

mit eidg. Berufsattest

## z.B. Restaurationsangestellte EBA Restaurationsangestellter EBA

<b>Dauer der Ausbildung</b>	2 Jahre
<b>Ausbildung</b>	4 Tage im Ausbildungsbetrieb 1 Tag in der Berufsfachschule 2x jährlich 4 Tage überbetrieblicher Kurs des Berufsverbandes
<b>Lohnempfehlung</b>	Fr. 1020.– (1. Lehrjahr) Fr. 1250.– (2. Lehrjahr) Empfehlungen der Kantone BS/BL
<b>Ferien</b>	5 Wochen
<b>Bedingungen an Lehrbetrieb</b>	Betreuer Arbeitsplatz, Betrieb muss eine breite Auswahl von Speisen und Getränken zubereiten, empfehlen und servieren können
<b>Anforderungen an Berufsbildner/Berufsbildnerin</b>	Gelernte Service- und Restaurationsfachleute mit mindestens 3 Jahren Berufserfahrung, Freude am Umgang mit jungen Menschen, Kursbesuch «Ausbildungskurs für Berufsbildner/-innen» (40 Lektionen) oder Nachweis gleichwertiger Ausbildung
<b>Unterstützung</b>	Bei Problemen steht Lernenden und Berufsbildner/innen eine individuelle Begleitung (iB) zur Verfügung. In der Bildungsverordnung, im Bildungsplan und im Modelllehrgang sind alle Ausbildungsziele festgehalten. ( <a href="http://www.berufe-gastgewerbe.ch">www.berufe-gastgewerbe.ch</a> )
<b>Begleitungsaufwand</b>	Am Anfang der Lehre höher (ca. ½ Tag pro Woche für Ausbilder), in der Regel tritt nach 4 Monaten eine spürbare Arbeitsunterstützung im Betrieb ein, wenn gut instruiert wurde.
<b>Prüfung</b>	Am Schluss der Ausbildung wird nach erfolgreicher Prüfung in Theorie und Praxis ein eidgenössisches Berufsattest (EBA) abgegeben.
<b>Weiterbildung</b>	Mit dem Berufsattest ist ein Einstieg in das 2. Lehrjahr des Berufes Restaurationsfachmann/Restaurationsfachfrau EFZ möglich, um zusätzlich das eidgenössische Fähigkeitszeugnis zu erlangen.
<b>Auskünfte</b>	Interessierte Lehrstellenanbieter erhalten das Gesuchsformular beim jeweiligen Amt für Berufsbildung: <a href="http://www.afb.dbk.ch">www.afb.dbk.ch</a>

**Welche Arbeiten müssen im Betrieb erlernt und geübt werden können?****Ausbildungsinhalte****Restaurationsangestellte EBA / Restaurantangestellter EBA**

<b>Ausgabe von Getränken und Speisen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufgaben und Funktionen im Buffetbereich kennen und bewältigen</li> <li>- Einrichtungen im Buffetbereich kennen und richtig einsetzen</li> <li>- Getränke und Speisen bereitstellen und herausgeben</li> <li>- Kommunikationsregeln und Verhaltensregeln kennen und anwenden</li> </ul>
<b>Fertigung von Speisen und Getränken</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Gesetzliche Bestimmungen im Umgang mit Lebensmitteln und Getränken kennen und anwenden</li> <li>- Herkunft und Bereitstellung von Lebensmitteln kennen, Qualität beurteilen</li> <li>- Grundlegende Kochmethoden sowie Grundsätze der gesunden Ernährung kennen, Frisch- Halbfertig- und Fertigprodukte aufbereiten</li> </ul>
<b>Beratung und Empfehlung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Bedürfnisse der unterschiedlichen Gästegruppen kennen</li> <li>- Serviceregeln im Speise- und Getränkeservice kennen und anwenden</li> <li>- Bedeutung, Regeln und Wirkung des persönlichen Auftritts kennen</li> <li>- Tische und Gedecke für verschiedene Anlässe herrichten und dekorieren</li> </ul>
<b>Verkaufen von Getränken und Speisen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Verkaufsformen und Grundsätze der Verkaufsförderung kennen und anwenden</li> <li>- Funktion und Bedeutung von Verhaltensregeln kennen und anwenden</li> <li>- Anforderungen an Kommunikation mit Gästen und Umgangsformen kennen</li> </ul>
<b>Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aufbau und Organisation der Branche kennen und erklären</li> <li>- Bedeutung von Informations- und Kommunikationsmitteln kennen</li> <li>- Kenntnisse und Umsetzung der Qualitätsanforderungen</li> </ul>
<b>Arbeitssicherheit</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze und Regelungen zur Arbeitssicherheit und Unfallverhütung kennen</li> </ul>
<b>Hygiene</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Grundsätze und Vorschriften kennen und umsetzen</li> </ul>
<b>Logistik</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prozesse der Warenbewirtschaftung kennen und betriebsgerecht gestalten</li> </ul>
<b>Werterhaltung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Ansprüche an Reinigung von Räumen, Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Betriebsmaterialien erklären und die Arbeitsschritte in der Reinigung vornehmen</li> <li>- Oekonomischer und oekologischer Einsatz von Maschinen und Geräten sowie von Reinigungsprodukten</li> </ul>

Informationsblätter zu den Berufen der beruflichen Grundbildung mit eidg. Berufsattest

**Konzept und Gestaltung**

© Amt für Berufsbildung und Berufsberatung, Basel-Stadt

**Herausgeber**

SDBB | Medienbereich Berufsbildung  
 Haus der Kantone, Speichergasse 6, PF 583, CH-3000 Bern 7  
 Telefon +41 (0)31 320 29 00 Telefax +41 (0)31 320 29 01  
 E-Mail [berufsbildung@sdbb.ch](mailto:berufsbildung@sdbb.ch) [www.berufsbildung.ch](http://www.berufsbildung.ch)