



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 vom 6. November 2018 und zum
Bildungsplan vom 6. November 2018

für

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Berufsnummer 78705

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA
zur Stellungnahme unterbreitet am 8. Februar 2021

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 14. April 2021

aufzufinden unter www.hotelgastro.ch/Downloads

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	2
2	Grundlagen	2
3	Anerkennung der Berufserfahrung	3
4	Anrechenbare Vorbildung	4
5	Geeignete Nachweismethoden	5
6	Inkrafttreten	6

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Validierung von Bildungsleistungen und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung, im Bildungsplan, im Qualifikationsprofil und in der Regelung zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen 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 Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 6. November 2018.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 6. November 2018.
- Anforderungsprofil für die Allgemeinbildung zur Verordnung des SBFJ vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis 14.
- Regelung vom 14. April 2021 zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen zur Verordnung des SBFJ vom 06. November 2018 über die berufliche Grundbildung für Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ).

3 Anerkennung der Berufserfahrung

Das Validierungsdossier berücksichtigt berufliche und ausserberufliche Praxiserfahrung und berufliche und allgemeine Bildung. Das Validierungsdossier enthält demnach Daten, Fakten, Reflexionen und Nachweise, welche auf ein bestimmtes berufsspezifisches Qualifikationsprofil und das Anforderungsprofil für die Allgemeinbildung Bezug nehmen. Das Validierungsdossier besteht aus den folgenden Teilen:

Inhalt	Beschreibung
Lebenslauf <ul style="list-style-type: none"> • Tabellarischer Lebenslauf • Auflistung der beruflichen und ausserberuflichen Praxiserfahrung • Auflistung der fachlichen und allgemeinen Bildung 	Der Lebenslauf gibt einen Überblick über die individuelle Erfahrung und Bildung. Die ausgeführten Tätigkeiten werden aufgelistet.
Selbstbeurteilung <ul style="list-style-type: none"> • Erfüllung der Handlungskompetenzen • Erfüllung der Anforderungen der Allgemeinbildung 	Anhand des Qualifikationsprofils und der Anforderungen der Allgemeinbildung wird eine Selbstbeurteilung der eigenen Kompetenzen erstellt.
Obligatorische Nachweise <ul style="list-style-type: none"> • 5 Jahre Tätigkeit im Gastgewerbe, davon 3 Jahre im Bereich Service/Restauration 	Für Absolventen EBA sind die 3 Jahre Praxis im Service nach dem EBA-Abschluss zu rechnen.
Nachweise <ul style="list-style-type: none"> • Handlungskompetenzen • Anforderungen der Allgemeinbildung 	Die einzelnen Handlungskompetenzen und die Anforderungen der Allgemeinbildung werden über individuelle Erfahrung und Bildung nachgewiesen.
Belege <ul style="list-style-type: none"> • Berufliche Praxiserfahrung • Ausserberufliche Praxiserfahrung • Fachliche Bildung • Allgemeine Bildung 	Die für den Nachweis benötigten Belege werden aufgelistet und eingefügt. Diese können zum Beispiel Arbeitsnachweise, Arbeitsbestätigungen und Arbeitszeugnisse, Kursbestätigungen, Zertifikate; persönliche Werkstücke, Bewertungen oder Rückmeldungen aus freiwilligen Praxisbesuchen, Bilder usw. sein.
Eidesstattliche Erklärung	Erklärung über die eigenständige Erstellung des Validierungsdossiers und Echtheit der Nachweise mit Unterschrift der Kandidatin oder des Kandidaten.

4 Anrechenbare Vorbildung

Folgende formelle und nicht formelle Bildungen können angerechnet werden. Falls anrechenbare Bildungsabschlüsse vorliegen, sollte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen und die entsprechenden Dispensationen frühzeitig beantragt werden. Dadurch kann der Aufwand zum Erstellen des Validierungsdossier reduziert werden.

Kompetenzen, welche in einem Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung oder in der Weiterbildung belegt wurden, werden in der Validierung von Bildungsleistungen folgendermassen angerechnet:

Handlungskompetenz für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ	Angerechnet als...
Restaurantangestellte EBA/ Restaurantangestellter EBA (BiVo 2018)	HK a5 + 7, b4, c1 + 2 + 4 + 5, d1 bis 3, e1 bis 5
Restaurationsangestellte EBA/ Restaurantangestellter EBA (BiVo 2004)	HK a5, b4, c1 + 2 + 4, d1 à 3, e1 bis 5
Hotelfachfrau EFZ/Hotelfachmann EFZ	HK a1 bis 7, d1 + 3 + 6, e1 + 2 + 5
Hotellerieangestellte EBA/ Hotellerieangestellter EBA	HK a1 + 2 + 4 + 6, d3, e1 + 2 + 5
Kauffrau HGT EFZ/Kaufmann HGT EFZ	HK a7, d1 bis 3
Hotel-Kommunikationsfachfrau EFZ/ Hotel-Kommunikationsfachmann EFZ	HK a2 + 4 + 5 + 7, d1 bis 4, e1 + 2 + 5
Köchin EFZ/Koch EFZ	HK a7, c2 bis 5, d3 + 6, e1 + 4 + 5
Küchenangestellte EBA/ Küchenangestellter EBA	HK c2 + 5, d3 + 6, e1 + 4 + 5
Systemgastronomiefachfrau EFZ/ Systemgastronomiefachmann EFZ	HK a2 + 4 + 7, b4 + 5, c4 + 5, d2 + 3 + 5 + 6, e1 + 4 + 5
Absolventin/Absolvent Progresso-Lehrgang Service	HK a3 + 5, b1 + 4, d1 bis 3, e5
Absolventin/Absolvent G1 Betriebsleiterseminar mit 1 Jahr in Funktion	HK a1 bis 5, b1 bis 4, c1 + 2 + 4, d1 bis 6, e1 bis 5
Absolventin/Absolvent Hotelfachschule HF mit Diplom	HK a1 bis 5 + 7, b1 bis 5, c1 + 2 + 4 + 5, d1 bis 6, e1 bis 5

5 Geeignete Nachweismethoden

Für die berufliche Grundbildung als Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ eignen sich die folgenden Nachweismethoden besonders:

- Bestätigung der Handlungskompetenzen durch detaillierte Zeugnisse und mündliche Erklärungen anlässlich der Befragung durch die Experten.
- Bestätigung von Handlungskompetenzen durch einen Praxisbesuch der Experten.

Ein Praxisbesuch ist möglich in folgenden Kompetenzen:

a	a3	Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.
b	b2	Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
	b3	Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.
c	c1	Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.
	c2	Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
	c3	Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.
d	d2	Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
	d3	Die technische Infrastruktur nutzen.
e	e1	Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.
	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 einleiten und durchführen.
f	Wahlweise eine der Handlungskompetenzen f1 bis f4	
	f1	Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.
	f2	Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teeegenuss zubereiten und servieren.
	f3	Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.
	f4	Vor den Gästen klassische oder eigens kreierte Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.

6 Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ treten am 1. Januar 2022 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Weggis, 14. April 2021

Hotel & Gastro formation Schweiz

Die Präsidentin

Der Direktor

.....
Nicole Brändle Schlegel

.....
Max Züst

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für die Restaurantberufe hat am 8. Februar 2021 auf dem Zirkularweg zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Validierung von Bildungsleistungen für Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ Stellung bezogen.

