

Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA Vorschlag Hotel & Gastro formation Schweiz mit «organisatorischen Massnahmen»						Durchlauf gemäss Ausführungsbestimmungen mit organisatorischen Anpassungen												
						0700	0800	0900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900
30 Min.	Befindlichkeitsfrage Besichtigung der Räume Aufgabenstellung	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten Tische eindecken	45 Min. 15 Min.	Verpflegung Pause	Tätigkeit / Prüfungsteil Zeiten sind sinngemäss abgebildet Nb = Nicht bewerteter Teil (120 Min.) B = Bewerteter Teil (240 Min.) Total = 360 Min.												
30 Min.	Kasseninstruktionen Servicebesprechung	15 Min.	Mep. Schlussarbeiten	150 Min.	Gästabereitung und Verkauf inkl. Aperitif und Inkasso	Die Prüfungen werden gemäss Wegleitung unter Einhaltung aller Vorgaben der BiVo durchgeführt. Als Grundsatz für die Umsetzung dieser Variante gilt, dass seitens des Bundes und des Kantons «Gäste» für die Prüfung zugelassen sind (auch in begrenzter Anzahl). Die organisatorischen Massnahmen, die zur Einhaltung der zum Zeitpunkt der Prüfungen geltenden Schutzmassnahmen notwendig sind, werden in der Tabelle «Organisatorische Massnahmen» aufgeführt und erläutert.												
				30 Min.	Reinigungsarbeiten													

Vorschlag Hotel & Gastro formation Schweiz als «angepasstes Qualifikationsverfahren»						Total bewertete Präsenzzeit 150 Min. Durchgang 1												Total bewertete Präsenzzeit 150 Min. Durchgang 2											
						0700	0800	0900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	1700	1800	1900											
30 Min.	Befindlichkeitsfrage Besichtigung der Räume Aufgabenstellung	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten	45 Min.	Verpflegung Pause	Tätigkeit / Prüfungsteil Zeiten sind sinngemäss abgebildet Nb = Nicht bewerteter Teil (105 Min.) B = Bewerteter Teil (150 Min.) Total = 255 Min.																							
30 Min.	Kasseninstruktionen Servicebesprechung	30 Min.	Fertigen von Aperitifs	45 Min.	Beratung und Verkauf von Speisen und Getränken, inkl. Inkasso	Unterschiede gegenüber Wegleitung/BiVo Die in der BiVo vorgegebene Prüfungszeit wird nicht eingehalten, da Prüfungsteile wegfallen. Es werden nicht alle Handlungskompetenzen in der geplanten Ausprägung geprüft, dadurch ergibt sich im bewerteten Teil eine Zeitersparnis von total 90 Minuten. Diese setzt sich wie folgt zusammen: - Die Mise en place Schlussarbeiten fallen weg. Dadurch ergibt sich eine Zeitersparnis von 15 Minuten. - Die Gästabereitung, sprich das eigentliche Bedienen fällt ebenfalls weg. Es wird anstelle dessen ein Beratungs- und Verkaufsgespräch geführt, bei welchem praktische Demonstrationen gemacht werden. Die Experten übernehmen in diesem Fall (Kommunikation, Bestellung usw.) die Funktion der Gäste. Das Fertigen der Aperitifs wird aus der Gästabereitung in einen separat geprüften Teil genommen. Dies führt in diesem Bereich zu einer Kürzung von insgesamt 75 Minuten.																							
				30 Min.	Reinigungsarbeiten	Sämtliche behördlich vorgegebenen Schutzmassnahmen gelten natürlich auch bei der Umsetzung eines angepassten QV gem. «organisatorische Massnahmen».																							

