

Qualifikationsprofil Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ

Vom 26. September 2014

Nr. 78704

**Bildungsverordnung für die Grundbildung Restaurationsfachfrau EFZ /
Restaurationsfachmann EFZ vom 7. Dezember 2004**

Inhalt

- I. **Berufsbild**
- II. **Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen**
- III. **Anforderungsniveau des Berufes**

I. Berufsbild

Restaurationsfachleute auf Stufe EFZ sind kontaktfreudig und gute Organisatoren. Sie können mit Stress umgehen, wirken im Team und sind offen für Neues. Die Restaurationsfachfrau EFZ oder der Restaurationsfachmann EFZ unterscheidet zwischen Annäherung und ökonomischer und ökologischer Aktion. Dabei berücksichtigt sie/er die Grundlagen der Arbeitssicherheit, des Gesundheitsschutzes und der Hygiene. Sie/er erledigt die übertragenen Arbeiten selbstständig. Diese Handlungskompetenzen sind für die Restaurationsfachleute EFZ unerlässlich, damit sie mit einem einwandfreien Service die Kunden des Restaurationsbetriebes zufriedenstellen können.

Restaurationsfachleute EFZ sind fähig, Gäste zu empfangen, bei der Wahl der Gerichte oder Getränke zu beraten, den Verkauf zu fördern sowie Bestellungen aufzunehmen und auszuführen. Die Restaurationsfachfrau EFZ / der Restaurationsfachmann EFZ handelt zu Beginn und am Ende der Mahlzeit und dies mit Höflichkeit und Diskretion. Sie/er kann auch einfache Gerichte vor den Gästen zubereiten. Daneben begrenzen sich die Tätigkeiten nicht auf den Service.

Restaurationsfachleute EFZ sind auch verantwortlich für die Bereitstellung der Räume, der Tische, deren Dekoration, für das Verstauen und den Werterhalt. Sie führen auch die Lagerhaltung und sind fähig, Mitarbeitende anzuleiten und Anlässe wie Bankette zu organisieren.

II. Übersicht der beruflichen Handlungskompetenzen

Tätigkeitsbereiche Handlungskompetenzbereiche		Tätigkeiten / Berufliche Handlungskompetenzen						
Stand 25.08.2014		1	2	3	4	5	6	7
A	1. Verstehen und Umsetzen von Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation	1.1 <i>Kostenbegriffe:</i> Rentabilität, Produktivität und Kostenstruktur bei der Preisbildung im Gastronomiebetrieb erklären und Beispiele ermitteln.	1.2 <i>Wirtschaftliche Zusammenhänge:</i> Eigene Angebote unter Berücksichtigung des aktuellen Branchenumfeldes und von Interessengruppen entwickeln.	1.3 <i>Mehrwert schaffen:</i> Arbeitsprozesse im Sinne der Wirtschaftlichkeit planen und ausführen.	1.4 <i>Informationsfluss:</i> Informations- und Kommunikationsmittel für das Unternehmen und die betrieblichen Prozesse gemäss den Weisungen einsetzen.	1.5 <i>Arbeitsplan / Einführung neue Mitarbeitende:</i> Arbeitspläne unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Ansprüche erstellen und neue Mitarbeitende einführen.		
B	2. Anwenden von Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	2.1 <i>Hygieneregeln:</i> Persönliche und betriebliche Hygiene gemäss Arbeitssituation anwenden und geeignete Hygienemassnahmen vorschlagen.	2.2 <i>Hygienemangel und Massnahmen:</i> Gefahren und Ursachen von Hygienemängeln analysieren und Korrekturmassnahmen anwenden.	2.3 <i>Gesundheitsschutz, Arbeitssicherheit:</i> Regeln zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz situationsgerecht anwenden.				
C	3. Bewirtschaften der Logistik	3.1 <i>Warenbewirtschaftung:</i> Warenbewirtschaftung unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften und der betrieblichen Ziele durchführen.	3.2 <i>Ökologische Abfallbewirtschaftung:</i> Abfälle ökologisch sinnvoll bewirtschaften und Entsorgung gemäss Vorschriften durchführen.					
D	4. Betreuen der Gäste und Anpassen des Verhaltens	4.1 <i>Gästetypen und Gästekategorien:</i> Bedürfnisse der verschiedenen Gästetypen und -kategorien ermitteln und gemäss Angebot des Unternehmens erfüllen.	4.2 <i>Service:</i> Verschiedene Serviceformen nach Gästekategorien, Menüart, Tischform und geeigneter Mise en place anwenden.	4.3 <i>Beziehungen:</i> Gästeorientiertes Verhalten und Auftreten gemäss den Gebräuchen des Betriebes pflegen.	4.4 <i>Kommunikation:</i> Regeln der verbalen und non-verbalen Kommunikation nach Umständen, Bedürfnissen, Umfeld und Beteiligten anwenden.	4.5 <i>Gästerechnungen und Inkasso:</i> Gästerechnungen und Additionen erstellen, präsentieren, in eine Fremdwährung umrechnen und einkassieren.	4.6 <i>Zahlungsarten:</i> Verschiedene Zahlungsarten anwenden und Vor- sowie Nachteile für Gast und Betrieb aufzeigen.	4.7 <i>Arbeiten vor dem Gast:</i> Einfaches Gedeck oder Spezialgedeck gemäss den Serviceregeln erstellen und Getränk oder Gericht vor dem Gast zubereiten.
E	5. Verkaufen von Gerichten und Getränken	5.1 <i>Verkauf:</i> Zur Verfügung stehende Hilfsmittel, Verkaufshilfen und Verkaufstechniken verwenden.	5.2 <i>Aktives Verkaufen:</i> Prinzipien des aktiven Verkaufens nach den Wünschen der Gäste und umsatzorientiert anwenden.	5.3 <i>Marketing-Mix:</i> Die 4 P's des Marketing-Mixes beim Verkauf der Produkte nutzen.	5.4 <i>Preisgestaltung:</i> Verkaufspreis für ein Produkt unter Berücksichtigung der Unternehmenspolitik und der Gäste ermitteln.	5.5 <i>Dekoration und Ambiente:</i> Durch Dekoration des Raumes und der Tische gemäss den Vorgaben des Betriebes Ambiente gestalten.		
F	6. Fertigen von Gerichten und Getränken und Auskunft darüber geben	6.1 <i>Gesetzliche Bestimmungen:</i> Aufgaben gemäss den gesetzlichen Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ausführen.	6.2 <i>Getränke und Lebensmittel:</i> Den Gästen Herkunft, Produzenten, Charakteristiken, Zubereitungsarten und Qualitätsmassnahmen erklären und Getränke mit und ohne Alkohol sowie warme und kalte Speisen herstellen (fertigen).	6.3 <i>Kochmethoden:</i> Die Kochmethoden bei der Zubereitung der Gerichte anwenden und den Gästen erklären.	6.4 <i>Gesunde Ernährung:</i> Prinzipien einer gesunden Ernährung bei der Zubereitung oder Zusammenstellung eines Gerichtes berücksichtigen.	6.5 <i>Aufstellen eines Angebotes:</i> Eine Gerichtefolge gestalten, welche kulinarischen Kriterien und Prinzipien der Ernährung entspricht und dazu gästegerecht Getränke vorschlagen.		
G	7. Erhalten von betrieblichen Werten	7.1 <i>Reinigung und Unterhalt:</i> Reinigung der Räume, des Mobiliars sowie der Maschinen gemäss betrieblichen Erfordernissen und gesetzlichen Bestimmungen organisieren und durchführen.	7.2 <i>Reinigungsprodukte:</i> Reinigungsmittel gemäss ökonomischen und ökologischen Prinzipien verwenden.					
H	8. Anwenden der zweiten Sprache	8.1 <i>Schriftlicher Ausdruck:</i> Einfache Texte aus den Arbeitssituationen in der Fremdsprache abfassen (Niveau A2).	8.2 <i>Mündliche Ausdrucksweise:</i> In der Fremdsprache gemäss betrieblichen Situationen kommunizieren (Niveau A2).					

III. Anforderungsniveau des Berufes

Das Anforderungsniveau des Berufes ist im Bildungsplan (Teil A, berufliche Handlungskompetenzen) im Rahmen von Taxonomiestufen (K1 – K6) bei den Leistungszielen detailliert festgehalten.

Genehmigung und Inkraftsetzung:

Das vorliegende Qualifikationsprofil tritt am 1. November 2014 in Kraft.

Weggis, 23.09.2014

Hotel & Gastro formation

Der Präsident:

Der Direktor:

Willy Benz

Max Züst

Das Qualifikationsprofil für die Grundbildung Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ vom 26. September 2014 wird durch Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation genehmigt.

Bern, 26.09.2014

Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI

Jean-Pascal Lüthi

Leiter Abteilung berufliche Grundbildung und Maturitäten