

# QB Praktische Arbeiten: Restaurantfachfrau/mann 2023

## Protokoll Experte 1

Qualifikationsnummer:

Qualifikationsdatum:

Qualifikationsdurchgang:

Aufgabenkombi:

Kandidaten-Nummer:

Anrede:

KandidatIn:

Qualifikationsort:

Arbeitsplatz:

Experte 1:

Experte 2:

Qualifikationsleiter 1:

Qualifikationsleiter 2:

Kontrolliert durch: .....

Persönliches Auftreten								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
001	Haare	Lange Haare gebunden, Haare gekämmt, Gel etc. im Masse		0	2	—	✓		
002	Hände	Keine langen Fingernägel, dezente Farbe, ordentlich und gepflegt		0	2	—	✓		
003	Neutraler Körpergeruch	Kein starker Parfüm- oder Schweißgeruch		0	2	—	✓		
004	Arbeitsschuhe	Passend zur Kleidung, keine zu hohen Absätze, Ferse geschlossen		0	2	—	✓		
005	Arbeitskleidung	Passend, gemäss Aufgebot		0	1 2	—	✓		
006	Auftrittskompetenz	Offene und freundliche Haltung - erste Auftrittskompetenz / erster Eindruck / persönliche Hygiene		0	1 2	—	✓		

Vorbereitungsarbeiten								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen		
007	Tisch- und Stuhlkontrolle	Standfestigkeit der Tische, Stühle und deren Positionierung geprüft		0	2	—	✓		
008	Sauberkeit Raum (Tisch / Stühle / Bar)	Sauberkeit Boden, Tische, Stühle und Einrichtungen (Bar etc.)		0	2	—	✓		
009	Mise en place Speiseservice	Gemäss Aufgabenstellung (zB. Speisekarte, Vorleger, Ménagen, Brot und Butter Mep)		0	1 2	—	✓		
010	Mise en place Getränkeservice	Getränkemarken, Getränkeuntersetzer, Eiskübel mit Unterteller, Weinservietten etc.		0	1 2	—	✓		

