



Wegleitung

für das
Qualifikationsverfahren 2019

**Restaurationsfachfrau /
Restaurationsfachmann EFZ**

Inhaltsverzeichnis

Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann (Auszüge)	3
Bildungsplan (Auszug)	4
Gewichtung der Qualifikationsbereiche	5
Informationen zur Fertigung	6
Qualifikationsbereich Praktische Arbeiten	7
Aufgabenbeispiele	8
Qualifikationsbereich Berufskennntnisse	9
Wichtiger Hinweis, Fragen und Auskünfte	10

Diese Wegleitung und alle anderen Dokumente finden Sie unter
www.hgf-ag.ch - QV – Downloads

1. Verordnung über die berufliche Grundbildung **Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann** **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 sowie Fertigung.
- b. **Berufskennnisse**
Die Abschlussprüfung dauert ca. 4 Stunden. Davon ist 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.
- 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 Berufskennntnisse doppelt gewichtet.
- ² Hat eine lernende Person die Berufsmaturitätsprüfung bestanden oder ist sie definitiv in 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:

- | | |
|--------|---|
| Pos. 1 | Betriebsorganisation |
| Pos. 2 | Gästebetreuung |
| Pos. 3 | Verkauf |
| Pos. 4 | Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung |

Qualifikationsbereich Berufskennntnisse:

- | | |
|--------|---|
| Pos. 1 | Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation |
| Pos. 2 | Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik |
| Pos. 3 | Lebensmittel- und Getränkekunde |
| Pos. 4 | Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf, zweite Sprache |

Das Prüfungsgespräch soll fächerübergreifend durchgeführt werden.

Qualifikationsbereich Berufskundlicher Unterricht:

Die Note basiert auf dem Mittel der Semesternoten vom 1. – 6. Semester der Berufsfachschule bzw. vom interkantonalen Fachkurs und wird auf eine halbe oder ganze 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
- 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	Pos. 1 Betriebsorganisation Pos. 2 Gästebetreuung Pos. 3 Verkauf Pos. 4 Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung	40%
Berufskennnisse schriftlich	Pos. 1 Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation Pos. 2 Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Werterhaltung, Logistik Pos. 3 Lebensmittel- und Getränkekunde	20%
mündlich	Pos. 4 Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf, zweite Sprache	
Berufskundlicher Unterricht	Erfahrungsnote	20%
Allgemeinbildung schriftlich	(gem. Rahmenlehrplan BBT)	20%
Erfahrungsnote		

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-bouches
(z.B.: Lachs, Spargeln, Schinken, Salami, Eier)
- Kalte Teller (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

Zeitlicher Ablauf Praktische Arbeiten

Ablauf	Zeit	Arbeiten	Erklärungen	
VOR 8.00		Eintreffen der Kandidaten Umziehen	<ul style="list-style-type: none"> • Ausfüllen der Prüfungsunterlagen • Gesundheitsfrage • Besichtigung der Prüfungsräume • Abgabe der Prüfungsunterlagen 	Vorbereitung
08.00 - 08.30	30 Min	Begrüßung und erklären der Aufgaben		
08.30 – 08.45	(15 Min)*	Persönliche Vorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Selbststudium der Aufgaben 	
08.45 - 09.30	45 Min	Tischdecken Serviettenfalten	<ul style="list-style-type: none"> • Falten von 7 Serviettenformen • Decken von zwei 2er-Tischen nach Vorgabe • Tischdekoration nach Vorgabe 	Praktische Arbeit
09.30 - 10.30	60 Min <i>inkl. aufräumen</i>	Fertigung von Speisen	3 unterschiedliche Arbeitsposten: <ul style="list-style-type: none"> • Kalte Gerichte / Kalte Teller • Amuse- bouches 	
10.30 – 11.00	30 Min	Servicebesprechung Kasseninstruktion	mit Kandidaten Tisch eröffnen etc.	
11.00 - 11.30	(30 Min)*	Essen Kandidaten/Innen (<i>und</i> Experten/Innen)	BZU Mensa / Küche Suppe/ selbst gefertigte Gerichte, 1 Getränk/1 Kaffee/Tee	
11.30 - 12.00	30 Min <i>15 Fertigung 15 Service</i>	Apéro-Service an Stehtischen inkl. aufräumen	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail und Apéro-Getränke zubereiten und servieren • Amuse- bouches dazu servieren 	Mittagsservice
12.00 - 12.15	(15 Min)*	MEP-Schlussarbeiten	Mise en place fertigstellen	
12.15 - 14.45	150 Min	Gäste empfangen und bedienen	<ul style="list-style-type: none"> • à la carte Service • Spezialgerichte in der Karte integriert / erweiterte Ménagen 	
14.45 - 15.00	(15 Min)*	Rechnungsstellung / Inkasso Pause	<ul style="list-style-type: none"> • Bargeldloses Inkasso • Gästeverabschiedung 	
15.00 - 15.45	45 Min	Werterhaltung Einzelarbeiten	<ul style="list-style-type: none"> • Materialkunde/Reinigung (Kandidat/Innen erledigen unterschiedliche Arbeiten) • Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich 	Abschlussarbeiten
TOTAL	390 Min	* zählt nicht als Prüfungszeit		

