



Auswertung der Umfrage zur  
Einführung der Sammelprüfungen  
bei den Berufen:  
Köchin/Koch EFZ &  
Küchenangestellte/r EBA

### EXPOSEE

Bei 84% Zustimmung ist es keine Frage  
der Einführung mehr, sondern des  
Zeitpunktes der Einführung.

Thomas Tellenbach

## **Sammelprüfung oder Betriebsprüfung bei den Berufen Köchin/Koch EFZ sowie den Küchenangestellte/r EBA?**

Machen Betriebsprüfungen in der heutigen Zeit noch Sinn? Mit der Berufsrevision Küche, der Realisierung eines neuen Kompetenzzentrums sowie dem Wechsel des Chef-Experten der Küchenberufe, darf die Diskussion erneut aufgegriffen werden. Wir, die Vertreter der Hotel & Gastro formation LU sehen einen grossen Vorteil in den Sammelprüfungen, welche wir gerne einführen würden.

## **Anforderungen an Qualifikationsverfahren (QV)**

Im Fokus der Diskussion müssen die Absolventinnen und Absolventen des Qualifikationsverfahrens (QV) stehen. Uns ist es wichtig, dass wir eine absolute Chancengleichheit beziehungsweise gleiche Ausgangslagen für alle schaffen.

## **Aus – und Weiterbildungszentrum / Kompetenzzentrum**

Die Prüfungs-Kandidatinnen und Kandidaten kennen die Küchen im Ausbildungszentrum aus den überbetrieblichen Kursen und können sich zusätzlich als Prüfungsvorbereitungs-Tag «Ich zeige, was ich kann» vertieft mit dem Prüfungsort auseinandersetzen.

Es haben alle dieselben Voraussetzungen und genügend Platz zur Verfügung. Ein technischer Leiter stellt sicher das alle benötigten Lebensmittel in konstant guter Qualität bereit sind.

## **QV - Organisation**

Bei Sammelprüfungen werden fachgemässe und objektive Bewertung der Prüfungen durch die Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten vereinfacht. Bei Unfällen, kurzfristigen Ausfällen oder Unklarheiten ist ein Expertenteam vor Ort, welches unterstützend Eingreifen kann. Die Leistungen der Lernenden können sach- und fachgerecht verglichen werden.

## **Entlastung der Ausbildungsbetriebe und der Berufsbildnern**

Der Arbeitsaufwand für die Vorbereitungsarbeiten einer praktischen Abschlussprüfung und eventuelle Betriebseinschränkungen sind für viele Berufsbildende und Geschäftsführende herausfordernd und kostenintensiv. Die Ausbildungsverantwortlichen müssen eine Vielzahl an danach nicht benötigten Lebensmitteln beschaffen. Food-Waste sowie Food-Cost können dadurch minimiert werden. Die angebotenen Sammelprüfung soll als Dienstleistung für die Ausbildungsbetriebe angesehen werden. Diese werden enorm entlastet.

## **Meinung der Ausbildungsbetriebe und Experten**

Ihre Meinung ist uns wichtig!

Teilen sie uns diese zum wichtigen Thema Sammelprüfungen mit. Wir bitten Sie an der Umfrage, welche nur wenig Ihrer Zeit beansprucht, teilzunehmen.

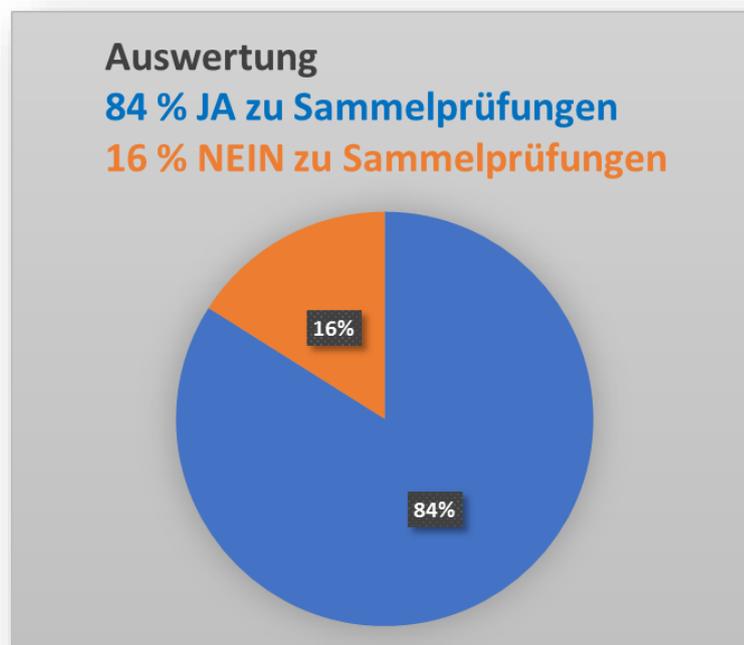
Bei Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Philipp Habermacher, Präsident HGf LU NW OW

Thomas Tellenbach, Geschäftsführer Stiftung für gastgewerbliche Berufsbildung

**Auswertung der Umfrage bei den aktuell gelisteten Ausbildungsbetrieben (Restaurants, Hotels, Heime und Spitäler) sowie Experten der Küchenberufe im Kanton Luzern (Umfrage vom 23.08. bis 11.09.2023)**

**Befürworten Sie die Einführung der Sammelprüfungen?**



## Was erwarten Sie von der Organisation und dem Expertenteam, welche die Sammelprüfungen durchführen?

### Antworten

- gleiche Prüfungsbedingungen und Chancengleichheit für alle QV Absolventinnen und Absolventen. - die Kandidatinnen und Kandidaten kennen die Räumlichkeiten und Infrastruktur des Prüfungsortes. - die Bewertung durch die Prüfungsexpertinnen und -experten ist nach einheitlichen Vorgaben durch den Chef-Experten klar geregelt.

