



**Restaurantfachfrau EFZ /
Restaurantfachmann EFZ**

**HOTEL &
GASTRO
FORMATION**
SCHWEIZ • SUISSE

**Restaurantangestellte EBA /
Restaurantangestellter EBA**

Informationen für Ausbildungsbetriebe

Ab Sommer 2026 starten die Lernenden ihre Ausbildung als Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA gemäss den neuen, revidierten Bildungserlassen.

Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA (nachfolgend Fachleute Restaurant genannt) sind Gastgeberinnen/Gastgeber und in den vielfältigen Gastronomiebetrieben für das Wohl der Restaurantgäste verantwortlich. Sie begrüssen die Gäste und erkennen deren Bedürfnisse. Sie informieren und beraten die Gäste über das Angebot zu Speisen und Getränken. Fachleute Restaurant geben Auskünfte zu Herkunft, Produktion, Merkmalen und Zubereitung von Speisen und Getränken. Sie berücksichtigen dabei die Grundsätze einer gesunden Ernährung, zu Allergien und zu Unverträglichkeiten.

Mit Geschick, kreativen Empfehlungen und sorgfältig gewählter Kommunikation verkaufen Fachleute Restaurant das ganze Spektrum des gastronomischen Angebotes.

Sie servieren den Gästen die Speisen und die Getränke mit Freude und Engagement. Am Ende erstellen sie die Rechnung für die Konsumation. Vom Erstkontakt bis zur Verabschiedung der Gäste behalten sie dank ihrer Persönlichkeit stets souverän den Überblick und sorgen dafür, dass sich ihre Gäste wohlfühlen.

Bei der Ausbildung Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ bleiben die Ergänzungskompetenzen bestehen. Je nach Art und Ausrichtung des Gastronomiebetriebes sind die Lernenden in der Lage,

- als **Jung-Sommelier** die passenden Weine oder Biere zu empfehlen und fachgerecht zu servieren;
- als **Jung-Chef de Rang** spezielle Speisen nach Rezepturen zuzubereiten und eigen Kreationen vor dem Gast zu flambieren, zu tranchieren, zu filetieren oder zu marinieren;
- als **Jung-Barista** spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teegenuss zuzubereiten;
- als **Jung-Barkeeper** die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung zu verwöhnen.

Was wird angepasst?

- Beim Qualifikationsverfahren entfällt der Qualifikationsbereich «Berufskennnisse» (Wegfall der schriftlichen Prüfung).
- Die neue, digitale Lerndokumentation vereinfacht den Aufbau von Handlungs kompetenzen und fördert die Lernortkooperation.
- Berufsbildende in den Betrieben müssen zu mind. 80 % beschäftigt sein (früher 100 %) Es besteht die Möglichkeit, mit digitalen Praxisaufträgen zu arbeiten.

Was bleibt bestehen?

- Das betriebliche Angebot wird weiterhin in den Fokus gestellt und mit der gewählten Ergänzungskompetenz vertieft.
- Lernende arbeiten weiterhin an 4 Tagen im Lehrbetrieb.
- Die Anzahl der üK-Tage bleibt unverändert

Unterschiede der beiden Profile EBA und EFZ

- EFZ arbeitet selbstständig – EBA arbeitet unter Anleitung
- EFZ plant die eigene Tätigkeit – EBA plant und überwacht standardisierte Prozesse
- EFZ nutzt die Fremdsprache mündlich und schriftlich – EBA nutzt die Fremdsprache mündlich

Lerndokumentation

Die Lerndokumentation wird von Hotel & Gastro formation Schweiz mit WIGL als technischem Partner für die revidierten Berufe entwickelt und empfohlen. Bei der Entwicklung des Tools werden Synergien zu den bereits bestehenden Lerndokumentationen der anderen Berufe genutzt. Die Lerndokumentation kann im WIGL-Shop bezogen werden.



wigl.ch

Halbtages- / Tageskurse für Ausbilderinnen/Ausbildner

Möchten Sie sich weiter mit den Bildungsunterlagen für den Lernort Betrieb und der Lerndokumentation vertraut machen? Nehmen Sie an einem Kurs für Ausbilderinnen/Ausbildner teil und erfahren Sie mehr. Weitere Infos finden Sie hier:



hotelgastro.ch

Weitere Informationen

Weitere Informationen zu den Berufen Restaurantfachfrau EFZ/Restaurantfachmann EFZ und Restaurantangestellte EBA/Restaurantangestellter EBA finden Sie auf der Website von Hotel & Gastro formation Schweiz.



hotelgastro.ch



**HOTEL &
GASTRO**
FORMATION

SCHWEIZ · SUISSE

Eichstrasse 20 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77
Av. Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30
info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch

