

Wegleitung

Qualifikationsverfahren 2026

Küchenangestellte EBA

Küchenangestellter EBA

(gemäss BiVo 2024)

Informationen zuhanden
Kandidierende
sowie
Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Inhaltsverzeichnis

Informell	3
Gender-Disclaimer.....	3
Glossar.....	3
Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren	3
Prüfungsleitung	3
Information zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung (QV)	3
EBA -Infoveranstaltung / Beantwortung von Fragen / PkOrg	3
PkOrg.....	3
Prüfungsvorschriften / Regelwidriges Verhalten / Toiletten	4
Verspätung:.....	4
Verhinderung.....	4
Identitätskontrolle	4
Daten und Durchführungsorte auf einen Blick.....	4
Qualifikationsbereiche	5
Qualifikationsbereich vorgegebene Praktische Arbeiten (VPA)	5
Qualifikationsverfahren 2026 / Leitfaden (Situationen) für das QV 2026 EBA	5
Vorgaben VPA	6
Grundlagen.....	6
Ablauf und Zeitplan der Praktische Arbeiten	7
Schickzeiten müssen zwingend eingehalten werden.....	8
Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»	8
Freiwillig mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten».....	8
Mündliches Fachgespräch	9
Zeitplan und Ablauf Mündliches Fachgespräch.....	9
Anhang 1: Mögliche Gerichte zum Leitfaden (Situationen)	10
QV 2026 EBA / Kanton Luzern	10
Anhang 2: Grund-Mise en place – Liste QV 2026	10
Anhang 3: Merkblatt QV, Kanton Luzern	10

Gender-Disclaimer

Die in diesem Dokument gewählte männliche Form bezieht sich immer zugleich auf weibliche, männliche und diverse Personen. Auf eine Mehrfachbezeichnung wird in der Regel zugunsten einer besseren Lesbarkeit verzichtet.

Glossar

PEX = Prüfungsexperte / TPEX = Technische Leitung / CPEX = Chefexperte

Allgemeine Informationen zum Qualifikationsverfahren

Prüfungsleitung

Die Prüfungsleitung obliegt dem Kompetenzzentrum für Qualifikationsverfahren Luzern (KQV). Für die Prüfungsdurchführung ist der Chefexperte des Kantons Luzern verantwortlich.

Chefexperte: Reto Sigrist, St.-Karli-Strasse 74, 6004 Luzern
Kontakt: 041 240 16 11 / r.sigrist@gart.ch

Stellvertretung: Gabriela Warth, BBZB-Luzern

Information zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung (QV)

Diese Wegleitung und das «Mitgeltendes Dokument zum praktischen Qualifikationsverfahren» sollen ihnen die notwendigen Informationen über den Ablauf der praktischen Arbeit geben

EBA -Infoveranstaltung / Beantwortung von Fragen / PkOrg

Klasse EBA-ATKÜ 24 B am Dienstag, 03.02.2026

Klasse EBA-ATKÜ 24 A am Mittwoch, 04.02.2026



Die Informationsveranstaltung findet am Abend um 18.00 Uhr nach der Berufsschule im Aus- und Aus- und Weiterbildungszentrum G'ART statt.

PkOrg

Ebenfalls an diesem Abend werden die Kandidierenden in die webbasierte Anwendung von PkOrg eingeführt und melden sich und ihren Berufsbildner an.

(https://www.youtube.com/watch?v=T9A_0C--us)

PkOrg nimmt eine wichtige Drehscheibenfunktion zwischen den Prüfungsorganen, Lehrbetrieben und den Lernenden ein.

- Über PkOrg werden alle Abläufe des QV organisiert
- Persönliche Prüfungsaufgebote und die Kommunikation laufen über diese Plattform
- Alle Relevante QV-Dokumente sind da abgelegt (Arbeits- und Zeitplan, Protokoll etc.)

