

Berufsprüfung für Bereichsleiter/-in Restauration mit eidgenössischem Fachausweis

Fach **Praktische Prüfung**

Prüfungsjahr **2027**

Kandidat/in _____

Notenformular	Max. Punkte	Erreichte Punkte
Praktische Prüfung: Teil: Bereitstellen der Service-Station, Gästebetreuung	120	

Formel zur Berechnung der Teilnote:

Erreichte Punkte x 5
_____ +1 = Note (auf 0.5 runden!)
120 Punkte

Name / Vorname Expertin/Experte 1

Name / Vorname Expertin/Experte 2

Unterschrift Expertin/Experte 1:

Unterschrift Expertin/Experte 2:

Ort / Datum

Weggis, _____

- Menü Beilagen

Tisch festlich decken, Bereitstellen der Service-Station

Position	Bemerkung	Total 6 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Hände waschen / Handschuhe Arbeitsablauf: Tischtücher und Servietten korrekt aufgedeckt, Servietten: exakte Kanten, Form, Hygiene, Effizienz. Servicetuch, Plateau, Stühle Artischocke			Max. 1	
Vollständigkeit: Korrektes Besteck, Gläser, Menagen, Brotteller, Messer, auf Sauberkeit kontrolliert			Max. 1	
Harmonie / Exaktheit: Gleichmässige Abstände kein Überschneiden der Bestecke oder Gläser			Max. 1	
Dekoration: passend zum Gedeck, Blumen auf dem Tisch Harmonie, Kerze			Max. 1	
Mise en place: Besteck, Geschirr, Gläser, Menagen, Getränke- und Menükarte, Servicetuch, pers. Ausrüstung (Vollständigkeit gefordert) Bestecktaschen			Max. 1	
Arbeitsweise			Max. 1	
Total				_____

Position 1 Empfang, Umgang	Bemerkungen	Total 14 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Kleidung passend zur Person Sauberkeit Schmuck, Parfum Persönliche Hygiene			Max. 2	
Umgangsformen Gegenüber Gästen, Mitkandidaten, Küche und Buffet Gepflegte Ausdrucksweise			Max. 3	
Empfang Gäste Auf Gäste zugegangen Begrüssung mit Namen Augenkontakt Freundlich Sich vorstellen Sprechweise Begleiten zum reservierten Tisch Platzieren Stühle ziehen			Max. 2	
Verabschiedung Gäste mit Namen verabschieden Sich bedanken			Max. 2	
Kommunikation Über den ganzen Service			Max. 3	
Gesamteindruck			Max. 2	

Position 2 Verkaufsempfehlung, Bestellungsaufnahme	Bemerkungen Total 14 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Menüpräsentation Erklären der Gerichte Klare Aussprache Erklären der Gerichte Kenntnisse der Zubereitung Produktekenntnisse Herkunft, Herstellung Spezielles etc. Passende Beilagen zu den Ge- richten empfohlen Verkaufsfördernde Worte Alternativen aufzeigen	Aussagen der Kandidatin, des Kandidaten <i>Vorspeise: Gericht am Tisch zubereitet</i> <i>Warme Vorspeise: Fisch / Teigwaren</i> <i>Tellergericht:</i> <i>Hauptgang: Gericht am Tisch zubereitet / tranchiert oder flam- biert</i> <i>Tellergericht:</i> <i>Dessert: Flambée, Schöpfgericht, Käse</i> <i>2.Dessert</i> POSITION 2 / Seite 1	Max. 5	

Position 2 Verkaufsempfehlung, Bestellungsaufnahme	Bemerkungen	Total 14 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Empfehlung teils oder vollständig abgelesen			Max. 5	
Korrekte Bestellungsauf- nahme (muss am Schluss dem Exp. abgegeben werden.) Richtige Sättigungsbeilage Garstufe Gästewünsche berücksichtigt (Hilfsbereit beratend)			Max. 4	
POSITION 2 / Seite 2				

