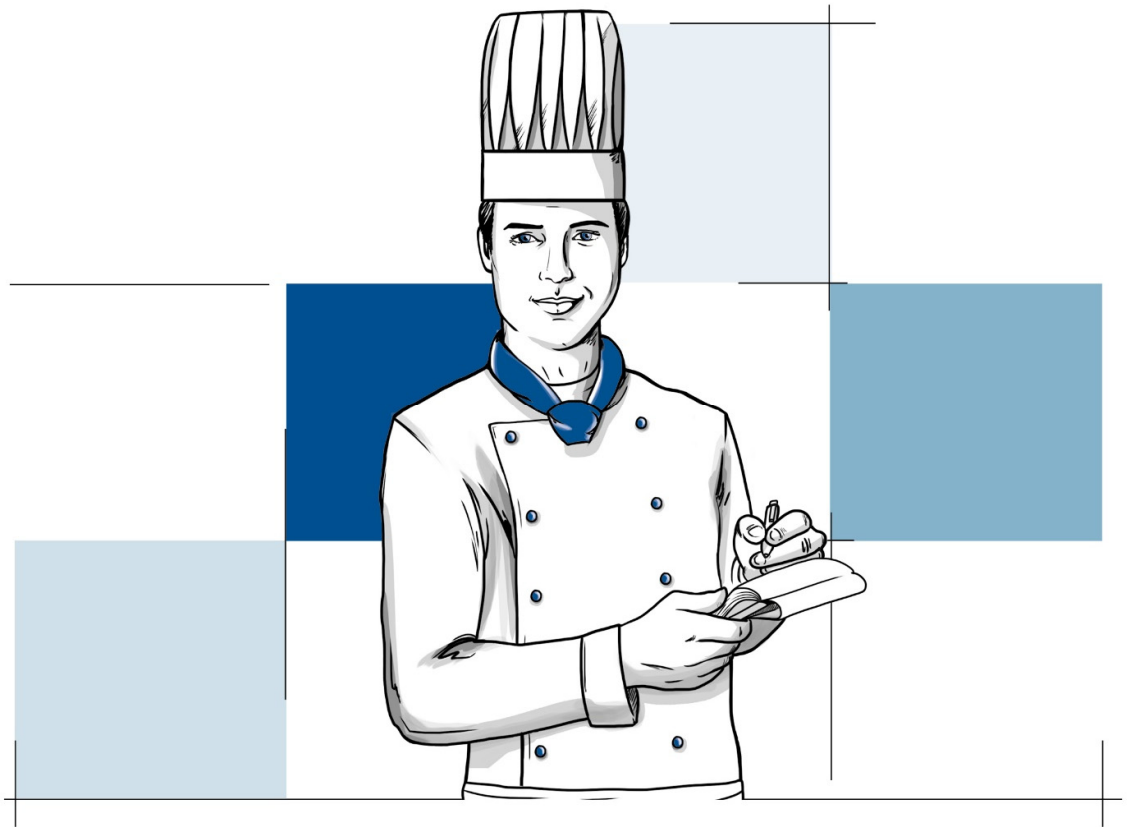


Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 20. Juni 2023 und zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 für

Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA)

Berufsnummer 79025

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 16. November 2023

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Januar 2024
durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz angepasste Version tritt am 1. Januar 2027 in Kraft

aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation by Hotel & Gastro Union GastroSuisse HotellerieSuisse

Inhaltsverzeichnis

1 Ziel und Zweck 1

2 Grundlagen 1

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht 1

3.1 Vorgegebene praktische Arbeit 3

3.1.1 Generelle Informationen 3

3.1.2 Hilfsmittel 4

3.1.3 Das Fachgespräch 5

3.1.4 Möglicher zeitlicher Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit 5

3.2 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung 8

3.3 Erfahrungsnote 8

4 Angaben zur Organisation 8

4.1 Anmeldung zur Prüfung 8

4.2 Bestehen der Prüfung 8

4.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses 8

4.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall 8

4.5 Prüfungswiederholung 8

4.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel 8

4.7 Archivierung 8

5 Inkrafttreten 9

Anhang 1: Verzeichnis der Vorlagen 10

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 SBFI vom 09. April 2025 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14
- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 20. Juni 2023. Massgeblich für die QV sind insbesondere die Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Küchenangestellte/Küchenangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 20. Juni 2023. Massgeblich für die QV ist insbesondere Teil 4.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis[1].

