



**Informationsbroschüre zu den Abschlussprüfungen im Kanton Basel  
Restaurationsangestellte/r  
2022**



**Viel Glück auf dem Weg  
zu ihrem erfolgreichen Abschluss  
als Restaurantangestellte/r mit eidgenössischem Berufsattest EBA**

*Ihre Chefexpertin*

**Sandra Bettoni - Lanz**



## Geschätzte Lernende

Ihre Ausbildungszeit geht mit grossen Schritten dem Ende entgegen. Ein guter Abschluss dieser wichtigen Lebensphase wird Sie mit Glück erfüllen und Ihnen Stolz und eine gute Portion Selbstbewusstsein auf den beruflichen Lebensweg mitgeben.

Wir freuen uns auf einen gelungenen, fairen und objektiv beurteilten Abschluss, bei dem sie die Gelegenheit haben ihr berufliches Können unter Beweis zu stellen.

Diese Broschüre wird Ihnen die nötigen Informationen für die Schlussqualifikation aufzeigen und die Vorbereitung erleichtern.

## Pünktlichkeit:

Es ist besonders wichtig, **pünktlich** zu den angegebenen Prüfungsterminen zu erscheinen. Bei Zuspätkommen können Sie von der jeweiligen Prüfung ausgeschlossen werden. Bei kurzfristiger Prüfungsabmeldung (ausser Krankheitsfall) oder unentschuldigtem Fernbleiben, werden Ihnen die entstandenen Kosten verrechnet. Im Krankheitsfall muss dem Chefexperten ein Arztzeugnis zugestellt werden.

## Hinweis zu COVID 19

Falls Sie unmittelbar vor der Prüfung positiv auf das Virus getestet werden, melden sie sich umgehend telefonisch und senden sie die kantonale Verfügung. Falls sie von einer Quarantäne betroffen sind, gilt die gleiche Vorgehensweise.

**Telefonische Notfallnummer: Sandra Bettoni 079 412 86 82**

## Prüfungsvorbereitung:

Verschiedene Hinweise und Beispiele werden es Ihnen ermöglichen, einen praktischen Prüfungsablauf zu üben, um auch der eventuell vorhandenen Prüfungsangst oder den Unsicherheiten entgegen zu wirken.

Während der Durchführung sollte der Berufsbildner oder die Berufsbildnerin die Arbeiten des Lernenden überwachen und beurteilen. Bei Fragen ist der Chefexperte, jederzeit für Auskünfte bereit.

Wir wünschen Ihnen viel Erfolg!



## Verantwortliche Stellen

### Lehrabschlussprüfungen

#### Gewerbe, Industrie, Dienstleistungen

Herr Reto Baumgartner

Prüfungsleiter

Postfach 332

4010 BASEL

Tel. 061 227 50 05

### Chefexperte

Sandra Bettoni

Eidg. dipl. Restaurationsleiterin

Affolternstrasse 28

8105 Regensdorf

[Sandra.bettoni@outlook.com](mailto:Sandra.bettoni@outlook.com)

## Prüfungsdaten und Prüfungsorte

### Berufskennnisse schriftlich

**Montag, 23. Mai 2022**

**8.00 Uhr bis ca.11.00 Uhr**

Allgemeine Gewerbeschule, Vogelsangstrasse 15, 4058 Basel

3.Stock – E 326

Tel. 079 412 86 82

### Praktische Prüfung

**Mittwoch 8.Juni oder Donnerstag 9.Juni 2022**

AZ Gastro Baselland, Grammetstrasse 18 4410 Liestal

Tel. 061/ 921 36 96 Fax 061 921 33 45

Gemäss



## Schriftliche Prüfung

Die Berufskennnisse schriftlich werden in 3 unterschiedlichen Prüfungsteilen aufgeteilt

Prüfungsteil 1	40 Minuten	Bankettservice
Prüfungsteil 2	40 Minuten	Im Restaurant
Prüfungsteil 3	40 Minuten	Getränkebuffet

**Die untenstehenden Positionen mit der entsprechenden Gewichtung werden auf alle 3 Prüfungsteile aufgeteilt.**

**Position 1 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:**

- a1 Ambiente für das Tagesgeschäft und Anlässe vorbereiten.
- a2 Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.
- a3 Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.
- a4 Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten sowie in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.
- a5 Direkte Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten.
- a6 Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.