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____							
<b>Tischdecken Tisch 1</b>							Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
011	Molton, Tischtuch, Tischset oder Läufer	Korrekte Verwendung, eingemittet Platzierung, gleichmässige Längen				0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
012	Platzierung Servietten	Servietten sind mittig im Gedeck platziert				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
013	Bestecke / Brotteller	Korrekt den Aufgaben angepasst aufgedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
014	Gläser	Korrekt den Aufgaben angepasst aufgedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
015	Symmetrie und Genauigkeit	Alle Tabletop Teile sind symmetrisch und entsprechend den fachlichen Abständen eingedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
016	Sauberkeit	Alle Tabletop Teile sind sauber und fleckenfrei aufgedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
017	Dekorationen	Passend und sicher auf dem Tisch platziert und wenn nötig mit Unterteller versehen				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
018	Gesamtpräsentation Tisch	Tischpräsentation / Stühle / Serviettenfaltformen (Excellent und fehlerfrei / Gut mit kleineren Mängeln / Grosse Mängel)				0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____							
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____							
<b>Tischdecken Tisch 2</b>							Kontrolliert von:			
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen	
019	Molton, Tischtuch, Tischset oder Läufer	Korrekte Verwendung, eingemittete Platzierung, gleichmässige Längen				0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
020	Platzierung Servietten	Servietten sind mittig im Gedeck platziert				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
021	Bestecke / Brotteller	Korrekt den Aufgaben angepasst aufgedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
022	Gläser	Korrekt den Aufgaben angepasst aufgedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
023	Symmetrie und Genauigkeit	Alle Tabletop Teile sind symmetrisch und entsprechend den fachlichen Abständen eingedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
024	Sauberkeit	Alle Tabletop Teile sind sauber und fleckenfrei aufgedeckt				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
025	Dekorationen	Passend und sicher auf dem Tisch platziert und wenn nötig mit Unterteller versehen				0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
026	Gesamtpräsentation Tisch	Tischpräsentation / Stühle (Excellent und fehlerfrei / Gut mit kleineren Mängeln / Grosse Mängel)				0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Planung / Arbeitsweise								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
027	Informationsbeschaffung	Erkundigt sich vorgängig (Servicebesprechung), macht oder hat Notizen, ist vorbereitet		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
028	Informations- und Kommunikationsmittel	Verwendet bei seinen Vorbereitungen nötige Informations- und Kommunikationmittel die zu Verfügung stehen		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
029	Persönliche Ausrüstung	Verfügt über alle nötigen Utensilien zur Erledigung der Arbeit (Korkenzieher, Schreibmaterial, Streichhölzer)		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
030	Produktives, zielgerichtetes Arbeiten	Sinnvoller Ablauf, rationell, wirtschaftlich, überlegt, keine unnötigen Wege, Hilfsmittel wo nötig		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
031	Vorbereitung Speiseservice	Unfallrisiken behoben oder minimiert (Tragen von Material / Einhalten von Abständen / Rücksicht auf andere)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Gästeempfang Tisch 1								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
032	Begrüßung der Gäste	1. Kontakt an der Türe - Auf Gäste zugehen, Blickkontakt, Begrüßungsdialog, Offenheit, Auftrittskompetenz		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
033	Garderobe	Hilfestellung Garderobe, Informieren (wo ist die Garderobe), Tragetechnik der Kleidung, Kommunikation		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
034	Platzierung	Gäste zum Tisch begleiten (Geschwindigkeit / Art und Weise) Kommunikation (bspw. zu ihrem Tisch, Small Talk usw.)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
035	Sich vorstellen	2. Kontakt am Tisch - Stellt sich den Gästen vor, erste Erklärungen, begeistert die Gäste		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
036	Haltung	Kann in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Gästeempfang Tisch 2</b>							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
037	Begrüßung der Gäste	1. Kontakt an der Türe - Auf Gäste zugehen, Blickkontakt, Begrüßungsdialog, Offenheit, Auftrittskompetenz				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
038	Garderobe	Hilfestellung Garderobe, Informieren (wo ist die Garderobe), Tragetechnik der Kleidung, Kommunikation				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
039	Platzierung	Gäste zum Tisch begleiten (Geschwindigkeit / Art und Weise) Kommunikation (bspw. zu ihrem Tisch, Small Talk usw.)				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>
040	Sich vorstellen	2. Kontakt am Tisch - Stellt sich den Gästen vor, erste Erklärungen, begeistert die Gäste				0	1	2	<input checked="" type="checkbox"/>

