

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Restaurationsangestellte EBA Restaurationsangestellter EBA



Inhalt:

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter (Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	Seite 4
Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“	Seiten 5 – 6
Qualifikationsbereich „Berufskennnisse“	Seite 7

1. Verordnung über die berufliche Grundbildung **Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter** **vom 7. Dezember 2004 (Auszüge)**

1. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 17 Zulassung zu den Qualifikationsverfahren

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür zugelassenen Bildungsinstitution;
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Prüfung gewachsen zu sein.

Art. 18 Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

¹ Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Artikeln 4 – 6 erworben worden sind.

² In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a. **Praktische Arbeiten**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Sie umfasst die Bereiche Betriebsorganisation, Gästebetreuung, Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe sowie Fertigung.
- b. **Berufskennnisse**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 2 1/2 Stunden. Davon ist ca. 1/2 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde, Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf.
- c. **Berufskundlicher Unterricht**
Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde und wird auf eine halbe oder ganze Note gerundet.
- d. **Allgemeinbildung**
Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach Artikel 11.

³ Der Kompetenznachweis durch den Lehrbetrieb ist einzureichen. Dieser wird von der Berufsbildnerin oder vom Berufsbildner für jeden Kern- und Leistungsbereich erstellt und mit der lernenden Person im gemeinsamen Gespräch ausgewertet (wird nicht in Noten ausgedrückt, muss aber zur Erteilung des Attests vorhanden sein, Dokument an Kantonale Behörde).

Art. 19 Bestehen

¹ Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a. der Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“ mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b. die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

² Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

³ Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Artikel 18 Absatz 2 mit folgender Gewichtung:

- a. Praktische Arbeit: doppelt;
- b. Berufskennnisse, berufskundlicher Unterricht und Allgemeinbildung: einfach.

Art. 20 Wiederholungen

¹ Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.

² Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfälle

Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskennntnisse doppelt gewichtet.

2. Bildungsplan (Auszug)

2 Organisation der Schlussqualifikation

1.1 Die Schlussqualifikation wird in einer Berufsschule, im Lehrbetrieb oder in einem andern geeigneten Betrieb durchgeführt. Den Lernenden müssen ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen müssen.

Die Lernenden erhalten die Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihnen soweit notwendig erklärt.

1.2 Die zu prüfenden Qualifikationsbereiche umfassen:

Qualifikationsbereich praktische Arbeiten:

- Pos. 1 Betriebsorganisation
- Pos. 2 Gästebetreuung und Verhalten
- Pos. 3 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung
- Pos. 4 Verkauf

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:

- Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik
- Pos. 2 Lebensmittel- und Getränkekunde
- Pos. 3 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote):

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 4. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf eine ganze oder halbe Note gerundet.

Qualifikationsbereich Allgemeinbildung:

Gemäss dem Reglement des Bundesamtes für das Fach Allgemeinbildung.

1.3 Die Leistungen im abschliessenden Qualifikationsverfahren werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Halbe Zwischennoten sind zulässig.

1.4 Die Note jedes Qualifikationsbereiches, der sich aus einzelnen Positionen zusammensetzt, wird als Mittelwert auf eine Dezimalstelle gerundet.

1.5 Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die zusammengefassten Leistungen jedes Qualifikationsbereiches mit einer Note festgehalten.

1.6 Notenwerte

Noten	Eigenschaften der Leistungen
6	Sehr gut
5	Gut
4	Genügend
3	Schwach
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar

1.7 Für das Bestehen des Qualifikationsverfahrens werden folgende Qualifikationsbereiche beurteilt und wie folgt gewichtet:

- Praktische Arbeiten (zählt doppelt)
- Berufskennnisse
- Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote)
- Allgemeinbildung

1.8 Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche ($\frac{1}{5}$ der Notensumme).

3. Übersicht Gewichtung der Qualifikationsbereiche

Praktische Arbeiten	Pos. 1 Betriebsorganisation Pos. 2 Gästebetreuung und Verhalten Pos. 3 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung Pos. 4 Verkauf	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Pos. 1 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik Pos. 2 Lebensmittel- und Getränkekunde	20 %
mündlich	Pos. 3 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich Erfahrungsnote	(gem. Rahmenlehrplan BBT)	20 %

4. Qualifikationsbereich „Praktische Arbeiten“

4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

mögl. Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen
7.45 – 8.00		Begrüssung (15 Minuten)	
8.00 – 8.15		Info (15 Minuten)	Info zum Prüfungsablauf: Fertigung Getränke und Speisen
8.15 – 9.00	45 Min.	Fertigung Speisen	Amuse-bouche, Vorspeisen, Süssspeisen (mit Rezepten)
		Fertigung Getränke	Vorbereitung 2 Getränke auf einem Plateau (nach Rezepten Katalog) Aufräumen des Arbeitsplatzes
9.00 – 9.15		Pause (15 Minuten)	
9.15 – 9.30		Info/Menubesprechung (15 Minuten)	Info zum weiteren Ablauf: Gäsetisch decken, Ablauf Mittagsservice
9.30 – 10.30	60 Min.	Gäsetisch decken (für 3 Pers.) inkl. 4 Servietten exakt falten	Gäsetisch mit dem internationalen Grundgedeck aufdecken, 4 verschiedene Servietten falten
10.30 – 11.15		Pause (45 Minuten)	Mittagessen und Pause
11.15 – 13.30	135 Min.	Gästabbetreuung und Verkauf	Apero ab Buffet anbieten und fertigen Vorspeisen auf Teller Hauptgang auf Teller Beilage schöpfen Süßspeisen auf Teller Käse auf Teller, Beilage und Brotsorten schöpfen Inkasso
13.30 – 14.30		Aufräumen (60 Minuten)	
	240 Min.	TOTAL	

Die Grundlage der praktischen Arbeiten sind der Bildungsplan und das Service-Lehrbuch.