Ablauf mit «organisatorischen Massnahmen»		
Nur 1 Durchgang Qualifikationsverfahren pro Tag		
Zeit	Kommentare Wegleitung	
30 Min.	09.00 h	Begrüssung und Erklären der Aufgaben Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen, Informationen zum Prüfungsablauf
30 Min.	09.30 h	Infos zum weiteren Ablauf Kasseninstruktionen und Servicebesprechung
15 Min.	10.00 h	Pause
45 Min.	10.15 h	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice • Decken von 1 x 4er Tisch mit dem internationalen Grundgedeck • Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten)
45 Min.	11.00 h	Essen und Pause
15 Min.	11.45 h	Mise en place Schlussarbeiten Brot, Eis, Butter etc.
150 Min.	12.00 h	Gästeempfang, Begrüssung, Platzierung Empfehlung, Fertigung und Service von Aperitifs Erläutern, Empfehlen und Verkauf von Speisen und Getränken sowie Zusatzverkäufen, Bestellaufnahme und Verarbeitung Servieren eines 4-Gang Menüs / Vorspeise und Süssspeise Serviceart zu bestimmen / Suppe und Beilagen geschöpft Rechnungsstellung und Inkasso Verabschiedung der Gäste
30 Min.	11.45 h	Aufräum- und Reinigungsarbeiten
240 Min.	15.00 h	Verabschiedung / Ende des Qualifikationsverfahrens Anschliessend Feedbackformular ausfüllen

Ablauf beim «angepassten Qualifikationsverfahren»					
1. Durchgang Qualifikationsverfahren			2. Durchgang Qualifikationsverfahren		
Zeit	Kommentare zum Ablauf		Zeit	Kommentare zum Ablauf	
30 Min.	08.30 h	Begrüssung und Besichtigung der Prüfungsräume Vorstellen der PEX Abgabe der Prüfungsunterlagen, erklären der Aufgaben	30 Min.	13.30 h	Begrüssung und Besichtigung der Prüfungsräume Vorstellen der PEX Abgabe der Prüfungsunterlagen, erklären der Aufgaben
30 Min.	09.00 h	Infos zum weiteren Ablauf Kasseninstruktionen und Servicebesprechung	30 Min.	14.00 h	Infos zum weiteren Ablauf Kasseninstruktionen und Servicebesprechung
45 Min.	09.30 h	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice • Decken von 1 x 4er Tisch mit dem internationalen Grundgedeck • Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten)	45 Min.	14.30 h	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice • Decken von 1 x 4er Tisch mit dem internationalen Grundgedeck • Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten)
30 Min.	10.15 h	Beratung/Empfehlung, Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Aperitifs	30 Min.	15.15 h	Beratung/Empfehlung, Vorbereitung, Zubereitung und Präsentation von Aperitifs
45 Min.	10.45 h	Essen und Pause	45 Min.	15.45 h	Essen und Pause
45 Min.	11.30 h	Beratung und Verkauf von Speisen und Getränken (inkl. prakt. Demonstrationen) Gästeempfang (Experten) Beraten anhand der Angebotskarte, 4-Gang Menü (inkl. verkaufsfördernde Adjektive und entsprechende Alternativen) Beraten der passenden Getränkeauswahl (inkl. Alternativen aus der Angebotskarte, Zusatzverkäufe) Gäste (Experten) stellen Fragen zum Angebot (Alternativen zur Empfehlung, Gartechnik usw.) Bestellaufnahme und Verarbeitung Um- und Nachdecken anhand der Bestellung (inkl. Gläser) Demonstration einer Serviceart (Plattenservice, Gueridonservice usw.) Rechnungsstellung und Inkasso Verabschiedung	45 Min.	16.30 h	Beratung und Verkauf von Speisen und Getränken (inkl. prakt. Demonstrationen) Gästeempfang (Experten) Beraten anhand der Angebotskarte, 4-Gang Menü (inkl. verkaufsfördernde Adjektive und entsprechende Alternativen) Beraten der passenden Getränkeauswahl (inkl. Alternativen aus der Angebotskarte, Zusatzverkäufe) Gäste (Experten) stellen Fragen zum Angebot (Alternativen zur Empfehlung, Gartechnik usw.) Bestellaufnahme und Verarbeitung Um- und Nachdecken anhand der Bestellung (inkl. Gläser) Demonstration einer Serviceart (Plattenservice, Gueridonservice usw.) Rechnungsstellung und Inkasso Verabschiedung
30 Min.	12.15 h	Aufräum- und Reinigungsarbeiten	30 Min.	17.15 h	Aufräum- und Reinigungsarbeiten
150 Min.	12.45 h	Verabschiedung / Ende des Qualifikationsverfahrens Anschliessend Feedbackformular ausfüllen	150 Min.	17.45 h	Verabschiedung / Ende des Qualifikationsverfahrens Anschliessend Feedbackformular ausfüllen

