

Wegleitung für das Qualifikationsverfahren

Restaurationsfachfrau EFZ Restaurationsfachmann EFZ



Inhalt:

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann (Auszüge)	Seite 2
Bildungsplan (Auszug)	Seite 3
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	Seite 4
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	Seiten 5 – 6
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	Seiten 7 – 8

1. Verordnung über die berufliche Grundbildung **Restaurationsfachfrau/-mann EFZ 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 6 – 7 Stunden. Sie umfasst die Bereiche Betriebsorganisation, Gästebetreuung, Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe und Fertigung.
- b. **Berufskennnisse**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden, davon ca. 1 Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde, Werterhaltung, Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf und zweite Sprache.
- 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.

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 berufskundliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

Art. 21 Spezialfälle

¹ 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 Berufskennnisse doppelt gewichtet.

² hat eine lernende Person die Berufsmaturitätsprüfung bestanden oder ist sie definitiv ins letzte Semester des Berufsmaturitätsunterrichts promoviert worden, so ist sie von der Prüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung befreit. In diesem Fall wird das Ergebnis in der Allgemeinbildung für die Berechnung der Gesamtnote nicht mitgezählt.

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:

- Position 1: Betriebsorganisation
- Position 2: Gästebetreuung
- Position 3: Verkauf
- Position 4: Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung

Qualifikationsbereich Berufskennnisse:

- Position 1: Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation
- Position 2: Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik
- Position 3: Lebensmittel- und Getränkekunde
- Position 4: Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf, Zweite Sprache

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht (Erfahrungsnote):

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 6. 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 Qualifikationsbereichs 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:

- Berufliche Praxis (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	Position 1: Betriebsorganisation Position 2: Gästebetreuung Position 3: Verkauf Position 4: Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung	40 %
Berufskennnisse schriftlich	Position 1: Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation Position 2: Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik Position 3: Lebensmittel- und Getränkekunde	20 %
mündlich	Position 4: Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf, Zweite Sprache	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20 %
Allgemeinbildung schriftlich	(gem. Rahmenlehrplan BBT)	20 %
Erfahrungsnote		

4. Praktische Arbeiten

4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

mögl. Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen
8.00 – 8.30	30 Min.	Begrüssung und Erklären der Aufgaben	Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen
8.30 – 9.15	45 Min.	Tischdecken Serviettenfalten	Decken von zwei Tischen 2 x 2er (oder 3 + 1) Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten
9.15 – 10.15	45 Min. (3 x 15 Min. + je 5 zum Aufräumen)	Fertigung von Speisen	3 Arbeitsposten: - Brot, Butter, Salat, - Vorspeisenteller (Antipasti) - Amuse-bouche
10.15 – 10.30	(15 Min.) nicht bewertet	Kasseninstruktion und Servicebesprechung mit KandidatInnen	
10.30 – 11.15	30 Min. (+15 Min. Pause)	Essen: KandidatInnen (+ExpertInnen)	
11.15 – 11.45	30 Min. (15 Fertigung / 15 Service)	Vorbereiten und Servieren des Aperitifs	Unabhängigen Gästen zwei selbst kreierte Cocktails servieren, dazu selbst hergestellte Amuse-bouche ab Platte
11.45 – 12.00	15 Min.	Mise en place-Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.
12.00 – 15.00	mind. 150 Min. bis max. 180 Min.	Gäste empfangen und Bedienen	4-Gang Menü, à la carte Spezialgerichte in die Karte integriert / erweiterte Menagen / 1 Hauptgang mit Gueridon-Service
		Rechnungsstellung / Inkasso	Bargeldloses Inkasso
15.00 – 15.15	(15)	<i>PAUSE</i>	
15.15 – 16.00	45 Min.	Instruktion an KandidatInnen Einzelarbeiten Ab-, Auf- und Einräumen	Anhand von Checklisten / Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen (KandidatInnen erledigen unterschiedliche Arbeiten)
TOTAL	330 – 360 Min.		

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

Hinweis: Die zeitliche Planung ermöglicht es, an einem Tag auch zwei Durchgänge mit zwei separaten Teams praktisch durchzuführen.

4.2. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Position	UP	Zeit	Aufgabenstellung
Pos 1 Betriebsorganisation	A	45 Min.	2 Gästetische decken / Internationales Grundgedeck (1 x 3 + 1 x 1 / od. 2 x 2) Servietten falten, Mise en place für Gästetisch, Gueridon, Service-Station, Buffets und Verkaufsstation herrichten Buffet / Office servicebereit erstellen
	B	45 Min.	Ergänzen/anpassen einer Tischdekoration zum Wahl-Thema
	C		Anhand von Checklisten/Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen z.B.: - Küche/Fertigungsstellen bereitstellen - Kaffeemaschinen Reinigung - Office Bereitstellung - Gläser/Besteck Mise en place erstellen - Aperitifstation herrichten - Getränke auffüllen
	(+E)	Bewertung Pos 1+2+4	Ablaufs-Organisation in allen Prüfungsbereichen
Pos 2 Gästebetreuung	A	mind. 150 Min.	Empfang, Begrüssung, Garderobe, Platzierung, Verabschiedung, Auftreten und Haltung
	B	max. 180 Min.	Aufmerksame Betreuung im Service, Angebotspräsentation, Bestellungen aufnehmen und bonieren
	C		Konsumationen bargeldlos abrechnen gemäss Kassenbonierung
	(+E)		
Pos 3 Verkauf	A	integriert in Pos 2	Empfehlung, Beratung, (Zusatz-)Verkauf von Speisen und Getränken gemäss Auswahl oder Angebotskarten
	B		Aperitif, Wein, Mineral, Bier, Kaffee, Tee, Spirituosen
	C		Kommunikation, Mimik, Gestik, Umgangssprache
Pos 4 Speisen und Getränkeausgabe, Fertigung	A	beurteilt in	Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung
	B	Pos 2 und 3	Speiseservice (-Regeln und -Techniken)
	C	(15 Min. aus Pos 2)	Getränkesservice (-Regeln und -Techniken)
	D	45 Min. (3x15 Min.)	Fertigen von Speisen: (wird generell nicht am Tisch bewertet) Schneiden, zerlegen, portionieren, garnieren, anrichten Brot, Salat, Cakes, Kuchen, Torten, Müesli, Fruchtsalat Amuse-bouches, kalte Vorspeisen, (Antipasti, Pastete, Terrine), Cocktails, Dips, Grund-Saucen verfeinern, Käseauswahl
	(+E)	(15 Min. aus Fertigung)	Fertigen von Getränken: Aperitifs mit und ohne Alkohol (auch vor dem Gast), Säfte, Longdrinks, Cocktails inklusive Dekorationen
Total		330 – 360 Min.	

