



Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

zur Verordnung über die berufliche Grundbildung des SBF1 vom 20. Juni 2023 und
zum Bildungsplan vom 20. Juni 2023 für

Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ)

Berufsnummer 79009

Der Schweizerischen Kommission Berufsentwicklung und Qualität für
Küchenberufe zur Stellungnahme unterbreitet am 16. November 2023

erlassen durch Hotel & Gastro *formation* Schweiz am 1. Januar 2024
aufzufinden unter www.hotelgastro.ch

Inhaltsverzeichnis

1	Ziel und Zweck	1
2	Grundlagen.....	1
3	Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht.....	1
3.1	Vorgegebene praktische Arbeit.....	3
3.1.1	Generelle Informationen.....	3
3.1.2	Hilfsmittel.....	4
3.1.3	Das Fachgespräch	5
3.1.4	Möglicher zeitlicher Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit.....	5
3.2	Qualifikationsbereich Allgemeinbildung	8
3.3	Erfahrungsnote.....	8
4	Angaben zur Organisation	8
4.1	Anmeldung zur Prüfung.....	8
4.2	Bestehen der Prüfung	8
4.3	Mitteilung des Prüfungsergebnisses	8
4.4	Verhinderung bei Krankheit und Unfall	8
4.5	Prüfungswiederholung.....	8
4.6	Rekursverfahren/Rechtsmittel	8
4.7	Archivierung	8
5	Inkrafttreten	9
	Anhang 1: Verzeichnis der Vorlagen.....	10

1 Ziel und Zweck

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren (QV) mit Abschlussprüfung und deren Anhänge konkretisieren die in der Bildungsverordnung und im Bildungsplan enthaltenen Bestimmungen.

2 Grundlagen

Als Grundlagen für die Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren in der beruflichen Grundbildung gelten:

- Bundesgesetz vom 13. Dezember 2002 über die Berufsbildung (BBG; SR 412.10), insbesondere Art. 33 bis Art. 41
- Verordnung vom 19. November 2003 über die Berufsbildung (BBV; SR 412.101), insbesondere Art. 30 bis Art. 35, Art. 39 sowie Art. 50
- Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241), insbesondere Art. 6 bis Art. 14
- Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 20. Juni 2023. Massgeblich für die QV sind insbesondere die Art. 16 bis 21.
- Bildungsplan zur Verordnung über die berufliche Grundbildung Köchin/Koch mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) vom 20. Juni 2023. Massgeblich für die QV ist insbesondere Teil 4.
- Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis¹.

3 Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung in der Übersicht

Im QV wird festgestellt, ob die lernende bzw. die kandidierende Person, die für eine erfolgreiche Berufstätigkeit erforderlichen Handlungskompetenzen erworben hat.

Die nachstehende Übersicht stellt die Qualifikationsbereiche samt Prüfungsform, die Erfahrungsnote, die Positionen, die jeweiligen Gewichtungen, die Fallnoten (Noten, welche genügend sein müssen) sowie die Bestimmungen zur Rundung der Noten gemäss Bildungsverordnung dar.

Das Notenformular für das Qualifikationsverfahren und das zur Berechnung der Erfahrungsnote erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

¹ Herausgeber: Eidgenössische Hochschule für Berufsbildung EHB / HEFP / SUFFP in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Dienstleistungszentrum Berufsbildung | Berufs-, Studien- und Laufbahnberatung (SDBB / CSFO)
Bezugsquelle: SDBB Vertrieb, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen, vertrieb@sdbb.ch, www.shop.sdbb.ch oder elektronisch unter: <https://www.ehb.swiss/allgemeine-infos-fuer-pex>

Übersicht über die Qualifikationsbereiche und Erfahrungsnote sowie Rundung der Noten bei vorgegebener praktischer Arbeit (VPA):

Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung	Positionen
Qualifikationsbereich Praktische Arbeit als VPA Gewichtung 50 % Fallnote	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten Gewichtung 60 %
	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe Gewichtung 25 %
	Fachgespräch Gewichtung 15 %
Qualifikationsbereich Allgemeinbildung Gewichtung 20 % gemäss Verordnung des SBFJ über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung	
Erfahrungsnote Gewichtung 30 %	Note Unterricht in den Berufskennnissen

Die Gesamtnote wird auf eine Dezimalstelle gerundet

In den Bildungserlassen festgehaltene Positionen werden auf ganze oder halbe Noten gerundet

Art. 34 Abs. 2 BBV

Andere als halbe Noten sind nur für Durchschnitte aus den Bewertungen zulässig, die sich aus einzelnen Positionen der entsprechenden Bildungserlasse ergeben. Die Durchschnitte werden auf höchstens eine Dezimalstelle gerundet.

Hinweis: Mit Bildungserlasse sind Bildungsverordnung und Bildungsplan gemeint.

3.1 Vorgegebene praktische Arbeit

Der Qualifikationsbereich VPA wird in einer Berufsfachschule, einem üK-Zentrum, im Lehrbetrieb oder in einem anderen geeigneten Betrieb durchgeführt. Der lernenden, bzw. kandidierenden Person muss ein Arbeitsplatz und die erforderlichen Einrichtungen in einwandfreiem Zustand zur Verfügung gestellt werden. Mit dem Aufgebot wird bekannt gegeben, welche Materialien sie mitbringen muss. Die kandidierende Person erhält die zu lösenden Prüfungsaufgaben bei Beginn der Prüfung. Sie werden ihr, soweit notwendig, erklärt.

3.1.1 Generelle Informationen

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

Die VPA dauert acht Stunden und findet als Sammelprüfung oder im Lehrbetrieb statt.

Per 30. September des dritten Lehrjahres werden genauere Informationen zu den Inhalten der Prüfungsteile 1 und 2 in einem separaten Leitfaden bekanntgegeben. Dieser wird auf der Homepage von Hotel & Gastro *formation* Schweiz sowie den kantonalen Prüfungsinstitutionen aufgeschaltet. Die dazugehörige Grund-Mise en place-Liste wird gleichzeitig aufgeschaltet.

Geprüft werden folgende Handlungskompetenzbereiche mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Zubereiten und Präsentieren von Speisen und Gerichten	60 %
2	Umsetzen der Vorgaben zur Sicherheit und Nachhaltigkeit Umsetzen betrieblicher und wirtschaftlicher Abläufe	25 %
3	Fachgespräch	15 %

Die Positionen 1 und 2 werden gleichzeitig geprüft. Die Bewertungskriterien sind im Prüfungsprotokoll definiert. Die Bewertung der Kriterien erfolgt in Noten oder Punkten. Erfolgt sie in Punkten, ist das Punktetotal in eine Note pro Position umzurechnen (ganze oder halbe Note)². Die voneinander abgegrenzte Benotung der Positionen 1 und 2 wird durch den Einsatz entsprechender Bewertungskriterien im Prüfungsprotokoll gewährleistet.

Position 1 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 60 % gewichtet:

- a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen
- a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen
- a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen
- a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren

Position 2 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 25 % gewichtet:

- b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
- b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
- b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen
- b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten

² Für die Umrechnungsformel von Punkten in eine Note siehe «Handbuch für Prüfungsexpertinnen und Prüfungsexperten in Qualifikationsverfahren der beruflichen Grundbildung. Hinweise und Instrumente für die Praxis.»

- c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen
- c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten
- c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden
- c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren
- c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden

Position 3 besteht aus folgenden Handlungskompetenzen, sie wird mit 15 % gewichtet:

- a1 Speiseangebot mitgestalten, Food-Trends miteinbeziehen und den Gästebedürfnissen anpassen
- a2 Bestellmengen, Warenkosten und Nährwert von Gerichten berechnen und geeignete Lebensmittel einkaufen
- a3 Gelieferte Lebensmittel auf Qualität und Menge kontrollieren und geeignet lagern
- a4 Lebensmittel, Arbeitsplatz, Werkzeuge, Utensilien und Geräte für die Speiseproduktion vorbereiten
- a5 Tierische und pflanzenbasierte Lebensmittel zu Speisen und Gerichten zubereiten, veredeln und sensorisch prüfen
- a6 Gerichte kombinieren, anrichten und inszenieren
- b1 Hygiene, Lebensmittelsicherheit, Auskunftspflicht und mikrobiologische Qualitätsstandards in der Küche sicherstellen
- b2 Unfall- und Erkrankungsrisiken minimieren und im Ereignisfall Sofortmassnahmen treffen
- b3 Abfälle und Reststoffe aufgrund der Lagerung und Vorbereitung von Speisen trennen und entsorgen
- b4 Geräte, Werkzeuge, Geschirr, Räume und Einrichtungen reinigen und instand halten
- c1 Die Abläufe in der Küche planen und umsetzen
- c2 Die Zusammenarbeit mit Partnerinnen und Partnern an den Nahtstellen planen und vorbereiten
- c3 Digitale Bestell-, Berechnungs- und Planungssysteme für den Küchenbereich anwenden
- c4 Die Produktivität in der Küche gewährleisten und optimieren
- c5 Verluste und Verschwendung von Lebensmitteln, Speisen und Betriebsmitteln vermeiden
- d1 Den eigenen Auftritt gestalten und mit Mitarbeitenden, Gästen sowie Lieferantinnen und Lieferanten kommunizieren
- d2 Kommunikationsmittel für die Informationsbeschaffung und den Informationsaustausch im Küchenbereich einsetzen sowie Methoden für Präsentationen von Speisen und Gerichten anwenden

