

Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBFI vom 6. November 2018 (Stand 1. Januar 2026) und zum Bildungsplan vom 6. November 2018 (Stand 1. Januar 2025)

für

Restaurantangestellte EBA / Restaurantangestellter EBA

Berufsnummer 79024 (gütig ab Lehrbeginn 2026)

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und
Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA
zur Stellungnahme unterbreitet am 27. März 2026

erlassen durch Hotel & Gastro formation Schweiz am 1. August 2026

aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	2
2	Grundlagen	2
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht	2
4	Die Qualifikationsbereiche im Detail	3
4.1	Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit	3
4.1.1	Generelle Informationen	3
4.1.2	Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit	5
4.1.3	Beispielvariante für einen Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit mit Handlungskompetenzen	6
4.1.4	Bewertung	8
4.1.5	Hilfsmittel	8
4.2	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	8
4.3	Erfahrungsnote	8
5	Angaben zur Organisation	8
5.1	Anmeldung zur Prüfung	8
5.2	Bestehen der Prüfung	8
5.3	Mitteilung Prüfungsergebnis	8
5.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	8
5.5	Prüfungswiederholung	8
5.6	Rekursverfahren / Rechtsmittel	8
5.7	Archivierung	8
6	Inkrafttreten	9
7	Anhang	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).
- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Restaurantangestellte/ Restaurantangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 06.11.2018 (Stand am 1. Januar 2026). Massgeblich für die QV sind insbesondere Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Restaurantangestellte/ Restaurantangestellter mit eidgenössischem Berufsattest (EBA) vom 06.11.2018 (Stand 1. Januar 2025). Massgeblich für die QV ist insbesondere Teil 4.
- 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 das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössische Hochschule für Berufsbildung EHB <https://www.ehb.swiss/pex-handbuch>

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

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA

Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber Gewichtung 20 %
	Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Gewichtung 50 %
	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gewichtung 30 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 %	Gemäss Verordnung des SBFI über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung
Erfahrungsnote Gewichtung 30 %	Note Unterricht in den Berufskenntnissen
Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet	In der Bildungsverordnung und im Bildungsplan 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.

4 Die Qualifikationsbereiche im Detail

4.1 Qualifikationsbereich 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 Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihr soweit notwendig erklärt.

4.1.1 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 vier Stunden. Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	(a) Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	20 %
2	(b) Gestalten des Getränkeservice (c) Gestalten des Speiseservice	50 %
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	30 %

Position 1 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 20 % gewichtet:

- a1 Ambiente für das Tagesgeschäft und Anlässe vorbereiten.
- a2 Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftretts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen.
- a3 Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen.
- a4 Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten sowie in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren.
- a5 Direkte Gästerückmeldungen entgegennehmen und weiterleiten.
- a6 Regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären.

Position 2 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 50 % gewichtet:

- b1 Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.
- b2 Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen.
- b3 Getränke gemäss Vorgaben herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren.
- b4 Im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.
- c1 Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für Anlässe vorbereiten.
- c2 Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen.
- c3 Speisen gemäss den betrieblichen Anforderungen anrichten, präsentieren und servieren.
- c4 Im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss den rechtlichen Vorgaben sicherstellen.

Position 3 besteht aus den folgenden Handlungskompetenzen und wird gesamthaft mit 30 % gewichtet:

- d1 Reservationssysteme anwenden.
- d2 Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen.
- d3 Die technische Infrastruktur nutzen.
- d4 Vorgaben der Betriebsorganisation berücksichtigen.
- e1 Warenbestände prüfen und Waren bewirtschaften.
- e2 Sich an den Nahtstellen absprechen.
- e3 Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren.
- e4 Speisereste vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen.
- e5 Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material durchführen.

4.1.2 Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit

Nachstehend findet sich ein zeitlich vorgegebener Ablauf der VPA als Beispiel. Andere Umsetzungsvarianten als dieses Beispiel sind möglich und werden von der kantonalen Prüfungsleitung bestimmt. Prüfungsteile, bei denen die Zeitangaben in Klammern stehen, zählen nicht zur Prüfungszeit und werden nicht bewertet.

Zeit	Dauer	Ablauf	Erklärungen
09.00 – 09.30	(30 Min.)	Begrüssung Erklären der Aufgaben	Besichtigung der Prüfungsräume
09.30 – 10.00	(30 Min.)	Infos, Menübesprechung	Info zum weiteren Ablauf
10.00 – 10.15	(15 Min.)	Pause	
10.15 – 11.15	60 Min.	Gästetisch für 4 Personen decken	Gästetisch mit dem internationalen Grundgedeck aufdecken Falten von 7 Servietten z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten
11.15 – 12.00	(45 Min.)	Pause	Mittagessen und Pause
12.00 – 12.15	15 Min.	Mise en place Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.
12.15 – 14.45	150 Min.	Handeln als Gastgeberin/ Gastgeber Getränke- und Speiseservice 1. oder 4. Gang Wahlweise als Tellerservice oder andere aufgeführte Serviceart servieren.	Aperitif anbieten, fertigen und servieren Vorspeisen (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice) Suppe nach Gästewahl schöpfen und servieren inkl. Mise en place (Nahtstelle Buffet / Küche) Getränkesservice Wein, Bier, Wasser, usw.) Hauptgang auf Teller Beilage oder Sauce passieren Süssspeisen und/oder Käse (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice) Kaffee und Spirituosen Rechnungstellung und Inkasso
14.45 – 15.00	15 Min.	Ab-, Auf- und Einräumen	Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen
15.00 – 15.15	(15 Min.)	Abschlussarbeiten und Verabschiedung	

4.1.3 Beispielvariante für einen Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit mit Handlungskompetenzen

Zeit	Dauer	Handlungskompetenzen	Ablauf	Erklärungen
09.00 – 09.30	(30 Min.)	Begrüssung, Erklären der Aufgaben, Besichtigung der Prüfungsräume, Abgabe der Prüfungsunterlagen, Infos zum Prüfungsablauf		
09.30 – 10.00	(30 Min.)	Infos zum weiteren Ablauf, Kasseninstruktion und Servicebesprechung mit den Kandidierenden		
10.00 – 10.15	(15 Min.)	Pause		
10.15 – 11.15	60 Min.	a1 / a4 / b1 / b4 / c1 / c4 d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e5	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	Decken von 1 x 4er Tisch mit dem internationalen Grundgedeck Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekorservietten)
11.15 – 12.00	(45 Min.)	Essen und Pause		
12.00 – 12.15	15 Min.	a1 / b1 / c1 / d3 / d4 / e1 e2 / e3 / e4 / e5	Mise en place Schlussarbeiten	Brot, Eis, Butter etc.
12.15 – 14.45	150 Min.	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 b3 / b4 / d1 / d2 / d3 / d4 / e1 / e2 / e3 / e4 / e5	Gästeempfang, Begrüssung, Platzierung Empfehlung, Fertigung und Service von Aperitifs	Präsenz und Aufmerksamkeit während des ganzen Betreuungsprozesses
		a2 / a4 / a5 / a6 / b2 / c2 d2	Erläutern, Empfehlen und Verkauf von Speisen (a la carte) und Getränken Bestellungsaufnahme Zusatzverkauf	Weisswein, Rotwein, Bier, Mineral usw.
		a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2 e3 / e4 / e5	Brot und Butterservice Getränkesservice	Wein oder Bier, Mineral

Zeit	Dauer	Handlungskompetenzen	Ablauf	Erklärungen
Fortsetzung: 12.15 – 14.45	Fort- setzung: 150 Min.	a2 / a3 / a4 / a5 / a6 / b2 b3 / b4 / c3 / c4 / d3 / e2 e3 / e4 / e5	Service 1. Gang	Servieren einer kalten Vorspeise (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)
			Service 2. Gang	Suppe nach Gästewahl servieren inkl. Mise en place (Nahtstelle Buffet / Küche)
			Getränkesservice	Wein, Bier, Wasser usw.
			Service 3. Gang	Hauptgang mit Tellerservice servieren Beilage oder Sauce passieren
		a2 / a4 / a5 / a6 / c2 / d2	Empfehlen und Verkauf von Süssspeisen und Käse	Einbezug der Gästebedürfnisse
		a2 / a3 / a4 / a5 / b1 / b2 / b3 / b4 / d3 / e2 / e3 / e4 / e5	Beraten, Verkauf und Service von Dessertwein und/oder Portwein	
			Service 4. Gang Süssspeisenservice und/oder Käseservice	Süssspeisen und/oder Käse (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)
			Kaffeesservice und Spirituossenservice	
		d2 / d3 / d4	Rechnungstellung und Inkasso	
14.45 – 15.00	15 Min.	e1 / e2 / e3 / e5	Ab-, Auf- und Einräumen	Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffet-bereich erledigen (Kandidierende erfüllen unterschiedliche Aufträge)
15.00 – 15.15	(15 Min.)	Abschlussarbeiten gemäss Prüfungsort und Verabschiedung		

4.1.4 Bewertung

Zwei Experten überwachen und beurteilen die Ausführung der Prüfungsarbeiten. 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)

4.1.5 Hilfsmittel

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

4.2 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

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

4.3 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderliche Notenblatt ist unter <http://berufsbildung.ch> abrufbar.

5 Angaben zur Organisation

5.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt an die kantonale Behörde.

5.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

5.3 Mitteilung Prüfungsergebnis

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

5.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

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

5.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

5.6 Rekursverfahren / Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

5.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht.

6 Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA treten am 1.August 2026 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Weggis, 1.August 2026

Hotel & Gastro formation Schweiz

Die Präsidentin

Die Direktoren

.....
Esther Lüscher

.....
Sabrina Camenzind

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität hat anlässlich ihrer Sitzung vom 27.März 2026 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Restaurantangestellte EBA / Restaurantangestellter EBA Stellung bezogen.

7 Anhang

Verzeichnis der Vorlagen

Dokument	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Hotel & Gastro formation Schweiz www.hotelgastro.ch
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Restaurantangestellte EBA Restaurantangestellter EBA	Vorlage SDBB CSFO http://berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote: Notenblatt Berufsfachschule	Vorlage SDBB CSFO http://berufsbildung.ch

