

Reglement über die Berufsprüfungen
für
**Gastronomieköche/
Gastronomieköchinnen**
mit eidgenössischem Fachausweis

I. ALLGEMEINES

Art. 1. Trägerschaft

1) „Hotel & Gastro *formation*“, die Berufsbildungsinstitution der Sozialpartner im Gastgewerbe, führt, gestützt auf die Artikel 51 - 57 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 19. April 1978 (nachfolgend BBG genannt) und auf die Artikel 44 - 50 der zugehörigen Verordnung vom 7. November 1979, die Berufsprüfung für Gastronomieköche/Gastronomieköchinnen (im folgenden Prüfung genannt) durch.

2) Das Prüfungsgebiet umfasst die ganze Schweiz.

Art. 2. Berufsbild und Prüfungszweck

Gastronomiekoch mit eidgenössischem Fachausweis

Gastronomieköche mit eidgenössischem Fachausweis sind aufgrund ihrer beruflichen Erfahrung und ihrer Vorbereitung auf die Berufsprüfung in der Lage, die folgenden Aufgaben und Arbeiten zu übernehmen:

1. Qualifizierte und spezialisierte Mitarbeit in den Küchen der Hotellerie, der Restauration, der System- und Handelsgastronomie, der Gemeinschaftsgastronomie und des Caterings; umfassend die Bereiche Lebensmittelbehandlung, Kochen, Ernährungslehre und Küchenproduktion.
2. Mitarbeiterführung im Bereich Küche.
3. Stellvertretung der Betriebsleitung nach Weisung im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation im Bereich Küche.

Gastronomieköche mit eidgenössischem Fachausweis:

1. Haben fundierte Fachkenntnisse im Bereich Küche.
2. Kennen die Grundlagen der Mitarbeiterführung. Denken und handeln mitarbeiterorientiert und sind fähig, Kochlehrlinge auszubilden.
3. Kennen die Grundlagen der Betriebsorganisation, des Finanz- und Rechnungswesens und des Marketings. Sie sind fähig, Informatik zu nutzen; betriebsorientiert zu organisieren; zu planen und zu kontrollieren sowie ganz allgemein betriebswirtschaftlich und marktorientiert zu denken und zu handeln.
4. Beherrschen die Muttersprache und kennen die gesellschaftlichen, rechtlichen und wirtschaftlichen Grundlagen.

II. ORGANISATION DER BERUFSPRÜFUNG

Art. 3. Zusammensetzung der Prüfungskommission

- 1) Die Durchführung der Prüfungen wird einer paritätisch zusammengesetzten Prüfungskommission übertragen.
- 2) Der Prüfungskommission gehören an:
 - Vier Vertreter der Arbeitgeberverbände im Gastgewerbe, die auf Vorschlag dieser Organisationen von „Hotel & Gastro *formation*“ gewählt werden.
 - Vier Vertreter der Hotel & Gastro Union.
- 3) „Hotel & Gastro *formation*“ wählt aus den Mitgliedern der Prüfungskommissionen den Präsidenten und den Vizepräsidenten.
- 4) Die Amtsdauer beträgt drei Jahre. Wiederwahl ist möglich. Die Mitglieder der Prüfungskommission erreichen mit dem 65. Altersjahr das Mandatsende.
- 5) Bei der Zusammensetzung der Prüfungskommission ist nach Möglichkeit auf die verschiedenen Sprachgebiete Rücksicht zu nehmen.
- 6) Die Prüfungskommission ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit ihrer Mitglieder anwesend ist. Die Beschlüsse erfordern die absolute Mehrheit der Anwesenden. Bei Stimmgleichheit steht dem Präsidenten der Stichentscheid zu.

Art. 4. Aufgaben der Prüfungskommission

Die Prüfungskommission

- stellt eine Wegleitung zum Prüfungsreglement mit der Beschreibung der Prüfungsanforderungen der Fächer (Art. 16) auf, welche periodisch überprüft, aktualisiert und „Hotel & Gastro *formation*“ zur Genehmigung vorgelegt wird
- stellt Richtlinien auf für die Organisation und die Durchführung der Prüfungen (Art. 11 - 15)
- entscheidet über Dispensationen von Kandidaten für einzelne Prüfungspositionen aufgrund der Richtlinien von „Hotel & Gastro *formation*“
- legt Zeitpunkt und Ort der Prüfungen fest (Art. 11)
- entscheidet über die Zulassung von Kandidaten zu den Prüfungen (Art. 9)
- wählt die Experten und die Prüfungsleiter und instruiert sie (Art. 14)
- genehmigt die Prüfungsaufgaben und legt die Prüfungspositionen fest

