



# Leitfaden/Nullserie für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 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 21. April 2026

aufzufinden unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch)

Hotel & Gastro  
*formation*

by  
Hotel & Gastro Union  
GastroSuisse  
HotellerieSuisse

## Inhaltsverzeichnis

<b>1</b>	<b>Ziel und Zweck</b> .....	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Grundlagen</b> .....	<b>1</b>
<b>3</b>	<b>Zyklus des Leitfadens/ der Situationen</b> .....	<b>1</b>
<b>4</b>	<b>Ablauf VPA</b> .....	<b>2</b>
<b>5</b>	<b>Vorbereitungsauftrag zur VPA</b> .....	<b>4</b>
5.1	Organisation Prüfungstag .....	4
5.2	Menüplan/ Angebots- und Produktionsplanung .....	4
5.3	Vorbereitung Prüfungstag .....	4
5.4	Information an das Team .....	4
<b>6</b>	<b>Beispiel: Prüfungsablauf für das Prüfungsjahr «Nullserie»</b> .....	<b>5</b>
<b>7</b>	<b>Fachgespräch</b> .....	<b>7</b>
<b>8</b>	<b>Beispielvarianten für das Jahr «Nullserie»</b> .....	<b>7</b>
8.1	Beispiel: Prüfungssituationen .....	7
8.1.1	Zu Position 3.1 Reklamationen von Gästen entgegennehmen und weiterleiten (erste und zweite Landessprache / Englisch) .....	7
8.2	Beispiel: Fachgespräch .....	7

## 1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Situationen zum praktischen Teil des Qualifikationsverfahrens (QV) für den Beruf Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker EBA konkretisieren die in der Ausführungsbestimmung enthaltenen Angaben anhand praktischer Vorgaben. Sie dienen als Leitfaden für alle mit dem praktischen Teil des QV betrauten Gruppen, namentlich den Lernenden, den Berufsbildenden, den Chefexpertinnen/Chefexperten sowie den Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten (PEX).

## 2 Grundlagen

Als Grundlage für den Leitfaden gelten die Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren vom 22. Mai 2025, inklusive der darin aufgeführten gesetzlichen Grundlagen.

## 3 Zyklus des Leitfadens/ der Situationen

Für das Qualifikationsverfahren werden folgende Themen jährlich geprüft und bei Bedarf angepasst:

- Der Vorbereitungsauftrag für die Prüfungssituationen
- Mögliche Themen/Situationen für das Fachgespräch

## 4 Ablauf VPA

Die VPA ist gemäss Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren wie folgt gegliedert.  
 Ein Beispiel für einen möglichen Tagesablauf ist im Kapitel 6 aufgezeigt

Inhalt / Beschreibung	Ort	Prüfungszeit	Aufgabe für die kandidierende Person, PEX und Betrieb
<b>Position 1</b>			
1.1 Zubereitung von Speisen	Produktion / Küche	130 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> ermittelt die Menge gemäss Rezept. Sie plant ihren Ablauf und richtet den Arbeitsplatz ein. Sie ist nun für die gesamte Zubereitung der definierten Speisen zuständig. Nach der Zubereitung präsentiert/ inszeniert sie ihre Gerichte den Gästen.</p> <p><b>PEX</b> wählt am Prüfungstag in welchem Teilbereich des Betriebes die Aufgabe umgesetzt wird. Mindestens eine Trockenhitze-technik und eine Feuchthitze-technik wird angewendet. Wichtig ist den Tagesbedarf so zu definieren, dass die kandidierende Person ohne zusätzliche Hilfe einer anderen mitarbeitende Person die Gerichte zubereiten kann. PEX erteilt den Auftrag mündlich.</p> <p><b>Betrieb</b> (Vorbereitung siehe 5.2)</p>
1.2 Zubereitung von Getränken	Kaffeebar / Getränke-station	30 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> beachtet, dass sämtliche Zutaten und Verarbeitungsmaterialien bereitstehen. Sie kontrolliert ob die Geräte und Maschinen bereitstehen, bereitet Getränke zu und inszeniert/präsentiert diese.</p> <p><b>PEX</b> erteilt den Auftrag gemäss betrieblichem Angebot.</p>
<b>Position 2</b>			
2.1 Lebensmittel und Betriebsmaterial entgegennehmen, kontrollieren und lagern	Waren-annahme	20 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> breitet das Lager vor und führt eine Warenannahme nach betrieblichen Vorgaben aus.</p> <p><b>Betrieb</b> stellt die dafür benötigten Lebensmittel und Dokumente bereit (Siehe 5.3)</p>

Leitfaden/Nullserie für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»  
 Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker EBA