Prüfungsvorschriften / Regelwidriges Verhalten / Toiletten

Bei Betrug, Verstoss gegen Prüfungsvorschriften oder Anweisungen der Prüfungsorgane können Qualifikationsverfahren ganz oder teilweise für nicht bestanden erklärt werden.

Toilettenbenutzung: Es darf jeweils nur eine Person den Prüfungsraum verlassen. Dokumente oder Handy mitzunehmen bzw. hineinzubringen ist nicht erlaubt. Zusätzlich Informationen finden sie auf dem Merkblatt Qualifikationsverfahren: Anhang 3 in diesem Dokument

Verspätung:

Praktische Arbeit:

Meldung an das Sekretariat G`ART: **041 240 01 07** (telefonisch erreichbar ab 06.45 Uhr)

Mündliches Fachgespräch:

Meldung an den Chefexperten: **041 240 16 11**

Verhinderung

Wer ein Qualifikationsverfahren oder Teile davon aus wichtigen Gründen nicht antreten oder zu Ende führen kann, hat umgehend das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren **041 318 03 00** oder den Chefexperten **041 240 16 11** telefonisch zu benachrichtigen und danach eine dokumentierte Begründung (Arztzeugnis, usw.) nachzusenden. qv.lu@kgl.ch oder r.sigrist@gart.ch

Identitätskontrolle

Alle Lernenden müssen bei jedem Qualifikationsbereich einen amtlichen Ausweis (Identitätskarte, Fahrausweis oder Pass) vorweisen.

Daten und Durchführungsorte auf einen Blick

Vorgegebene Praktische Arbeiten (VPA):

Dienstag, 19. Mai bis Samstag, 30. Mai 2026

Aus- und Weiterbildungszentrum G`ART
St.-Karli-Strasse 74
6004 Luzern

Datum und Arbeitsposten gemäss Aufgebot

Das **mündliche Fachgespräch** findet am Schultag statt:

Dienstag, 19. Mai oder 26. Mai 2026

Mittwoch, 20. Mai oder 27. Mai 2026

BBZB-Schulzentrum Heimbach
Berufsbildungszentrum Bau und Gewerbe (BBZB)
Heimbachweg 12
6003 Luzern

Zimmer und Zeit: gemäss Aufgebot

Qualifikationsbereiche

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

QV-Bereiche	Positionen / Handlungskompetenzbereiche (HKB)	Gewichtung
Vorgegebene Praktische Arbeiten (VPA)	1. Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten (HKB A)	60%
	2. Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit (HKB B) Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe (HKB C)	25%
	3. Fachgespräch (HKB D)	15%
Berufskenntnisse	Erfahrungsnote	30 %
Allgemeinbildung	(gem. Rahmenlehrplan SBFI)	20 %

Qualifikationsbereich vorgegebene Praktische Arbeiten (VPA)

Das Qualifikationsverfahren wird gemäss Leitfaden (Situationen) für das Qualifikationsverfahren «vorgegebene praktische Arbeit» durchgeführt.

Qualifikationsverfahren 2026 / Leitfaden (Situationen) für das QV 2026 EBA

Die aktuell gültige Version kann ab Ende November auf <https://www.hotelgastro.ch/downloads> heruntergeladen werden.

Filter anklicken:

Kategorien: Berufliche Grundbildung

Bereiche: Küche

Kategorien: Küchenangestellte/r EBA ab 2024



Mögliche Gerichte zum Leitfaden (Situationen) QV 2026 EBA = siehe Anhang 1

Vorgaben VPA

Der zu prüfende Qualifikationsbereich umfasst als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) einen Umfang von 4,5 Stunden, gestützt auf die im Bildungsplan formulierten Handlungskompetenzbereichen, Handlungskompetenzen und Leistungsziele über das Qualifikationsverfahren.

Im Qualifikationsbereich praktische Arbeit muss die kandidierende Person zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen.

Grundlagen

Als Rahmen gelten:

- Die Ausführungsbestimmung zum Qualifikationsverfahren vom 1. Januar 2024
- Die Referenzrezepte
- Die Liste der Garmethoden im Anhang zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023
(für die Wahl und Definition der Garmethoden sowie deren Umsetzung/Anwendung)
- Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert.

Ablauf und Zeitplan der Praktische Arbeiten

Min.	Uhrzeit	Glossar: PEX = Prüfungsexperten, TPEX = Technische Leitung, CPEX = Chefexperte
	Ab 07.00	Sekretariat G'ART / Empfang (1. OG) Eintreffen der Kandidierenden, Umziehen
10'	07.20	Treffpunkt Restaurant G'ART (2. OG) <ul style="list-style-type: none"> Empfang durch TPEX; Kurzorientierung; deponieren von persönlichem Material
10'	07.30	Begrüßung durch CPEX: <ul style="list-style-type: none"> ID-Kontrolle, Gesundheitsfrage Instruktion Prüfungsablauf, Beantworten von Fragen, Vorstellung PEX
20'	07.40	Küchenbesichtigung mit TPEX <ul style="list-style-type: none"> Posten einrichten, Teller bereitstellen etc.
10'	08.00	Aufgabenstellung <ul style="list-style-type: none"> Aufgabenstellung: Zuweisung Situation 1, 2 oder 3 und der Bekanntgabe welche Gerichte gekocht werden Abgabe der Rezepte, abklären ob andere Rezepte benutzt werden Anweisungen, was bei Aufgabenteil a) und b) gemacht werden muss Besprechung / Coaching: <ul style="list-style-type: none"> Kandidierende haben die Möglichkeit Fragen zur Aufgabenstellung zu stellen und Unklarheiten auszuräumen
30'	08.10	Planung / Arbeitsvorbereitung / Selbst-Organisation <ul style="list-style-type: none"> Kandidierende erläutern dem PEX die Rezepte und erstellen eine Arbeits- und Zeitplanung Kandidierende erläutern dem PEX den erstellten Arbeits- und Zeitplan
5'	08.40	Verschiebung in Küche
5'	08.45	Warenannahme <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle der Lebensmittel, bei Beanstandungen Meldung an TPEX, Unterschriebenes Warenannahme-Protokoll an PEX abgeben
50'	08.50	Aufgabenteil a) Produktions-Mise-en-place Einfache, definierte Vorbereitungen für die geforderten Speisen und Gerichte: <ul style="list-style-type: none"> Gemüse schneiden Fische / Geflügel / Fleisch herrichten und portionieren Teige und Massen herstellen Vor Pause: Posten aufräumen, Lebensmittel verräumen
30'	09.40	Pause (einfache Verpflegung und Getränke) Kandidierende haben die Möglichkeit den Arbeits- und Zeitplan zu überprüfen und nächsten Schritte zu planen.
5'	10.10	Überprüfen des Zeitplanes mit Experten
175'	10.15	Aufgabenteil b): Vorbereitung, Zubereitung, Fertigung und Präsentation der Gerichte <ul style="list-style-type: none"> Vorspeise oder Suppe Gericht aus Fisch, Geflügel oder Schlachtfleisch Stärkebeilage aus Kartoffeln oder Getreide / Gemüsebeilage Süssspeise mit Nebenkomponente (Sauce) und 12 Stk. Konfekt
	12.05-12.20	Schicken der Vorspeise oder Suppe (auf 4 Teller oder Tassen nach Wahl)
	12.30-12.45	Schicken des Hauptgangs mit Stärkebeilage und Gemüse (auf 4 Teller nach Wahl)
	12.55-13.10	Schicken der Süssspeise, Sauce und Konfekt (Anrichtegeschirr nach Wahl / Konfekt separat)
15'	13.10	Warenrückschub und Reinigung des Arbeitspostens <ul style="list-style-type: none"> Aufsicht PEX, Ausführung der Reinigungsarbeiten fliest in Bewertung ein
10'	13.25	Qualifikationsende / Verabschiedung PEX / Pause
	13.35	Fertigstellen der Reinigungsarbeiten Aufsicht TPEX
	14.15	Verabschiedung Kandidierende Ausfüllen der Feedbackblätter durch die Kandidierenden, eventuelle Aussprache und Protokollierung bei Vorkommnissen oder Zwischenfällen Verabschiedung durch CPEX (über das Prüfungsresultat wird kein Kommentar abgegeben)

Schickzeiten müssen zwingend eingehalten werden.