- entscheidet über den Ausschluss von Kandidaten (Art. 13)
- entscheidet über den Prüfungserfolg und über die Verleihung des eidgenössischen Fachausweises (Art. 19)
- nimmt Stellung zu Beschwerden (Art. 24)
- setzt Nachprüfungsgebühren fest (Art. 10)
- erstellt die Prüfungsbudgets und die Berichte über den Verlauf und die Ergebnisse der Prüfungen zuhanden von „Hotel & Gastro *formation*“.

Art. 5. Geschäftsstelle der Prüfungskommission

Die Geschäftsführung der Prüfungskommission wird der Geschäftsstelle von „Hotel & Gastro *formation*“ übertragen. Sie ist für die Ausführung der Beschlüsse der Prüfungskommission verantwortlich, führt das Rechnungswesen, den Verkehr mit den Amtsstellen und bewahrt die Prüfungsakten auf.

Art. 6. Öffentlichkeit

- 1) Die Prüfungen stehen unter Aufsicht des Bundes; sie sind nicht öffentlich. In Einzelfällen kann die Prüfungskommission Ausnahmen gestatten.
- 2) Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (nachfolgend BBT genannt) wird rechtzeitig zu den Prüfungen eingeladen und mit den Prüfungsakten bedient.

III. AUSSCHREIBUNG

Art. 7. Ausschreibung

- 1) Die Prüfungen sind mindestens 3 Monate vor Beginn in den Fachorganen der gastgewerblichen Berufsverbände (Schweizer Hotelier-Verein, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union) auszuschreiben.
- 2) Die Ausschreibung beinhaltet:
 - den Anmeldetermin
 - die Adresse der Anmeldestelle
 - die Prüfungsdaten
 - den Hinweis auf das gültige Prüfungsreglement und die entsprechende Begleitung
 - die Prüfungsgebühr
 - die Zahlungsbedingungen

Art. 8. Anmeldung

- 1) Für die Prüfung melden sich die Bewerber innert der Anmeldefrist mit dem bei der Geschäftsstelle von „Hotel & Gastro *formation*“ erhältlichen Anmeldeformular schriftlich an. Zusätzlich von der Geschäftsstelle von „Hotel & Gastro *formation*“ verlangte Auskünfte sind wahrheitsgetreu und vollständig zu erteilen.
- 2) Der fristgerecht eingereichten Anmeldung sind beizufügen:
 - Eine lückenlose Zusammenstellung über die bisherige berufliche Ausbildung und Praxis
 - Kopien der für die Zulassung geforderten Ausweise und Arbeitszeugnisse.
- 3) Mit der Anmeldung anerkennt der Bewerber das Prüfungsreglement. Er gibt an, in welcher Amtssprache er geprüft werden will.

Art. 9. Zulassung

- 1) Zur Prüfung wird zugelassen,
 - wer im Besitz des eidgenössischen Fähigkeitszeugnisses als Koch und seit dem Abschluss der Berufslehre während mindestens drei Jahren im Beruf tätig gewesen ist
 - oder wer die nachträgliche Lehrabschlussprüfung nach Art. 41 BBG als Koch absolviert hat und danach während mindestens zwei Jahren im Beruf tätig gewesen istund einen Lehrmeisterkurs nach der Verordnung des Bundes absolviert hat
und die Prüfungsgebühr fristgerecht bezahlt hat.
- 2) Die Prüfungskommission kann weitere, mindestens gleichwertige Ausbildungen und Berufserfahrungen anerkennen.
- 3) Über die Gleichwertigkeit von ausländischen Ausweisen entscheidet das BBT.
- 4) Die Prüfungskommission entscheidet aufgrund der eingegangenen Anmeldeunterlagen über die Zulassung zur Prüfung. Der Entscheid wird den Kandidaten in der Regel innert 30 Tagen nach Ablauf der Anmeldefrist mitgeteilt. Ein ablehnender Entscheid umfasst die Begründung und eine Rechtsmittelbelehrung.

Art. 10. Kosten

- 1) Die Prüfungen sind grundsätzlich finanziell selbsttragend.
- 2) Die Prüfungsgebühren werden von „Hotel & Gastro *formation*“ nach Absprache mit dem BBT festgesetzt. Jeder Kandidat hat mit der Anmeldung einen Vorschuss auf die Prüfungsgebühr an die Geschäftsstelle von „Hotel & Gastro *formation*“ zu entrichten. Die Restzahlung hat innert 14 Tagen nach Eröffnung des Entscheides über die Zulassung zu erfolgen.
- 3) Die Prüfungsgebühren für Kandidaten, welche die Prüfung wiederholen (Art. 21), werden von der Prüfungskommission jeweils unter angemessener Berücksichtigung des Umfanges der Repetition im Rahmen der ordentlichen Gebühr festgelegt.
- 4) Kandidaten, die vor oder während der Prüfung aus zwingenden Gründen (z.B. ärztlich bescheinigte/r Krankheit oder Unfall, Krankheit oder Todesfall in der Familie, Militärdienst) vom Prüfungsbesuch zurücktreten müssen, erhalten die einbezahlte Gebühr unter Abzug der entsprechenden Kosten zurück. Der Kandidat hat der Prüfungskommission den Grund seines Rücktrittes umgehend schriftlich mitzuteilen und zu belegen.
- 5) Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestehen, vor oder während der Prüfung ohne zwingende Gründe zurücktreten oder von der Prüfung ausgeschlossen werden, haben keinen Anspruch auf Rückerstattung der Gebühr.
- 6) Reise-, Unterkunfts-, Verpflegungs- und Versicherungskosten während den Prüfungen gehen zu Lasten der Kandidaten.
- 7) Für die Ausfertigung des Fachausweises und für die Eintragung in das amtliche Register der Fachausweisinhaber wird vom BBT eine Gebühr erhoben. Der entsprechende Betrag wird durch die Geschäftsstelle von „Hotel & Gastro *formation*“ bei den Inhabern der Fachausweise eingezogen.

IV. DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNGEN

Art. 11. Aufgebot

- 1) Die Prüfungen finden in der Regel jährlich statt, sofern „Hotel & Gastro *formation*“ nicht anders beschliesst.
- 2) Die Kandidaten können sich in einer der drei Amtssprachen Deutsch, Französisch und Italienisch prüfen lassen, sofern sich mindestens je 6 Kandidaten je Amtssprache anmelden.
- 3) Das Aufgebot zur Prüfung erfolgt mindestens 1 Monat vor Prüfungsbeginn.

4) Das Aufgebot enthält das Prüfungsprogramm mit Angaben über den Prüfungsort, die Prüfungsortlichkeiten, den Prüfungsplan und die Prüfungsexperten

5) Einsprachen gegen Experten müssen mindestens 14 Tage vor Prüfungsbeginn unter Angabe der Gründe schriftlich bei der Geschäftsstelle von „Hotel & Gastroformation“ zuhanden des Präsidenten der Prüfungskommission eingereicht werden. Dieser entscheidet endgültig und trifft die notwendigen Anordnungen.

Art. 12. Rücktritte

1) Kandidaten können Ihre Prüfungsanmeldungen bis 6 Wochen vor Beginn der Prüfung zurückziehen.

2) Als entschuldbare Gründe für einen Rücktritt innerhalb der 6 Wochen vor der Prüfung gelten:

- unvorhergesehener Militär- oder Zivildienst
- ärztlich bescheinigte Krankheit oder Unfall
- Todesfall in der Familie

Der Rücktritt muss der Prüfungskommission unverzüglich schriftlich mitgeteilt und belegt werden.

Art. 13. Ausschluss

Kandidaten werden von der Prüfung ausgeschlossen, wenn sie:

- in unzulässiger Weise den Prüfungsablauf störende Hilfsmittel verwenden
- die Prüfungsprinzipien grob verletzen
- die Experten zu täuschen versuchen.

Art. 14. Experten

1) Für die Durchführung der Prüfungen ernennt die Prüfungskommission Experten.

2) Nahe Verwandte, der derzeitige Arbeitgeber sowie gegenwärtige Arbeitskollegen oder direkte Konkurrenten dürfen nicht als Experten amten und haben bei der Prüfung des betreffenden Kandidaten in den Ausstand zu treten.

3) Die Experten erreichen mit dem 65. Altersjahr ihr Mandatsende.