Ganzheitliche Organisation der Prüfungen. ich kenne die bereits aus dem Kanton Bern.

Ein Experten Team in der Küche und ein zusätzliches Experten Team für das Degustieren (keine Info-Herkunft und Info Lernende) Somit ist gewährleistet, dass egal aus welchem Haus er kommt, die gleichen Chancen haben. Warenkorb vollständig

- Das es Qualifiziertes Personal ist. - Ich finde es super, wenn die Experten selber auch aktiv in einem Betrieb tätig sind und nicht nur aus der Theorie (Berufsschullehrer, ÜK Instruktoren.) kommen. - Sie sollten aufgeschlossen gegenüber neuem sein. Nicht nur altbackenes aus Büchern und Theorien von vor 50 Jahren erwarten... - Das QV soll gut organisiert werden, die Lehrbetriebe früh genug informiert und die Lernenden müssen weiterhin genügend Zeit und Möglichkeit haben die Küche zu kennen. - Es sollten nicht zu viele Schüler zum selben Zeitpunkt das QV in der Küche haben. - Es müssen für alle genügend Arbeitsgeräte und Material zur Verfügung stehen. -

Effizientere, optimalere Ressourcenauslastung ermöglichen eine noch professionellere Prüfungsorganisation. ÜK-Zentrum wird Prüfungsort. Objektivere Beurteilung der lernenden durch gleichbleibende Ausgangslage. Kleinere Expertendichte, Investition in Ausbildung der Experten im agogischen Bereich (Zeitgemässe) Ansprüche/Beurteilungsgrundlage der Experten auf gleiches Niveau bringen.

Dass die Lernenden die Küche kennen. Mehrmals schon da gekocht haben.

Gute Vorbereitungen in den ÜK auf das QV.

- klare, frühzeitige Informationen für lernende und betrieb. (was, wie, wo, wann, was ist vorhanden, was muss mitgebracht werden) - Organisation für experten und betriebe, einfach und zeitgerecht und frühzeitig. Wie werden die Daten der Experteneinsätze geplant? - Wie schaut es mit der Kostenverteilung aus, wer muss was bezahlen, ändert sich da etwas?

Ich würde es sehr begrüßen, dass die Sammelprüfung so rasch wie möglich eingeführt wird.

Wichtige Punkte für mich sind:

1. Professionalität: Die Organisation und das Expertenteam sollten professionell und kompetent in der Durchführung von Prüfungen sein. Dies umfasst eine klare Kommunikation, transparente Prozesse, angemessene Organisation und eine faire Bewertung der Lernende.

2. Gleiche Chancen: Es ist wichtig, dass die Prüfungen so gestaltet werden, dass alle Teilnehmer unabhängig von ihrem Hintergrund, Geschlecht, ihrer Herkunft oder anderen Faktoren (Gourmet Restaurant / Heimgastronomie) gleiche Chancen haben. Die Prüfungsfragen sollten objektiv und gerecht sein, um eine faire Bewertung zu ermöglichen.

3. Transparenz: Die Organisation sollte transparente Richtlinien für die Prüfungsbewertung und Durchführung haben. Dies schliesst ein, dass die Lehrlinge verstehen, wie die Prüfung bewertet wird und wie die Ergebnisse ermittelt werden.

4. Unterstützung: Die Organisation sollte den Teilnehmern angemessene Unterstützung bieten, sei es bei technischen Problemen, Fragen zur Prüfung oder anderen Anliegen. Eine gute und wohlwollende Unterstützung kann den reibungslosen Ablauf der Prüfung gewährleisten. Insgesamt geht es bei der Durchführung von Sammelprüfungen für mich, sicherzustellen, dass der Prozess fair, professionell und unterstützend ist, um den Teilnehmern eine gerechte Chance zu geben, ihr Wissen und ihre Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Information

Ein Höchstmass an Professionalität. Einhaltung der gesetzlichen Bestimmungen. Reibungslose Abläufe. Top eingerichtete Location. Transparenz. Neutral gegenüber Kandidaten (Vorteil Sammelprüfung | Kandidatennummern). Mehr Vorteile als Nachteile zum bisherigen System. Hohe Effizienz. Gesamthaft: Kosteneinsparungen. Vorgängig: Gute, positive Kommunikation (Betriebe, Kandidaten, Experten, Kritiker etc.). Möglichst alle ins Boot holen. Und vieles mehr...

Professionell/Organisiert/ Das alles vorhanden ist und funktioniert

Chancengleichheit für alle, Arbeitsgeräte und Mittel sind genügend vorhanden vor Ort, Ausreichende Platzverhältnisse

Bessere Koordination und Foodwaste

Keine Erwartungen. Das auch Vorprüfungen gemacht werden.

Dass die Praktische Prüfung genauso durchgeführt werden wie die bisherigen Prüfungen.

- Gleiche und faire Bedingungen für alle Lernenden - eine entsprechende Infrastruktur zur optimalen Durchführung der Prüfungen - die Lernenden sollten die Küche kennen (ÜK und Prüfungsvorbereitung)

- Nicht zu grosse Gruppen, analog dem Prüfungsvorbereitungskurs - Prüfungsort wie ÜK - Kompetentes Expertenteam

faire Prüfung, tiefe Kosten, professionelle Betreuung

Faire Platz Verhältnisse für die Kandidaten schaffen Lebensmittel müssen genügend und in einwandfreier Qualität vorhanden seine Einrichtung & Infrastruktur (Werkzeuge, Apparate, Kochgeschirr, usw.) muss zeitgemäss und in genügender Menge vorhanden sein. Faire und einheitliche Menus / Pflichtteile/ usw.

Fachliche Kompetenz, Fairness, Professionalität

Gesetzeskonforme Durchführung der praktischen QV mit hohem Qualitätsbewusstsein. Schulung der Experten betreffend den Vorgaben und Abzüge. (Möglichst einheitliche Bewertung) Absprache mit den Chefexperten der anderen Kantone. Frühzeitige Information der Lernenden über Vorbereitung und Ablauf der Prüfung. Vorgaben wie Warenkörbe, Zeitplan, Gerichteliste als Download verfügbar auf GART.CH

korrekte Durchführung, fair für alle, professionelle Vorbereitung

Dass tatsächlich Chancengleichheit für die Lernenden besteht, gleiche Menüs, gleiche Geräte... und auch die Experten das Menü erst am selben Tag erfahren, sowie eigene Lernende nicht an der Prüfung sind. Die Gruppen sollten überschaubar sein. Die Anforderungen müssen klar definiert sein und auch im ÜK sollte darauf hingearbeitet werden (Es gab auch schon unterschiedliche Aussagen der Lehrpersonen bei heutigen Prüfungen...) Nach dem Erhalt des Menüs erfolgt das Schreiben eines Arbeitsablaufs, die Warenbestellung (auch hier gibt es eventuelle Pflichtzutaten) und ein eventuelles Rollenspiel /oder theoretische Fragen) danach Menü kochen (extra Material für Garnituren etc. sollte vorhanden sein). Ein 4- Gang Menü ist ausreichend - fremde Gäste wären toll, haben aber keinen direkten Einfluss auf die Prüfung. Nach dem Kochen und Aufräumen sollte der Lernende unbedingt ein Abschlussgespräch mit den Experten haben und auch erfahren, ob er bestanden hat. Die Experten können die Lernenden 1:1 beobachten und vergleichen, sich gegenseitig austauschen und während des Aufräumens haben sie Zeit zum Auswerten. Es ist also möglich sofort Bescheid zu bekommen, ob und wie man bestanden hat.

Gute, sowie "schwierige" Frage. Freundschaftlicher Empfang der Prüfenden. 1 Person für allgemeine Fragen, sowie als Begleitung, Ruhepol (nicht aus dem Expertenteam) vor Ort. Genug grosses Expertenteam.

Dass die Bedingungen für alle gleich Fair sind. Alle Lehrenden genügen Platz haben.

Tragbare Prüfungskosten für die Lehrbetriebe

Wichtig ist das die Lernenden alle ÜK und freiwilligen Kurse in der Prüfungsküche absolvieren können.

Eine gute Vorbereitung für Lernende. Sie sollten die Küche vorgängig kennen. Sich mit den vorhandenen Geräten auskennen und sie bedienen können. Dies gäbe die nötige Sicherheit für die Prüfung.

transparente, offene Kommunikation gegenüber den Betrieben/lernenden Das Kandidaten welche eine Beziehung zu den Experten weiterhin abgelehnt werden

Probeläufe vor der Prüfung ermöglichen, damit sich der Lehrling an die Gegebenheiten vor Ort gewöhnen kann. Und kennt die Anforderungen, um einen erfolgreichen Abschluss zu schaffen. Ich mache mit meinen Lernende deshalb auch einige Probeläufe, um ihnen die Möglichkeit zu schaffen ein gutes Ergebnis abzuliefern. Hauptanteil hat auch aus meiner Sicht natürlich der Lehrling selber, inwiefern er Tipps umsetzt oder nicht. Ansonsten mache ich gerne auch weiter die Vorbereitung bei mir im Betrieb wie gewohnt, das ist für mich selbstverständlich und bin froh, dass ich es zeitlich einrichten kann. Dies ist nicht für alle möglich, was mir bewusst ist!

Gleiche Spiesse für alle. Loyal gut organisiert etc.

Das eine gut ausgestatte Küche mit genügend Materialien (GN-Behälter, Schneebeesen, Waage usw.) für die Prüfung zu Verfügung gestellt wird. Und dass, die Lehrenden auch die obligatorischen Kurse in dieser Küche absolvieren können.

Rechtzeitige Informationen an den Betrieb und Lernenden. Gleichbehandlung, Empathie und Einfühlungsvermögen im Umgang mit den Prüflingen.

Wir gehen davon aus, dass die Experten kompetent sind in dem was sie tun. Fachlich weitergebildet, neuzeitlich eingestellt und Feingefühl auch für den Lernenden. Knallharte Beurteilungen bringen heutzutage nix mehr, da wir froh sein können, wenn überhaupt noch jemand diesen wunderbaren Beruf lernt!

Garantieren der Chancengleichheit für alle QV Teilnehmenden. Die weiteren Erwartungen sind gleich wie bei einer Betriebsprüfung.

- Gute Vorbereitung und Informationen seitens Organisation wie das ganze abläuft. - Gute auf das neue System geschulte Experten. - Tolle Infrastruktur und genügend Material für die praktische Durchführung - Zeige was du kannst wird hoffentlich auch weitergeführt.

