

Probepfung im Lehrbetrieb

Restaurationsfachfrau EFZ/ Restaurationsfachmann EFZ

Lernende/r:	Datum:	Berufsbildner/-in:

Bewertungen: 0 = kein Abzug, Arbeit korrekt; 1 = kleine Mängel; 2 = grosse Mängel

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Tische decken	Auftrag: zwei Tische für je 2 Personen decken.				
Vorbereitung	Ausrichtung Tisch, Stühle		0	1	2
	Molton, Tischtücher		0	1	2
	Sauberkeit Tisch, Stühle, Boden		0	1	2
Arbeitsweise	Besteck, Gläser polieren		0	1	2
			0	1	2
Gedeck	Vollständigkeit Gedeck		0	1	2
	Genau Platzierung		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
			0	1	2
Mise en place Servicetisch	Vorlegebesteck		0	1	2
	Getränke- und Speisekarte		0	1	2
	Persönliche Ausrüstung		0	1	2
	Servicetuch		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Dekoration und Harmonie	Kreativität		0	1	2
	Harmonie und Farben		0	1	2
	Grösse und Höhe		0	1	2
	Platzierung		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Servietten	Hygienisches Falten		0	1	2
	Korrekte Platzierung Serviette		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Empfang Gäste Aperitif	Auftrag: Gäste empfangen und den Aperitif empfehlen, verkaufen, servieren.				
Empfang der Gäste	Auf Gäste zugehen		0	1	2
	Augenkontakt aufbauen		0	1	2
	Freundliche Begrüssung		0	1	2
Verhalten	Sich vorstellen		0	1	2
	Korrekte Haltung		0	1	2
	Augenkontakt halten		0	1	2
Verkauf und Service Aperitif	Empfehlung		0	1	2
	Bestellung		0	1	2
	Service Amuse Bouche		0	1	2
	Serviceregeln einhalten		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Fertigung von Speisen	Auftrag: Fertigung von Bestandteilen wie Salaten, Vorspeisen, Amuses bouches, usw., Brot schneiden.				
Aufgabe 1:					
Hygiene und Wirtschaftlichkeit	Persönliche Hygiene		0	1	2
	Sauberkeit Arbeitsplatz		0	1	2
	Behandlung Lebensmittel		0	1	2
	Produktives Arbeiten		0	1	2
Arbeitsweise und Arbeitssicherheit	Wahl der Werkzeuge		0	1	2
	Einhalten Arbeitssicherheit		0	1	2
Fertigung	Arbeit nach Vorgaben (Rezept-Produkt: Geschmack, Optik)		0	1	2
			0	1	2
Präsentation des Angebotes	Anrichten zweckmässig		0	1	2
	Präsentation sauber		0	1	2
	Produkt vollständig serviert		0	1	2
	Sinnvoller Einsatz Garnituren		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Aufgabe 2:					
Hygiene und Wirtschaftlichkeit	Persönliche Hygiene		0	1	2
	Sauberkeit Arbeitsplatz		0	1	2
	Behandlung Lebensmittel		0	1	2
	Produktives Arbeiten		0	1	2
Arbeitsweise und Arbeitssicherheit	Wahl der Werkzeuge		0	1	2
	Einhalten Arbeitssicherheit		0	1	2
Fertigung	Arbeit nach Vorgaben (Rezepten)		0	1	2
	Produkt: Geschmack, Optik		0	1	2
Präsentation des Angebotes	Anrichten zweckmässig		0	1	2
	Präsentation sauber		0	1	2
	Produkt vollständig serviert		0	1	2
	Sinnvoller Einsatz Garnituren		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Gästebetreuung	Auftrag: Gäste empfangen, platzieren, betreuen, servieren und verabschieden.				
Garderobe Gäste platzieren	Bei Garderobe behilflich sein		0	1	2
	Zum Tisch führen, platzieren		0	1	2
	Stühle ziehen		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Verhalten am Tisch	Sich vorstellen		0	1	2
	Verständliche Sprache		0	1	2
	Korrekte Haltung, Augenkontakt		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Verabschiedung der Gäste	Bedanken für Besuch		0	1	2
	Persönlich verabschieden		0	1	2
	Zum Ausgang begleiten		0	1	2
	Hilfestellung mit Garderobe		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Beratung und Verkauf	Auftrag: Menü und Getränke empfehlen, Gäste beraten, verkaufen, Zusatzverkauf				
Menüberatung	Aufbau Verkaufsgespräch		0	1	2
	Erklären der Gerichte		0	1	2
	Alternativangebote		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Getränkeempfehlung	Empfehlung Weisswein		0	1	2
	Empfehlung Rotwein		0	1	2
	Alternativangebot		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Verkauf und Zusatzverkauf	Mineralwasser (mit und ohne)		0	1	2
	Wein zu Käse oder Süsswein		0	1	2
	Kaffee und Tee		0	1	2
	Spirituosen		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Gesamteindruck Harmonie	Sicheres Auftreten		0	1	2
	Mimik und Gestik		0	1	2
	Überzeugende Fachargumente		0	1	2
	Gesprächsgewandtheit		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Aufmerksamkeit am Tisch	Wünsche berücksichtigt		0	1	2
	Nachschenken		0	1	2
	Aufmerksamkeit		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Getränkesservice	Auftrag: Die Getränke hygienisch, wirtschaftlich, mit den passenden Gläsern, unter Einhaltung der Serviceregeln (Weinservice, Spirituosen und Ausschankmass) servieren.				
Hygiene und Wirtschaftlichkeit	Sauberkeit auf Tisch		0	1	2
	Sauberkeit auf Servicetisch		0	1	2
	Allgemeine Ordnung		0	1	2
	Sparsamer Umgang mit Material		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Arbeitsweise und	Umgang mit Flaschen / Gläsern		0	1	2
	Überlegtes Vorgehen		0	1	2
	Regeln Arbeitssicherheit		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Gläser	Passende Weingläser		0	1	2
	Gläser übrige Getränke		0	1	2
Serviceregeln	Platzierung Gläser / Flaschen		0	1	2
	Einschenken/Nachschenken		0	1	2
	Abräumen Gläser / Flaschen		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Weinservice	Präsentation Flasche		0	1	2
	Öffnen Flasche		0	1	2
	Degustation		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Masse / Mengen	Ausschankmass Weine		0	1	2
	alkoholfreie Getränke		0	1	2
	Spirituosen		0	1	2
Kaffee-, Teeservice	Empfehlung Kaffee/Tee		0	1	2
	Präsentation Kaffee/Tee		0	1	2
	Arrangement Kleingebäck		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Speiseservice	Auftrag: Speisen hygienisch, wirtschaftlich, mit entsprechender Mise en place, korrekt und gemäss Regeln servieren (4 Gänge)				
Hygiene und Wirtschaftlichkeit	Sauberkeit auf Tisch		0	1	2
	Sauberkeit auf Servicetisch		0	1	2
	Allgemeine Ordnung		0	1	2
	Sparsamer Umgang mit Material		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Arbeitsweise und	Umgang mit Tellern / Rechauds		0	1	2
	Überlegtes Vorgehen		0	1	2
	Regeln Arbeitssicherheit		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Mise en place	Brot / Butter bereitstellen		0	1	2
	Zusatz Menagen		0	1	2
	Abräumen		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
1. Gang	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2
	Einsatz Teller von richtiger Seite		0	1	2
	Korrekt abgeräumt		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
2. Gang	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2
	Einsatz Teller von richtiger Seite		0	1	2
	Korrekt abgeräumt		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
3. Gang	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2
	Einsatz Teller von richtiger Seite		0	1	2
	Korrekt abgeräumt		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
4. Gang	Besteck korrekt ergänzt		0	1	2
	Einsatz Teller von richtiger Seite		0	1	2
	Korrekt abgeräumt		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2
Serviceregeln	Portionengrösse		0	1	2
	Schnitttechnik Käse		0	1	2
	Präsentation Käse		0	1	2
	Arbeit an 2 Tischen		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Bestellung Kassenwesen Abrechnung	Auftrag: Bestellbon ausfüllen, fortlaufend bonieren, Kasse benutzen, Rechnung erstellen, Abrechnung mit Kreditkarte, Rechnung, Gutschein kassieren.				
Bestellblock	Korrekte Aufstellung		0	1	2
	Übersichtlich, vollständig		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Kassen	Tisch eröffnen		0	1	2
	Fortlaufendes Bonieren		0	1	2
	Handhabung Kasse (z.B. Storno)		0	1	2
	Tisch abschliessen		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Gästerechnung	Betrag / Vollständigkeit		0	1	2
	Präsentation der Rechnung		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2
Kreditkarten- abrechnung	Umgang mit Terminal / Inprinter		0	1	2
	Umgang mit Kreditkarte		0	1	2
	Präsentation zur Unterschrift		0	1	2
	Arbeit mit 2 Tischen		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Werterhaltung	Auftrag: Die Tische abräumen und wieder in den Zustand bei Beginn herstellen, verwendetes Material nach Reinigung versorgen.				
Hygiene und Wirt- schaftlichkeit	Benutzung Handschuhe		0	1	2
	Kleiderschutz		0	1	2
	Korrekte Abfallentsorgung		0	1	2
	Reinigungsmittel dosieren		0	1	2
Arbeitsweise und Arbeitssicherheit	Geplantes / effizientes Arbeiten		0	1	2
	Korrektter Einsatz Reinigungs- mittel		0	1	2
	Reinigungsutensilien		0	1	2
	Vermeidung von Unfällen		0	1	2
Werterhaltung Resultat Reinigung	Station ab- und aufgeräumt		0	1	2
	Officebereich ab- und aufgeräumt		0	1	2
	Reinigungsmittel und -material an ihrem Platz		0	1	2
	Qualität der Reinigung		0	1	2

Prüfungsarbeiten	Kriterien	Bemerkungen	Resultate		
Kompetenzen	Auftrag: In allen Situationen sozialkompetent handeln(über ganze Prüfung)				
Sozialkompetenz	Rücksichtsvoll gegen andere		0	1	2
	Kein egoistisches Verhalten		0	1	2
	Konzentration auf Aufträge		0	1	2
	Störungen vermeiden		0	1	2
Eigenkompetenz	Wo nötig, selber entscheiden		0	1	2
	Wo berechtigt, Hilfe verlangen		0	1	2
	Selbstbeherrschung bei Problemen		0	1	2
	Situative Flexibilität		0	1	2