**Position 2 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 60 % gewichtet:**

- b1 Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.
- b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
- b3 Getränke gemäss Vorgaben herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.
- b4 Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.
- c1 Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.
- c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
- c3 Speisen gemäss den betrieblichen Anforderungen anrichten, präsentieren und servieren.
- c4 Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

**Position 3 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:**

- d1 Reservationssysteme anwenden.
- d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
- d3 Die technische Infrastruktur nutzen.
- d4 Vorgaben der Betriebsorganisation berücksichtigen.
  
- e1 Warenbestände prüfen und Waren bewirtschaften.
- e2 Sich an den Nahtstellen absprechen.
- e3 Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.
- e4 Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.
- e5 Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material durchführen.



## Praktische Prüfung

Während den „Überbetrieblichen Kursen“ haben Sie sich mit den Räumlichkeiten Ihres Prüfungsortes, im Ausbildungszentrum der Gastro Baselland, bereits vertraut gemacht.

### Zur praktischen Prüfung sind mitzubringen:

#### **Tenü:**

- Gepflegte Erscheinung
- Gute Schuhe
- Betriebskleidung (ausgenommen T-Shirt und Jeans) oder Schwarze Hose /Jupe, weisse Bluse, Hemd oder weisses Poloshirt in zweifacher Ausführung

#### **Hilfsmittel:**

- Swiss- Skills Book, Menüvorschläge und persönliche Notizen dürfen vor Arbeitsbeginn und während den Pausen, verwendet werden

#### **Serviceausrüstung:** (ohne Wechselgeld)

- Korkenzieher
- Table Crawler
- Streichhölzer
- Kugelschreiber

#### **Besammlung:**

- Praktische Prüfung: um **07.45 Uhr** umgezogen im Pausenrestaurant



## Tagesablauf

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen
08.30 – 09.15	(45 Min.)	Begrüssung und Erklären der Aufgaben	Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen Info zum Prüfungsablauf
09.15 – 10.00	<b>45 Min.</b>	Gäsetisch für 4 Personen decken	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gäsetisch mit dem internationalen Grundgedeck aufdecken</li> <li>Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten</li> </ul>
10.00 – 10.30	(30 Min.)	Infos, Menübesprechung, Vorbereitung auf das Angebot	Info zum weiteren Ablauf Gäsetisch decken, Ablauf Mittagsservice
10.30 – 11.15	(45 Min.)	Pause	Mittagessen und Pause
11.15 – 11.30	<b>15 Min.</b>	Mise en place, Buffet erklären	
11.30 – 14.00 Gästeservice	<b>150 Min.</b>	Handeln als Gastgeberin/ Gastgeber  Getränke- und Speiseservice  1. oder 4. Gang Wahlweise als Tellerservice oder andere aufgeführte Serviceart servieren.	Aperitif anbieten, fertigen und servieren  Vorspeisen (Plattenservice mit Anrichten auf Guéridon)  Suppe nach Gästewahl schöpfen und servieren inkl. Mise en place (Nahtstelle Buffet / Küche)  Getränkeservice (Wein, Bier, Wasser, usw.)  Hauptgang auf Teller  Beilage oder Sauce passieren  Süssspeisen und/oder Käse (Tellerservice)  Kaffee und Spirituosen (Voiture)  Rechnungstellung und Inkasso
14.00 – 14.30	<b>30 Min.</b>	Ab-, Auf- und Einräumen	Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidierende erledigen unterschiedliche Arbeiten)
15.00		Abschluss	



## Gästetisch decken

Zeit: 45 Minuten

### Tisch decken

- Decken Sie den Ihnen zugeteilten Tisch mit dem internationalen à la carte-Grundgedeck, für **4 Personen** auf.
- Bestecke, Gläser polieren
- Halten Sie die Regeln zum Tische decken ein.

### Servietten

- Falten Sie für Ihre Gäste **4 identische** Serviettenfaltformen. Die Formen sollten einen mittleren Schwierigkeitsgrad aufweisen. (z.B. Dschunke/Schiffchen/Fächer mit Ständer/Lilie/ Doppelter Stern etc.)
- Falten Sie eine Artischocke als Untersatz
- Falten Sie eine Bestecktasche
- In Falten Sie ein Hemd für die Rechnungspräsentation

### Vorbereiten des Servicetisches

- 1 Bestecktasche mit **5 Vorlegebestecken**
- 1 Unterteller mit Papierservietten (Für schmutzige Vorleger)
- 2 Getränkeuntersätze
- 4 Menükarten
- 1 Getränkekarte
- 3 Servicetücher (2 Rote-1 Blaues)
- Persönliche Ausrüstungsgegenstände (ohne Wechselgeld)

**Drop Stop dürfen nicht verwendet werden.**

Zum Nachdecken der Gedecke werden alle Gegenstände im Office direkt geholt.

### Tischdekoration

- Schmücken Sie Ihren Gästetisch festlich, mit den Ihnen zur Verfügung stehenden Materialien.

### Ihre Expertinnen und Experten bewerten folgende Punkte:

- Präsentation / Exaktheit
- Vollständigkeit
- Sauberkeit / Hygiene
- Arbeitsweise / Handlungskompetenz
- Rationell / überlegt
- Zeiteinteilung
- Gesamteindruck



## Kasseninstruktion und Servicebesprechung

Zeit: 30 Minuten

### Angaben zum Speisen – und Getränke Angebot

Halten Sie die für Sie wichtigen Informationen bei der Servicebesprechung **schriftlich** fest.

- Die Prüfungsleitung informiert Sie über das Speisen – und Getränkeangebot
- Der Küchenchef orientiert Sie über die Anrichtearten der Gerichte.
- Falls Sie organisatorische oder Ablauf-Fragen haben, stellen Sie diese.
- Es werden keine Fachfragen beantwortet.

### Kasseninstruktion

Über die Bedienung der Kasse sind Sie während den Überbetrieblichen Kursen geschult worden.

Am Prüfungstag werden Sie über die Programmierung der Speisen und Getränke und zum aktuellen Tagesangebot informiert.





### Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung

Zeit: 150 Minuten

Vor dem Gästeempfang haben Sie für Ihre persönliche Vorbereitung, 15 Minuten zur Verfügung. Stellen Sie Brot und Butter bereit. Öffnen Sie den Tisch auf der Kasse.

#### Handeln als Gastgeber

##### Empfang/Begrüssung/Platzieren der Gäste

- Sie begrüssen und empfangen ihre Gäste.
- Sie nehmen den Gästen die Garderobe ab
- Sie platzieren ihre Gäste.
- Sie stellen sich ihren Gästen vor

##### Gästebetreuung

- Achten Sie auf Ihr persönliches Erscheinungsbild
- Seien Sie aufmerksam am Gästetisch
- Gesamteindruck – Freundlichkeit – Ausstrahlung -Gästekommunikation

##### Bestellungsaufnahme

- Auf dem Bestellblock muss ein Plan mit der Bestellungsaufnahme erstellt werden.
- Die Bestellungen werden auf der Kasse boniert und abgerufen.

##### Verabschiedung

- Sie bedanken und verabschieden sich bei Ihren Gästen.
- Sie händigen den Gästen ihre Garderobe aus
- Sie begleiten die Gäste zum Ausgang

#### Getränkesservice

##### Servieren der Getränke

- Sie empfehlen und verkaufen Getränke zum Aperitif/Zu den Vorspeisen, dem Hauptgang, den Süssspeisen etc.
- Sie bereiten die Getränke gemäss Gästebestellung zu.
- Sie halten die Rezepturen ein. (Gläser, Masse etc.)
- Sie erstellen passende Garnituren
- Sie empfehlen immer Alternativen im Flaschenbereich und Offenausschank
- Den Digestifservice tätigen sie mit der Voiture



## Speiseservice

Den Gästen wird ein 4-Gänge Business-Lunch serviert.

- Sie beraten die Gäste und empfehlen anhand der Menükarte.
- *Kalte Vorspeise/Suppe/Warme Vorspeise* – (Zwei Gänge)  
*Tellerservice*  
Verwenden dazu die vorgegebenen Servicearten Hauptgang mit Alternative  
*Tellerservice mit Beilagen à part vorlegen*
- Dessert oder Süßspeise  
*(Plattenservice/Guèridonservice)* Informationen dazu erhalten sie an der Servicebesprechung)

**Generell müssen alle Empfehlungen, mit passenden Umschreibungen, geeigneter Satz Wahl, aktivem Verkauf, Herkunft der Produkte angereichert sein dies gilt sowohl für den Getränke- als auch Speiseservice**

## Betriebswirtschaftliche Aspekte

### Kassawesen / Konsumationsabrechnung

- Tippen Sie sämtliche Konsumationen (Keine Ware ohne Bon!)
- Es gelten die aufgeführten Preise in den Angebotskarten.
- Sie präsentieren den Gästen die Rechnung.
- Sie führen das Inkasso der Konsumationen bei den Gästen durch.

***Rechnung, Bestellblock und Rechnung sind den Experten abzugeben.***

### Reinigung

- Laufende Reinigung und Umgang mit Materialien
- Endreinigung der eigenen Station und Gästeräumlichkeiten

**Ihre Expertinnen und Experten bewerten folgende Punkte:**

- Präsentation / Exaktheit
- Vollständigkeit
- Sauberkeit / Hygiene
- Arbeitsweise / Handlungskompetenz
- Serviceregeln/passende Gläser
- Rationell / überlegt
- Zeiteinteilung
- Empfehlung und Beratung von Getränken und Speisen inklusive Alternativen
- Aufbau des Verkaufsgesprächs
- Zusatzverkäufe
- Gesamteindruck – Auftreten - Freundlichkeit
- Richtiges Ausfüllen der Bestellformulare
- Korrektes Tippen auf der Kasse
- Gästerechnung und Präsentation
- Einkassieren (Bargeldlos)



## Gewichtung aller Qualifikationsbereiche

### Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

#### Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote

#### Positionen

**Qualifikationsbereich  
Praktische Arbeit als VPA**  
Gewichtung 40 %  
Fallnote

**Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber**  
Gewichtung 20 %

**Gestalten des Getränkeservice  
Gestalten des Speiseservice**  
Gewichtung 50 %

**Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und  
verkaufsorientierten Prozesse  
Sicherstellen der logistischen Prozesse und  
der Werterhaltung**  
Gewichtung 30 %

**Qualifikationsbereich  
Berufskennnisse**  
Gewichtung 20 %

**Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber**  
Gewichtung 20 %

**Gestalten des Getränkeservice  
Gestalten des Speiseservice**  
Gewichtung 60 %

**Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und  
verkaufsorientierten Prozesse  
Sicherstellen der logistischen Prozesse und  
der Werterhaltung**  
Gewichtung 20 %

**Qualifikationsbereich  
Allgemeinbildung**  
Gewichtung 20 %  
Gemäss Verordnung des SBFJ  
über Mindestvorschriften für  
die Allgemeinbildung

**Erfahrungsnote**  
Gewichtung 20 %

**Note Unterricht in den Berufskennnissen**

Die Gesamtnote wird auf eine  
Dezimalstelle gerundet

In der Bildungsverordnung und im Bildungsplan festgehaltene  
Positionen werden auf ganze oder halbe Noten gerundet

### Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.



Weitere Informationen finden zu den Ausführungsbestimmungen und Dokumente zur Ausbildung finden sie auf [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Detaillierte Speise-Getränkemenüangebote und weiterführende Informationen zum Prüfungsablauf finden sie auf unserer Webseite [www.refa-rean.ch](http://www.refa-rean.ch)