

Empfehlung zur Berechnung der Erfahrungsnote Berufskennntnisse für die Berufsfachschulen

Empfehlung vom 04. August 2025

Die unten genannten beruflichen Grundbildungen starten per Lehrbeginn 2025 in der gesamten Schweiz. Hotel & Gastro *formation* Schweiz empfiehlt eine gesamtschweizerisch einheitliche Umsetzung der Berechnung der Erfahrungsnote Berufskennntnisse in den Berufsfachschulen. Dabei orientiert sich die Notenberechnung an der Lektionentafel der jeweiligen Bildungsverordnung, resp. dem Lehrplan für die Berufsfachschulen sowie der Empfehlung der SBBK.

Diese Empfehlung gilt für die folgenden Berufe:

**Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann
mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)**

**Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker
mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)**

Grundlagen

Die Empfehlung orientiert sich am Schreiben der Schweizerischen Berufsbildungsämter Konferenz SBBK, vom 12. Mai 2023 «Notensetzung für den Qualifikationsbereich Berufskennntnisse in den Semesterzeugnissen der Berufsfachschulen».

Der Grundsatz lautet:

«In den Semesterzeugnissen der Berufsfachschulen sind die einzelnen Noten jedes Handlungskompetenzbereichs des Unterrichts in den Berufskennntnissen gemäss der Lektionentafel in der Verordnung über die berufliche Grundbildung des jeweiligen Berufes in ganzen oder halben Noten auszuweisen».

Generieren von Noten mehrerer Handlungskompetenzbereiche

Hotel & Gastro *formation* Schweiz erachtet es als möglich, dass in einer Prüfung (schriftlich oder mündlich) Noten für mehrere Handlungskompetenzbereiche generiert werden können. Die Lehrpersonen können bei der Überprüfung von Handlungskompetenzen Fragen zu verschiedenen Handlungskompetenzbereichen stellen. Dies liegt in der pädagogischen Freiheit der Lehrpersonen, weshalb diesbezüglich keine Empfehlungen oder Vorgaben seitens der Organisation der Arbeitswelt gemacht werden.

Umsetzung in den jeweiligen Berufen

Systemgastronomiefachfrau EFZ/Systemgastronomiefachmann EFZ

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
Berufskennntnisse				
- HKB A: Planen von Prozessen (Lektionen pro Semester)	40 (20+20)	40 (20+20)	140 (70+70)	220
- HKB B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen (Lektionen pro Semester)	60 (30+30)	50 (25+25)	0	110
- HKB C: Zubereiten von Speisen und Getränken (Lektionen pro Semester)	160 (80+80)	30 (15+15)	0	190
- HKB D: Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen (Lektionen pro Semester) Inklusive Fremdsprache	80 (40+40)	80 (40+40)	60 (30+30)	220
Total Berufskennntnisse	340	200	200	740

Es entsteht je eine Note für den Handlungskompetenzbereich HKB A bis HKB D. Die in der Lektionentafel der Bildungsverordnung aufgeführten Lektionen pro Lehrjahr werden im Lehrplan für die Berufsfachschulen konkretisiert und auf die einzelnen Semester verteilt. Dabei werden pro Semester jeweils alle vier Handlungskompetenzbereiche behandelt (Ausnahme HKB B und HKB C drittes Lehrjahr). Noten werden im Semesterzeugnis lediglich gemäss der obenstehenden Tabelle ausgewiesen. Die Noten werden nicht gewichtet, d.h. jede Note zählt zu 25 %, unabhängig der Anzahl Lektionen (im dritten Lehrjahr jeweils 50 %).

Das Mittel aus den HKB-Noten ergibt die Semesterzeugnisnote, welche auf eine halbe oder ganze Note gerundet wird.

Das Mittel der Summe aus den sechs Semesterzeugnisnoten ergibt die Note für den Unterricht in den Berufskennntnissen, welche auf eine halbe oder ganze Note gerundet wird. Hotel & Gastro *formation* Schweiz empfiehlt, die Note für den Unterricht in den Berufskennntnissen im Semesterzeugnis auszuweisen.

HKB	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	50 % der Erfahrungs-note
HKB A	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	50 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	50 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	
HKB B	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note			
HKB C	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note			
HKB D	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	25 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	50 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	50 % der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	
Semesterzeugnisnote	Durchschnitt HKB A bis D, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A bis D, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A bis D, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A bis D, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A und D, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A und D, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt der Semesterzeugnisnoten 1 bis 6, Rundung auf 0.5/1-Note

Systemgastronomiepraktikerin EBA/Systemgastronomiepraktiker EBA

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	Total
Berufskennntnisse			
- HKB A und HKB D: Planen von Prozessen Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen Inklusive Fremdsprache (Lektionen pro Semester)	60 (30 + 30)	100 (50+50)	160
- HKB B: Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen (Lektionen pro Semester)	40 (20 + 20)	40 (20 + 20)	80
- HKB C: Zubereiten von Speisen und Getränken (Lektionen pro Semester)	100 (50 + 50)	60 (30 + 30)	160
Total Berufskennntnisse	200	200	400

Es entsteht je eine Note für den Handlungskompetenzbereich HKB A und HKB D sowie je eine Note HKB B und HKB C. Die in der Lektionentafel der Bildungsverordnung aufgeführten Lektionen pro Lehrjahr werden im Lehrplan für die Berufsfachschulen konkretisiert und auf die einzelnen Semester verteilt. Dabei werden pro Semester jeweils alle vier Handlungskompetenzbereiche behandelt. Es werden jedoch im Semesterzeugnis gemäss Lektionentafel in der Bildungsverordnung lediglich drei Noten ausgewiesen. Die Noten werden nicht gewichtet, d.h. jede Note ein Drittel, unabhängig der Anzahl Lektionen.

Das Mittel aus den drei HKB-Noten ergibt die Semesterzeugnisnote, welche auf eine halbe oder ganze Note gerundet wird.

Das Mittel der Summe aus den vier Semesterzeugnisnoten ergibt die Note für den Unterricht in den Berufskennntnissen, welche auf eine halbe oder ganze Note gerundet wird.

HKB	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	50 % der Erfahrungsnote
HKB A HKB D	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	
HKB B	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	
HKB C	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	1/3 der Semesterzeugnisnote, Rundung auf 0.5/1-Note	
Semesterzeugnisnote	Durchschnitt HKB A und HKB D, und HKB B und C, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A und HKB D, und HKB B und C, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A und HKB D, und HKB B und C, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt HKB A und HKB D, und HKB B und C, Rundung auf 0.5/1-Note	Durchschnitt der Semesterzeugnisnoten 1 bis 4, Rundung auf 0.5/1-Note

Eine mögliche Zeugnisvorlage liegt dieser Weisung bei.