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 das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter http://qv.berufsbildung.ch abrufbar.

[1] Herausgeber: Eidgenössische Hochschule für Berufsbildung EHB / HEFP / SUFFP in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum Berufsbildung I Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB / CSFO)
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	**Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten** Gewichtung 60 %
	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit **Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe** Gewichtung 25 %
	Fachgespräch Gewichtung 15 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFI über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 30 %	**Note Unterricht in den Berufskenntnissen**
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 Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

Hinweis: Mit Bildungserlasse sind Bildungsverordnung und Bildungsplan gemeint.

3.1 Vorgegebene praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich VPA wird in einer Berufsfachschule, einem üK-Zentrum, im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Der lernenden, bzw. kandidierenden Person muss ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen muss. Die kandidierende Person erhält die zu lösenden Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihr, soweit notwendig, erklärt.

3.1.1 Generelle Informationen

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 dauert fünf Stunden und findet als Sammelprüfung oder im Lehrbetrieb statt.

Per 30. November des zweiten Lehrjahres werden genauere Informationen zu den Inhalten der Positionen 1 und 2 in einem separaten Leitfaden bekanntgegeben. Dieser wird auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sowie den kantonalen Prüfungsinstitutionen aufgeschaltet. Die dazugehörende Grund-Mise en place-Liste ist kantonal geregelt und wird gleichzeitig aufgeschaltet.

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	60 %
2	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	25 %
3	Fachgespräch	15 %

Die Positionen 1 und 2 werden gleichzeitig geprüft. 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]. Die voneinander abgegrenzte Benotung der Positionen 1 und 2 wird durch den Einsatz entsprechender Bewertungskriterien im Prüfungsprotokoll gewährleistet.
Das Fachgespräch (Position 3) sollte frühestens 14 Tage vor der praktischen Prüfung (Positionen 1 und 2) erfolgen.

Position 1 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 60 % gewichtet:

- a1 Speisen den Gästebedürfnissen anpassen
- a2 Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen
- a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5 Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen
- a6 Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren

Position 2 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 25 % gewichtet:

- b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
- b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
- b3 Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen
- b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten
- c1 Die Abläufe in der Küche umsetzen
- c2 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

[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 3 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 15 % gewichtet:

- a1 Speisen den Gästebedürfnissen anpassen
- a2 Wareneinkauf unterstützen und dabei Grundsätze der gesunden Ernährung umsetzen
- a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5 Lebensmittel zu einfachen Gerichten zubereiten und sensorisch prüfen
- a6 Gerichte kombinieren, anrichten und präsentieren
- b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
- b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
- b3 Abfälle und Reststoffe trennen, lagern und entsorgen
- b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten
- c1 Die Abläufe in der Küche umsetzen
- c2 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden
- d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden kommunizieren
- d2 Kommunikationsmittel für den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen

3.1.2 Hilfsmittel

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Bildungsverordnung und Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

3.1.3 Das Fachgespräch

Das Fachgespräch (Position 3), als Bestandteil der vorgegebenen praktischen Arbeit, dauert 30 Minuten. Dieses basiert auf den im Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» EBA beschriebenen, jährlich angepassten Situationen sowie den für die Nutzung zugelassenen und verwendeten Unterlagen (Lerndokumentation, Unterlagen der überbetrieblichen Kurse, weitere Unterlagen gem. Prüfungsort/Prüfungsaufgebot). Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen diskutiert. Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen zwei Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel». Beim Fachgespräch werden Fachkompetenz resp. die Kenntnisse sowie Fertigkeiten und Fähigkeiten geprüft. Es wird dabei aufgezeigt, wie gut eine Kandidatin oder ein Kandidat Zusammenhänge erkennen kann.

