



# Wegleitung

für das  
Qualifikationsverfahren 2019

## Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter EBA

## Inhaltsverzeichnis

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsangestellte / Restaurationsangestellter (Auszüge)	3
Bildungsplan (Auszug)	4
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	5
Informationen zur Fertigung	6
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	7
Aufgabenbeispiele Berufskennnisse und wichtiger Hinweis	9
Fragen und Auskünfte	10

Diese Wegleitung und alle anderen Dokumente finden Sie unter  
[www.hgf-ag.ch](http://www.hgf-ag.ch) - QV – Downloads

# **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

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

<sup>2</sup> 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.

d. Allgemeinbildung

Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach Artikel 11.

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> 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

<sup>1</sup> Die Wiederholung der Qualifikationsverfahren richtet sich nach Artikel 33 BBV.

<sup>2</sup> 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 Berufskennnisse 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 Berufskennnisse:**

- 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:**

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

## 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
- 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

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

## **Fertigung Speisen**

**Fertigung Küche** (bedeutet: schneiden, erhitzen, wärmen, dekorieren, anrichten, servieren)

Mögliche Varianten: (teils auch als Kandidaten-Essen möglich)

Kalte Gerichte:

- Sandwiches, belegte Brötchen, Amuse-bouche (z.B.: Lachs, Spargeln, Schinken, Salami, Eier)
- Kalte Teller/Platten (z.B.: Salat, Käse, Rauchfleisch)
- Gefüllte Avocados, Tomaten (z.B.: Thon, Salat, Poulet, Hüttenkäse)
- Gemüse-Dips mit Saucen  
(z.B.: Mayonnaise, Tartar, Cocktailsauce, Vinaigrette, Meerrettichschaum)
- Cocktail (z.B.: Geflügel, Pilze, Meeresfrüchte)
- Fleisch, Geflügel, Fisch und Käse (tranchieren / zerlegen / portionieren)
- Rauchlachs schneiden, Pastete aufschneiden
- Einfache Süßspeisen, -Dessertbuffet  
(z.B.: Fruchtsalat, Früchte-Cocktails, Eisbecher, Kuchen)
- Birchermüesli

Warme Gerichte:

- Am QV werden keine warmen Speisen zubereitet

## **Fertigung Getränke**

**Fertigung Getränke** (bedeutet: zubereiten, mischen, mixen, dekorieren, servieren)

Getränke:

- Aperitif
- Cocktails (mit / ohne Alkohol)
- Kaffeespezialitäten

## 4. Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten

### 4.1. Möglicher zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

Möglicher Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen	
VOR 08.15h		Eintreffen Kandidaten Umziehen		
08.15 – 08.45	(30 Min.*)	Begrüßung und Erklärung Tagesablauf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausfüllen der Prüfungsunterlagen</li> <li>• Besichtigung der Prüfungsräume</li> <li>• Abgabe der Prüfungsunterlagen</li> </ul>	Vorbereitung
08.45 – 09.00	(15 Min.*)	Persönliche Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Selbststudium der Aufgaben</li> </ul>	
09.00 – 10.00	60 Min.	Tischdecken Serviettenfalten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Falten von 7 Serviettenformen</li> <li>• Decken von 4er Tisch</li> <li>• 3 Gang Menü anhand Menüvorgabe, inkl. Gläser Tischdekoration nach Vorgabe</li> </ul>	Praktische Arbeit
10.00 – 10.15	(15 Min.*)	Pause		
10.15 – 11.00	45 Min.	Fertigung von Speisen (35 Min.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen Sie mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Speisen eine Vorspeiseplatte für 4 Personen und Amuse-Bouches zum Apéro</li> </ul>	
		Fertigung von Getränken (10 Min.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erstellen Sie mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Zutaten einen alkoholfreien Drink für 2 Personen</li> </ul>	
11.00 – 11.30	(30 Min.*)	Essen: Kandidat/-innen (+Expert/-innen)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BZU Mensa</li> </ul>	
11.30 – 12.00	(30 Min.*)	Servicebesprechung Kasseninstruktion Schlussarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tisch eröffnen</li> <li>• Mise-en-place fertigstellen</li> <li>• Angebote prüfen</li> </ul>	Mittagsservice
12.00 – 14.15	135 Min.	Gästekbetreuung Beratung und Verkauf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apéro zubereiten und servieren</li> <li>• Vorspeisenplatte anbieten</li> <li>• Service vom Hauptgang</li> <li>• Service von Süßspeise / Dessert</li> </ul>	
14.15 – 14.30	(15 Min.*)	Rechnungsstellung und Inkasso Pause	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bargeldloses Inkasso</li> <li>• Gästeverabschiedung</li> </ul>	
14.30 – 14.45	15 Min.	Werterhaltung Einzelarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialkunde / Reinigung Kandidat/-innen erledigen unterschiedliche Arbeiten</li> </ul>	Abschlussarbeiten
14.45		Ab-, Auf- und Einräumen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich</li> </ul>	
<b>TOTAL</b>	<b>255 Min.</b>			* zählt nicht als Prüfungszeit