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Aperitif Tisch 1 und Tisch 2</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge	Total Abzüge	Zu prüfen
041	Empfehlen und Verkaufen von Aperitifgetränken	Argumentieren, Produkte erklären, beschreiben, Alternativen				0 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
042	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert				0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
043	Gästebedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln				0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
044	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten (Aufnehmen-wiederholen-erfassen), weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)				0 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
045	Getränkeherstellung	Aperitifgetränke wurden alle korrekt zubereitet, Masse, Temperaturen, Garnituren etc. laut Vorgaben eingehalten				0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
046	Infrastruktur	Verwendet die Utensilien und Geräte sachgemäss				0 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
047	Getränkesservice	Aperitifgetränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Zusätze einschenken etc.)				0 1 2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Speisenempfehlung Tisch 1 Vorspeise bis HG								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
048	Vorspeise bis HG	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (wo nötig Garmethoden beschreiben), Alternativen		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
049	Gästeorientierte Beratung	Beilagen empfehlen, Geschmack beschreiben, Kombinationen aufzeigen, Garstufen erfassen		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
050	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
051	Gästebedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
052	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Speisenempfehlung Tisch 2 Vorspeise bis HG								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
053	Vorspeise bis HG	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (wo nötig Garmethoden beschreiben), Alternativen		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
054	Gästeorientierte Beratung	Beilagen empfehlen, Geschmack beschreiben, Kombinationen aufzeigen, Garstufen erfassen		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
055	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
056	Auskunft Unverträglichkeiten	Kann bei Unverträglichkeiten und Allergien entsprechende Auskunft über die Angebote geben		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
057	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten (Aufnehmen-wiederholen-erfassen), weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Getränkempfehlung Tisch 1 bis und mit HG</b>							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
058	Mineralwasser / Erfrischungsgetränke	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack), Alternativen				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
059	Alkoholische Getränke (Wein, Bier, etc.)	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack), Alternativen				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
060	Gästeorientierte Beratung	Mögliche Eignung zu den gewählten oder angebotenen Speisen aufzeigen				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
061	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
062	Gästebedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln (bspw. Offenausgang)				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
063	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten (Aufnehmen-wiederholen-erfassen), weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Getränkempfehlung Tisch 2 bis und mit HG</b>							Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung			Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
064	Mineralwasser / Erfrischungsgetränke	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack), Alternativen				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
065	Alkoholische Getränke (Wein, Bier, etc.)	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack), Alternativen				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
066	Gästeorientierte Beratung	Mögliche Eignung zu den gewählten oder angebotenen Speisen aufzeigen				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
067	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
068	Gästebedürfnisse	Bedürfnisse der Gäste wahrnehmen, einbinden und aktiv handeln (bspw. Offenauschanke)				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
069	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten (Aufnehmen-wiederholen-erfassen), weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)				0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Brot / Butter / Wasser-Service und Nachdecken Tisch 1 und 2</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung		Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
070	Wasser-Service	Serviceregeln eingehalten / Ausschankmengen / Reihenfolge / Bestelltes serviert			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
071	Aktives Nachschenken	Schenkt nach wenn nötig, keine überfüllten Gläser			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
072	Brot- / Butter-Service	Serviceregeln eingehalten, Reihenfolge eingehalten			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
073	Brot Nachservice / Brotteller abräumen	Serviceregeln eingehalten, Reihenfolge eingehalten			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
074	Vermeidung von Resten	Trägt Sorge, dass nicht übermässig Resten (Brot / Butter) produziert werden, findet eine gute Balance			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
075	Nachdecken / Zusatzmenagen Tisch 1	Den Bestellungen entsprechende Besteckteile, Weingläser, Menagen nachdecken (fortlaufend, Serviceregeln, korrekte Seite, mit Teller oder Plateau)			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
076	Nachdecken / Zusatzmenagen Tisch 2	Den Bestellungen entsprechende Besteckteile, Weingläser, Menagen nachdecken (Serviceregeln, korrekte Seite, mit Teller oder Plateau)			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
077	Nachdecken Sauberkeit	Besteckteile und Gläser werden auf Sauberkeit kontrolliert (Bewertung bis und mit Nachttisch)			0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Weissweinservice Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
078	Flaschenpräsentation	Serviceregeln eingehalten (korrekte Seite / Besteller / Haltung / Etikette zum Gast)		0	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>	
079	Öffnen der Flasche / Offenausschank	Serviceregeln eingehalten (korrekter Ablauf / Technik / Sauberkeit / Mengen)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
080	Degustation	Serviceregeln eingehalten (Ablauf, korrekte Seite, Menge Probeschluck, Vorgehen bei Fehlern)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
081	Weinglas / Ausschank / Menge	Serviceregeln eingehalten (korrekte Reihenfolge, Mengen, Gehrichtung / Haltung, Technik / Servietuch)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
082	Aktives Nachschenken	Schenkt nach wenn nötig, keine überfüllten Gläser		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Speiseservice 1. Gang - Kalte Vorspeise Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
083	Zusammenarbeit Nahtstelle (Buffet / Pass)	Abrufen am Buffet, Vorspeisen und entsprechende Zusätze korrekt abholen, Speisen stehen nicht zu lange		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
084	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen korrekt und passend ergänzt		0	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>	
085	Gästekommunikation	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Gerichte erklären, Aufmerksamkeit, auch beim Abräumen)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
086	Servicetechnik Abräumen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.		0	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Speiseservice 2. Gang - Warme Vorspeise / Suppe Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
087	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
088	Gästekommunikation	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen korrekt und passend ergänzt		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
089	Servicetechnik Abräumen	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Gerichte erklären, Aufmerksamkeit, auch beim Abräumen)		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Rotweinservice Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
090	Flaschenpräsentation	Serviceregeln eingehalten (korrekte Seite / Besteller / Haltung / Etikette zum Gast)		0	2	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
091	Öffnen der Flasche / Offenausschank	Serviceregeln eingehalten (korrekter Ablauf / Technik / Sauberkeit / Mengen)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
092	Degustation	Serviceregeln eingehalten (Ablauf, korrekte Seite, Menge Probeschluck, Vorgehen bei Fehlern)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
093	Weinglas / Ausschank / Menge	Serviceregeln eingehalten (korrekte Reihenfolge, Mengen, Gehrichtung / Haltung, Technik / Servicetuch)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
094	Aktives Nachschenken	Schenkt nach wenn nötig, keine überfüllten Gläser		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

**Speiseservice 3. Gang - Hauptgang Tisch 1 und 2** Kontrolliert von:

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
				0	1	2		
095	Zusammenarbeit Nahtstelle (Buffet / Pass)	Abrufen am Buffet, Beilagen und entsprechende Zusätze korrekt abholen, Speisen stehen nicht zu lange				—	<input checked="" type="checkbox"/>	
096	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen				—	<input checked="" type="checkbox"/>	
097	Serviceorganisation	Organisation Beistelltisch, Serviceregeln eingehalten, Ablauf und Aufbau				—	<input checked="" type="checkbox"/>	
098	Infrastruktur	Verwendet die Utensilien und Geräte sachgemäss				—	<input checked="" type="checkbox"/>	
099	Gästekommunikation	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Gerichte erklären, Aufmerksamkeit, auch beim Abräumen)				—	<input checked="" type="checkbox"/>	
100	Servicetechnik Abräumen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Teller Abtragen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.				—	<input checked="" type="checkbox"/>	
101	Abräumen Buffet / Office	Hält Ordnung im Abräumbereich und ist organisatorisch für einen hygienischen Ablauf verantwortlich				—	<input checked="" type="checkbox"/>	

**Speiseservice 4. Gang - Nachspeise (Käse oder Süßspeise) Tisch 1 und 2** Kontrolliert von:

Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
				0	1	2		
102	Süßspeisen Verkauf / Beratung	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (wo nötig Herstellung beschreiben), Alternativen		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
103	Käse Verkauf / Beratung	Argumentieren, Gerichte empfehlen und erklären (Käsesorten beschreiben, Herkunft, Herstellung, Tierart)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
104	Regionale Spezialitäten	Auf Regionale Spezialitäten (Getränke, Käse, Beilagen etc.) eingehen und erklären		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
105	Servicetechnik Einsetzen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen, Zusatzmenagen		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
106	Gästeorientierte Beratung	Beilagen - Garnituren zu Käse empfehlen, Geschmack beschreiben, Kombinationen aufzeigen		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
107	Servicearten	Kann die entsprechende Serviceart in der Gästebetreuung umsetzen		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
108	Vermeidung von Resten	Trägt Sorge, dass nicht übermässig Resten (Brot / Butter) produziert werden, findet eine gute Balance		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
109	Servicetechnik Abräumen	Serviceregeln - Tellertragen, Haltung, Einsetzen / Regeln einhalten, Abwenden von den Gästen etc.		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Süsswein- und Portweinservice Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
110	Süsswein / Portwein	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
111	Gästeorientierte Beratung	Mögliche Eignung zu den gewählten oder angebotenen Speisen aufzeigen		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
112	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
113	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
114	Getränkesservice	Getränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Mengen / Einschenken etc.)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Kaffee- und Teeservice Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
115	Kaffee- und Teeverkauf	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Auswahl / Alternative etc.)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
116	Beratungs- und Verkaufsgespräch	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
117	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
118	Getränkeherstellung	Kaffee- und Teegetränke wurden alle korrekt zubereitet		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
119	Getränkesservice	Kaffee- und Teegetränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Ménagen / Einschenken etc.)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Spirituosenservice Tisch 1 und 2								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
120	Spirituosen und Liköre verkaufen	Argumentieren, Getränke empfehlen und erklären (Herkunft / Geschmack)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
121	Bestellung verarbeiten	Bestellung korrekt verarbeiten, weiterleiten und registrieren (Kasse / Bon etc.)		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
122	Getränkesservice	Getränke unter Einhaltung aller Serviceregeln servieren und einsetzen (Plateau / Einstellen / Mengen etc.)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

Rechnung und Inkasso								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
123	Kassenhandhabung insgesamt	Keine Stornos, fortlaufende Bonierung, vorbereitetes und rationelles Arbeiten an der Kasse		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
124	Gästerrechnung Tisch 1	Fehlerfreie Rechnung		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
125	Gästerrechnung Tisch 2	Fehlerfreie Rechnung		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
126	Inkasso Tisch 1	Service der Rechnung, Handhabung Inkasso, korrekte Verarbeitung		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
127	Inkasso Tisch 2	Service der Rechnung, Handhabung Inkasso, korrekte Verarbeitung		0		2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	
128	Gästerückmeldungen	Angepasste Kommunikation bei den Gästen (Haltung, Aufmerksamkeit - Gästerückmeldung zum Besuch erfassen)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>	

<b>Gäste Verabschiedung</b>						Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
129	Zum Ausgang begleiten	Türe aufhalten, neben den Gästen gehen, Geschwindigkeit, caring		0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
130	Garderobe	Garderobe übergeben, informieren , Tragetechnik der Kleidung, Kommunikation		0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>
131	Verabschiedungsdialog	Gäste verdanken, letzter positiver Eindruck hinterlassen		0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>Einhalten Qualitätsstandards</b>						Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge		Total Abzüge	Zu prüfen
132	Umsetzen rechtlicher Vorgaben über den ganzen Service	Hygiene / Arbeitssicherheit / Brandschutz		0	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

<b>Beziehungsgestaltung</b>						Kontrolliert von:		
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
133	Situativ angepasstes Verhalten	Kann das eigene Auftreten und Verhalten zum Wohle der Vorgesetzten oder Gäste einsetzen (gewinnbringend, begeisternd)		0	1	2	—	<input checked="" type="checkbox"/>

Ergänzungskompetenz - Jung-Barista								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	

### mündlich

134	Planung	Planung	Zeigt eine fundierte Planung im Dossier auf, Mep-Liste, Rezepte etc.	0	1	2	—	✓
135	Gästebetreuung	Fachinformationen	Korrekte und fachlich fundierte Aussagen im Fachgespräch zum Kür-Rezept	0	1	2	—	✓
136	Präsentation	Produkte präsentieren	Das Produkt wird attraktiv und verkaufsfördernd präsentiert (visuelle Effekte / verbale Präsentation)	0	1	2	—	✓
137	Nachbearbeitung	Grundlagen der Kalkulation	Kann die Grundlagen der Kalkulation aufzeigen und erläutern	0	1	2	—	✓
		Preisgestaltung	Kann die Grundlagen der Preisgestaltung erläutern und begründen	0	1	2		
		Reflexion	Wurde das Erlangen der gewählten EK ausführlich und vertieft reflektiert?	0	2	4		

### praktisch

138	Vorbereitungen Kür	Planung	Zeigt eine fundierte Planung auf, Dokumente, Mep-Liste etc.	0	2	4	—	✓
		Vorgehensweise	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert	0	1	2		
		Mise en Place / Material	Korrektes Mise en place hergestellt, klarer Aufbau, korrekte Materialien	0	1	2		
		Ambiente	Kann das Thema im geeigneten Ambiente darstellen	0	1	2		
139	Gästebetreuung Kür	Fachinformationen	Situationsgerecht Auskunft über Getränke geben	0	1	2	—	✓
		Produkte erklären	Nachhaltige Produktionsmethoden und Qualität einzelner Produkte erklären	0	1	2		
		Gesprächsführung	Fachinformationen sind für den Gast nachvollziehbar und verständlich	0	1	2		
140	Präsentation Kür	Präsentation / Techniken / Hilfsmittel	Das Produkt wird attraktiv und verkaufsfördernd präsentiert (Sauberkeit / visuelle Effekte / geeignete Hilfsmittel)	0	1	2	—	✓
		Erlebnis / Gäste Informationen	Informationen zu Herkunft / Trinkeigenschaften / Zusammensetzung geben und den Gästen durch Effekte ein Erlebnis schaffen	0	1	2		
		Eigene Kreationen	Gemäss betrieblichem Angebot (bspw. Warenkorb) eigene Kreationen entwickelt	0	1	2		
		Zubereitung	Getränke werden (im Rahmen der fachlichen Korrektheit / sofern es zulässt) nach eigenen Vorgaben / Rezepturen korrekt zubereitet	0	1	2		
		Serviceregeln	Beim Servieren werden alle fachlichen Aspekte eingehalten (Tragetechnik, Einschenken etc.)	0	1	2		
		Hygiene	Beim Service und der Zubereitung wird die Hygiene (CCP) eingehalten	0	1	2		
141	Nachbearbeitung Kür	Qualitätskontrolle	Brühtemperaturen / Extraktionszeiten nach der Zubereitung prüfen, Produkte auf deren Qualität kontrollieren und sensorisch beurteilen	0	1	2	—	✓
		Massnahmen	Mögliche Massnahmen bei fehlerhaften Produkten entsprechend einleiten	0	1	2		
142	Vorbereitungen Pflicht	Planung	Zeigt eine fundierte Planung auf, Dokumente, Mep-Liste etc.	0	2	4	—	✓
		Vorgehensweise	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert	0	1	2		
		Mise en Place / Material	Korrektes Mise en place hergestellt, klarer Aufbau, korrekte Materialien	0	1	2		

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____						
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____						
<b>Ergänzungskompetenz - Jung-Barista</b>								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	
143	Gästebetreuung Pflicht	Angebotspezifische Empfehlungen	Korrekte und fachlich fundierte Aussagen	0	2	4		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Beratung / Auskunft	Situationsgerecht Auskunft über Getränke geben	0	2	4			
		Produkte erklären	Nachhaltige Produktionsmethoden und Qualität einzelner Produkte erklären	0	1	2			
		Gesprächsführung	Fachinformationen sind für den Gast nachvollziehbar und verständlich	0	2	4			
144	Präsentation Pflicht	Präsentation / Techniken / Hilfsmittel	Das Produkt wird attraktiv und verkaufsfördernd präsentiert (Sauberkeit / visuelle Effekte / geeignete Hilfsmittel)	0	1	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Erlebnis / Gäste Informationen	Informationen zu Herkunft / Trinkeigenschaften / Zusammensetzung geben und den Gästen durch Effekte ein Erlebnis schaffen	0	1	2			
		Rezepturen eingehalten	Gemäss betrieblichem Angebot (Vorgaben / Rezepten) hergestellt	0	1	2			
		Zubereitung	Getränke werden fachlich korrekt zubereitet	0	1	2			
		Umgang Technik	Maschinen und Geräte werden fachlich korrekt eingesetzt	0	1	2			
		Serviceregeln	Beim Servieren, werden alle fachlichen Aspekte eingehalten (Tragetechnik, Einschenken etc.)	0	1	2			
		Hygiene	Beim Service und der Zubereitung wird die Hygiene (CCP) eingehalten	0	1	2			
145	Nachbearbeitung Pflicht	Qualitätskontrolle	Brühtemperaturen / Extraktionszeiten nach der Zubereitung prüfen, Produkte auf deren Qualität kontrollieren und sensorisch beurteilen	0	1	2		—	<input checked="" type="checkbox"/>
		Massnahmen	Mögliche Massnahmen bei fehlerhaften Produkten entsprechend einleiten	0	1	2			

Ergänzungskompetenz - Jung-Barkeeper								Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen	

### mündlich

146	Planung	Planung	Zeigt eine fundierte Planung im Dossier auf, Mep-Liste, Rezepte etc.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
147	Gästebetreuung	Fachinformationen	Korrekte und fachlich fundierte Aussagen im Fachgespräch zum Kür-Rezept	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
148	Präsentation	Produkte präsentieren	Das Produkt wird attraktiv und verkaufsfördernd präsentiert (visuelle Effekte / verbale Präsentation)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
149	Nachbearbeitung	Kalkulation	Kann Produkte nachkalkulieren.	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Angebote	Kann Angebotseanalysen erstellen	0	1	2			
		Reflexion	Wurde das Erlangen der gewählten EK ausführlich und vertieft reflektiert?	0	2	4			

### praktisch

150	Vorbereitungen Kür	Planung	Zeigt eine fundierte Planung auf, Dokumente, Mep-Liste etc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Vorgehensweise	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert	0	1	2			
		Mise en Place / Material	Korrektes Mise en place hergestellt, klarer Aufbau, korrekte Materialien	0	1	2			
		Ambiente	Kann das Thema im geeigneten Ambiente darstellen	0	1	2			
151	Gästebetreuung Kür	Angebotsspezifische Empfehlungen	Korrekte und fachlich fundierte Aussagen	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Beratung / Auskunft	Situationsgerecht Auskunft über Getränke geben	0	1	2			
		Gesprächsführung	Fachinformationen sind für den Gast nachvollziehbar und verständlich	0	1	2			
152	Präsentation Kür	Produkte präsentieren / Erlebnis	Das Produkt wird attraktiv und verkaufsfördernd präsentiert (Sauberkeit / visuelle Effekte / verbale Präsentation)	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Eigene Kreationen	Eigene Kreationen sind verkaufbar und tragen zur Gästebegeisterung bei	0	1	2			
		Zubereitung	Getränke werden (im Rahmen der fachlichen Korrektheit / sofern es zulässt) nach eigenen Vorgaben / Rezepturen korrekt zubereitet	0	1	2			
		Umgang Technik	Maschinen und Geräte werden fachlich korrekt eingesetzt	0	1	2			
		Serviceregeln	Beim Servieren werden alle fachlichen Aspekte eingehalten (Tragetechnik, Einschenken etc.)	0	1	2			
		Hygiene	Beim Service und der Zubereitung wird die Hygiene (CCP) eingehalten	0	1	2			
153	Nachbearbeitung Kür	Qualitätskontrolle	Getränke auf deren Qualität kontrollieren und sensorisch beurteilen	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
154	Vorbereitungen Pflicht	Planung	Zeigt eine fundierte Planung auf, Dokumente, Mep-Liste etc.	0	2	4			<input checked="" type="checkbox"/>
		Vorgehensweise	Sinnvoller Aufbau, nachvollziehbares Vorgehen, ziel- und gästeorientiert	0	1	2			
		Mise en Place / Material	Korrektes Mise en place hergestellt, klarer Aufbau, korrekte Materialien	0	1	2			
155	Gästebetreuung Pflicht	Angebotsspezifische Empfehlungen	Korrekte und fachlich fundierte Aussagen	0	1	2			<input checked="" type="checkbox"/>
		Beratung / Auskunft	Situationsgerecht Auskunft über Getränke geben	0	1	2			
		Gesprächsführung	Fachinformationen sind für den Gast nachvollziehbar und verständlich	0	1	2			

Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Ergänzungskompetenz - Jung-Barkeeper</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
156	Präsentation Pflicht	Rezepturen umsetzen	Gemäss betrieblichem Angebot (Vorgaben / Rezepten) hergestellt	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Zubereitung	Getränke werden fachlich korrekt zubereitet / Technik / Ablauf etc.)	0	1	2		
		Umgang Technik	Maschinen und Geräte werden fachlich korrekt eingesetzt	0	1	2		
		Serviceregeln	Beim Servieren werden alle fachlichen Aspekte eingehalten (Tragetechnik, Einschenken etc.)	0	1	2		
		Hygiene	Beim Service und der Zubereitung wird die Hygiene (CCP) eingehalten	0	1	2		
157	Nachbearbeitung Pflicht	Qualitätskontrolle	Getränke auf deren Qualität kontrollieren und sensorisch beurteilen	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>



Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Ergänzungskompetenz - Jung-Chef de Rang</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
168	Präsentation Pflicht	Zubereitung / Portionieren	Gerichte werden fachlich korrekt zubereitet und portioniert (Flambieren, Filetieren, Tranchieren, Marninieren)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Vollständigkeit	Gemäss betrieblichem Angebot (Arbeitsschritte / Vorgaben / Rezepten) vollständig umgesetzt / eingesetzt	0	1	2		
		Serviceregeln	Alle fachlichen Aspekte eingehalten	0	1	2		
		Anrichten	Identisch, sauber und ansprechend Teller angerichtet und präsentiert	0	1	2		
		Hygiene	Bei der Zubereitung und beim Service wird die Hygiene (CCP) eingehalten	0	1	2		
169	Nachbearbeitung Pflicht	Qualitätskontrolle	Sensorische und qualitative Überprüfung der Gerichte vorgenommen	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Verbesserungen	Mögliche Verbesserungen erkennen und umsetzen	0	1	2		



Restaurantfachfrau / -mann, QB Praktische Arbeiten, 2023		Durchgang: 0	Experte 1: _____					
KandidatIn: Frau Hanna Muster / 01.01.2022		Kand.-Nr.: M-01	Experte 2: _____					
<b>Ergänzungskompetenz - Jung-Sommelier</b>							Kontrolliert von:	
Nr.	Aspekt	Kriterium	Beobachtung	Abzüge			Total Abzüge	Zu prüfen
180	Präsentation Pflicht	Produkte präsentieren	Das Produkt wird attraktiv und verkaufsfördernd präsentiert (Sauberkeit / visuelle Effekte / verbale Präsentation)	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Serviceregeln	Beim Servieren werden alle fachlichen Aspekte eingehalten (Tragetechnik, Öffnen etc.)	0	1	2		
		Temperaturen	Die Produkte werden in den geeigneten Temperaturen serviert	0	1	2		
		Glas / Mengen	Für den Service werden korrekte Gläser verwendet und entsprechende Mengen eingehalten	0	1	2		
		Hygiene	Beim Service wird Hygiene (CCP) eingehalten	0	1	2		
181	Nachbearbeitung Pflicht	Qualitätskontrolle	Weine und Biere auf deren Qualität kontrollieren und sensorisch beurteilen	0	1	2		<input checked="" type="checkbox"/>
		Massnahmen	Mögliche Massnahmen bei fehlerhaften Produkten entsprechend einleiten	0	1	2		