

Informationen zum Qualifikationsverfahren 2024

Restaurantfachfrau/-mann

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, 14.30/16.00 Uhr mitgebracht werden.

Prüfungsdaten und Prüfungsorte:

Informationstag:

Donnerstag, 28. März 2024

Richemont Gastronomie & Hotel
Seeburgstrasse 51
6006 Luzern

14.30 - 15.30 Uhr:
Klassen RF21AX/REF2021
16.00 - 17.00 Uhr:
Klasse RF21BX
Forum

Praktische Arbeiten:

Donnerstag, 9. Mai 2024

Freitag, 10. Mai 2024

Samstag, 11. Mai 2024

Montag, 13. Mai 2024

Dienstag, 14. Mai 2024

Mittwoch, 15. Mai 2024

Donnerstag, 16. Mai 2024

Freitag, 17. Mai 2024

Persönliches Aufgebot beachten

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

Berufskennnisse schriftlich:

Montag, 3. Juni 2024

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

13.00 - 16.30 Uhr

Zimmer B110 (Aula)

1. Qualifikationsbereich vorgegebene praktische Arbeit

Die VPA dauert fünf 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 (f) Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch	60%
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Wert-erhaltung	20%

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 REFA

Zeit	Dauer	Arbeiten / Ablauf	Erklärungen
08.15 - 08.45	(20 Min.) (10 Min.)	Begrüßung, Besichtigung der Prüfungsräume Abgabe der Prüfungsunterlagen, Erklärung der Aufgaben Infos zum Prüfungsablauf	
08.45 - 09.15	30 Min.	Ergänzungskompetenz mündlich Präsentation und Fachgespräch	
09.20 - 10.00	40 Min.	Ergänzungskompetenz praktisch Praktische Arbeit inkl. Mise en place <ul style="list-style-type: none"> • Jung-Sommelier • Jung-Barista • Jung-Barkeeper • Jung-Chef de Rang 	
10.00 - 10.10	(10 Min.)	Pause	
10.10 - 10.55	45 Min.	Vorbereitungsarbeiten für den Getränke- und Speiseservice	Decken von 2 x 2er Tischen 2er Tisch: Grundgedeck (Casual) 2er Tisch: Menügedeck (Fine Dining) Falten von 7 Servietten (z.B. 4 Gäste- und 3 Dekor- servietten)
10.55 - 11.05	(10 Min.)	Pause	
11.05 - 11.30	(25 Min.)	Servicebesprechung Kasseninstruktion	
11.30 - 12.00	(30 Min.)	Essen und Pause	
12.00 - 12.15	15 Min.	Mise en place Schlussarbeiten	Brot, Butter, Eis etc.
12.15 - 15.05	170 Min.	Handeln als Gastgeberin/ Gastgeber	Aperitifgetränke 1 x 2er Tisch mit 4-Gang à la carte, Spezialgerichte in die Karte integriert, erweiterte Menagen
		Getränke- und Speiseservice	1 x 2er Tisch mit 4-Gang Menü, Hauptgang auf Teller, Beilage und/oder Sauce passieren
			Rechnungsstellung und Inkasso Verabschiedung der Gäste Tische abräumen
15.05 - 15.15	(10 Min.)	Pause	
15.15 - 15.45	30 Min.	Instruktion an Kandidaten Einzelarbeiten Ab-, Auf- und Einräumen	Anhand von Checklisten/ Bedienungsanleitungen: Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Service-, Office- und Buffetbereich erledigen (Kandidaten erledigen unterschiedliche Arbeiten)
15.45		Abschluss	

Hinweis: Prüfungsteile, bei denen die Zeitangaben in Klammern stehen, zählen nicht zur Prüfungszeit und werden nicht bewertet.

bewertet.

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> 30 Min.	20%
2	(b) Gestalten des Getränkeservice (c) Gestalten des Speiseservice	120 Min.	60%
3	(d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse (e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	30 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.