

Esther Peter-Bauert  
Chefexpertin Restauration Kanton Schaffhausen  
Hauptstrasse 3  
8416 Flaach

## **Informationen zum Qualifikationsverfahren 2023 Restaurantfachfrau/-mann EFZ**

Sehr geehrte Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

Das Qualifikationsverfahren 2023 rückt immer näher. Folgende Informationen können wir Ihnen bereits heute mitteilen.

Über das Dossier **Ergänzungskompetenzen inklusive „Kür-Aufgabe“** haben wir die Lernenden im ÜK 5 vororientiert.

- Das Dossier darf maximal zehn A4-Seiten umfassen
- Folgende Elemente müssen enthalten sein:  
Einleitung / Reflexion / „Kür-Aufgabe“ / Hilfsmittel
- Spätester Abgabetermin des Dossiers (in zweifacher Ausführung):  
30. April 2023, in Papierform, an obgenannte Adresse

Für die praktischen Arbeiten gelten alle Angaben aus dem „RESTAURANT-SERVICE Skills TRAININGBOOK“.

Mitte April 2023 werden wir sowohl eine Auswahl an Getränken, Speisen usw. als auch den detaillierten Zeitplan abgeben. Vorweg können wir Folgendes sagen:

- Die Kandidatinnen/Kandidaten werden zwei Tische für jeweils zwei Personen eindecken – einen als Fine-Dining (Business-Lunch mit vier Gängen), den zweiten „Casual“.
- Alle zu prüfenden Elemente aus den Ergänzungskompetenzen werden wir beim Business-Lunch einbauen, die „Kür-Aufgabe“ beim „Casual“-Tisch.
- Die Kandidatinnen/Kandidaten müssen pro Tisch für einen Gast Käse schneiden.
- Die Kandidatinnen/Kandidaten mit der Ergänzungskompetenz Sommelier haben als Hauptgang ein Schöpfgericht und es wird ein umfassender fachgerechter Getränkeservice (Bier, Wein, Mineral) verlangt.
- Die Kandidatinnen/Kandidaten mit der Ergänzungskompetenz Barista haben als Hauptgang ein Schöpfgericht und es wird die Zubereitung und das Servieren von speziellen Kreationen zum Kaffee- und Teegenuss verlangt.
- Die Kandidatinnen/Kandidaten mit der Ergänzungskompetenz Barkeeper haben als Hauptgang ein Schöpfgericht und es wird die Beratung der Gäste über ein umfassendes Mixgetränke-Angebot sowie die Fertigung und das Servieren von anspruchsvollen Cocktails verlangt.
- Beim Chef de Rang werden Gerichte vor den Gästen filetiert, tranchiert, flambiert oder zubereitet (kalt und/oder warm). Es wird ein fachgerechter Getränkeservice verlangt.

Die praktischen Arbeiten finden am 20./21./22. Juni 2023 im Restaurant „Gmaandhuus8213“ in Neunkirch statt.

Die schriftlichen Prüfungen finden am 19. Juni 2023 im Birch statt.

Die Aufgebote der Lernenden sind ab Mitte April 2023 auf der QV-App sowie unter [www.qv-sh.ch](http://www.qv-sh.ch) ersichtlich.

Sämtliche Informationen zum Qualifikationsverfahren sind auf [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) aufgeschaltet.

Bei Fragen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung: [esther.peter.74@hotmail.com](mailto:esther.peter.74@hotmail.com)

Freundliche Grüsse

Esther Peter-Bauert

Chefexpertin Restauration Kanton Schaffhausen