



**Informationsbroschüre zu den Abschlussprüfungen
im Kanton Basel Restaurantsangestellte/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

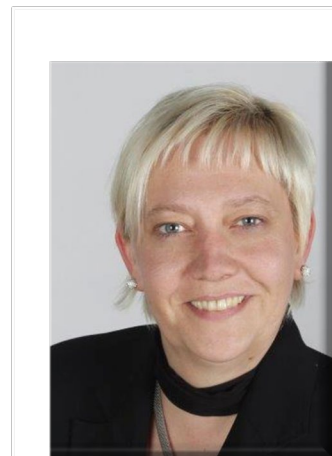
Lehrabschlussprüfungen

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
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	45 Min.	Gäsetisch für 4 Personen decken	<ul style="list-style-type: none">• Gäsetisch mit dem internationalen Grundgedeck aufdecken• Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten
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	15 Min.	Mise en place, Buffet erklären	
11.30 – 14.00 Gästeservice	150 Min.	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) Getränkesservice (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	30 Min.	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 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 und Mittagsservice

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 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/Guèridonservice) 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 Berufskennntnisse

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 Berufskennntnissen

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

Detaillierte Speise-Getränkemenüangebote und weiterführende Informationen zum Prüfungsablauf finden sie auf unserer Webseite www.refa-rean.ch