



Validierung von Bildungsleistungen

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ

Qualifikationsprofil

Übersicht der Handlungskompetenzen (Auszug aus dem Bildungsplan)

↓ Handlungskompetenzbereiche		Handlungskompetenzen →						
a	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.	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 und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.	a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.	a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.	a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.
b	Gestalten des Getränkeservice	b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.	b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.	b3: Getränke 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.	b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
c	Gestalten des Speiseservice	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.	c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.	c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.		
d	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.	d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.	d3: Die technische Infrastruktur nutzen.	d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.	d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.	d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.	
e	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1: Waren von der Bestandskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.	e2: Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.	e3: Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.	e4: Speiseresten vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.	e5: Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen.		
f	Gestalten spezieller betrieblicher Angebote	f1: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.	f2: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Tee-genuss zubereiten und servieren.	f3: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.	f4: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.			

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen
a Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	<p>a1: Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten.</p> <p>a2: Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.</p> <p>a3: Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.</p> <p>a4: Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten und in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.</p> <p>a5: Direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen.</p> <p>a6: Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.</p> <p>a7: Gäste in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren.</p>
b Gestalten des Getränkeservice	<p>b1: Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.</p> <p>b2: Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.</p> <p>b3: Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.</p> <p>b4: Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.</p> <p>b5: Gäste im Getränkeservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.</p>
c Gestalten des Speiseservice	<p>c1: Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten.</p> <p>c2: Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.</p> <p>c3: Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren.</p> <p>c4: Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.</p> <p>c5: Gäste im Speiseservice in einer zweiten Landessprache oder in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten.</p>

Handlungskompetenzbereiche	Handlungskompetenzen
d Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	d1: Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen.
	d2: Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
	d3: Die technische Infrastruktur nutzen.
	d4: Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren.
	d5: Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen.
	d6: Den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen.
e Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	e1: Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften.
	e2: Sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen.
	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 Gestalten spezieller betrieblicher Angebote	Eine der Handlungskompetenzen f1 bis f4 ist zu validieren
f1: Jung-Sommelier	f1: Den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren.
f2: Jung-Barista	f2: Spezielle Kreationen zum Kaffee- und Teegeuss zubereiten und servieren.
f3: Jung-Barkeeper	f3: Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren.
f4: Jung-Chef de Rang	f4: Vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren und marinieren sowie präsentieren und servieren.

Von den Handlungskompetenzbereichen a bis e sind je minimal drei zu erfüllen, vom Handlungskompetenzbereich f ist eine Handlungskompetenz zu erfüllen. In der Gesamtbetrachtung sind mindestens 21 Handlungskompetenzen (ca. 65 %) zu erfüllen.