- 4) Die praktischen und schriftlichen Prüfungen sind unter Aufsicht abzulegen und müssen von mindestens zwei Experten bewertet werden.
- 5) Die mündlichen Prüfungen sind von mindestens zwei Experten abzunehmen. Die Experten haben sich auf eine gemeinsame Notenbewertung zu einigen.

Art. 15. Abschluss und Notensitzung

- 1) Die Prüfungskommission versammelt sich im Anschluss an die Prüfungen zu einer Sitzung, an welcher die Prüfungsergebnisse zusammengestellt werden und über das Bestehen der Prüfung Beschluss gefasst wird. Der Vertreter des BBT wird zu dieser Sitzung eingeladen.
- 2) Nahe Verwandte, gegenwärtige oder frühere Vorgesetzte und Mitarbeiter des Kandidaten treten bei der Entscheidung über die Verleihung der Fachausweise in den Ausstand.

Art. 16. Prüfungsfächer

1) Die Durchführung der Prüfung in den einzelnen Fächern und der Prüfungsstoff werden beschrieben in der Wegleitung zum Reglement über die Berufsprüfung für Gastronomieköche.

2) Die Prüfung umfasst die folgenden Fächer:

	mündlich Min.	schriftlich Min.	praktisch Min.
I. Kochen (Fallfach)			ca. 720
II. Berufskunde	ca. 60	ca. 210	
III. Finanzen, Organisation - Finanz- und Rechnungswesen - Betriebsorganisation		ca. 120	
IV. Mitarbeiter, Marketing - Mitarbeiterführung - Marketing		ca. 90	
V. Gesellschaftliche, wirtschaftliche und rechtliche Grundlagen, Muttersprache - gesellschaftliche, rechtliche und wirtschaftliche Grundlagen - Muttersprache		ca. 90	
VI. Integrationsgespräche über die Fachbereiche III., IV., und V.	ca. 45		

Total Dauer Prüfung	1 ¾ Std.	8 ½ Std.	12 Std.
----------------------------	-----------------	-----------------	----------------

Art. 17. Beurteilung

- 1) Über die Gewichtung der Positionsnoten innerhalb der Fächer entscheidet die Prüfungskommission.
- 2) Unterpositionen und Positionen werden mit ganzen und halben Noten gemäss Art. 18 bewertet.
- 3) Die Fachnoten sind das Mittel aller Positionsnoten. Sie werden auf eine Dezimalstelle gerundet.
- 4) Die Schlussnote (Gesamtdurchschnitt) ist das arithmetische Mittel der Fachnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

Art. 18. Notenwerte

- 1) Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Note 4 und höhere Noten bezeichnen genügende; Noten unter 4 ungenügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.
- 2) Notenskala

Note	Eigenschaft oder Leistung
6	Qualitativ und quantitativ sehr gut
5	Gut, zweckentsprechend
4	Entspricht den Mindestanforderungen
3	Schwach, unvollständig
2	Sehr schwach
1	Unbrauchbar oder nicht ausgeführt

V. BESTEHEN ODER WIEDERHOLEN DER PRÜFUNG

Art. 19. Erfolgreicher Prüfungsabschluss

- 1) Die Prüfung gilt als bestanden, wenn
 - die Schlussnote (Gesamtdurchschnitt) nicht unter 4.0 liegt
 - keine Fachnote unter 3.0 liegt
 - nicht mehr als eine Fachnote unter 4.0 liegt
 - die Fachnote I. (Kochen) nicht unter 4.0 liegt.

2) Kandidaten, die zur Prüfung nicht antreten, nach begonnener Prüfung ohne entschuldbaren Grund zurücktreten oder von der Prüfung ausgeschlossen werden, haben die Prüfung nicht bestanden.

Art. 20. Notenformulare und Prüfungszeugnis

- 1) Die Experten tragen die Noten in ein Notenformular ein und unterzeichnen es.
- 2) Jeder Kandidat erhält ein Prüfungszeugnis mit Fachnoten und Schlussnote sowie eine Rechtsmittelbelehrung. Dieses Prüfungszeugnis wird vom Präsidenten und vom Sekretär der Prüfungskommission unterzeichnet.
- 3) Die Doppel der Zeugnisse, wie auch die Prüfungsformulare, werden zu den Akten gelegt. Sie sind Dritten nicht zugänglich.
- 4) Die Kandidaten haben keinen Anspruch auf Aushändigung der Prüfungsarbeiten.
- 5) Die Prüfungsakten, zu denen auch die schriftlichen Prüfungsarbeiten zählen, werden Eigentum der Prüfungskommission. Sie werden - mit Ausnahme der Prüfungsarbeiten - in der Geschäftsstelle von „Hotel & Gastro *formation*“ während zehn Jahren aufbewahrt.

Art. 21. Wiederholung

- 1) Kandidaten, welche die Prüfung nicht bestanden haben, können frühestens nach Ablauf eines Jahres zu einer zweiten Prüfung zugelassen werden. Wird auch diese zweite Prüfung nicht bestanden, so können diese Kandidaten frühestens drei Jahre nach der ersten Prüfung zu einer dritten und letzten Prüfung zugelassen werden.
- 2) Die zweite Prüfung muss nur in jenen Fächern absolviert werden, in welchen bei der ersten Prüfung nicht mindestens die Note 5.0 erzielt wurde. Die dritte Prüfung muss dagegen in allen Fächern der zweiten Prüfung wiederholt werden.
- 3) Für die Prüfungswiederholer gelten dieselben Anmelde- und Zulassungsbedingungen wie für die erste Prüfung.

VI. FACHAUSWEIS, TITEL UND VERFAHREN

Art. 22. Titel und Veröffentlichung

- 1) Wer die Prüfung bestanden hat, erhält einen vom Präsidenten der Prüfungskommission und vom Direktor des BBT unterzeichneten eidgenössischen Fachausweis.

2) Der Fachausweis ist eine Urkunde, die bezeugt, dass ihr Inhaber die erforderlichen Kenntnisse und Fähigkeiten gemäss Art. 2 besitzt.

3) Der Fachausweisinhaber ist berechtigt, den folgenden geschützten Titel zu führen:

- ♦ **Gastronomiekoch / Gastronomieköchin mit eidgenössischem Fachausweis**
- ♦ **Cuisinier/cuisinière en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral**
- ♦ **Cuoco/cuoca della gastronomia con attestato professionale federale**

Art. 23. Entzug des Fachausweises

1) Auf Antrag der Prüfungskommission kann das BBT einen auf rechtswidrige Weise erwirkten eidgenössischen Fachausweis entziehen. Die strafrechtliche Verfolgung bleibt vorbehalten.

2) Der Entscheid des BBT kann innerhalb von 30 Tagen nach Eröffnung an die Rekurskommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements weitergezogen werden.

Art. 24. Beschwerderecht

1) Beschwerden wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des eidgenössischen Fachausweises sind innerhalb von 30 Tagen nach Eröffnung des Entscheides der Prüfungskommission beim BBT einzureichen. Die Beschwerden müssen die Anträge des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten.

2) Über Beschwerden entscheidet in erster Instanz das BBT. Dessen Entscheid kann innerhalb von 30 Tagen nach Eröffnung an die Rekurskommission des Eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartements weitergezogen werden.

3) Im Falle der Abweisung einer Beschwerde werden die Kosten des Verfahrens (Spruch- und Schreibgebühren) dem Beschwerdeführer auferlegt.

VII. DECKUNG DER PRÜFUNGSKOSTEN

Art. 25. Entschädigung, Abrechnung

1) „Hotel & Gastro *formation*“ legt die Ansätze fest, nach denen die Mitglieder der Prüfungskommission und die Experten entschädigt werden.

2) „Hotel & Gastro *formation*“ trägt die Prüfungskosten, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühren und den Bundesbeitrag gedeckt sind.

3) Für die Festsetzung des Bundesbeitrages werden dem BBT nach dessen Weisung die detaillierten Abrechnungen eingereicht.

VIII. SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Art. 26. Aufhebung bisherigen Rechts

Das Reglement über die Berufsprüfung für Gastronomieköche vom 12. Januar 1996 wird aufgehoben.

Art. 27. Inkraftsetzung

1) Dieses Reglement ist durch „Hotel & Gastro *formation*“ angenommen worden und tritt mit der Genehmigung durch das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement in Kraft.

2) „Hotel & Gastro *formation*“ ist mit dem Vollzug beauftragt.

IX. ERLASS

Weggis, 16. Mai 1998

HOTEL & GASTRO *FORMATION*

Der Präsident: Der Direktor:

Karl Eugster

Thomas Schmidhauser

Das vorliegende Reglement wird genehmigt,
Bern, 11. Nov. 1998
Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement
sig. Pascal Couchepin