4.2. Aufgabenbeispiele praktische Arbeiten

Position	UP	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 1 Betriebsorganisation	a	45 Min.	Gästetisch decken für 4 Gang-Folgen, mit mind. 2 Weinen und Mineralwasser Servietten falten, Mise en place für Gästetisch, Guéridon, 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.: <ul style="list-style-type: none"> • Küche/Fertigungsstellen bereitstellen • Kaffeemaschinen Reinigung • Office Bereitstellung • Gläser/Besteck Mise en place erstellen • Aperitif-Station herrichten • Getränke auffüllen
	(+e)	Bewertung Pos. 1+2+4	Ablaufs-Organisation in allen Prüfungsbereichen
Pos. 2 Gästekbetreuung	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 Kassen-Bonierung
	(+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 Pos. 2 und 3	Speisen- und Getränkeausgabe, Fertigung
	b		Speiseservice (-Regeln und -Techniken)
	c	(15 Min. aus Pos. 2)	Getränkesservice (-Regeln und -Techniken)
	d	60 Min.	Fertigen von Speisen
	(+e)	(15 Min. aus Fertigung)	Fertigen von Getränken: Aperitifs mit und ohne Alkohol (auch vor dem Gast), Bowlen, Säfte, Longdrinks, Cocktails inklusive Dekorationen
TOTAL		360 Min.	

5. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

5.1 Schriftlich

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 1	60 Min.	
Betriebswirtschaft	20 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebswirtschaft, Grundbegriffe, Kennwerte
Betriebsorganisation	40 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Betriebsorganisation • Instruktionsfragen zu Bedienungsanlagen, Maschinen und Geräte
Pos. 2	45 Min.	
Hygiene	15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Persönliche, Betriebliche, Lebensmittel
Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz	15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Branchenlösungen-Ordner
Werterhaltung und Logistik	15 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Pflege von Materialien, Utensilien • Warenbewirtschaftung & Warenfluss
Pos. 3	60 Min.	
Lebensmittel- und	30 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Warenkunde, Lagerung, Zubereitungsarten, Vorschriften
Getränk Kunde	30 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Herstellung, Herkunft, Harmonie zu Speisen, Vorschriften
TOTAL	165 Min.	

5.2 Mündlich*

Position	Zeit	Aufgabenstellung
Pos. 4		
Gästekbetreuung und Verhalten	ca. 10 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • 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	ca. 20 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • Reservationen für Bankett, Anlässe • Tisch- und Raumreservierungen • Verkaufsförderungsmassnahmen vorschlagen • Reklamationen, heikle Situationen meistern • Dienstleistungen im Betrieb erklären
Zweite Sprache	20 Min.	<ul style="list-style-type: none"> • von der Begrüssung bis zur Verabschiedung • Prüfungsgespräch am Objekt, Material, Gegenständen • Menüübersetzung, Fachbegriffe, Vocabulaire
TOTAL	50 Min.	

* 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 Untereentfelden

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