Frühzeitige Terminierung, einfach so wie es bisher schon war. Einfache übersichtliche Listen, Keine Küchengeräte Mitnehmeschlacht. Dass die Lernenden ihre eigenen Messer Mitnehmen.

Korrekte und faire Bewertung.

Klare, frühzeitige Info's an die Lernenden und an den Ausbildungsbetrieb

- Faire und korrekte Durchführung einer Prüfung - Gleiche Ausgangslagen/ Chancen für alle Lernende (Küchenausstattung, Qualität Produkte usw.) - Entlastung der Ausbildungsbetriebe

Das alle die gleichen Voraussetzungen haben.

Die Prüfungen sollen gleich wie im Lehrbetrieb durchgeführt werden, das heisst es sollte eine lockere Atmosphäre im Raum sein, dass der lernende nicht unnötig in eine stress Situation gelangt, da er ja doch in einer anderen Küche kocht als im Alltag.

Alle gleiche Voraussetzung

Die Prüfung soll für alle Lernenden gleich gestaltet sein, der Aufwand für die Betriebe muss reduziert werden. Die Beschaffung der ganzen Waren verursacht sehr viel Aufwand und Kosten. Durch die Sammelprüfung entsteht aus meiner Sicht dem Lernenden kein Nachteil, da er die Küche durch den ÜK bereits kennt und diese sehr gut für die Prüfung eingerichtet ist. Was nicht in jedem Betrieb der Fall ist.

Faire Prüfungen durchzuführen wie bis anhin.

Gut vorbereitete Prüfungssituation und Infrastruktur. Prüfungsort ist den Lernenden vom ÜK her vertraut.

Gleiche Bedingungen für alle schaffen Faire Bewertungen

Transparenz

Möglichkeit in Ausnahmefällen allenfalls ein QV Verfahren in gewohnten Betrieblichen Umfeld durchzuführen. (Prüfungsangst, Lehrlinge die Mühe haben sich an eine neue Umgebung zu gewöhnen, Härtefälle)

Expertenteam wie bei der Berufsprüfung im Betrieb.

Gut ausgebildete und faire Experten, welche die gesetzlichen Vorgaben kennen und die Prüfung danach durchführen.

Faire Platz Verhältnisse für die Kandidaten schaffen. Verhältnis Kandidaten und PEX muss stimmen. Rechtzeitige Planung / Zuteilung der PEX. Lebensmittel müssen genügend und in einwandfreier Qualität vorhanden sein. Einrichtung & Infrastruktur (Werkzeuge, Apparate, Kochgeschirr, usw.) muss zeitgemäss und in genügender Menge vorhanden sein.

Schulung über Vorgaben und Abzüge (alle halten es gleich) Absprache des CPEX mit den CPEX der anderen Kantone.

wie es aussieht mit dem englischen in der schule? Da wir Zuwenig Experten hatten in den Vorjahren

Klare Vorgaben und Instruktionen des Ablaufs

Die Umsetzung soll so schnell wie möglich stattfinden nach der Pensionierung von M.L. Mit der alten BIVO 2010 die Prozesse am BBZB (Englischprüfung) bis zum Ende beibehalten. Dies soll nicht in die PA integriert werden. Kompletter Informationsfluss zum QV über Homepage GART Luzern und QV Info durch CPEX vor Ort mit Begehung für die Lernenden. Ich würde es begrüßen, wenn die Richtlinie vom Kanton Luzern für CPEX noch verschärft wird und die Vorgabe ganz klar mit Abschluss HFP deklariert wird. Im Minimum für die PEX muss die Berufsprüfung absolviert sein, dies gilt für Arbeitnehmer sowie Arbeitgeber. Die PA soll so anonym wie möglich stattfinden, dass die PEX nur den Namen erfahren und mehr nicht. Wenn ich unterstützen kann bei diesem Prozess steht meine Türe offen....

Chancengleichheit Schulung der Experten Genügend Platz

Faire und gleiche Voraussetzungen für alle Kandidaten.

Gute strukturierte und organisierte Abläufe der QV. Experten genügend einplanen. Es werden sonst schon weniger Lernende.

Neuzeitlich, gut erreichbar,

Gewährleistung von Neutralität\*, Chancengleichheit und Sicherheit für den Kandidaten am Tag X. \* Berührungspunkte sollten möglichst vermieden werden während der Ausbildung der Lernenden zwischen Kandidaten und den Prüfungsexperten /Chefexperte. Antipathie und Sympathie sind menschlich und können Einfluss haben auf die Leistung des Kandidaten. Kommunikation ist der Schlüssel zum Erfolg. Eine engere Zusammenarbeit zwischen Berufsschule und G`ART sowie dem Expertengremium\* wird unumgänglich und sollte gestärkt werden. In den kommenden Jahren wird dies essenziell sein für die anstehenden Projekte mit dem neuen Kompetenzzentrum, der Umsetzung des neuen BiVo sowie des neuen Qualifikationsverfahren EBA 2026/EFZ 2027. Netzwerke verstärken für die künftige Sicherung der Qualität unseres Ausbildungssystem sollten ebenfalls auf der To Do- Liste stehen. \* Qualität statt Quantität! Know How besser nutzen. Potential wird nicht ausgeschöpft.

Das alle Kandidaten die gleiche Voraussetzungen vorfinden, der Ablauf für alle gleich ist und dass alle gleich behandelt werden.