Wird die vorgegebene Schickzeit mit 5 Minuten überschritten, wird die Degustation der vorhandenen Komponenten direkt aus dem Koch- oder Mise-en-place-Geschirr vorgenommen. Die Präsentation wird mit vollem Punktabzug gewertet.

Zwingend mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Ausweis / Schreibutensilien

- Amtlicher Ausweis (ID/Pass/Fahrausweis)
- Schreibutensilien

Persönliche Ausrüstung

- Die Berufskleidung muss sauber, korrekt und vollständig sein
(Denken sie an Ersatzwäsche)
- Ein gepflegtes Erscheinungsbild wird erwartet
(freiwillig: Foulard, Kochhut oder Haare kurz bzw. zusammengebunden)
- Geschlossene Arbeitssicherheitsschuhe sind Pflicht

Messer

- Persönlichen Messer und Kleinwerkzeug

Freiwillig mitnehmen zum Qualifikationsbereich «Praktische Arbeiten»

Toolbox mit Spezial- Geräte und Utensilien:

Sie haben die Möglichkeit Material in einer «Toolbox» mitzubringen.

Für weitere Informationen zur Grösse und Inhalt der Toolbox beachten Sie das «Mitgeltendes Dokument praktische Arbeiten VPA» Küchenberufe

Rezepte

Die Rezepte für die in den unterschiedlichen Situationen geforderten Speisen werden am Prüfungstag vor Ort abgegeben.

Es dürfen jeweils auch den Vorgaben entsprechend eigene Rezepte aus der Lerndokumentation verwendet werden. Für die Zubereitung der Gerichte dürfen nur die bereitgestellten Lebensmittel und Lebensmittel der Grund-Mise-en-place-Liste verwendet werden. Beim Verwenden von eigenen Rezepten muss sichergestellt werden, dass die die vorgegebene Gartechnik und die Charakteristik des Gerichtes nicht verändert wird.

Laptop/Tablets/Smartphone

Für die Rezeptfindung, das mündliche Fachgespräch sowie die praktischen Arbeiten dürfen eigene Laptops, Tablets und Smartphone verwendet werden.

Für die Funktionalität des eigenen Gerätes sind die Kandidatinnen und Kandidaten selbst verantwortlich. Es wird kein PC-Support angeboten, die Prüfungsleitung stellt lediglich einen Stromanschluss zur Verfügung und übernimmt keine Haftung für jegliche Beschädigungen.

Es dürfen, während dem ganzen Qualifikationsverfahren keine Fotos, Videos oder sonstige Aufnahmen, gemacht werden.

Digitale Hilfsmittel

Als Hilfsmittel sind lediglich die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse sowie das Rezepttool zugelassen.

Mündliches Fachgespräch

Das Fachgespräch ist Bestandteil der vorgegebenen praktischen Arbeit und dauert 30 Minuten. Dieses Fachgespräch findet nicht am gleichen Tag statt wie die praktischen Arbeiten.

Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel». So zeigt eine kandidierende Person beispielsweise auf, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgegangen ist oder vorgeht. Die Kandidierenden zeigen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung und ihre berufliche Handlungsfähigkeit.



Zeitplan und Ablauf Mündliches Fachgespräch

Min.	Zeit	Glossar: PEX = Prüfungsexperten, TPEX = Technische Leitung, CPEX = Chefexperte
5'		Begrüssung / Vorstellung der PEX / Formelle Fragen und Informationen <ul style="list-style-type: none">Auftrag und Situation 1, 2 oder 3 wird bekanntgegeben:
20'		Vorbereitung Fachgespräch / Einlese- und Vorbereitungszeit <ul style="list-style-type: none">Die Kandidatinnen/Kandidaten dürfen aus der Situation ihre eigene Speisenfolge erstellen (Vorspeise / Hauptgang / Süßspeise)Rezepte können bereitgelegt werden
30'		Fachgespräch Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen auf Grundlage der Wertschöpfungskette diskutiert.
		Verabschiedung

**Anhang 1: Mögliche Gerichte zum Leitfaden (Situationen)
QV 2026 EBA / Kanton Luzern**

Anhang 2: Grund-Mise en place – Liste QV 2026

Anhang 3: Merkblatt QV, Kanton Luzern

Mögliche Gerichte zum Leitfaden (Situationen) QV 2026 EBA

Situation 1

Warme Vorspeise

Pilzragout im Blätterteigkissen / Omelette mit Käse / Eier Florentiner Art

Gericht aus Fisch

pochiertes Forellenfilet Zuger Art / sautiertes Forellenfilet Müllerinart / frittiertes Forellenfilet, Tatarsauce

Stärkebeilage aus Kartoffeln oder aus Getreide

Salzkartoffeln / Pilaw Reis / Risotto

Gemüsebeilage

gedünstete Kefen / gratinierter Blumenkohl / grillierte Zucchetti

Kalte Süßspeise mit einem Konfekt

Auswahl aus der Aufgabenstellung

Situation 2

Suppe

Karottenpüreesuppe / Pilzcremesuppe / Linsensuppe

Gericht aus Schlachtfleisch

Ungarisches Gulasch / Kalbsblankett / Rindsragout

Stärkebeilage aus Kartoffeln

Duchesse Kartoffeln / Kartoffelstock / Lyoner Kartoffeln

Gemüsebeilage

gesiedelter Blumenkohl / sautierte Zucchetti / gedämpfter Broccoli

Kalte Süßspeise mit einem Konfekt

Gemäss der Aufgabenstellung

Situation 3

Kalte Vorspeise

Salat Nizza / Selleriesalat mit Äpfeln und Baumnüssen / Griechischer Salat

Gericht aus Geflügel

Geflügelfrikassee / Geflügelblankett / Geschmortes Masthuhn

Stärkebeilage aus Getreide

Nudeln (frisch hergestellt) / Griessgnocchi / Spätzli

Gemüsebeilage

gedünstete Karotten / glasierte Randen / geschmorter Fenchel

Kalte Süßspeise mit einem Konfekt

Frei wählbar, gemäss der Aufgabenstellung

Aufgabenstellung Süssspeise

Hauptkomponenten (4 Personen) und Nebenkomponenten/Saucen (200-300g)

- Karamellköpfli (gestürzte Karamellcreme) mit Kumquatskompott
- Bayrische Creme mit Beerenkompott
- Schokoladenmousse mit Aprikosensauce

Konfekt (300 -500 g Teig herstellen für mind. 12 Stk Konfekt)

- Mailänderli
- Kokosmakronen
- Sablés

Süssspeise mit der dazugehörender Nebenkomponente/Sauce sowie das Konfekt sind aus dieser Aufgabenstellung frei wählbar

Am Prüfungstag:

- Bekanntgabe der Situation und welche Gerichte daraus gekocht werden.
- Abgabe der Rezepte, abklären ob andere Rezepte benutzt werden
- Kandidat*in erläutert die gewählte Süssspeise und das Konfekt

Besprechung / Coaching:

Die zu Kochenden Gerichte werden besprochen zu folgenden Themen:

- Schnitt- und Herrichte-Arten für Fisch, Geflügel, Schlachtfleisch, Stärkebeilage und Gemüse
- Ein- oder Beilagen für Suppen oder Vorspeisen
- diverse andere Komponenten / Garnituren / Saucen / Konfekt

Anweisungen

- Es können durch die Prüfungsexperten noch Anweisungen folgen zur Umsetzung der Gerichte. Es sind keine Mehraufwände, sondern es soll eine Hilfestellung für die praktische Umsetzung sein.
- Anweisungen, was bei Aufgabenteil a) und b) gemacht werden muss

Servicevorgaben:

- Für sämtliche Gerichte ist das Geschirr des Prüfungsortes zu verwenden.

Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos	Zutaten Kategorien	Produkte	Weitere Infos
Kräuter (frisch)	Basilikum		Eier	Eier	Frisch, ganz, roh
	Dill			Eigelb	Past.
	Estragon			Eiweiss	Past.
	Kerbel			Vollei	Past.
	Koriander		Milchprodukte	Extrahartkäse	Gerieben
	Petersilie	Gekraust		Joghurt	Nature
	Petersilie	Glatt		Kochbutter	
	Pfefferminze			Milch	
	Rosmarin			Vollrahm	35%, UHT
	Salbei			Sauerrahm	
	Schnittlauch			Mascarpone	
	Thymian				
	Zitronen-Melisse				
Micro Greens	Diverse Micro Greens	Atsina, Affilla, Shiso Purple, Kapuziner	Hartschalenobst / Kerne	Baumnüsse	Ganz
				Erdnüsse	Geschält + gesalzen
Gewürze	Currypulver			Haselnüsse	Ganz, gemahlen
	Currypaste	rot		Kokosnuss	Geraspelt
	Gewürznelken			Kürbiskerne	
	Ingwer	Frisch		Mandeln	Gehobelt, Splitter
	Kreuzkümmel			Mandeln	Gemahlen
	Kümmel			Pinienkerne	
	Lorbeer	Getrocknet		Sesam	Weiss und schwarz
	Meerrettich	Im Glas			
	Muskatnuss		Grund-Fonds	Bouillon	Frisch und CF
	Paprika	Mild		Fischfond	Frisch und CF
	Peperoncino, rot	Frisch		Heller Geflügelfond	Frisch und CF
	Pfefferkörner	Schwarz, weiss, grün		Gemüsefond	Frisch und CF
	Safranpulver			Heller Kalbsfond	Frisch und CF
	Vanillestängel			Brauner Kalbsfond	Frisch und CF
	Wacholderbeeren		Convenience-Produkte	Agar Agar	
	Zimtstangen			Backpulver	
	Zitronengras	Frisch		Hefe	Frisch
Salz / Würzmittel	Fleur de sel			Roux	Weiss und Dunkel
	Grobkörniger Senf			Paniermehl	
	Ketchup			Toastbrot	
	Kochsalz			Gelatineblätter	Rind (3g/Stk.)
	Kokosmilch		Getreideprodukte	Hartweizen	Dunst und Griess
	Senf	Mild		Weissmehl	
	Sojasauce			Maizena	
	Tabasco		Alkoholische Produkte	Bier	Hell
	Tomatenmark			Brandy od. Cognac	
	Worcestershire Sauce			Grand Marnier	
Öle	Baumnussöl			Kochwein	Rot und weiss
	Olivenöl			Madère	
	Rapsöl			Maraschino	
	Sesamöl			Noilly Prat	
				Pernod	
Essig	Apfelessig			Portwein	Rot und weiss
	Balsamico-Essig	Dunkler, weisser		Sherry	
	Himbeeressig		Weitere Lebensmittel = Tagesauswahl für die Süßspeise:		
	Rot- und Weissweinessig		Beeren und Früchte	Mango	
Diverses	Sultaninen			Kiwi	
	Couverture, weiss	Callebaut, 25.9%		Kumquats	
	Couverture, Vanille	Felchlin, 52%		Aprikosen	TK / falls in guter Qualität erhältlich auch frisch
	Couverture, dunkel	Felchlin, 73%		Apfel	Süßlich
	Kakaopulver			Birnen	
	Kokosmilch			Diverse Beeren	Erdbeeren
Teige	Blätterteig	Leisi Quick			Heidelbeeren
	Frühlingsrollenteig				Johannesbeeren
Zucker / Honig	Honig		Fruchtmark - Boiron	Mango	
	Kristallzucker			Ananas	
	Puderzucker			Kokos	
	Rohzucker			Himbeere	
Aromaten für die Zubereitung, ungerüstet, ungeschnitten dürfen nur als Aromaten und nicht als Hauptkomponenten eingesetzt werden				Erdbeere	
			Diverses	Tulipes-Masse	
				Karotten, Knollensellerie, Lauch, Knoblauch, Schalotten, Zwiebel	
				Limetten, Orangen, Zitronen	

