



## Informationsbroschüre zu den Abschlussprüfungen

### im Kanton Basel Restaurationsangestellte/r

2026



**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.

**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 entgegenzuwirken.

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

Marco Fumagalli  
Prüfungsleitung  
Elisabethenstrasse 23  
Postfach 332  
4010 BASEL  
Tel. 061 227 50 40

**Chefexperte**  
Sandra Bettoni  
Eidg. Dipl. Restaurationsleiterin  
Affolternstrasse 28  
8105 Regensdorf  
[sandra.bettoni.lanz@gmail.com](mailto:sandra.bettoni.lanz@gmail.com)  
Mobile: 079 412 86 82





## Prüfungsdaten und Orte

**Schriftliche Prüfung**  
Allgemeine Gewerbeschule Basel  
3. Stock  
Zimmer E 324 - 8.00

**Freitag, 29.05.2026**

Prüfungsteil 1 – 60 Minuten  
Prüfungsteil 2 – 60 Minuten  
Insgesamt 120 Minuten

**Praktische Prüfung**  
Gastro Baselland  
Grammetstrasse 18  
4410 Liestal

**04- 05.06.2026**

Gemäss separaten Aufgebot



## 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 Crumbler
- Streichhölzer
- Kugelschreiber

#### **Besammlung:**

- Praktische Prüfung: um **08.15 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>	Gästetisch für 4 Personen decken	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gästetisch 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 Gästetisch 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)  Getränkесervice (Wein, Bier, Wasser, usw.) Hauptgang auf Teller Beilage oder Sauce passieren Süßspeisen und/oder Käse (Käseservice)  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 kontrollieren und allenfalls 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
- 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 Servietücher (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 und Mittagservice

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

### Getränkeservice

#### Servieren der Getränke

- Sie empfehlen und verkaufen Getränke zu – Aperitif - Vorspeisen, - Hauptgang, - 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/Guéridonservice*) Informationen dazu erhalten sie an der Servicebesprechung)

**Generell müssen alle Empfehlungen, mit passenden Umschreibungen, geeigneter Satzwahl, 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 % Fall  
Note

**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 Berufskenntnisse

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 SBFI  
über Mindestvorschriften für  
die Allgemeinbildung

#### Erfahrungsnote

Gewichtung 20 %

Die Gesamtnote wird auf eine  
Dezimalstelle gerundet

#### Note Unterricht in den Berufskenntnissen

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