Hinweis: Die zeitliche Planung ermöglicht es, pro Tag zwei Durchgänge praktisch durchzuführen.

4.2. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Position	UP	Zeit	Aufgabenstellung
Pos 1 Betriebsorganisation	a	60 Min. 45 Min.	- Tisch decken für 3 Personen mit dem Internationalen Grundgedeck
	b	15 Min.	- Alternatives Verkaufsangebot abklären
	c	<i>Integr. in 1a</i>	- Organisation / Service- und Angebotsbesprechung - Serviettenfalten, Gesamteindruck des Tisches (Dekor)
Pos 2 Gästebetreuung und Verhalten	a	135 Min. <i>inkl. Pos 4 Verkauf</i>	- Empfang, Begrüssung, Garderobe, Platzierung, Verabschiedung, Auftreten und Haltung
	b		- Betreuung im Service, Angebot präsentieren, Bestellungen aufnehmen und bonieren, Aufmerksamkeit
	c		- Konsumationen bargeldlos abrechnen gemäss Bonierung
Pos 3 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung	a	45 Min.	- Speiseservice (Technik und Regeln) Schneiden, Portionieren, Tranchieren usw.
	b		- Getränkeservice (Technik und Regeln)
	c		- Zubereitung / Fertigen von Speisen Sandwiches, Kalte Teller, Gemüse-Dips mit Saucen, Cocktails, Tartar usw. (laut Rezepte Katalog) - Zubereitung / Fertigen von Getränken 2 verschiedene Getränke (laut Rezepte Katalog)
Pos 4 Verkauf	a	<i>Integr. in Pos 2</i>	- Beratung von Speisen - Beratung von Getränken - Kommunikation, Mimik, Gestik, Umgangssprache
	b		- Getränkeservice (Technik und Regeln)
	c		- Speiseservice (Technik und Regeln)
TOTAL		240 Min.	

5. Qualifikationsbereich „Berufskennnisse“

5.1. Schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos 1	60 Min.	
Hygiene, Werterhaltung Logistik	30 Min.	
	<i>(Pause 10 Min.)</i>	
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	30 Min.	
Pos 2	60 Min.	
Lebensmittel- und	30 Min.	
	<i>(Pause 10 Min.)</i>	
Getränk Kunde	30 Min.	
TOTAL	120 Min.	

5.2. Mündlich *

Pos 3	40 Min.	
Gästekbetreuung und Verhalten	20 Min.	- Gästekbetreuung und Verhalten
	<i>(Pause 10 Min.)</i>	
Verkauf	20 Min.	Verkauf
TOTAL	40 Min.	

* Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Hinweis: Der zeitliche Ablauf erlaubt die Kombination von einzelnen Qualifikationsbereichen. Die Bereiche „Mündlich“ und „Schriftlich“ können kombiniert und an einem halben Tag durchgeführt werden. Der Bereich „Praktische Arbeiten“ sollte nicht am gleichen Tag durchgeführt werden.

Empfehlung: Es besteht die Möglichkeit, die schriftlichen Qualifikationselemente an einem (normalen) Schultag im Klassenrahmen durchzuführen.

Fertigung Speisen und Getränke

Fertigung Küche (fertigen = schneiden, erhitzen, wärmen, dekorieren, anrichten, ausgeben)

Mögliche Varianten aus dem Rezepte Katalog:

- Sandwiches, belegte Brötchen (z.B.: Lachs, Spargeln, Schinken, Salami, Eier)
- Kalte Teller
- Salate (einfache, gemischte oder zusammengestellte Salate)
- Tartar (Rind, Tomaten usw.)
- Gemüse-Dips mit Saucen (z.B.: Mayonnaise, Tartar, Cocktailsauce, Vinaigrette, Meerrettichschaum)
- Cocktail (z.B.: Meeresfrüchte, Früchte)
- Einfache Süßspeisen: Fruchtsalat, Kuchen, Wähe, Mousse, Cake usw.)
- Pastete und Terrine
- Geräucher / marinierter Fisch (Gravad Lax, geräucher Lachs)

Fertigung Getränke

Mögliche Varianten aus dem Rezepte Katalog:

- Kaffee Rezepturen: Rüdesheimer Kaffee, French Coffee, Swiss Kaffee usw.
- Tee in Portion
- Frische Säfte (Orangensaft, Grapefruitsaft, Zitronensaft usw.)

Alle Getränke, die nicht auf dem Aperitif Buffet / Wagen oder auf der Getränkekarte stehen, dürfen verlangt werden.