



Leitfaden Fachgespräch für Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten (Leitfaden PEX)

zu den «Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung»
vom 26. Juni 2025

Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA)

Berufsnummer 79012

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 21. April 2026.

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	1
2	Grundlagen	1
3	Hinweise zur Anwendung des Leitfadens	2
3.1	Allgemeine Hinweise	2
3.2	Nivellierung	2
3.3	Zeitmanagement	2
4	Das Fachgespräch	3
4.1	Vorbereiten und einrichten	3
4.2	Erteilen formeller Informationen und Ziel des Gespräches durch die PEX	3
4.3	Ausgangslage	3
4.4	Ablaufplanung	3
4.5	Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs	3
4.5.1	Formelle Informationen und Ziel	3
4.5.2	Mengenbedarf	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.5.3	Betriebliche und ökologische Kennzahlen	3
4.5.4	Lebensmittel und Betriebsmaterial	4
4.5.5	Lagerbestand von Lebensmitteln	Fehler! Textmarke nicht definiert.
4.5.6	Produkte und Dienstleistungen	Fehler! Textmarke nicht definiert.

1 Ziel und Zweck

Der vorliegende Leitfaden PEX (Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten) soll unterstützend bei der Planung und Durchführung des Fachgesprächs dienen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für das Fachgespräch gelten die Ausführungsbestimmungen sowie der jährlich angepassten Situationen für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» (QV-Situation) der beruflichen Grundbildung Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA)

Weitere Grundlagen sind:

- Verordnung des SBFJ über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA)
- vom 04. Oktober 2024. Massgeblich für die QV sind insbesondere die Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA) vom 04. Oktober 2024. Massgeblich für die QV ist insbesondere Teil 4.
- Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA) vom 26. Juni 2025.
- Leitfaden/Nullserie für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» der beruflichen Grundbildung S Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA) vom 21. April 2026
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis

3 Hinweise zur Anwendung des Leitfadens

3.1 Allgemeine Hinweise

Dieser Leitfaden PEX ist eine allgemeine Struktur, die es ermöglicht, Fachgespräche effektiv zu führen. Das Fachgespräch (Position 4), als Bestandteil der vorgegebenen praktischen Arbeit, dauert 30 Minuten und findet im Anschluss an die praktischen Arbeiten des Qualifikationsverfahrens statt. Das Fachgespräch basiert auf den im Leitfaden für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker mit eidgenössischem Berufsattest EBA) beschriebenen, jährlich angepassten Situationen, sowie den für die Nutzung zugelassenen und verwendeten Unterlagen gemäss dem jeweiligen Aufgebot für das Qualifikationsverfahren.

Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu den in den Ausführungsbestimmungen definierten Handlungskompetenzen diskutiert.

Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. **Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel».** Beim Fachgespräch werden Fachkompetenz, respektive die Kenntnisse sowie Fertigkeiten und Fähigkeiten überprüft. 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 Vernetzungsfragen ein. Die Kandidierenden zeigen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung und ihre berufliche Handlungsfähigkeit.

3.2 Nivellierung

Das auf diesem Leitfaden PEX basierende Gespräch soll an die spezifischen Anforderungen der Bildungsstufe EBA angepasst werden. Nicht alle in den Ausführungsbestimmungen vergebenen Handlungskompetenzen werden zwangsläufig in jedem Gespräch abgedeckt.

3.3 Zeitmanagement

Achten Sie darauf, die vorgegebene Zeit effizient zu nutzen.
Die PEX stehen für das Zeitmanagement in der Verantwortung.

4 Das Fachgespräch

4.1 Vorbereiten und einrichten

- Räumlichkeiten / Infrastruktur stehen durch den Betrieb bereit
- Sicherstellen Internetverbindung durch den Betrieb (sofern im Kanton zugelassen)
- Bereitstellung relevanter Dokumente zum besseren Verständnis durch PEX (z.B. QV-Situationen gedruckt).

4.2 Erteilen formeller Informationen und Ziel des Gespräches durch die PEX

- Formelle Informationen mitteilen
 - Rolle der PEX
 - Dauer und Ablauf des Fachgesprächs
- Ziel des Gesprächs: Kurz das Ziel des Gesprächs und die erwarteten Ergebnisse skizzieren.
- Hinweis an die Kandidatinnen und Kandidaten, dass die im Aufgebot aufgeführten Unterlagen (beispielsweise Unterlagen zur Prüfungsvorbereitung wie Lerndokumentation der beruflichen Praxis sowie Unterlagen der überbetrieblichen Kurse usw.), verwendet werden dürfen.