Inhalt / Beschreibung	Ort	Prüfungszeit	Aufgabe die kandidierende Person, PEX und Betrieb
<b>Position 3</b>			
3.1 Reklamationen von Gästen entgegennehmen und bearbeiten (erste und zweite Landessprache/ Englisch)	Gastraum Menü-ausgabe, Kaffeebar oder Counter	5 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> nimmt vom PEX in Rollenspielen Reklamationen entgegen und behandelt diese nach betrieblichen Reklamationsmanagement in der Landessprache und in zweiter Landessprache oder Englisch.</p> <p><b>PEX</b> definiert vor der Prüfungssituation das Produkt oder die Dienstleistung aufgrund des Lehrbetriebes. Er teilt der kandidierenden Person vor Beginn der Rollenspiele eine Situationsbeschreibung mit, so dass für alle Beteiligten die Ausgangslage definiert ist. Beim Rollenspiel nimmt er die Position des Gastes ein. (Siehe 8.1.1)</p>
3.2 Gäste empfangen, bedienen, beraten und verabschieden (erste und zweite Landessprache/ Englisch)	Gastraum Menü-ausgabe, Kaffeebar oder Counter	15 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> empfängt, bedient, berät und verabschiedet Gäste in Rollenspielen. Ein Rollenspiel findet auch in zweiter Landessprache oder Englisch statt.</p> <p><b>PEX</b> teilt mündlich die Ausgangslage mit. Beim Rollenspiel nimmt er die Position des Gastes ein.</p>
3.3 Verkaufsaktivität/ Marketingmassnahmen umsetzen	Separater Raum (Siehe 5.1)	10 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> erhält den Vorbereitungsauftrag im Betrieb eine kleine Verkaufsaktivität / Marketingmassnahme für den Prüfungstag zu erstellen. Diese muss am Vortag mit einem POS erstellt werden und für die Prüfung bereit sein. Er richtet seine Verkaufsaktivität / Marketingmassnahme noch einmal optimal her und präsentiert diese. Sie erklärt den PEX ihr Vorgehen und zeigt auf, wie gesetzliche und betriebliche Vorgaben eingehalten sind.</p> <p><b>PEX</b> erteilt den Auftrag die Präsentation noch einmal optimal herzurichten mündlich. Anschliessend stellt PEX Klärungsfragen.</p> <p><b>Betrieb</b> definiert eine Aktivität im Betrieb und stellt eine mitarbeitende Person für die Bewirtschaftung zur Verfügung. (Siehe 5.3)</p>
<b>Position 4</b>			
4 Fachgespräch	Separater Raum (Siehe 5.1)	30 Minuten	<p><b>Kandidierende Person</b> tauscht sich mit den <b>PEX</b> über vorgegebene Themen aus.</p> <p>Siehe Leitfaden Fachgespräch</p>

## 5 Vorbereitungsauftrag zur VPA

Folgende Aufgaben sind von den Kandidatinnen/Kandidaten bzw. Betrieb erledigt.

### 5.1 Organisation Prüfungstag

Kandidierende Personen stellen (zusammen mit ihrer berufsbildenden Person) sicher, dass sie am Prüfungstag nicht fest in der Arbeitsplanung eingeteilt sind.

Die kandidierende Person stellt mit der berufsbildenden Person sicher, dass ein separater ruhiger Raum mit Sitzmöglichkeit (mindestens 3 Personen) für die Durchführung des Fachgespräches zur Verfügung steht.

Der Betrieb hat dafür zu sorgen, dass je nach betrieblichem Hygienekonzept entsprechende Schutzbekleidung (z.B. Haarnetz) für PEX am Prüfungstag bereitsteht.

Diese Punkte müssen vor Prüfungsbeginn mit der berufsbildenden Person geregelt sein.

### 5.2 Menüplan/ Angebots- und Produktionsplanung

Damit sich die PEX vorbereiten können, müssen Angebots- und Produktionsplanung für den Prüfungstag mindestens eine Woche vor dem Prüfungstag beim definierten PEX 1 eingereicht werden.

Auf dem Angebots- und Produktionsplan muss Folgendes aufgeführt sein:

- drei verschiedene warme Speisen, bestehend aus zwei Komponenten (Eiweiss und Gemüse)
- drei kalte Speisen, bestehend aus mindestens zwei verschiedenen Komponenten

### 5.3 Vorbereitung Prüfungstag

Für die aufgeführten Prüfungssituationen muss für den Prüfungstag vorbereitet sein:

**Für die Prüfungsaufgabe "Lebensmittel und Betriebsmaterial entgegennehmen, kontrollieren und lagern":**

Es müssen zwei Gitterwagen mit Lagerwaren bereitstehen. Auf dem ersten Gitterwagen müssen mindestens acht verschiedene ungekühlte Produkte und auf dem zweiten Gitterwagen mindestens acht verschiedene gekühlte Produkte bereitstehen.