Folgende Massnahmen (oder Teile davon) sind, je nach Restriktionen seitens des Bundes oder des Kantons, für die Umsetzung einzuhalten

Ziel	Art der Massnahme	Massnahme	Umsetzung
Reduktion der Gesamt-Personenzahl vor Ort	Organisatorisch / allgemein	Es werden nur zwei Gäste pro Kandidat und nicht vier Gäste eingeladen. Diese werden jeweils einzeln an einen Tisch gesetzt.	Die Kandidaten bedienen neu nur noch zwei Gäste an zwei separaten Tischen.
		Die Anzahl Kandidaten, welche pro Tag die Prüfungen absolvieren, wird wenn notwendig verringert.	Der Beginn der Prüfungen kann, wenn notwendig, vorverlegt und/oder verlängert werden. Die Noteneingabe muss spätestens bis zum 18. Juli 2021 erfolgen.
	Organisatorisch / zeitlich	Der Einsatz der Mitarbeiter wird wo möglich zeitlich versetzt.	Mitarbeiterinsatz für Reinigungsarbeiten während des Prüfungsablaufs werden auf das Minimum reduziert.
Einhalten der Abstände	Organisatorisch / zeitlich	Anpassung der Prüfungszeiten	Die Prüfungen beginnen zeitversetzt. Der Gästeeinlass erfolgt gestaffelt und einzeln.
		Überschneidungen in der Nutzung der Arbeitsbereiche vermeiden	Die Kandidaten haben ein Zeitfenster, an welchem sie am Buffet/im rückwärtigen Raum arbeiten können, oder die Abstände zwischen den Arbeitsplätzen sind gewährleistet und markiert.
	Organisatorisch / infrastrukturell	Einrichten von Zonen	In Zonen, in welchen die Gäste nicht am Platz sitzen, werden die notwendigen Abstände markiert. Dies gilt auch für Zonen, in denen die Kandidaten zusammen stehen (bspw. Servicebesprechung).
		Ausrichtung der Räumlichkeiten	Die Tische werden mit genügend Abständen platziert.
		Neuplatzierung der Arbeitsmaterialien	Die Arbeitsmaterialien für die Prüfung werden wenn möglich auf unterschiedliche Orte, möglichst nahe an den Tischen bei den Kandidaten aufgeteilt und gelagert.
	Organisatorisch / allgemein	Klare Trennung der Personenflüsse, die Wege werden kurz gehalten.	Die Gehwege werden gekennzeichnet und werden kurz gehalten. "Kreuzungen" (Kandidaten, Gäste, PEX, Technische-/Rückwärtige-Dienste usw.) sollen, soweit möglich, vermieden werden. Das Geschirr wird durch eine Person des rückwertigen Dienstes an einem definiertem Punkt geholt.
Anpassung beim Prüfungsablauf		Gäste werden, wo nicht bereits umgesetzt, direkt an den Tisch begleitet. Es gibt keine Zonen, in welchen sich alle Gäste in nicht sitzender Position gemeinsam aufhalten.	
Minimieren der Infektionsgefahr durch Tröpfchen und Aerosole	Organisatorisch / persönlich	Schutzmaske tragen	Den Kandidaten werden Schutzmasken in ausreichender Anzahl zur Verfügung gestellt. Die Schutzmasken werden während der ganzen Prüfung getragen und spätestens alle zwei Stunden gewechselt.
		Hände desinfizieren	Die Hände werden regelmässig desinfiziert. Den Kandidaten stehen Desinfektionsmittel in ausreichender Menge zur Verfügung.
	Organisatorisch / allgemein	Lüften der Räumlichkeiten	Jede Stunde werden die Räumlichkeiten für ein paar Minuten gelüftet (Stosslüften), sofern dies nicht durch eine Lüftungsanlage automatisch funktioniert.
Minimieren der Übertragung durch Kontaktpunkte	Organisatorisch / zeitlich	Regelmässige Reinigung der Räumlichkeiten	Die Grundreinigung inkl. Desinfektionen findet nach der Prüfungszeit und nach jedem Prüfungsdurchgang statt.
		Desinfektion von Gebrauchsgegenständen	Gebrauchsgegenstände, welche während der Prüfung von mehreren Kandidaten verwendet werden (bspw. Kaffeemaschine), werden jede Stunde kurz desinfiziert (Benutzeroberfläche).