

Validierung von Bildungsleistungen

Bestehensregeln für die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ

Vom 26. September 2014

Nr. 78704

Diese Bestehensregeln beziehen sich auf das vom Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation genehmigte Qualifikationsprofil vom 26. September 2014. Für die Allgemeinbildung gelten die Bestimmungen gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung für Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ sowie die Erläuterungen und das Anforderungsprofil des SBFI über die Validierungsinstrumente für die Allgemeinbildung.

Bestehensregeln

- Die einzelnen Handlungskompetenzen des Qualifikationsprofils vom 26. September 2014 werden mit „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ bewertet.
- Es werden keine Noten gesetzt.
- Alle Handlungskompetenzbereiche müssen validiert werden. Ein Handlungskompetenzbereich ist validiert, wenn die minimale Anzahl Punkte erreicht ist und alle Anforderungen des Bereichs gemäss der nachstehenden Tabelle erfüllt sind.
- Kompensation zwischen den Handlungskompetenzbereichen ist nicht möglich.
- Für das Bestehen des Berufsabschlusses sind insgesamt 23 Handlungskompetenzen notwendig.
- Für die Allgemeinbildung gelten die Bestimmungen gemäss Verordnung über die berufliche Grundbildung für Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ sowie die Erläuterungen und das Anforderungsprofil des SBFI über die Validierungsinstrumente für die Allgemeinbildung.

Die Kompensationsmöglichkeiten zwischen den beruflichen Handlungskompetenzen und der Allgemeinbildung werden analog des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung berücksichtigt.

Handlungskompetenzbereich	Handlungskompetenz	Wert der Kompetenz	Anzahl Punkte	Obligate Kompetenz	Minimale Punktezahl für Bereich	Obligate Kompetenz
1. Verstehen und Umsetzen von Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation	1.1 Rentabilität, Produktivität und Kostenstruktur bei der Preisbildung im Gastronomiebetrieb erklären und Beispiele ermitteln.	1	1	Nein	4	Nein
	1.2 Eigene Angebote unter Berücksichtigung des aktuellen Branchenumfeldes und von Interessengruppen entwickeln.	1	1	Nein		
	1.3 Arbeitsprozesse im Sinne der Wirtschaftlichkeit planen und ausführen.	1	1	Ja		
	1.4 Informations- und Kommunikationsmittel für das Unternehmen und die betrieblichen Prozesse gemäss den Weisungen einsetzen.	1	1	Ja		
	1.5 Arbeitspläne unter Berücksichtigung der gesetzlichen Vorschriften und betrieblichen Ansprüche erstellen und neue Mitarbeitende einführen.	1	1	Ja		
2. Anwenden von Hygiene, Arbeitssicherheit, Brand- und Gesundheitsschutz	2.1 Persönliche und betriebliche Hygiene gemäss Arbeitssituation anwenden und geeignete Hygienemassnahmen vorschlagen.	1	1	Ja	2	Ja
	2.2 Gefahren und Ursachen von Hygienemängeln analysieren und Korrekturmassnahmen anwenden.	1	1	Nein		
	2.3 Regeln zur Arbeitssicherheit, zum Brandschutz und zum Gesundheitsschutz situationsgerecht anwenden.	1	1	Ja		
3. Bewirtschaften der Logistik	3.1 Warenbewirtschaftung unter Beachtung der gesetzlichen Vorschriften und der betrieblichen Ziele durchführen.	1	1	Nein	1	Nein
	3.2 Abfälle ökologisch sinnvoll bewirtschaften und Entsorgung gemäss Vorschriften durchführen.	1	1	Nein		
4. Betreuen der Gäste und Anpassen des Verhaltens	4.1 Bedürfnisse der verschiedenen Gästetypen und -kategorien ermitteln und gemäss Angebot des Unternehmens erfüllen.	1	1	Ja	6	Ja
	4.2 Verschiedene Serviceformen nach Gästekategorien, Menüart, Tischform und geeigneter Mise en place anwenden.	1	1	Ja		
	4.3 Gästeorientiertes Verhalten und Auftreten gemäss den Gebräuchen des Betriebes pflegen.	1	1	Ja		
	4.4 Regeln der verbalen und non-verbalen Kommunikation nach Umständen, Bedürfnissen, Umfeld und Beteiligten anwenden.	1	1	Ja		
	4.5 Gästerechnungen und Additionen erstellen, präsentieren, in eine Fremdwährung umrechnen und einkassieren.	1	1	Ja		
	4.6 Verschiedene Zahlungsarten anwenden und Vor- sowie Nachteile für Gast und Betrieb aufzeigen.	1	1	Nein		
	4.7 Einfaches Gedeck oder Spezialgedeck gemäss den Serviceregeln erstellen und Getränk oder Gericht vor dem Gast zubereiten.	1	1	Ja		

Handlungskompetenzbereich	Handlungskompetenz	Wert der Kompetenz	Anzahl Punkte	Obligate Kompetenz	Minimale Punktezahl für Bereich	Obligate Kompetenz
5. Verkaufen von Gerichten und Getränken	5.1 Zur Verfügung stehende Hilfsmittel, Verkaufshilfen und Verkaufstechniken verwenden.	1	1	Ja	4	Ja
	5.2 Prinzipien des aktiven Verkaufens nach den Wünschen der Gäste und umsatzorientiert anwenden.	1	1	Ja		
	5.3 Die 4 P's des Marketing-Mixes beim Verkauf der Produkte nutzen.	1	1	Nein		
	5.4 Verkaufspreis für ein Produkt unter Berücksichtigung der Unternehmenspolitik und der Gäste ermitteln.	1	1	Nein		
	5.5 Durch Dekoration des Raumes und der Tische gemäss den Vorgaben des Betriebes Ambiente gestalten.	1	1	Ja		
6. Fertigen von Gerichten und Getränken und Auskunft darüber geben	6.1 Aufgaben gemäss den gesetzlichen Bestimmungen der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständeverordnung ausführen.	1	1	Ja	4	Ja
	6.2 Den Gästen Herkunft, Produzenten, Charakteristiken, Zubereitungsarten und Qualitätsmassnahmen erklären und Getränke mit und ohne Alkohol sowie warme und kalte Speisen herstellen (fertigen).	1	1	Ja		
	6.3 Die Kochmethoden bei der Zubereitung der Gerichte anwenden und den Gästen erklären.	1	1	Ja		
	6.4 Prinzipien einer gesunden Ernährung bei der Zubereitung oder Zusammenstellung eines Gerichtes berücksichtigen.	1	1	Nein		
	6.5 Eine Gerichtefolge gestalten, welche kulinarischen Kriterien und Prinzipien der Ernährung entspricht und dazu gästegerecht Getränke vorschlagen.	1	1	Ja		
7. Erhalten von betrieblichen Werten	7.1 Reinigung der Räume, des Mobiliars sowie der Maschinen gemäss betrieblichen Erfordernissen und gesetzlichen Bestimmungen organisieren und durchführen.	1	1	Ja	1	Nein
	7.2 Reinigungsmittel gemäss ökonomischen und ökologischen Prinzipien verwenden.	1	1	Nein		
8. Anwenden der zweiten Sprache	8.1 Einfache Texte aus den Arbeitssituationen in der Fremdsprache abfassen (Niveau A2).	1	1	Nein	1	Nein
	8.2 In der Fremdsprache gemäss betrieblichen Situationen kommunizieren (Niveau A2).	1	1	Nein		

Genehmigung und Inkraftsetzung:

Die vorliegenden Bestehensregeln für die Validierung von Bildungsleistungen treten am 1. November 2014 in Kraft.

Weggis, 23.09.2014

Hotel & Gastro *formation*

Der Präsident:

Der Direktor:

Willy Benz

Max Züst

Diese Bestehensregeln stützen sich auf die Bildungsverordnung für die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau EFZ / Restaurationsfachmann EFZ vom 7. Dezember 2004 und werden durch das 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