

Informationen zum Qualifikationsverfahren 2024
Restaurantangestellte/r

Geht an alle Auszubildenden der Kantone Luzern, Nidwalden, Obwalden Schwyz und Zug

Liebe Kandidatinnen, liebe Kandidaten

Zu Ihrem anstehenden Qualifikationsverfahren möchten wir von der Prüfungskommission Ihnen einige wichtige Informationen zum Ablauf aufzeigen. Wir bitten Sie, pünktlich zu erscheinen! (Aufgebot beachten)

Prüfungsleitung: Frau
Patricia Sieber, Chefexpertin
Reussinsel 40
6006 Luzern

Wichtig:

Bei Prüfungsantritt müssen Sie sich mit der ID oder Pass ausweisen.

Frühzeitige Abmeldung bei Verhinderung ist schriftlich mittels Arztzeugnis zu richten an:

Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren
Eichwaldstrasse 15
Postfach
6002 Luzern
Tel. 041 318 03 00

Kurzfristige Abmeldung bei Verhinderung ist an das Sekretariat des Prüfungslokals zu richten:

Ausbildungszentrum G'ART
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern
Tel. 041 240 01 07
E-Mail: info@gart.ch

Telefonische Abmeldung beim Sekretariat des Prüfungslokals. Das Arztzeugnis reichen Sie bitte zusätzlich bei der Prüfungskommission ein.

Bei kurzfristiger Prüfungsabmeldung ohne Arztzeugnis oder unentschuldigtem Nichterscheinen werden CHF 300.- für zusätzliche administrative und organisatorische Aufwendungen verrechnet und das entsprechende Fach wird als "nicht abgelegt" bewertet und somit gilt das Qualifikationsverfahren als nicht bestanden.

Getränkekarte, Speiseangebot und Informationsschreiben: Stehen als Download unter www.gart.ch ab 01. März 2024 zur Verfügung und müssen am Informationstag vom Donnerstag, 28. März 2024, 09.00 Uhr mitgebracht werden.

Prüfungsdaten und Prüfungsorte:

Informationstag:

Donnerstag, 28. März 2024

09.00 - 10.00 Uhr

Klasse ATRE22A

Forum

Richemont Gastronomie & Hotel
Seeburgstrasse 51
6006 Luzern

Praktische Arbeiten:

Dienstag, 7. Mai 2024

Persönliches Aufgebot beachten

Mittwoch, 8. Mai 2024

Ausbildungszentrum G'ART
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern
Tel. 041 240 01 07

Berufskennnisse schriftlich:

Montag, 3. Juni 2024

08.00 - 11.00 Uhr

Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe
Robert-Zünd-Strasse 4-6
6002 Luzern

Zimmer B432A

1. Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Die VPA dauert vier Stunden. Geprüft werden die folgenden 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%

Sämtliche Aufgaben werden bei Beginn des Qualifikationsverfahrens abgegeben, um sich darauf vorbereiten zu können.

Die Lerndokumentation time2learn, das Restaurant-Service Skills-Trainingbook und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel während der Vorbereitung verwendet werden. Weitere Hilfsmittel sind nicht zugelassen.

Wichtig: Kein IT-Support durch G'ART, Prüfungsexperten und Chefexperte. Keine Benutzung der Geräte im Gästebereich und während dem Gästeservice.

Kleidung / Erscheinungsbild

Es wird eine korrekte und saubere Berufskleidung der Kandidaten verlangt (geschlossene Schuhe, keine Turnschuhe)

Ausrüstung

Persönliche Arbeitsausrüstung

Ablauf

Zeit	Dauer	Arbeiten / Ablauf	Erklärungen
09.00 - 09.30	(30 Min.)	Begrüßung, Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen, Erklärung der Aufgaben Infos zum Prüfungsablauf	
09.30 - 10.00	(30 Min.)	Infos zum weiteren Ablauf, Kasseninstruktion Angebotsbesprechung	
10.00 - 10.15	(15 Min.)	Pause	
10.15 - 11.00	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	Decken von 1x4er Tisch mit dem internationalen Grundgedeck Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekor- servietten)
11.00 - 11.45	(45 Min.)	Essen und Pause	
11.45 - 12.00	15 Min.	Mise en place Schlussarbeiten	Brot, Butter, Eis etc.
12.00 - 14.30	150 Min.	Gästeempfang, Begrüßung, Platzierung Empfehlung, Fertigung und Service von Aperitifs	Präsenz und Aufmerksamkeit während des ganzen Betreuungsprozesses
		Erläutern, Empfehlen und Verkaufen von Speisen (à la carte) und Getränken Bestellungsaufnahme Zusatzverkauf	Weisswein, Rotwein, Bier, Mineralwasser usw.
		Brot und Butterservice Getränkesservice (Wein oder Bier, Mineralwasser)	
		Service 1. Gang Kalte Vorspeise	Vorspeisen (Tellerservice, Voitureservice, Buffetservice oder Plattenservice)
		Service 2. Gang Suppe	Suppe nach Gästewahl schöpfen und servieren inkl. Mep (Nahtstelle Buffet/Küche)
		Getränkesservice	Wein, Bier, Mineralwasser usw.
		Service 3. Gang Hauptgang	Hauptgang auf Teller Beilage oder Sauce passieren
		Empfehlen und Verkauf von Käse und Süßspeisen	
		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)
		Kaffeeservice und Spirituosenservice	
		Rechnungsstellung und Inkasso Verabschiedung der Gäste	
14.30 - 15.00		30 Min.	Abschlussarbeiten Ab-, Auf- und Einräumen

2. Qualifikationsbereich Berufskennnisse

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den aufgeführten Prüfungsformen und den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Prüfungsform/Dauer	Gewichtung
1	(a) Handeln als Gastgeberin oder Gastgeber	<u>schriftlich</u> 20 Min.	20%
2	(b) Gestalten des Getränkeservice (c) Gestalten des Speiseservice	80 Min.	60%
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	20 Min.	20%

Allgemeines:

Hilfsmittel: Es sind keine Hilfsmittel, Nachschlagewerke usw. erlaubt.

Taschenrechner: Einzig Taschenrechner mit rein mathematischen Funktionen sind erlaubt. Nicht erlaubt sind programmierbare Taschenrechner oder Taschenrechner mit Textspeicherfunktionen.

Elektronische Geräte: Mobiltelefone oder andere elektronische Geräte müssen ausgeschaltet abgegeben werden.

Schreibinstrumente: Erlaubt sind Kugelschreiber oder nichtlösliche Filzstifte. Nicht erlaubt sind Bleistifte oder lösliche (korrigierbare) Tintenschreiber.

Bitte beachten:

Das Tragen einer Smartwatch ist in **allen** Prüfungsbereichen nicht erlaubt.

Bei Verstoss gegen die Prüfungsvorschriften oder Anweisungen der Prüfungsorgane und bei Betrug im Rahmen von Qualifikationsverfahren können die Qualifikationsverfahren ganz oder teilweise für nicht bestanden erklärt werden.

Wir wünschen Ihnen viel Glück und Erfolg für das Qualifikationsverfahren.