

Validierung von Bildungsleistungen Restaurationsfachfrau EFZ/Restaurationsfachmann EFZ

Kriterien für den praktischen Augenschein

1. Durchführung

Die Validierungsexperten vereinbaren beim Validierungsgespräch:

- Datum
- Ort
- Aufgabenstellung des praktischen Augenscheins

2. Aufgabenstellung

Die Aufgabe lautet:

- Vorbereiten einer Servicestation
- Gästetische vorbereiten
- Empfang der Gäste (4 reelle Gäste)
- Aperitif/Getränke vorschlagen und servieren
- Ein Menü mit 3 Gängen empfehlen
- Menü mit Möglichkeit für Arbeit vor dem Gast servieren
- Rechnung erstellen und einkassieren

Es ist möglich, diesen Augenschein im Rahmen der normalen Tagesarbeit zu machen und die Arbeit zu beobachten (fremde Gäste).

3. Beurteilung

Die Experten beurteilen folgende Kriterien:

- Servicestation korrekt aufgebaut
- Tischwäsche und Gedeck richtig gelegt
- Gäste freundlich empfangen und zum Tisch geführt
- Vorschläge für Apéritif und Getränke fachgemäss und freundlich
- Menüempfehlung gemäss Angebot des Hauses und Gästewünschen
- Fachgerechter Service und Arbeit vor dem Gast
- Rechnung erstellen und Betrag einkassieren

Jede Position wird validiert und mit „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ bewertet.

Die Experten führen ein Protokoll über den praktischen Augenschein.

Die Gesamtbeurteilung des praktischen Augenscheins wird aufgrund der Bewertung der einzelnen Gänge durch die Experten mit „erfüllt“ oder „nicht erfüllt“ bewertet.

Die Bewertung „nicht erfüllt“ muss begründet werden.