Merkblatt Qualifikationsverfahren

Für Lernende mit Lehrvertrag im Kanton Luzern

Rechtsgrundlagen

Die Durchführung der QV richtet sich nach den Bestimmungen des Bundesgesetzes über die Berufsbildung (BBG), der Bundesverordnung über die Berufsbildung (BBV), des kantonalen Gesetzes über die Berufsbildung und die Weiterbildung, der kantonalen Verordnung über die Berufsbildung und die Weiterbildung sowie der Verordnung über die berufliche Grundbildung (BiVo) des betreffenden Berufes. Informationen über die Bestehensnormen können ebenfalls den entsprechenden Verordnungen über die berufliche Grundbildung (BiVo) des betreffenden Berufes entnommen werden.

Aufgebote

Für die Aufgebote für das Qualifikationsverfahren sind das Rektorat der Berufsfachschule, die Chefexperten/Chefexpertinnen, die Branchen oder das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren zuständig. Zusammen mit dem Aufgebot erhalten Sie auch eine Liste der Materialien, Werkzeuge und Hilfsmittel, welche während dem QV benutzt werden dürfen.

Das QV gehört zur Ausbildung, daher gilt die Prüfungszeit als Arbeitszeit. Eine Teilnahme am QV kann durch den Lehrbetrieb **nicht** verwehrt werden.

Verhinderung

Wer ein Qualifikationsverfahren oder Teile davon aus wichtigen Gründen nicht antreten oder zu Ende führen kann, hat umgehend das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren telefonisch zu benachrichtigen und eine dokumentierte Begründung (Arztzeugnis, usw.) nachzusenden. Das Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren oder die Dienststelle Berufs- und Weiterbildung kann bei begründeter Absenz besondere Nachprüfungen anordnen.

Bei unbegründeter Absenz hat die angemeldete Person die verursachten Kosten zu tragen. Die verpassten Teile des Qualifikationsverfahrens gelten als absolviert, aber nicht bestanden.

Identitätskontrolle

Alle Lernenden müssen sich mit einem amtlichen Ausweis (Identitätskarte, Fahrausweis oder Pass) über ihre Identität ausweisen können.

Regelwidriges Verhalten

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

Haftung

Lernende haben die Einrichtungen, Maschinen und Werkzeuge nach den Weisungen der Prüfungsorgane und mit grösster Sorgfalt zu behandeln. Wer gegen die Weisungen handelt oder die Sorgfaltspflicht verletzt, haftet für den verursachten Schaden. Expertinnen/Experten haben allfällige Schäden oder Unfälle sofort dem Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren zu melden.

Zutritt zu den Qualifikationsverfahren

Zu den QV haben ausschliesslich die Kandidaten/Kandidatinnen, die Prüfungsexperten/-expertinnen, Mitarbeitende der Lehraufsicht der Dienststelle Berufs- und Weiterbildung sowie die Mitglieder der Kantonalen Prüfungskommission Zutritt. Drittpersonen ist der Besuch der QV nur mit schriftlicher Erlaubnis des Prüfungsleiters gestattet.

Nachteilsausgleich

Kandidatinnen und Kandidaten mit Behinderungen, Störungen wie z.B. Legasthenie, Dyskalkulie, ADHS, Angststörungen sowie bei Krankheit oder Unfall können einen Nachteilsausgleich für alle drei Lernorte (Berufsfachschule, Betrieb, überbetriebliche Kurse) und für das Qualifikationsverfahren beantragen.

Das Gesuch um Nachteilsausgleich für das Qualifikationsverfahren muss bis spätestens 31. Oktober vor dem Qualifikationsverfahren eingereicht sein. Das Gesuchsformular um Nachteilsausgleich sowie das entsprechende Merkblatt können unter www.beruf.lu.ch heruntergeladen werden.

Prüfungskosten

Der Lehrbetrieb hat für entstandene Material- und Raumkosten aufzukommen. Eine Abwälzung der Kosten auf die Lernenden ist nicht zulässig.

Inoffizielle Bekanntgabe der Prüfungsentscheide

Berufslernende aus dem Kanton Luzern haben die Möglichkeit, ihren Prüfungsentscheid schon vor der Lehrabschlussfeier unter www.qv.lu.ch abzufragen. Zur Identifikation werden das Geburtsdatum und die Sozialversicherungsnummer benötigt. Der Stichtag, ab wann die Prüfungsentscheide abrufbar sind, wird jeweils im Vorfeld publiziert. Die offizielle Bekanntgabe des Prüfungsentscheides erfolgt mit der Abgabe des eidg. Fähigkeitszeugnisses an der Lehrabschlussfeier bzw. durch Zustellung per Post.

Bitte beachten Sie, dass aus Gründen des Datenschutzes grundsätzlich keine telefonischen Auskünfte erteilt werden. Sowohl der Dienststelle Berufs- und Weiterbildung, wie auch den Berufsfachschulen und dem Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren ist es strikte untersagt, Informationen über Lernende, deren Noten oder ähnliche Sachverhalte weiterzugeben.

Abgabe Notenausweis, Fähigkeitszeugnis/Berufsattest und Ehrenurkunde

Die Kandidatinnen/Kandidaten erhalten die Notenausweise, Fähigkeitszeugnisse/Berufsatteste und Ehrenurkunden an den jeweiligen Lehrabschlussfeiern. Lernende mit ausserkantonalem Schulort erhalten ihre eidgenössischen Dokumente per Post zugestellt. Die Lehrbetriebe werden über die Resultate mit separater Post informiert.

Lehrabschlussfeiern

Für alle Lernenden mit Schulort im Kanton Luzern wird von den Berufsfachschulen oder den Branchenverbänden eine Lehrabschlussfeier organisiert. Die Einladungen erfolgen frühzeitig. Luzerner Lernende mit ausserkantonalem Schulort nehmen an den Feierlichkeiten ihrer Schule teil, sofern diese eine Feier durchführt. Einladungen zu Kantonalen Lehrabschlussfeiern von Lernenden mit einem ausserkantonalen Lehrort, werden direkt vom entsprechenden Amt für Berufsbildung ihres Lehrortkantones verschickt.

Prüfungseinsicht und Einspracheverfahren

Einsprachen gegen Entscheide im Qualifikationsverfahren sind schriftlich mit Antrag und Begründung innerhalb von 20 Tagen an die Kantonale Prüfungskommission zu richten. Zur Einsprache ist nur die Kandidatin/der Kandidat oder die gesetzliche Vertretung berechtigt. Bevor Einsprache erhoben wird, soll Einsicht in die Prüfungsunterlagen genommen werden. Das Merkblatt mit nützlichen Informationen zur Prüfungseinsicht und zum Einspracheverfahren steht unter www.qv.lu.ch zum Download bereit.

www.qv.lu.ch

Auf dieser Webseite finden Sie alle Informationen über das QV. Vom Jahresprogramm, über Prüfungsentscheide bis hin zu den Informationen und Fotos der Lehrabschlussfeiern.

Auskunft und Beratung

Dienststelle Berufs- und Weiterbildung

Betriebliche Bildung

Obergrundstrasse 51

6002 Luzern

Telefon 041 228 52 52, betrieblichebildung.dbw@lu.ch

Kontaktpersonen: beruf.lu.ch/berufszuteilung

Kompetenzzentrum Qualifikationsverfahren

Eichwaldstrasse 15

6002 Luzern

Telefon 041 318 03 00, qv.lu@kgl.ch

Stand Juli 2023