Das Setting muss stimmen, es muss alles, und in genügender Menge vorhanden sein. Damit meine ich Hardware wie Töpfe, Kochgeschirr etc., sowie auch Lebensmittel. Diese müssen in Qualität und Menge für jeden Kandidaten gleichermassen vorhanden sein. Ablauf und Organisation der Prüfung muss auf die örtlichen Gegebenheiten angepasst sein. Hat es z.B. nicht für jeden Kandidaten einen eigenen Ofen/Steamer, so müssen die Menüs entsprechend angepasst sein.

Zeitgemässe Infrastruktur für eine möglichst faire und aussagekräftige Abschlussprüfung. Voraussetzungen welche mit den bereits bestehenden Sammelprüfung Standorten abgeglichen sind. Eine mögliche Anpassung an sich künftig ändernde Prüfungsvorgaben soll bei der Planung soweit möglich bereits berücksichtigt werden.

gleiche Anforderungen und Bedingungen für alle das alle nötigen Gerätschaften vorhanden sind eventuell Helfer aus dem zweiten Lehrjahr, so können diese schon einmal die Prüfungsbedingungen anschauen. Helfen im Sinne von Utensilien oder Produkte holen

Einwandfreie Infrastruktur und genügend Küchenutensilien für jeden einzelnen Lernenden.

Faire, korrekte QV, top Infrastruktur und Bedingungen für die Lernenden wie auch Experten, auf neusten Stand geschulte, motivierte Experten

Gleichmässige und faire Beurteilung aller Prüflinge. Meines Erachtens ist es eher unrealistisch alleine ein Fünfgängemenü zuzubereiten ohne vorbereitungsarbeiten. Da jedoch alle die gleichen Voraussetzungen haben ist es ok.

Eine faire Prüfung für alle Absolventen. Eventuell etwas Unterstützung/Hilfsbereitschaft bei schwächeren Kandidaten, da sie die Prüfung nicht im gewohnten Umfeld absolvieren.

Gleichbehandlung, Organisation, Fairness

-Expertinnen und Experten mit mindestens einer Weiterbildung zum Chefkoch oder Gastronomiekoch. -Einen Chefexperten/in der als Ansprechperson für Lernende und Lehrbetriebe präsent ist. -Food Waste bei Sammelprüfungen minimieren

Dass es auch korrekt zu und her geht. Experten die Prüfungen abgenommen haben auch weiterhin zum Einsatz kommen.

Die lieben Küchenangestellten sollten ebenfalls die QV Info's auf der Homepage GART abholen können. Die mündlichen/schriftlichen Prüfungen sollen bis zur BIVO Änderung unbedingt am BBZB bleiben. Dort sind Veränderungen nicht ideal. Die QV Info für die Küan's habe ich bis jetzt gemacht, das würde ich so beibehalten innerhalb der alten BIVO. Mit der neuen BIVO soll dies durch den CPEX vor Ort im GART geschehen. Wenn es Unterstützung braucht, steht auch hier meine Türe offen....

Ich durfte meine eigene Prüfung im Südtirol auch an einer Sammelprüfung durchführen. Deswegen finde ich es eine gute Sache, jedoch fand ich die Betriebsprüfungen auch sehr gut. Da sah man, dass der Prüfling sich auch wohl fühlte.

## Welche Argumente stehen einer Sammelprüfung im Wege. Bitte teilen Sie uns diese mit.

Betriebsprüfung ist für den Lernenden in seiner gewohnten Umgebung. Sammelprüfung ist vor allem um das GArt zu finanzieren und nicht zugunsten der Lernenden.

Es ist ein bewährtes System.

Ich kann aus persönlicher Erfahrung sagen, dass ich meine Abschlussprüfung viel lieber im Lehrbetrieb absolviert hätte, doch da ich meine Ausbildung in Graubünden gemacht hatte, war die Prüfung in der ÜK Küche. Die Lernenden kennen die Küche aus dem eigenen Betrieb viel Besser als die aus den ÜK. In der eigenen Küche findet man alles auf Anhieb, weiss genau wie die Geräte funktionieren und fühlt sich meist wohler.

Grundsätzlich war ich bei ja oder nein, also in der Beantwortung der vorigen Frage etwas unsicher...

1. Warum welche Argumente der Sammelprüfung im Wege stehen: Ich habe selbst die Prüfung im Lehrbetrieb absolviert, mir gab dies Sicherheit und machte mich ruhiger/weniger nervös. Weil jeder Handgriff sass, weil ich die Abläufe/Laufwege, Maschinen, Gerätschaften, Kleinmaterialien usw. einfach alles aus dem Effeff kannte.
2. Die Abläufe für die Prüfung (ich weiss heute noch nicht wer auf die glorreiche Idee gekommen ist, das QV zu nennen, anstelle Abschlussprüfung). durfte ich viele Male üben, um immer sicherer zu werden. Mein Empfinden, auch so viele Jahre danach ist, dass das schon ein ziemlich wichtiger Faktor war, um mit viel Mumm an die Abschlussprüfung zu gehen:-)
3. Und eigentlich wichtigster Punkt: Meine beiden Lehrlinge, möchten beide keine Sammelprüfung, sie bevorzugen die Berufsprüfung im eigenen Betrieb. Wichtig: Auch wenn ich die Punkte oben so beschrieben habe, ich sehe das trotzdem immer mit einem offenen Geist. Die Berufsprüfung habe ich mit 27 Jahren auch in Weggis gemacht, da ich aber in der Lehrzeit schon da in die Schule gegangen bin, war mir alles sehr vertraut, ich fühlte mich "daheim". Es ist nicht wie im ÜK, nur ein paar Wochen. Da mein erster Lehrling im 2024 die Abschlussprüfung bestreiten wird, werden dann vorgängig auch noch einige Fragen zu der "in Betriebs Prüfung" bei uns geklärt werden müssen.

Das gewohnte Umfeld gibt Sicherheit für den Lernenden. In den Ük Zentren verbringen sie viel weniger Zeit und das Umfeld ist somit ungewohnt.

Vorbereitung auf die QV. Viele Betriebe werden dies noch mehr vernachlässigen. Sie werden nicht einmal mehr merken, wenn der Lehrling die QV hat (persönliche Aufgebote) Das GArt muss Mehrarbeit mehr leisten (und diese werden Kosten) Die Kosten werden auf die Betriebe umgewälzt. Die Nähe und der Berufsstolz der Ausbildner gehen verloren. Ich weiss aber, dass Spitäler, Heime, Restaurantketten und Gemeinschaftsgastronomie nach Sammelprüfungen nachfragen. Bei gut geführten Hotels und Restaurants ist eine Lehrabschlussprüfung immer noch ein Höhepunkt. Ich gehe auch mit der Zukunft, aber gehen die jungen Ausbildner nicht den Weg des geringsten Aufwandes? Sie geben alles aus der Hand. Ich weiss auch, dass sich Weggis nach Sammelprüfungen für die ganze Schweiz sehnt. Das neue BiVo kennt noch nicht einmal den Prüfungsablauf. Auch in diesem Bereich sehe ich, dass man sich anpassen kann. Ich bin nicht ein Nein-Sager, Weitsicht habe ich auch und wenn die Zeit für Sammelprüfungen kommt, dann überwiegen Argumente, die die Betriebsprüfung vergessen lässt. Es gibt heute leider nur noch wenig "klassische Wirte" alles andere sind Betriebsleiter. Ausbildner sein ist eine grosse Herausforderung auch für unseren schönen Beruf. Leider beobachte ich, dass viele Ausbildner schon heute Minimalisten sind. Das wird sich mit den Sammelprüfungen noch verschlechtern. Ich glaube nicht, dass man damit neue Ausbildungsbetriebe schafft.

Stress für den Lernenden in einem neuen Ort zu liefern Im Betrieb ist alles vertraut und man kennt z.b. die Geräte/Programme Weg an der Prüfung. Ausfall von Bus oder Zug Habe ich alles dabei?

Argumente wurde bereits bei der anderen Umfrage festgehalten.

Da wir in einer Gemeinschaftsgastronomischen Betrieb arbeiten und zusätzlich eine Stiftung sind, ist es für uns die Sammelprüfung wirklich nicht ideal. Wir arbeiten mit Menschen welche psychisch und kognitive Beeinträchtigungen haben für die, die interne Prüfung sehr von Vorteil ist. Auch unabhängig dieses Grundes finde ich es wertvoll dort die Prüfung zu machen, wo man die ganze Zeit arbeitet. Leider werden wieder die Restaurationsbetriebe in den Vordergrund gestellt, dabei werden wir ein wenig vergessen. Wir sind für die Betriebs-Prüfung mit externen Experten! Falls dies nicht mehr möglich ist, wäre ich froh dass man einen Antrag stellen darf für "besondere" Umstände.

unpersönlich könnte endlos schreiben. Finde ich daneben. Währe führ mich als Experte ein Grund nach 30 Jahren den Pickel hinzuwerfen. Ich habe immer für die Betriebs Prüfung gekämpft.

Unbekannte Umgebung (Geräte, Kochutensilien) Verursacht evtl. mehr stress. Wohlfühlzone im eigenen Betrieb. Selbstsicherheit mehr gewährleistet

Der Lernende soll in dem Ort seine Prüfung machen können, wo er sich wohl fühlt.

Diese Form von Prüfung hat sich in der Vergangenheit bewährt. Food-Wast ist bei einem guten Küchenchef kein Thema. Das Fleisch geht an den Metzger zurück und der Rest wird verarbeitet. Beim Chefkoch werden viele schlechte Erfahrungen gemacht mit Aussagen: "Es hat von allem Alles da." In Wirklichkeit müssen dort einige Teilnehmer spontan z.b. das Gemüse ändern, weil "der Schnellere ist der Gschwender". Ich vertrete die Meinung, dass es für den Lernenden so besser ist. Dass das Gart neu gebaut werden soll, haben wir nichts mitbekommen.

Besonders die Lernenden in unserem Betrieb sind auf eine gewohnte Umgebung angewiesen. Für sie ist es essenziell eine bekanntes Arbeitsumfeld, vertraute Personen und einem selbst eingerichteten Arbeitsplatz am Prüfungstag anzutreffen. Sie arbeiten Tag täglich in diesem Betrieb und kennen somit den Standort der Werkzeuge, die Einrichtung der Küche und die Funktionen der Geräte (wie Schocker, Steamer, Induktion etc.) am besten. zudem können sie selbst kontrollieren, dass alle Lebensmittel vorhanden und in der gewünschten Qualität (Fonds etc.) bereitstehen. All diese Faktoren geben den Lernenden Sicherheit und Vertrauen, in einem sehr wichtigen Tag in ihrem Leben korrekt agieren zu können. Ich persönlich finde es sehr wichtig, dass die Lehrabschlussprüfungen weiter in Lehrbetrieb stattfinden. Zum Wohle der Absolventen. Zudem sehe ich auch den Lehrbetrieb in der Pflicht, sich für seine Lernende und dessen Abschluss einzusetzen und dem die nötige Wichtigkeit zu gewähren.

Lernende verbringe zu wenig Zeit im Ausbildungszentrum, um zu wissen wie die Geräte und Maschinen funktionieren. Wissen nicht wo die Entsprechenden Werkzeuge zu finden sind Platz, wie viele Lernende miteinander...wie ich mich erinnere hat es einen kleine Abwaschecken, eine Patisserie-Posten und 4 Kochnischen? Verunsicherung der Lernenden die immer jünger werden, an einem Fremden Ort mit fremden Personen der weite Weg am Morgen, anreise vor der Prüfung von uns: ca. 45 min.-1h je nach Verkehr und Route

Bei Sammelprüfungen befürchte ich, dass die Lernenden vom Lehrbetrieb schlechter auf die Prüfungen vorbereitet werden.

Vorteil weniger Aufwand im materiellen Bereich für Lernbetriebe. Spezielle Planung am Prüfungstag fällt weg.

## Was Sie uns noch mitteilen wollten:

Danke für die stets offene Zusammenarbeit.

Ich fände die Sammelprüfungen sehr gut. Somit würden endlich alle gleich gemessen mit denselben Bedingungen und Möglichkeiten. Gerade für uns in Alters- und Pflegeheimen ist es teils schwierig die übrigen eingekauften Lebensmittel sinnvoll weiter zu verwenden. In einem a la carte Betrieb kann ich immer noch eine mündliche Tagesempfehlung machen und so die übrigen Sachen verkaufen. Nicht aber im Heim, wo ich keine Tagesgäste habe.

Wichtiger Schritt, wäre schon sehr lange notwendig gewesen...

Chancengleichheit für mich wichtig. Es erfordert bewusste Bemühungen, um sicherzustellen, dass alle Teilnehmer die gleichen Möglichkeiten haben, ihre Fähigkeiten zu zeigen, unabhängig von ihrer persönlichen Situation oder Hintergrund.

Durchziehen - jetzt.

Im Grundsatz befürworte ich Sammelprüfungen, obwohl in unserem Betrieb eine Betriebsprüfung jeweils gut umsetzbar ist

Bei Sammelprüfungen werden wir keine Lehrstellen mehr anbieten.

Dadurch nimmt man dem Küchenchef extreme Belastung ab. Das ist sicherlich auch ein Grund wieso die Betriebe keine Lernenden mehr ausbilden wollen. Zusätzlicher Stress.

Ich finde es wirklich sehr gut, wenn die Prüfungen zentralisiert werden. Jeder Lernende hat die gleichen Bedingungen. Ich finde es wichtig dass die Lernenden ihre Komfortzone im eigenen Betrieb verlassen müssen. Daher bin ich voll und ganz dafür.

Ich finde es eine gute Entscheidung auf Sammelprüfung zu wechseln. Alle anderen machen es schon. Synergien und Erfahrungen können einfacher umgesetzt werden. Gerade in Anbetracht der Umgestaltung des Koch Berufes.

Ich schätze sowohl als Betrieb als auch als PEX die Betriebsprüfungen. Es gibt uns eine schöne Abwechslung, ist gut für das Netzwerk und je nach Betrieb, ist es für den Lernenden einen kleinen Heimvorteil (wenn alles stimmt). Aus Sicht der Lernenden erachte ich Sammelprüfungen jedoch gesamthaft als fairer. Ausserdem können vor allem kleinere Betriebe entlastet werden, in dem sie nicht den ganzen Warenaufwand betreiben müssen. Die Qualität sowie die Verfügbarkeit der Produkte und Lebensmittel kann dadurch besser sichergestellt werden.

Da unsere Küche sehr klein ist, erfordern die Prüfungstage immer eine grosse Portion Improvisationskreativität. Somit sind objektive Prüfungen unter fairen Bedingungen in unserem Betrieb gar nicht möglich.

Ich glaube nicht, dass Sammelprüfungen grundsätzlich ein Vorteil für die Lernenden sind und auch nicht, dass der Lehrbetrieb mit Sammelprüfungen Kosten einsparen könnte...

Ich wünsche mir die Sammelprüfungen sehr. In meinen Augen ist das eine wirklich faire Sache.

Wie gesagt: Mein erster Lehrling wird im 2024 seine Prüfung absolvieren. Vorgängig werde ich dann wohl noch die einer oder andere Frage haben, wie das im Betrieb denn genau funktionieren/Ablauf sollte. Deswegen wie ebenfalls schon angetönt: Ich habe einen offenen Geist für die Zukunft. Finde aber wenn es sich machen lässt im Betrieb, sollte man eigentlich die Betroffenen zu Beteiligten machen und die Lehrlinge entscheiden lassen, wie sie ihre Prüfung absolvieren möchten.

Ich würde eine Sammelprüfung sehr begrüßen, da diese den Betrieb sehr entlasten würde, betreff Warenaufwand.

Ich finde es toll das die Betriebe gefragt werden! :-)

Aus sich der Betriebe bin ich für eine Sammelprüfung. Es geht mir hier aber mehr um die Lernenden.

Ich bin aber immer für neues, wenn es besser ist. Es gibt auch gute Gründe für Sammelprüfungen. Ich bin aber trotzdem kein Befürworter, man muss die Gastronomen auch fordern. Für Dienstleistungen muss bezahlt werden und wenn Kosten anstehen, dann wird wieder gejammert. Wir Gastronomen geben immer mehr Verantwortung in andere Hände. Schade, aber unsere Betriebe brauchen uns mehr als einst.

Das ist doch eine gute Sache, Wie wird man Prüfungsexperte?

Ich finde, die Sammelprüfung ist der richtige Weg.

Sammelprüfungen machen definitiv Sinn. Das Organisieren im Betrieb wird somit viel leichter und für die Lernenden ist es auch angenehmer, nicht im laufenden Betrieb die Prüfung ablegen zu müssen. Die Voraussetzungen sind bei Sammelprüfungen für alle gleich.

Inputs wurden bereits bei der anderen Umfrage eingebracht

Wir als Kleinbetrieb befürworte die Sammelprüfung da wir von den Platzverhältnissen und Gerätschaften nur am Ruhetag Prüfungen durchführen können

Für die Zukunft könnte ich mir eine Tätigkeit als Prüfungsexperte vorstellen.

E liebe Gruess :)

Bei Betriebsprüfungen ist jeder Kandidat mit der Kücheneinrichtung vertraut und kennt Apparate, Geschirr und Einrichtung. Wir kochen zum Beispiel ohne Induktion. Dies kann an einer Sammelprüfung mit Nervosität und Hektik schnell zu Fehlern und zu Verunsicherung führen...

Ich bin klar für die Sammelprüfung und innerhalb der neuen BIVO ist dies unumgänglich. Es kann nicht sein, dass in Luzern wieder eine separate Schiene gefahren wird!

Sammelprüfungen sind für alle Involvierten ein Mehrwert. Food Cost und Foodwaste werden stark reduziert. Auch die Kosten für Experteneinsätze werden dadurch reduziert. Da ein Experte einmal Hauptexperte, einmal Co-Experte und Eventuell Degustation Experte sein kann. An einer Sammelprüfung sind auch mehr Fachpersonal vorhanden, welche sicherstellen, dass ein Lernender nicht unfair behandelt wird —> Chefexperte ist vor Ort, technischer Leiter ebenso.

Ich würde es begrüßen, wenn die Sammelprüfungen kommen sollten. Es ist auch für die Betriebe ein Vorteil. Ich habe als Prüfungsexperte schon viel erlebt, dass noch ein Bankett oder Leidessen reingekommen ist, der Lehrling hatte wenig Platz für sen Qualifikationsverfahren. Bei den Sammelprüfungen kann man dieses Problem umgehen.

Jeder Lernende sollte vor der Prüfung mindestens einmal einen ÜK in der Küche absolviert haben wo dann auch das QV stattfinden würde. Einfach das die Chancengleichheit gewährleistet ist und sich jeder und jede in der Küche "auskennt".

Bei der Rekrutierung der Lernenden taucht die Frage nach dem Prüfungsstandort von der Seite der Kandidaten kaum auf und ist somit aus meiner Sicht kein Wettbewerbs Faktor. Der Betriebliche Aufwand für die Lehrlingsausbildung ist bei korrekter Ausführung für die Ausbildungsbetrieb laufen gestiegen. Durch die Auslagerung der Abschlussprüfung könnte etwas Entlastung geschaffen werden. Bei der Kostenverteilung für die Sammelprüfung muss nebst den Staatlichen Beiträgen eine Entlastung der Ausbildungsbetriebe unter Einbindung der nicht Ausbildungsbetriebe angestrebt werden.

Ich bin bereit auch öffentlich darüber zu Argumentieren. Mein Netzwerk ist gross bei Medien und Presse. (siehe GV 23) Bin mega enttäuscht von der Art wie das kommuniziert wird.

Falls die Sammelprüfungen angenommen wird soll gewährleistet werden, dass der Lernende die Chance hat, mehr im GART zu üben.

Grundsätzlich finde ich Betriebsprüfungen besser, kann mich jedoch auch gut mit Sammelprüfungen arrangieren, da ich darin auch Vorteile sehe.

Finde ich im Grossen und Ganzen eine tolle Idee. Besten Dank.

- Ich bin als PEX tätig im Kanton Bern. Ich sehe sehr viele positive Eigenschaften einer Sammelprüfung für dir Lernenden.

Laut meinen Beobachtungen sind die Anforderungen des Qualifikationsverfahrens der EBA Ausbildung sehr hochgesteckt. (Fisch filetieren, Poulet sautéé schneiden, Zeitdruck etc.). Dies entspricht oft nicht dem Praxisalltag. Selten werden die Absolventen nach dem Abschluss im Alltag zum Fisch filetieren oder Poulet sautéé schneiden eingesetzt. Dass es jedoch ein Teil der Ausbildung bleiben soll, finde ich relevant. Dazu ist jedoch der ÜK Kurs und der Lehrbetrieb in der Pflicht. Der Kompetenznachweis wird bereits während der Ausbildung ausgefüllt. Vor dem QV wird ein weiterer zugeschickt. was ist gut finde, denn die Kompetenzen können sich im Verlaufe der Ausbildung erweitern. Jedoch ist es nicht das gleiche Formular wie im Lern- und Leistungsdokumentationsordner, was teilweise für Verwirrung sorgt. In den letzten Jahren waren auch die Zeiten für den Ablauf des praktischen QVs im Lern- und Leistungsdokumentationsordner abweichend zu dem des Aufgebots. Hier wäre es hilfreich, wenn die Dokumente besser aufeinander abgestimmt sind.

Mehr Wert dem Lern-& Leistungsdokumentationsordner zu schenken. Strenger bewerten, höhere Punkte Abzug bei nicht gut geführten LLD Ordner.

Die Sammelprüfung kann funktionieren, aber ich weiss nicht, ob es am Ende nicht aufwändiger wird, als wenn die Prüfung in den Betrieben stattfindet.

Berufsbildner die Ausbilden mehr zur Verantwortung ziehen auch kontrollieren.