5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

5.1. Schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos 1	60 Min.	
Betriebswirtschaft	20 Min.	- Betriebswirtschaft, Grundbegriffe, Kennwerte
Betriebsorganisation	40 Min.	- Betriebsorganisation - Instruktionsfragen zu Bedienungsanleitungen, Maschinen und Geräte
Pos 2	45 Min.	
Hygiene	15 Min.	- Persönliche, Betriebliche, Lebensmittel
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	15 Min.	- Branchenlösungs-Ordner
Werterhaltung und Logistik	15 Min.	- Pflege von Materialien, Utensilien - Warenbewirtschaftung & Warenfluss
Pos 3	60 Min.	
Lebensmittel- und Getränkekunde	30 Min.	- Warenkunde, Lagerung, Zubereitungsarten, Vorschriften
	30. Min.	- Herstellung, Herkunft, Harmonie zu Speisen, Vorschriften
TOTAL	165 Min.	

5.2. Mündlich *

Pos 4		
Gästebetreuung und Verhalten	20 Min.	- Wirkung, Auftreten, Verhalten - Umgangsformen, Regeln - Gästebedürfnisse erkennen - Mahlzeitenarten (Frühstück, Lunch, Diner) - Serviceformen, Serviceregeln - Kommunikation mit den Gästen - Fachgespräch über einen Eintrag aus der Lerndokumentation, oder ein vertieftes Fachgespräch über ein Teilgebiet.
Verkauf	20 Min.	- Reservationen für Bankette, Anlässe - Tisch- und Raumreservierungen - Verkaufsförderungsmassnahmen vorschlagen - Reklamationen, heikle Situationen meistern - Dienstleistungen Betrieb erklären
Zweite Sprache	20 Min.	- Von der Begrüssung bis zur Verabschiedung - Prüfungsgespräch am Objekt, Material, Gegenständen - Menüübersetzung, Fachbegriffe, Vocabulaire
TOTAL	60 Min.	

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Die Lerndokumentation ist im Qualifikationsbereich Berufskennnisse mündlich einzusetzen.

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.

Praktische Arbeiten / Qualifikationsverfahren / REFA EFZ / Aus dem Rezeptkatalog

Fertigung Küche: 1 = fertigen, 2 = schneiden/teilen/portionieren, 3 = anrichten

Salate: (+ Saucen):	Blatt, Gemüse, Gemischte, Assortierte [Eigenwahl oder nach Rezept]	1 + 2 + 3 1 + 3
Salatvariationen:	mit Geflügelbrust, Rauffisch, Pilze	1 + 2 + 3
Lachs:	geräucht, Graved-Lax	2 + 3
Pastete/Terrine/Galantine:	Fleisch, Fisch, Gemüse, Pilz	2 + 3
Gemügesticks: (+ Saucen):	mit 2 Dipp-Saucen zum Apéro [Eigenwahl oder nach Rezept]	1 + 2 + 3 1 + 3
Amuse bouche:	Ei, Käse, Fleisch, Spargeln, Sellerie, Pilz	1 + 2 + 3
Cocktail:	Meerfrüchte, Grapefruit, Früchte, (Zitrus, exotische)	1 + 2 + 3
Tatar:	Gemüse, Lachs, Tomaten (getrocknet), Rind (Kühlung gewährleisten)	1 + 3
Mousses salzig:	Avocado, Schinken, Thon, Tomate	2 + 3
Trockenfleisch: [Antipasti]	VS, GR, (Rohschinken, Salami) Garnituren	2 + 3 2 + 3
Braten:	Schwein, Kalb, Rind, Lamm	2 + 3
Käse:	Schweiz, Extrahart, Hart, Halbhart, Weich, Frisch	2 + 3
Kuchen/Torten/Cakes:		2 + 3
Mousses süß:	Schokolade, Beeren, Früchte	2 + 3
Parfaits:	(Halbgefrorenes)	2 + 3
Früchte:	Grapefruit, Orange und Fruchtsalat	(2) + 3

Ein Hauptgang wird vom Gueridon geschöpft; zu empfehlen ist das Passieren von Saucen, erweiterten Menagen und/oder Beilagen. Nachservice wo möglich anbieten.

Schöpfgerichte:

Fleisch/Fisch/Gemüse: Gulasch / Ragout / Voressen / Gemüse

Grundsätzlich können alle Gerichte geschöpft werden!

Fertigung Getränke:

Mögliche Varianten aus dem Rezeptkatalog:

Alle Getränke aus dem Getränke-Katalog können vorkommen (Shaker, Mixer, Mix-glas, im Glas) dazu die traditionellen Apéro-Getränke aus jeder Gruppe (Anis, Bitter, Wermut, Südweine, ohne Alkohol, Wein usw.)