So zeigt eine kandidierende Person beispielsweise auf, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgegangen ist oder vorgeht. Sie legt dabei ihr Verständnis über die fachlichen Hintergründe und Zusammenhänge dar, reflektiert das methodische Vorgehen und erörtert alternative Lösungsansätze. Die Prüfungsexpertin oder der Prüfungsexperte bringt dabei offene Fragestellungen ein. Die Kandidierenden zeigen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung und ihre berufliche Handlungsfähigkeit.

Eine Prüfungsexpertin, ein Prüfungsexperte führt das Gespräch, während die andere Prüfungsexpertin, der andere Prüfungsexperte das Fachgespräch beobachtet und protokolliert. Das Fachgespräch kann am gleichen Prüfungstag wie die Positionen 1 und 2 stattfinden aber auch an einem anderen Tag geführt werden. Für das Fachgespräch wurde das Dokument «Leitfaden Fachgespräch für Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten» erarbeitet. Dieser kann als Grundlage für das Fachgespräch genommen werden.

3.1.4 Möglicher zeitlicher Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit

Für die Umsetzung stehen den Prüfungsstandorten zwei zeitlich unterschiedliche Varianten zur Verfügung. Bei der aufgeführten Variante 1 wird das 30-minütige Fachgespräch von den praktischen Arbeiten des QV zeitlich getrennt, bestenfalls auf zwei aufeinanderfolgende Tage verteilt. Es wird empfohlen, das Fachgespräch max. 2 Arbeitswochen vom praktischen Teil des QV getrennt durchzuführen. Bei der Variante 2 wird das Fachgespräch in den «normalen» Ablauf integriert und findet somit am gleichen Tag statt.

Während der Planungsarbeiten können die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Lerndokumentation sowie die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse für die Erarbeitung der Gerichte nutzen. Den Prüfungsorten wird empfohlen, diese auch in elektronischer Form zuzulassen. Während dieser Zeit werden sie von den Expertinnen/Experten bei Fragen und Unklarheiten unterstützt.

In der folgend aufgeführten Variante 1 erfolgen das Fachgespräch und der praktische Teil der VPA wenn möglich an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.

In der folgend aufgeführte Variante 2 erfolgt das Fachgespräch am gleichen Tag. Das Fachgespräch darf die Positionen 1 und 2 nicht unterbrechen.

In beiden aufgeführten Varianten kann die Arbeit am Aufgabenteil b) ohne Wartezeit nach Abschluss der Arbeiten für den Aufgabenteil a) aufgenommen werden. Die geforderten Ergebnisse des Aufgabenteils a) müssen vor der Weiterverarbeitung, spätestens jedoch nach 75 Minuten separat den Expertinnen/Experten zur Beurteilung vorgelegt werden.

Variante 1			
Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
1. Prüfungstag			
	05 Min.	Begrüssung	• Vorstellung der PEX
	20 Min	Vorbereitung Fachgespräch	• Situation und Auftrag wird bekanntgegeben • Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden.
	30 Min.	Fachgespräch	• Definierte Situationen aus dem Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» • Weitere Unterlagen seitens der Prüfungskommission • Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
	05 Min.	Verabschiedung	
2. Prüfungstag			
08.00 Uhr	15 Min.	Begrüssung und Rundgang	• Besichtigung der Prüfungsräume • Vorstellung der PEX
08.15 Uhr	15 Min.	Erklären des Ablaufs und der Aufgabenstellung	• Abgabe der Prüfungsunterlagen • Fragen stellen • Unklarheiten ausräumen
08.30 Uhr	30 Min.	Planung	• (Selbst-)Organisation • Grund-Mise en place-Liste • Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) • Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes • Zeitplanung erstellen
09.00 Uhr	75 Min.	Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place	• Definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte. Die Lebensmittel müssen pfannenfertig, nach Gericht sortiert, bereitgestellt werden.
10.15 Uhr	30 Min.	Pause	• Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
Total 10.45 Uhr - 13.15 Uhr	**Total** 150 Min.	Aufgabenteil b) * Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
12.10 Uhr - 12.25 Uhr	15 Min.	Schicken der Vorspeise / Suppe	• Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
12.35 Uhr - 12.50 Uhr	15 Min.	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	• Schickzeitfenster Hauptgang
13.00 Uhr - 13.15 Uhr	15 Min.	Schicken der Süssspeise	• Schickzeitfenster Süssspeise
13.15 Uhr	15 Min.	Aufräumen	• Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen
13.30 Uhr		Verabschiedung	• Verlassen der Küche

