

# Berufs-Revisionen nehmen Form an

Die schweizerische Branchen-Organisation Hotel & Gastro formation revidiert in den nächsten Monaten und Jahren den Beruf Koch, die beruflichen Grundbildungen Restauration und das Vorgehen bei der Gestaltung einer Berufsprüfung «Diätköchin/Diätkoch EFZ».



Hotel & Gastro formation Schweiz hat in einer Sitzung die Revision verschiedener Branchenberufe besprochen. Das Thema der Sitzung war die Lancierung der Berufsrevision Küche, der aktuelle Stand der beiden Totalrevisionen bei den Grundbildungen Restauration sowie das weitere Vorgehen bei der Gestaltung einer Berufsprüfung zur Diätköchin / zum Diätkoch mit eidgenössischem Fachausweis. Die Institution Hotel & Gastro formation engagiert sich seit über 90 Jahren für die Aus- und Weiterbildung in Hotellerie und in Gastronomie. Sie wird von hotelleriesuisse, GastroSuisse und Hotel & Gastro Union getragen, Mitgliedverbände sind CafetierSuisse und die Swiss Catering Association.

## **Totalrevision bei den Berufen «Küche» und «Restaurant»**

An der Sitzung vom 28. Februar 2018 hat der Vorstand von Hotel & Gastro formation Schweiz das Projektkonzept für die Totalrevision der beiden beruflichen Grundbildungen im Küchenbereich genehmigt. Der Kick-off erfolgt in der bereits feststehenden und gewählten Gesamtarbeitsgruppe am 7. März 2018 in Olten.

Einen Erfolg gibt es bei der Berufsrevision der beiden Restaurantberufe zu verzeichnen. Die Verbundpartnerschaft hat sich am 21. Februar 2018 auf vier Ergänzungskompetenzen im dreijährigen Profil (Restaurantfachleute EFZ) geeinigt. Sie dienen der Profilierung des Handwerks und werden daher im Lehrbetrieb eingeübt. Sie sind Teil der praktischen Abschlussprüfung. Mit dieser echten Innovation im Vergleich zum bisherigen Modell steigen die Anforderungen an den Berufsnachwuchs, sich im Rahmen der betrieblichen Möglichkeiten auszuzeichnen. Für die Prüfungsexpertinnen und -experten PEX ergeben sich aus heutiger Sicht keine erhöhten Qualifikationen.

- Jung-Sommelier: den Gästen passende Weine oder Biere empfehlen und fachgerecht servieren.
- Jung-Barista: den Gästen spezielle Kreationen zum Kaffee- oder Teegenuss zubereiten und servieren.
- Jung-Barkeeper: die Gäste mit der Kunst der Cocktail-Zubereitung verwöhnen.
- Jung-Chef de Rang: spezielle Speisen nach Rezepturen zubereiten und eigene Kreationen vor dem Gast flambieren, tranchieren, filetieren oder marinieren.

Eine weitere Entscheidung ist bei der Festlegung der Fremdsprache gefallen. Sie wird von den Kantonen bestimmt. Sie wählen die Sprache gemäss touristischen Anforderungen oder im Rahmen der Sprachförderung in Form einer zweiten Landessprache oder Englisch. Das Projekt Totalrevision sei im Zeitplan und gut unterwegs, es könne wie geplant mit einer Einführung der beiden beruflichen Grundbildungen im Restaurantbereich per 1. August 2019 gerechnet werden, heisst es im aktuellen Informationsbulletin «inside» der Hotel & Gastro formation.

## **Berufsreform Diätetik auf Kurs**

Mittlerweile haben zum Thema Diätköchin/Diätkoch EFZ diverse Kontakte von Hotel & Gastro formation Schweiz mit dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI stattgefunden, heisst es im Informationsbulletin. Es stehe nun eine Sitzung zur Klärung der Projektfinanzierung und -konzeption mit dem SBFI an.

Die Direktion von Hotel & Gastro formation Schweiz gehe aber davon aus, dass sich das SBFI hinter den branchen-intern breit abgestützten Vorschlag stellt, einer Berufsprüfung in der Diätetik den Weg zu ebnet. Bei der Klärung des weiteren Vorgehens werden neben den Trägern hotelleriesuisse, GastroSuisse, Hotel & Gastro Union auch Curaviva und H+ miteinbezogen. (htr/og)

**Weitere Informationen zum aktuellen Stand der jeweiligen Berufsrevisionen unter [www.hotelgastro.ch](http://www.hotelgastro.ch) (<https://www.hotelgastro.ch/eidgenoessisches-faehigkeitszeugnis>).**

Publiziert am Montag, 05. März 2018