Die dazugehörigen Lieferscheine müssen am Prüfungstag auf den Gitterwägen deponiert werden.

**Für die Prüfungsaufgabe "Verkaufsaktivität / Marketingmassnahmen umsetzen":**

Vor Prüfungsbeginn erstellt und gestaltet die kandidierende Person eine kleine Verkaufsaktivität / Marketingmassnahme. Die kandidierende Person beachtet, dass die angebotenen Produkte der Aktivität über die gesamte Prüfungszeit ausreichen.

### 5.4 Information an das Team

Die kandidierende Person stellt mit ihrer berufsbildenden Person sicher, dass das Team über den Ablauf der Prüfung informiert ist. Je nach Aufgabe und Zeitablauf kann von den PEX eine Prüfungssituation abgebrochen und zur nächsten gewechselt werden.

## 6 Beispiel: Prüfungsablauf für das Prüfungsjahr «Nullserie»

Dauer	Prüfungssituation	Aufgabe/ Kriterien
20 Min.	Begrüssung und Rundgang Erklärung des Ablaufs	Vorstellung der PEX Besichtigung der Prüfungsräume Mitteilung formeller Informationen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gesundheitsbestätigung</li> <li>• Prüfungssprache</li> <li>• Dauer und Ablauf der Prüfung</li> </ul>
20 Min.	2.1 Lebensmittel und Betriebsmaterial entgegennehmen, kontrollieren und lagern	Die kandidierende Person hat den Auftrag, die zwei reservierten Gitterwägen mit Produkten anzunehmen und die Warenannahme sowie die Einlagerung durchzuführen. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebliche Hilfsmittel sind eingesetzt</li> <li>• Sensorische und technische Kontrolle (Menge, Temperatur, Frische, Haltbarkeit, Sauberkeit, Deklaration) sind durchgeführt</li> <li>• Kühlkette ist eingehalten</li> <li>• Einlagerung geschieht nach betrieblichen Vorgaben</li> <li>• Warenannahme ist nach betrieblichen Vorgaben dokumentiert</li> <li>• Waren sind nach betrieblichen Vorgaben eingelagert</li> </ul>
130 Min.	1.1 Zubereitung von Speisen	Die kandidierende Person ist für die Zubereitung von folgenden Speisen aus der Angebots- und Produktionsplanung zuständig: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mindestens eine Feucht- und eine Trockenhitze-technik angewendet</li> <li>• Eine Proteinkomponente und eine Beilage sind verwendet</li> <li>• Die Mengen für die Zubereitung sind nach Rezept ermittelt</li> <li>• Betriebliche Rezepturen sind angewendet</li> <li>• Arbeitsschritte sind den PEX erklärt und begründet</li> <li>• Speisen sind nach betrieblichen Vorgaben präsentiert und inszeniert</li> </ul>
10 Min.	Pause	Allenfalls Wechsel der Arbeitsbekleidung
5 Min.	3.1 Reklamationen von Gästen entgegennehmen und bearbeiten	Es finden zwei Rollenspiele statt. PEX reklamiert bei der kandidierenden Person einmal in Deutsch einmal in Englisch/zweiter Landessprache. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebliches Reklamationsmanagement ist eingehalten</li> <li>• Verständnis für die Situation ist aufgezeigt</li> <li>• Informationen sind weitergeleitet</li> </ul>

Leitfaden/Nullserie für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit»  
Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker EBA

Dauer	Prüfungssituation	Aufgabe/ Kriterien								
30 Min.	1.2 Zubereitung von Getränken	<p>Je nach betrieblichem Angebot bereitet die kandidierende Person Getränke manuell oder automatisch zu. Sie erhalten vom PEX den Auftrag zur Produktion von heissen und kalten Getränken.</p> <table border="0"> <tr> <td><b>Manuelle Zubereitung</b></td> <td><b>Automatische Zubereitung</b></td> </tr> <tr> <td>10 Minuten Vorbereitung</td> <td>5 Minuten Vorbereitung</td> </tr> <tr> <td>20 Minuten Zubereitung</td> <td>5 Minuten Zubereitung</td> </tr> <tr> <td></td> <td>20 Minuten Klärungsfragen</td> </tr> </table> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en Place entspricht der Aufgabe (manuell)</li> <li>• Zubereitung, Präsentation und Inszenierung stimmen mit betrieblichen Vorgaben überein</li> <li>• Getränke sind zeitgleich präsentiert</li> <li>• Klärungsfragen sind zielorientiert beantwortet (automatisch)</li> </ul>	<b>Manuelle Zubereitung</b>	<b>Automatische Zubereitung</b>	10 Minuten Vorbereitung	5 Minuten Vorbereitung	20 Minuten Zubereitung	5 Minuten Zubereitung		20 Minuten Klärungsfragen
<b>Manuelle Zubereitung</b>	<b>Automatische Zubereitung</b>									
10 Minuten Vorbereitung	5 Minuten Vorbereitung									
20 Minuten Zubereitung	5 Minuten Zubereitung									
	20 Minuten Klärungsfragen									
45 Min.	Mittagspause	<p>Verpflegung für kandidierende Person sowie PEX</p> <p>Allenfalls Wechsel der Arbeitsbekleidung</p>								
15 Min.	3.2 Gäste empfangen, bedienen, beraten und verabschieden	<p>Die kandidierende Person zeigt auf, wie sie Gäste empfängt, bedient, berät und verabschiedet. Sie absolviert diese Prüfungsaufgabe anhand von zwei Rollenspielen in einer bedienten Zone (z.B. Menüausgabe, Kaffeebar, Counter, Catering, etc.). Anschliessend arbeitet sie die restliche Zeit an einer bedienten Zone</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Korrekte Auskunft bei Unverträglichkeiten/ Allergien</li> <li>• Auf spezielle Wünsche (bspw. vegan) wurden im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten eingegangen</li> <li>• Empfehlungen sind abgegeben</li> <li>• In zweiter Landessprache oder Englisch kann Auskunft gegeben werden.</li> </ul>								
10 Min.	3.3 Verkaufsaktivität / Marketingmassnahmen umsetzen	<p>Die kandidierende Person richtet den POS für eine Verkaufsaktivität / Marketingmassnahme aus dem Vorbereitungsauftrag her. Sie erklärt ihr Vorgehen den PEX</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informationen von der vorgesetzten Person wurden eingeholt</li> <li>• Die Inszenierung/Präsentation ist ansprechend/auffallend</li> <li>• Der Standort ist verkaufsfördernd ausgewählt</li> <li>• Der Kundenfluss ist nicht beeinträchtigt</li> <li>• Die Deklaration ist korrekt und wurde korrekt angebracht</li> <li>• Die bereitgestellten Mengen entsprechen den betrieblichen Vorgaben</li> </ul>								
30 Min.	Fachgespräch	<p>Die kandidierende Person tauscht sich mit den PEX über vorgegebene Themen aus.</p>								

## 7 Fachgespräch

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 kandidierende Person Zusammenhänge erkennen kann. Die Vorbereitung und Durchführung sind im Leitfaden Fachgespräch für Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten Systemgastronomiepraktikerin/Systemgastronomiepraktiker EBA festgelegt.

## 8 Beispielvarianten für das Jahr «Nullserie»

### 8.1 Beispiel: Prüfungssituationen

#### 8.1.1 Zu Position 3.1 Reklamationen von Gästen entgegennehmen und weiterleiten (erste und zweite Landessprache / Englisch)

Die kandidierende Person ist für die Reklamationsannahme oder Reklamationsmanagement zuständig. Der PEX ist Gast und hat eine Reklamation.

##### **Mögliche Situationen:**

Der Gast reklamiert auf einmal auf Englisch (bspw. als Tourist) und einmal auf Deutsch, dass

- sein Tisch nicht sauber ist.
- er unfreundlich bedient wurde.
- das Essen / Getränk kalt war.

##### **Auftrag:**

Die kandidierende Person nimmt die Reklamation entgegen und handelt nach dem betrieblichen Reklamationsmanagement.

##### **Kriterien:**

Die kandidierende Person:

- begrüsst den Gast
- zeigt Verständnis und hört aktiv zu
- bedankt sich beim Gast für die Reklamation
- entschuldigt sich im Namen des Unternehmens für die Situation
- nimmt die Reklamation auf und dokumentiert die wichtigsten Daten
- holt umgehend eine vorgesetzte Person oder erklärt sein weiteres Vorgehen (weiterleiten der Reklamation an die richtige Person)
- beachtet betriebliche Vorgaben

### 8.2 Beispiel: Fachgespräch

##### **Mögliche Situation:**

Die kandidierende Person wird vom PEX aufgefordert vorzustellen, wie eine von der Zentrale vorgegebene Aktion im Betrieb umgesetzt wird. In Bezug auf die Gastraumpflege erklärt die kandidierende Person, wie sie sicherstellt, dass der Gastraum immer gepflegt aussieht.

##### **Kriterien:**

Die kandidierende Person erklärt:

- welche speziellen Verschmutzungen bei der betreffenden Aktion anfallen könnten
- wie sie immer wieder den Gastraum kontrollieren
- welches Reinigungsmaterial und Hilfsmittel sie wie und wo bereitstellt
- wie sie Vorgaben betrieblicher Checklisten bzw. Reinigungsplan umsetzt