Position 3 Getränkeempfehlung	Bemerkungen	Total 10 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte		
Passende Wein- Getränkeempfehlung			Max. 3			
Produkt Name Herkunft Traubensorte Eigenschaften Alternative, welche? Name: Herkunft Traubensorte Eigenschaften						
Passende Wein- Getränkeempfehlung						Max. 3
Produkt Name Herkunft Traubensorte Eigenschaften Alternative, welche? Name: Herkunft Traubensorte Eigenschaften						
Passende Wein- Getränkeempfehlung		Max. 3				
Produkt Name Herkunft Traubensorte Eigenschaften Alternative, welche? Name: Herkunft Traubensorte Eigenschaften						
Passende Wein- Getränkeempfehlung					Max. 3	
Produkt Name Herkunft Traubensorte Eigenschaften Alternative, welche? Name: Herkunft Traubensorte Eigenschaften						
Mineralwasser Produkt Name mit oder ohne Kohlensäure Flaschengrösse / Menge		Max. 1				

Position 4 Weissweinservice	Bemerkungen	Total 5 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Mise en place Wein präsentieren (Name, Erklärungen) Öffnen Tellerli für Zapfen Richtiges Glas Probeschluck Exaktes Einschenken, kein Verschütten, Glas nicht ausheben Flaschenhaltung (Etikette) Einhaltung Serviceregeln Hygiene, Sauberkeit Weintuch Ausschankmenge Nachschenken Eiskübel mit Unterteller Untersatz für Karaffe (Offenausschank) Ab 3 dl gekühlt			Max. 4	
Mineralwasserservice Flaschenuntersetzer Nachschenken			Max. 1	

Position 5 Kalte Vorspeise	Bemerkungen	Total 12 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Brot-, Toastservice Butter passieren Richtiges, komplettes Besteck Mise en place Zutaten, Menagen bereitstellen Platte präsentieren Gericht erklären Gästewunsch erfragen Zusammenstellen, zubereiten, anrichten Portionengrösse Ggf. Gast degustieren lassen <i>(Degustation durch Experte !)</i> Arbeitsweise Speditives Arbeiten Zeiteinteilung Richtiges Einsetzen Abräumen Abräumen am Gästetisch, Office Serviceregeln beachtet			Max. 10	
Gesamteindruck			Max. 2	

Position 6 Warme Vorspeise, Fisch, Teigwaren	Bemerkungen	Total 14 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Besteck eingedeckt Mise en place heisse Rechauds, Teller			Max. 10	
Präsentation Erklärungen Korrektes Zerlegen, Flambieren Portionieren, Anrichten Gästewünsche, berücksichtigen Beilagen (mit Unterteller, Plateau) Sauce passieren Arbeitsweise Speditives Arbeiten, Serviceregeln, Zeiteinteilung Arbeitstisch Sauberkeit, Hygiene Richtiges Einsetzen Abräumen am Gästetisch, Office	<i>Name des Gerichts:</i> <i>Ablauf/Vorgehen:</i>			
Tellergericht Abrufen Richtiges Einsetzen Erklären des Gerichts Unterteller Gästewünsche erfragen			Max. 2	
Gesamteindruck			Max. 2	

[illegible]

Position 8 Hauptgericht flambieren, tran- chieren schöpfen	Bemerkungen	Total 14 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Mise en place Heisse Rechauds, heisse Teller Präsentation Erklärung Korrektes Tranchieren, Flambieren, Schöpfen Stückzahl, Portionengrösse Anrichten Gästewünsche berücksichtigen Beilagen (mit Unterteller, Plateau) Sauce passieren Richtiges Einsetzen Ev. Abfallteller, Fingerbowle Arbeitsweise Speditives Arbeiten Zeiteinteilung Serviceregeln Keine Unterplatte auf Rechaud Handling Clochen Arbeitstisch (Sauberkeit, Hygiene) Abräumen am Gästetisch, Office Brotteller erst nach Hauptgang abgeräumt Nachservice Gästewünsche beachtet Serviceregeln Portionengrösse	<i>Name des Gerichts:</i> <i>Ablauf/Vorgehen:</i>		Max. 10	

Tellergericht Abrufen Richtiges Einsetzen Gericht erklären Gästewünsche beachten		Max. 2	
Gesamteindruck		Max. 2	

Position 9 Süssspeise schöpfen, Käse anrichten, flambieren	Bemerkungen	Total 14 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Menagen weg Tisch gesäubert Besteck eingedeckt			Max. 1	
Dessertwein Empfehlung, Service Herkunft, Traubensorte, Eigenschaft Weinservice			Max. 3	
Dessert Mise en place Flambierablauf Flamme Spirituosenwahl, Menge, Flaschenpräsentation Abfüllen Arbeitssicherheit Glace rechtzeitig abgerufen Degustation durch Experte Sauberkeit / Hygiene			(ohne Flamme 1.5)	
Käse Mise en place Präsentieren Produktkenntnisse Gästewünsche			Max. 6	

Schnitttechnik Richtige Messer Menge Anrichten Brot, Beilagen, Pfeffer Sauberkeit, Hygiene			
Kommunikation		Max. 4	

Position 10 Kaffee, Tee, Zusatzverkäufe	Bemerkungen	Total 6 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Empfehlung Alternativen Gästewünsche fragen Gepflegtes Eindecken (Zucker, Süsstoffe, Rahm) Friandises erklären			Max. 2	
Zusatzverkäufe Portionentee, Spezialkaf- fee, evtl. 2. Kaffeeservice Spirituosen Produktekenntnisse Verkaufsfördernde Worte Präsentation (Flasche, Tee etc.) erklären Einschenken, Menge Glaswahl, Geschirrwahl Serviceregeln			Max. 4	

Position 11 <u>Bonbuch</u>	Bemerkungen	Total 6 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Bonbuch <i>(Am Schluss vom Experten zusammengeheftet)</i> Vollständig (Produkt, Menge, Preis, Tisch, Datum, Visum)			Max. 1	
Handhabung Bonbuch, Bestellbon, Laufbon, Küchenbestellbon vorhanden			Max. 1	
Saubere, übersichtliche Darstellung Lesbarkeit			Max. 2	
Rechnungstotal korrekt anhand der Bons (all boniert)			Max. 3	

Position 11 <u>Kasse</u>	Bemerkungen	Total 6 Punkte	Minus Punkte	Erreichte Punkte
Vollständige Erfassung (Produkt, Menge, Preis, Tisch)			Max. 2	
Sichere Handhabung der Kasse (korrekte Eingabe, Navigation im Kassensystem)			Max. 1	
Bestellung korrekt an Küche übermittelt (Küchenbon, digitale Übermittlung)			Max. 1	
Rechnungstotal korrekt erstellt (alle Positionen korrekt erfasst, boniert)			Max. 2	

Berufsprüfung für Bereichsleiter/in Restauration mit eidgenössischem Fachausweis

Punktezusammenstellung

0.	Servicestation bereitstellen	6 Punkte
1.	Empfang, Umgang, Kommunikation	14 Punkte
2.	Verkaufsempfehlung / Bestellaufnahme	14 Punkte
3.	Getränkeempfehlung	10 Punkte
4.	Weissweinservice	5 Punkte
5.	Kalte Vorspeise am Tisch zubereitet	12 Punkte
6.	Warme Vorspeise Fisch, Teigwaren, am Tisch zubereitet	14 Punkte
7.	Weinservice Hauptgang	5 Punkte
8.	Hauptgericht (tranchieren, flambieren, schöpfen)	14 Punkte
9.	Süssspeise schöpfen, Käse anrichten, flambieren	14 Punkte
10.	Kaffee, Tee, Zusatzverkäufe	6 Punkte
11.	Bonbuch	6 Punkte

Total **120 Punkte**

Mindestbewertung: jeweils ½ Punkt