



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

Zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFJ vom 04. Oktober 2024 und zum Bildungsplan vom 04. Oktober 2024 für

**Systemgastronomiepraktikerin/
Systemgastronomiepraktiker
mit eidgenössischem Berufsattest EBA
Berufsnummer 79012**

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für Systemgastronomie zur
Stellungnahme unterbreitet am 22. Mai 2025

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 26. Juni 2025
aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck.....	1
2	Grundlagen	1
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	1
4	Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit.....	3
5	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung.....	6
6	Erfahrungsnote	6
7	Angaben zur Organisation	6
7.1	Anmeldung zur Prüfung	6
7.2	Bestehen der Prüfung	6
7.3	Mitteilung des Prüfungsergebnisses.....	6
7.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	6
7.5	Prüfungswiederholung	6
7.6	Rekursverfahren/Rechtsmittel	6
7.7	Archivierung	6
8	Inkrafttreten.....	7
	Anhang 1: Verzeichnis der Vorlagen	8

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFJ vom 09. April 2025 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241)
- Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA vom 04. Oktober. Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 17 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ vom 04. Oktober.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person, die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und die zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderlichen Notenblätter sind unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössisches Hochschulinstitut für Berufsbildung EHB IFFP IUFP in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum für Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB)

Bezugsquelle: SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch oder elektronisch unter: <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	Planen von Prozessen Zubereiten von Speisen und Getränken Gewichtung 40 %
	Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Gewichtung 20 %
	Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen Gewichtung 20 %
	Fachgespräch Gewichtung 20 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFJ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 30 %	Note Bildung in beruflicher Praxis Gewichtung 50 %
	Note Unterricht in den Berufskenntnissen Gewichtung 50 %

Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet

In den Bildungserlassen 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 Bildungsverordnung und Bildungsplan ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

Hinweis: Mit Bildungserlasse sind Bildungsverordnung und Bildungsplan gemeint.

4 Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die lernende bzw. die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Die VPA ist in vier Positionen gegliedert. Sie dauert insgesamt 4 Stunden und findet im Lehrbetrieb statt. Der Zeitbedarf für die Position 1 beträgt 160 Minuten, für die Position 2 beträgt die Prüfung 20 Minuten, die Position 3 dauert 30 Minuten und für die Position 4 beträgt das Fachgespräch 30 Minuten.

Die lernenden Personen erhalten mindestens vier Wochen vor dem Prüfungstermin den Vorbereitungsauftrag, in welchem verschiedenen Aufgaben vorgängig zu erledigen sind. Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	A Planen von Prozessen C Zubereiten von Speisen und Getränken	40 %
2	B Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	20 %
3	D Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	20 %
4	A bis D Fachgespräch	20 %

Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Noten oder Punkten. Erfolgt sie in Punkten, ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)².

² Für die Umrechnungsformel von Punkten in eine Note siehe «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis»

Position 1 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen und ist mit 40 % gewichtet und dauert 160 Minuten.

- a1 Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und Dienstleistungen einrichten
- a2 Verarbeitung von Produkten und Zutaten planen
- c1 Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken vorbereiten
- c2 Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten
- c3 Speisen und Getränke für die Gäste präsentieren
- c4 Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen
- c5 Qualität der Speisen und Getränkezubereitung und deren Präsentation dokumentieren

Position 2 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen und ist mit 20 % gewichtet und dauert 20 Minuten.

- b1 Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren
- b3 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern

Position 3 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen und ist mit 20 % gewichtet und dauert 30 Minuten.

- d2 Gäste empfangen, betreuen und verabschieden
- d3 Gäste zu einer Auswahl von Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen
- d4 Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen
- d5 Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen
- d6 Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und weiterleiten

Position 4 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen und ist mit 20 % gewichtet und dauert 30 Minuten.

- a3 Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen
- b1 Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren
- b3 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern
- d1 Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen
- d2 Gäste empfangen, betreuen und verabschieden

Hilfsmittel: Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

Vorbereitungsauftrag

Die kandidierende Person erhält spätestens vier Wochen vor dem eigentlichen Prüfungstag einen schriftlichen Vorbereitungsauftrag inklusive Informationen zum Prüfungsablauf durch die Chefexpertin oder den Chefexperten.

Beispiel eines Prüfungsablaufs

Dauer	Prüfungssituation	Bemerkungen und Hilfsmittel
20 Min.	Begrüssung und Rundgang Erklärung des Ablaufs	• Vorstellung der PEX • Besichtigung der Prüfungsräume • PEX erklärt grob den Ablauf • PEX beantwortet Fragen bei Unklarheiten
20 Min.	Lebensmittel und Betriebsmaterial entgegennehmen, kontrollieren und lagern	• Siehe Vorbereitungsauftrag
130 Min.	Zubereitung von Speisen	• Siehe Vorbereitungsauftrag
10 Min.	Pause	• Allenfalls Wechsel der Arbeitsbekleidung
5 Min.	Reklamationen von Gästen entgegennehmen und bearbeiten	• Rollenspiel findet in der ersten und zweiten Landessprache bzw. Englisch statt
30 Min.	Zubereitung von Getränken	
45 Min.	Mittagspause Verpflegung für Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie Prüfungsexpertinnen und -experten	• Allenfalls Wechsel der Arbeitsbekleidung
15 Min.	Gäste empfangen, bedienen, beraten und verabschieden	• Rollenspiel findet in der ersten und zweiten Landessprache bzw. Englisch statt
10 Min.	Verkaufsaktivität / Marketingmassnahmen umsetzen	• Siehe Vorbereitungsauftrag
30 Min.	Fachgespräch	• Separater Raum muss zur Verfügung gestellt werden
5 Min.	Verabschiedung	

5 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 09. April 2025 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241).

6 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Die zur Berechnung erforderlichen Notenblätter sind unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

7 Angaben zur Organisation

7.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

7.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

7.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

7.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

7.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

7.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

7.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht. Produkte, die im Rahmen der VPA entstanden sind, sind Eigentum des Lehrbetriebs.

8 Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Systemgastronomiefachfrau EFZ und Systemgastronomiefachmann EFZ treten am 1. August 2025 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Weggis, 26. Juni 2025

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Die Direktorin

.....
Bruno Lustenberger

.....
Sabrina Camenzind

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 22. Mai 2025 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Systemgastronomiefachfrau EFZ und Systemgastronomiefachmann EFZ Stellung bezogen.

Anhang 1: Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Systemgastronomiepraktikerin/ Systemgastronomiepraktiker EBA	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote • Notenblatt Berufsfachschule • Notenblatt Bildung in beruflicher Praxis	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Vorbereitungsauftrag Systemgastronomiepraktikerin/ Systemgastronomiepraktiker EBA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch