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

### 4.3. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Position	UP	Zeit	Aufgabenstellung
<b>Pos. 1</b> Betriebsorganisation	a b c	<b>60 Min.</b>  Integriert in Pos 1a	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Tisch decken für ein 3-Gangmenu</li> <li>• Alternatives Verkaufsangebot abklären</li> <li>• Organisation / Service- und Angebotsbesprechung</li> <li>• Servietten falten, Gesamteindruck des Tisches (Dekor)</li> </ul>
<b>Pos. 2</b> Gästebetreuung und Verhalten	a b c	<b>135 Min.</b> Inkl. Pos. 4 Verkauf	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Empfang, Begrüssung, Garderobe, Platzierung, Verabschiedung, Auftreten und Haltung</li> <li>• Betreuung im Service, Angebot präsentieren, Bestellungen aufnehmen und bonieren, Aufmerksamkeit</li> <li>• Konsumationen bargeldlos abrechnen gemäss Bonierung</li> </ul>
<b>Pos. 3</b> Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung  <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fertigung von Speisen siehe Anhang</li> <li>• Fertigung von Getränken siehe Anhang</li> </ul>	a b c	<b>45 Min.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Speiseservice (Technik und Regeln)</li> <li>• Getränkeservice (Technik und Regeln)</li> </ul>
<b>Pos. 4</b> Verkauf	a b c	Integriert in Pos. 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratung von Speisen</li> <li>• Beratung von Getränken</li> <li>• Kommunikation, Mimik, Gestik, Umgangssprache</li> <li>• Getränkeservice (Technik und Regeln)</li> <li>• Fertigen von Speisen und Getränken (auch vor dem Gast)</li> </ul>
<b>TOTAL</b>		<b>255 Min.</b>	inkl. Werterhaltung



## 5. Aufgabenbeispiele Berufskennnisse

### 5.1 Schriftlich

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

### 5.2 Mündlich\*

Position	Zeit	Aufgabenstellung
<b>Pos. 3</b> Gästebetreuung und Verhalten  Verkauf	<b>40 Min.</b> 20 Min. (Pause 10 Min.) 20 Min.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf</li><li>• Werterhaltung: Maschinen und Geräte, Materialien</li></ul>
<b>TOTAL</b>	<b>40 Min.</b>	

\* Das Prüfungsgespräch wird fachübergreifend durchgeführt.

Die Lerndokumentation kann im Qualifikationsbereich Berufskennnisse mündlich eingesetzt werden.



Zu jeder Prüfung muss ein **amtlicher Ausweis** mitgebracht und vorgezeigt werden!  
**Ohne Ausweis keine Prüfung!**

Ein amtlicher Ausweis ist ein Pass, eine ID, ein Führerausweis oder ein Ausländerausweis.  
SBB-Abos, Krankenkassen-, Kreditkarten, o.ä. werden NICHT akzeptiert.

## Fragen und Auskünfte

Für Fragen und Auskünfte stehen Ihnen Ihre Berufsschullehrer, die üK-Instruktorin und das Sekretariat von Hotel & Gastro formation Aargau zur Verfügung.

## Herausgeber dieser Wegleitung

Hotel & Gastro formation Aargau  
Bildungszentrum BZU  
Suhrenmattstrasse 48  
5035 Unterentfelden

Tel. 062 737 90 40  
info@gastroaargau.ch  
www.hgf-ag.ch

Änderungen und Anpassungen bleiben vorbehalten. Massgebend ist immer das persönliche Aufgebot.

**Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und Glück  
für das Qualifikationsverfahren!**

**Der Chefexperte und die Fachexperten**



Urs Kohler  
Chefexperte Gastroberufe Kanton Aargau



Claudia Mürner  
Leiterin Administration Berufliche Grundbildung