Die zweite Landessprache oder Englisch werden während der VPA nicht geprüft.

3.1.2 Hilfsmittel

Zulässig sind ausschliesslich die gemäss Bildungsverordnung und Prüfungsaufgebot erlaubten Hilfsmittel.

3.1.3 Das Fachgespräch

Das Fachgespräch (Position 3), als Bestandteil der vorgegebenen praktischen Arbeit, dauert 30 Minuten. Dieses basiert auf den im Leitfaden beschriebenen, jährlich angepassten Situationen sowie den für die Nutzung zugelassenen und verwendeten Unterlagen (Lerndokumentation, Unterlagen der überbetrieblichen Kurse, weitere Unterlagen gem. Prüfungsort/Prüfungsaufgebot). Im Fachgespräch werden Vernetzungsfragen zu allen Handlungskompetenzbereichen diskutiert. Das Fachgespräch ist ein Gespräch zwischen zwei Berufsleuten und geht fachlich in die Breite und Tiefe. Es ist somit kein «Frage- und Antwortspiel». Beim Fachgespräch werden Fachkompetenz resp. die Kenntnisse sowie Fertigkeiten und Fähigkeiten geprüft. Es wird dabei aufgezeigt, wie gut eine Kandidatin oder ein Kandidat Zusammenhänge erkennen kann.

So zeigt eine kandidierende Person beispielsweise auf, wie sie bei praxisbezogenen Aufgaben vorgegangen ist oder vorgeht. Sie legt dabei ihr Verständnis über die fachlichen Hintergründe und Zusammenhänge dar, reflektiert das methodische Vorgehen und erörtert alternative Lösungsansätze. Die Prüfungsexpertin oder der Prüfungsexperte bringt dabei offene Fragestellungen ein. Die Kandidierenden zeigen im Fachgespräch ihre reflektierte Praxiserfahrung und ihre berufliche Handlungsfähigkeit.

Eine Prüfungsexpertin, ein Prüfungsexperte führt das Gespräch, während die andere Prüfungsexpertin, der andere Prüfungsexperte das Fachgespräch beobachtet und protokolliert. Das Fachgespräch kann am gleichen Prüfungstag wie die Positionen 1 und 2 stattfinden aber auch an einem anderen Tag geführt werden.

3.1.4 Möglicher zeitlicher Ablauf der vorgegebenen praktischen Arbeit

Für die Umsetzung stehen den Prüfungsstandorten zwei zeitlich unterschiedliche Varianten zur Verfügung. Bei der aufgeführten Variante 1 wird das 30-minütige Fachgespräch von den praktischen Arbeiten des QV zeitlich getrennt, bestenfalls auf zwei aufeinanderfolgende Tage verteilt. Es wird empfohlen, das Fachgespräch max. 2 Arbeitswochen vom praktischen Teil des QV getrennt durchzuführen. Bei der Variante 2 wird das Fachgespräch in den «normalen» Ablauf integriert und findet somit am gleichen Tag statt.

Während der Planungsarbeiten können die Kandidatinnen und Kandidaten ihre Lerndokumentation sowie die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse für die Erarbeitung der Gerichte nutzen. Den Prüfungsstellen wird empfohlen, diese auch in elektronischer Form zuzulassen. Während dieser Zeit werden sie von den Expertinnen/Experten bei Fragen und Unklarheiten unterstützt. Die Planungsphase soll nicht vom Fachgespräch unterbrochen werden.

In der unten aufgeführten Variante 1 erfolgen das Fachgespräch und der praktische Teil der VPA wenn möglich an zwei aufeinanderfolgenden Tagen.

Variante 1			
Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen und Hilfsmittel
1. Prüfungstag			
	05 Min.	Begrüssung	<ul style="list-style-type: none"> • Vorstellung der PEX
	30 Min.	Fachgespräch	<ul style="list-style-type: none"> • Definierte Situationen aus dem Leitfaden • Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
	05 Min.	Verabschiedung	
2. Prüfungstag			
08.00 Uhr	15 Min.	Begrüssung und Rundgang	<ul style="list-style-type: none"> • Besichtigung der Prüfungsräume • Vorstellung der PEX
08.15 Uhr	15 Min.	Erklären des Ablaufs	<ul style="list-style-type: none"> • Abgabe der Prüfungsunterlagen • Fragen stellen
08.30 Uhr	90 Min.	Planung	<ul style="list-style-type: none"> • (Selbst-)Organisation • Allfällige Grund-MEP-Liste • Sichten des Angebots oder einer Angebotsliste • Gerichte definieren • Zeit- und Ablaufplanung erstellen • <i>30 Minuten für Mittagessen zwischen 12.00 Uhr und 13.30 Uhr gemäss Prüfungsort einplanen</i> • Sensorische Planung / Gestaltung / Plating
10.00 Uhr	30 Min.	Pause	<ul style="list-style-type: none"> • Recherche <i>(Kontaktaufnahme mit Berufsbildnerin/Berufsbildner ist explizit erlaubt)</i>
10.30 Uhr	255 Min.	Mise en place und Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> • Vorbereitung • Produktion
zwischen 12.00 Uhr und 13.30 Uhr	30 Min.	Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> • Verpflegung für Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie Prüfungsexpertinnen und -experten • Die Prüfungsexperten vor Ort stellen sicher, dass die Küche während der Essens- bzw. Arbeitszeit genügend besetzt ist und so eine ordnungsgemässe Durchführung der Prüfung eingehalten werden kann.
14.45 Uhr	75 Min.	Schicken	<ul style="list-style-type: none"> • 2 x 15 Min. Vorbereitung für die Vorspeise und den Hauptgang • 2 x 15 Min. Schickfenster für die Vorspeise und den Hauptgang • 1 x 10 Min. Vorbereitung für die Süssspeise • 1 x 05 Min. Schickfenster für die Süssspeise
16.00 Uhr	30 Min.	Aufräumen	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen • Warenrückschub • Arbeitsplatz instand stellen
16.30 Uhr		Verabschiedung	<ul style="list-style-type: none"> • Verlassen der Küche

In der unten aufgeführten Variante 2 erfolgen das Fachgespräch und der praktische Teil der VPA am gleichen Tag.

Variante 2			
Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen
08.00 Uhr	30 Min.	Begrüssung und Rundgang	<ul style="list-style-type: none"> Besichtigung der Prüfungsräume Vorstellung der PEX
08.30 Uhr	15 Min.	Erklären des Ablaufs	<ul style="list-style-type: none"> Abgabe der Prüfungsunterlagen Fragen stellen
08.45 Uhr	30 Min.	Fachgespräch Gruppe 1	<ul style="list-style-type: none"> Definierte Situationen aus dem Leitfaden Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
08.45 Uhr	90 Min.	Planung Gruppe 2	<ul style="list-style-type: none"> (Selbst-)Organisation Allfällige Grund-MEP-Liste Sichten des Angebots oder einer Angebotsliste, Gerichte definieren Zeit- und Ablaufplanung erstellen <i>30 Minuten für Mittagessen zwischen 12.00 Uhr und 13.30 Uhr gemäss Prüfungsort einplanen</i> Sensorische Planung / Gestaltung / Plating
09.15 Uhr	15 Min.	Pause Gruppe 1	<ul style="list-style-type: none"> Raumwechsel
09.30 Uhr	90 Min.	Planung Gruppe 1	<ul style="list-style-type: none"> (Selbst-)Organisation Allfällige Grund-MEP-Liste Sichten des Angebots oder einer Angebotsliste, Gerichte definieren Zeit- und Ablaufplanung erstellen <i>30 Minuten für Mittagessen zwischen 12.00 Uhr und 13.30 Uhr gemäss Prüfungsort einplanen</i> Sensorische Planung / Gestaltung / Plating
10.15 Uhr	15 Min.	Pause Gruppe 2	<ul style="list-style-type: none"> Raumwechsel
10.30 Uhr	30 Min.	Fachgespräch Gruppe 2	<ul style="list-style-type: none"> Definierte Situationen aus dem Leitfaden Unterlagen der Lerndokumentation und der überbetrieblichen Kurse
11.00 Uhr	30 Min.	Pause ab hier beide Gruppen gemeinsam	<ul style="list-style-type: none"> Die beiden PEX besprechen das Gespräch und setzen eine Note Zwischenverpflegung Recherche <i>(Kontaktaufnahme mit Berufsbildnerin/Berufsbildner ist explizit erlaubt)</i>
11.30 Uhr	255 Min.	Mise en place und Zubereitung	<ul style="list-style-type: none"> Vorbereitung Produktion
zwischen 12.00 Uhr und 13.30 Uhr	30 Min.	Mittagessen	<ul style="list-style-type: none"> Verpflegung für Prüfungskandidatinnen und -kandidaten sowie Prüfungsexpertinnen und -experten Die Prüfungsexperten vor Ort stellen sicher, dass die Küche während der Essens- bzw. Arbeitszeit genügend besetzt ist und so eine ordnungsgemässe Durchführung der Prüfung eingehalten werden kann.
15.45 Uhr	75 Min.	Schicken	<ul style="list-style-type: none"> 2 x 15 Min. Vorbereitung für die Vorspeise und den Hauptgang 2 x 15 Min. Schickfenster für die Vorspeise und den Hauptgang 1 x 10 Min. Vorbereitung für die Süssspeise 1 x 05 Min. Schickfenster für die Süssspeise

17.00 Uhr	30 Min.	Aufräumen	<ul style="list-style-type: none">• Reinigen• Warenrückschub• Arbeitsplatz instand stellen
17.30 Uhr		Verabschiedung	<ul style="list-style-type: none">• Verlassen der Küche

3.2 Qualifikationsbereich Allgemeinbildung

Der Qualifikationsbereich Allgemeinbildung richtet sich nach der Verordnung des SBFI vom 27. April 2006 über die Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung (SR 412.101.241).

3.3 Erfahrungsnote

Die Erfahrungsnote ist in der Bildungsverordnung geregelt. Das zur Berechnung erforderliche Notenblatt ist unter <http://qv.berufsbildung.ch> abrufbar.

4 Angaben zur Organisation

4.1 Anmeldung zur Prüfung

Die Anmeldung erfolgt durch die kantonale Behörde.

4.2 Bestehen der Prüfung

Die Bestehensregeln sind in der Bildungsverordnung verankert.

4.3 Mitteilung des Prüfungsergebnisses

Die Mitteilung der Prüfungsergebnisse richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

4.4 Verhinderung bei Krankheit und Unfall

Das Vorgehen bei Verhinderung an der Teilnahme des QV wegen Krankheit oder Unfall richtet sich nach den kantonalen Bestimmungen.

4.5 Prüfungswiederholung

Die Bestimmungen zu den Wiederholungen sind in der Bildungsverordnung verankert.

4.6 Rekursverfahren/Rechtsmittel

Das Rekursverfahren richtet sich nach kantonalem Recht.

4.7 Archivierung

Die Aufbewahrung der Prüfungsakten richtet sich nach kantonalem Recht. Produkte, die im Rahmen der VPA entstanden sind, sind Eigentum des Lehrbetriebs.

5 Inkrafttreten

Die vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Köchin EFZ und Koch EFZ treten am 1. Januar 2024 in Kraft und gelten bis zum Widerruf.

Weggis, 1. Januar 2024

Hotel & Gastro *formation* Schweiz

Der Präsident

Die Direktorin

.....
Bruno Lustenberger

.....
Sabrina Camenzind

Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Küchenberufe hat anlässlich ihrer Sitzung vom 16. November 2023 zu den vorliegenden Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Köchin EFZ und Koch EFZ Stellung bezogen.

Anhang 1: Verzeichnis der Vorlagen

Dokumente	Bezugsquelle
Prüfungsprotokoll VPA	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Notenformular für das Qualifikationsverfahren Köchin EFZ/Koch EFZ	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Notenblatt zur Berechnung der Erfahrungsnote Notenblatt Berufsfachschule	Vorlage SDBB CSFO http://qv.berufsbildung.ch
Referenzdokumente / Aufgabenstellung für das jeweilige Prüfungsjahr	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Garmethoden	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch
Liste der Fachbegriffe	Hotel & Gastro <i>formation</i> Schweiz www.hotelgastro.ch

Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch