise en place (Nahtstelle Buffet / Küche)</p> <p>Getränkesservice (Wein, Bier, Wasser, usw.)</p> <p>Hauptgang auf Teller</p> <p>Beilage oder Sauce passieren</p> <p>Süssspeisen und/oder Käse (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)</p> <p>Kaffee und Spirituosen</p> <p>Rechnungstellung und Inkasso</p>
14.30 – 15.00	30 Min.	Ab-, Auf- und Einräumen	Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidierende erledigen unterschiedliche Arbeiten)
15.00		Abschluss	

Hinweis:

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

4.1.3 Aufteilung der Variante in Handlungsschritte

Zeit	Dauer	Ablauf	Erklärungen
09.00 – 09.30	(30 Min.)	Begrüssung, Erklären der Aufgaben, Besichtigung der Prüfungsräume, Abgabe der Prüfungsunterlagen, Infos zum Prüfungsablauf	
09.30 – 10.00	(30 Min.)	Infos zum weiteren Ablauf, Kasseninstruktion und Servicebesprechung mit den Kandidierenden	
10.00 – 10.15	(15 Min.)	Pause	
10.15 – 11.00	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	<ul style="list-style-type: none"> Decken von 1 x 4er Tisch mit dem internationalen Grundgedeck Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten)
11.00 – 11.45	(45 Min.)	Essen und Pause	
11.45 – 12.00	15 Min.	Mise en place Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.
12.00 – 14.30	150 Min.	Gästeempfang, Begrüssung, Platzierung Empfehlung, Fertigung und Service von Aperitifs	Präsenz und Aufmerksamkeit während des ganzen Betreuungsprozesses
		Erläutern, Empfehlen und Verkauf von Speisen (a la carte) und Getränken Bestellungsaufnahme Zusatzverkauf	Weisswein, Rotwein, Bier, Mineral usw.
		Brot und Butterservice Getränkesservice (Wein oder Bier, Mineral)	
		Service 1. Gang, kalte Vorspeise	Vorspeisen (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)
		Service 2. Gang Suppe	Suppe nach Gästewahl schöpfen und servieren inkl. Mise en place (Nahtstelle Buffet / Küche)
		Getränkesservice	Wein, Bier, Wasser usw.
		Service 3. Gang Hauptgang	Hauptgang auf Teller Beilage oder Sauce passieren
		Empfehlen und Verkauf von Süßspeisen und Käse	
		Beraten, Verkauf und Service von Dessertwein und/oder Portwein	
		Service 4. Gang Süßspeisenservice und/oder Käseservice	Süßspeisen und/oder Käse (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)
		Kaffeesservice und Spirituosservice	
		Rechnungstellung und Inkasso	
		Verabschiedung der Gäste	
14.30 – 15.00	30 Min.	Abschlussarbeiten Ab-, Auf- und Einräumen	Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidierende erfüllen unterschiedliche Aufträge)

4.1.4 Zuweisung der Handlungskompetenzen zu den Arbeitsschritten

Arbeitsschritte	Handlungskompetenzen
Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speisesevice	a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e5
Mise en place-Schlussarbeiten	a1 / b1 / c1 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5
Gästeempfang, Begrüssung, Platzierung Empfehlen, Fertigung und Service von Aperitifs	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 / b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5
Erläutern, Empfehlen und Verkauf von Speisen (à la carte) und Getränken Bestellungsaufnahme Zusatzverkauf	a2 / a4 / a5 / a6 / b2 / c2 / d2
Brot und Butterservice Getränkesevice (Wein oder Bier, Mineral)	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 / b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service 1. Gang kalte Vorspeise	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service 2. Gang Suppe	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Getränkesevice	a2 / a3 / a4 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Service 3. Gang Hauptgang	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Empfehlen und Verkauf von Süssspeisen und Käse	a2 / a4 / a5 / a6 / c2 / d2
Beraten, Verkauf und Service von Dessertwein und/oder Portwein	a2 / a4 / a5 / a6 / b1 / b2 / b3 / b4 / d2 / e2 / e3 / e4 / e5
Service 4. Gang Süssspeisensevice und/oder Käseservice	a2 / a3 / a4 / a5 / c1 / c2 / c3 / c4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Kaffeesevice und Spirituosenesevice	a2 / a3 / a4 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5
Rechnungstellung und Inkasso	d2 / d3 / d4
Verabschiedung der Gäste	a2 / a4 / a5
Ab-, Auf- und Einräumen Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten	e1 / e2 / e3 / e5

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.

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

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 2 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	20 Min.	20 %
2	(b) Gestalten des Getränkeservice (c) Gestalten des Speiseservice	80 Min.	60 %
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	20 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 Ambiente für das Tagesgeschäft und Anlässe vorbereiten.
- a2 Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftretens 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 entgegennehmen und weiterleiten.
- 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 Anlässe vorbereiten.
- b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
- b3 Getränke gemäss Vorgaben 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 Anlässe vorbereiten.
- c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
- c3 Speisen gemäss den betrieblichen Anforderungen anrichten, 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 anwenden.
- d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
- d3 Die technische Infrastruktur nutzen.
- d4 Vorgaben der Betriebsorganisation berücksichtigen.

- e1 Warenbestände prüfen und Waren bewirtschaften.
- e2 Sich an den Nahtstellen absprechen.
- 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 durchführen.

4.3 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über 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 (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 vier 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 Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA 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 Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA Stellung bezogen.

Anhang: Verzeichnis der Vorlagen

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