4.3 Ausgangslage

Es wird empfohlen, dass die PEX anhand vorgegebener QV-Situation eine Diskussion über die Handlungskompetenzen einleiten. Es ist von Vorteil die betreffende Situation schriftlich zur Verfügung haben und den Kandidierenden für das Fachgespräch am Prüfungstag zur Verfügung stellen.

4.4 Ablaufplanung

2 Minuten	8 Minuten	4 Minuten	4 Minuten	6 Minuten	6 Minuten
Formelle Informationen Ziel	HK a3	HK b1	HK b3	HK d1	HK d2 und Abschluss

4.5 Detaillierter Ablauf des Fachgesprächs

4.5.1 Formelle Informationen und Ziel (2 Minuten)

Kurze Vorstellung der Rollen der PEX und einen Hinweis zum Ziel des Gespräches. Einführung in die QV-Situation. Rückfragen bezüglich Unklarheiten in der betreffenden Situation klären.

4.5.2 Aufträge zu Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen HK a3 (8 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten Lernende erklären wichtige Punkte, die im Zusammenhang mit der Situation zu beachten sind. (beispielsweise betriebliche und gesetzliche Vorgaben)
- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern und begründen den Zeitpunkt der Planung.
- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern und begründen den Einsatz verkaufsfördernder Arbeitshilfen
- Kandidatinnen/Kandidaten können Hindernisse bei der Planung aufzeigen

Passende Inputs aus der Prüfungssituation der praktischen Arbeit 3.3 können einbezogen werden, sofern diese den Kandidierenden unterstützen.

4.5.3 Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren / HK b1 (4 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten können betriebliche Vorgaben bei der Vorbereitung des Lagers in Bezug auf die in der Situation verwendeten Lebensmittel erklären.
- Kandidatinnen/Kandidaten können Kriterien der Kontrolle bei den betreffenden Lebensmitteln und Betriebsmaterialien erklären
- Kandidatinnen/Kandidaten können das Vorgehen bei Abweichungen erklären.

Passende Inputs aus der Prüfungssituation 2.1 der praktischen Arbeit können einbezogen werden, sofern diese den Kandidierenden unterstützen.

4.5.4 Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern / HK b3 (4 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten können betriebliche Vorgaben in Bezug auf die in der Situation verwendeten Lebensmittel erklären.
- Kandidatinnen/Kandidaten können bei diesen Produkten spezielle Lagersituationen erklären. (beispielsweise Trennung von rein und unreiner Zone)
- Kandidatinnen/Kandidaten können das Vorgehen bei Abweichungen erklären. (beispielsweise Ausfall der Kühlmöglichkeit)

Passende Inputs aus der Prüfungssituation 2.1 der praktischen Arbeit können einbezogen werden, sofern diese den Kandidierenden unterstützen.

4.5.5 Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume pflegen / HK d1 (6 Minuten)

- Kandidatinnen/Kandidaten können betriebliche Vorgaben in Bezug auf die tägliche Vorbereitung und Pflege der Gasträume erklären.
- Kandidatinnen/Kandidaten erklären, wie sie die Pflege des Gastraumes und des Verkaufspunktes sicherstellen.
- Kandidatinnen/Kandidaten erklären, wie sie dabei Vorgaben betrieblicher Checklisten bzw. des Reinigungsplanes umsetzen
- Kandidatinnen/Kandidaten können bei unvorhergesehen Ereignissen adäquat reagieren (beispielsweise einem Gast oder Mitarbeitenden fällt etwas herunter).
- Nicht abschliessende, weiterführende Vernetzungsfragen, basierend auf dem Gesprächsverlauf, sind möglich

Passende Inputs aus der Prüfungssituation 3.3 der praktischen Arbeit können einbezogen werden, sofern diese den Kandidierenden unterstützen.

4.5.6 Gäste empfangen, betreuen und verabschieden / HK d2 (6 Minuten inklusive Abschlusses)

- Kandidatinnen/Kandidaten erläutern, wie sie als gastgebende Person bei der betreffenden Situation auftreten.
- Was sie bei der Gästebetreuung in der Situation zu beachten haben.
- Kandidatinnen/Kandidaten zeigen wichtige Elemente der Gästeverabschiedung in Bezug auf die Situation auf.

Passende Inputs aus der Prüfungssituationen 3.1 und 3.2 der praktischen Arbeit können einbezogen werden, sofern diese den Kandidierenden unterstützen.

PEX bedanken sich bei Kandidatinnen/Kandidaten für ihre Beiträge und verabschieden sich.