Variante 2			
Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
08.00 Uhr	15 Min.	Begrüssung und Rundgang	• Besichtigung der Prüfungsräume • Vorstellung der PEX
08.15 Uhr	20 Min	Vorbereitung Fachgespräch	• Situation und Auftrag wird bekanntgegeben • Praxisaufträge / Rezepte können bereitgelegt werden.
08.35 Uhr	30 Min.	Fachgespräch	• Definierte Situationen aus dem Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» • Weitere Unterlagen seitens der Prüfungskommission • Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
09.05 Uhr	15 Min.	Erklären des weiteren Ablaufs und der Aufgabenstellung	• Abgabe der Prüfungsunterlagen • Fragen stellen • Unklarheiten ausräumen
09.20 Uhr	30 Min.	Planung	• (Selbst-)Organisation • Grund-Mise en place-Liste • Eigene Rezepte (Lerndokumentation und üK) • Abgegebene Rezepte des Prüfungsortes • Zeitplanung erstellen
09.50 Uhr	75 Min.	Aufgabenteil a) (Produktions-) Mise en place	• Definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte. Die Lebensmittel müssen pfannenfertig, nach Gericht sortiert, bereitgestellt werden.
11.05 Uhr	30 Min.	Pause	• Zwischenverpflegung für die kandidierenden Personen
Total 11.35 Uhr - 14.05 Uhr	**Total** 150 Min.	Aufgabenteil b) * Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Schicken der Gerichte	
13.00 Uhr - 13.15 Uhr	15 Min.	Schicken der Vorspeise / Suppe	• Schickzeitfenster Vorspeise oder Suppe
13.25 Uhr - 13.40 Uhr	15 Min.	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse	• Schickzeitfenster Hauptgang
13.50 Uhr - 14.05 Uhr	15 Min.	Schicken der Süssspeise	• Schickzeitfenster Süssspeise
14.05 Uhr	15 Min.	Aufräumen	• Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen
14.20 Uhr		Verabschiedung	• Verlassen der Küche

3.2 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).

3.3 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderlichen Notenblatt ist unter http://qv.berufsbildung.ch abrufbar.

4 Angaben zur Organisation

4.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

4.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

4.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

4.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

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

4.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

4.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

4.7 Archivierung

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

5 Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Küchenangestellte EBA und Küchenangestellter EBA treten am 1. Januar 2024 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Weggis, 1. Januar 2024

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident	Die Direktorin
……	……
Bruno Lustenberger	Sabrina Camenzind

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Küchenberufe hat anlässlich ihrer Sitzung vom 16. November 2023 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Küchenangestellte EBA und Küchenangestellter EBA Stellung bezogen.

Auf Antrag des SBFI wurde im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung der Verweis auf die Verordnung SR 412.101.241 aktualisiert.

Anhang 1:
Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Küchenangestellte EBA/Küchenangestellter EBA	Vorlage SDBB | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote Notenblatt Berufsfachschule	Vorlage SDBB | CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Referenzdokumente / Aufgabenstellung für das jeweilige Prüfungsjahr	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro *formation* Schweiz www.hotelgastro.ch

11/2026

Hotel & Gastro *formation* Schweiz / Suisse / Svizzera
Eichistrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch