

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2019

Nr. 84

ausgegeben am 4. April 2019

Verordnung

vom 26. März 2019

über die berufliche Grundbildung Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit Fähigkeitszeugnis (FZ)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBI. 2008 Nr. 103, in der geltenden Fassung, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand und Dauer

Art. 1

Berufsbild

Restaurantfachfrauen/Restaurantfachmänner beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a) Als Gastgeberin/Gastgeber organisieren sie Anlässe gemäss den betrieblichen Vorgaben; sie sorgen für die passende Raumgestaltung und das entsprechende Ambiente und empfangen die Gäste; mit ihrer Persönlichkeit schaffen sie eine angenehme Atmosphäre und sorgen für das Wohlbefinden der Gäste; sie erkennen die speziellen Gästebedürfnisse und beraten die Gäste auch in Englisch; sie nehmen Gästerrückmeldungen entgegen und setzen entsprechende Massnahmen um.

¹ 78705 Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann

- b) Sie bereiten den Getränkeservice für das Tagesgeschäft und für Anlässe vor; sie empfehlen den Gästen passende Weine, Biere und andere Getränke, mixen und präsentieren Cocktails; anschliessend servieren sie dem Gast die Getränke.
- c) Sie bereiten den Speiseservice für das Tagesgeschäft und für Anlässe vor und empfehlen den Gästen geeignete Speisen und Menus; sie richten die Speisen attraktiv an, begeistern die Gäste mit einer gekonnten Präsentation und einem stilvollen Service.
- d) Sie setzen Reservations-, Bestell- und Kassensysteme ein, erstellen Gästerechnungen und führen das Inkasso durch; sie erkennen die betriebswirtschaftlichen Zusammenhänge und organisieren betriebliche Abläufe.
- e) Sie planen und koordinieren die Arbeiten mit anderen Bereichen im Betrieb und bewirtschaften die Warenbestände; zudem vermeiden sie das Wegwerfen von Speisen und Speiseresten und entsorgen Waren, Abfälle und Reststoffe nach ökologischen und ökonomischen Kriterien; sie legen besonderen Wert auf Qualität und Hygiene und sorgen für die Werterhaltung von Räumen, Einrichtungen und Geräten sowie den sparsamen Einsatz von Energie und Material; bei allen Tätigkeiten achten sie auf die Arbeitssicherheit, den Brandschutz, den Gesundheitsschutz und den Umweltschutz.

Art. 2

Dauer und Beginn

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.
- 2) Inhaberinnen/Inhabern eines Berufsattests Restaurantangestellte/Restaurantangestellter wird das erste Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.
- 3) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

II. Ziele und Anforderungen

Art. 3

Grundsätze

1) Die Ziele und die Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen, gruppiert nach Handlungskompetenzbereichen, festgelegt.

2) Die Handlungskompetenzen umfassen Fach-, Methoden-, Sozial- und Selbstkompetenzen.

3) Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4

Handlungskompetenzen

1) Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

a) Handeln als Gastgeberin/Gastgeber:

1. Dienstleistungen und Ambiente entsprechend dem Anlass, gemäss Gästewünschen und betrieblichen Vorgaben vorbereiten und mitgestalten;
2. mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen;
3. Serviceabläufe und Servicearten in der Gästebetreuung umsetzen;
4. Beziehungen mit Mitarbeitenden, Vorgesetzten und Gästen gestalten sowie in ungewohnten Situationen die Haltung bewahren;
5. direkte Gästerückmeldungen erfassen und Massnahmen umsetzen;
6. regionale Traditionen und kulturelle Gegebenheiten den Gästen kommunizieren und erklären;
7. Gäste in Englisch zu den betrieblichen Angeboten beraten und mit ihnen kommunizieren;

- b) Gestalten des Getränkeservice:
 - 1. Mise en place für den Getränkeservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten;
 - 2. Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen;
 - 3. Getränke herstellen und herrichten sowie den Gästen präsentieren und servieren;
 - 4. im Getränkeservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen;
 - 5. Gäste im Getränkeservice in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten;
- c) Gestalten des Speiseservice:
 - 1. Mise en place für den Speiseservice für das Tagesgeschäft sowie für grössere Anlässe vorbereiten;
 - 2. Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen;
 - 3. Speisen vor dem Gast zubereiten, anrichten sowie dem Gast präsentieren und servieren;
 - 4. im Speiseservice die Qualitätssicherung, die Arbeitssicherheit, den Gesundheits- und Umweltschutz sowie die Hygiene gemäss rechtlichen Vorgaben sicherstellen;
 - 5. Gäste im Speiseservice in Englisch unter Verwendung der Fachsprache beraten;
- d) Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse:
 - 1. Reservationssysteme sowie Informations- und Kommunikationsmittel einsetzen;
 - 2. Bestell- und Kassensysteme anwenden sowie Gästerechnungen erstellen und das Inkasso durchführen;
 - 3. die technische Infrastruktur nutzen;
 - 4. Gästerückmeldungen und -bewertungen auswerten und interpretieren;
 - 5. Vorgaben des Betriebskonzepts und der Angebotsplanung umsetzen;
 - 6. den Gästen die Preisgestaltung für Speisen und Getränke erklären und begründen;

- e) Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung:
 1. Waren von der Bestandeskontrolle bis zur Warenausgabe bewirtschaften;
 2. sich an den Nahtstellen absprechen und mit diesen Stellen die Abläufe sicherstellen;
 3. Getränkebuffet und Abräumbereich organisieren;
 4. Speiseresten vermeiden sowie Waren, Abfälle und Reststoffe entsorgen;
 5. Massnahmen zur Werterhaltung sowie zum sparsamen Einsatz von Energie und Material einleiten und durchführen;
- f) Gestalten spezieller betrieblicher Angebote:
 1. den Gästen passende Weine und Biere empfehlen und fachgerecht servieren;
 2. spezielle Kreationen zum Kaffee- und Tee Genuss zubereiten und servieren;
 3. Gäste über ein umfassendes Mixgetränkeangebot beraten sowie anspruchsvolle Cocktails fertigen und servieren;
 4. vor den Gästen spezielle Gerichte flambieren, filetieren, tranchieren oder marinieren sowie präsentieren und servieren.

2) Von den Handlungskompetenzen nach Abs. 1 Bst. f baut jede lernende Person eine Handlungskompetenz auf; die aufzubauende Handlungskompetenz wird durch den Lehrbetrieb bis zum Ende des ersten Lehrjahres festgelegt.

III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 5

1) Die Anbieter der Bildung geben den Lernenden zu Beginn und während der Bildung Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz, insbesondere zur Gefahrenkommunikation (Gefahrensymbole, Piktogramme, Gebotszeichen) in diesen drei Bereichen, ab und erklären sie ihnen.

2) Diese Vorschriften und Empfehlungen werden an allen Lernorten vermittelt und in den Qualifikationsverfahren berücksichtigt.

3) Den Lernenden wird an allen Lernorten das Wissen über nachhaltige Entwicklung, insbesondere über den Ausgleich zwischen gesellschaftlichen, ökologischen und wirtschaftlichen Interessen, vermittelt.

4) Gemäss Art. 12 ArGV V können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die im Anhang zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

5) Voraussetzung für einen Einsatz nach Abs. 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden im Anhang zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

IV. Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten und Unterrichtssprache

Art. 6

Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb und an vergleichbaren Lernorten

Die Bildung in beruflicher Praxis im Betrieb umfasst über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt vier Tage pro Woche.

Art. 7

Berufsfachschule

1) Der obligatorische Unterricht an der Berufsfachschule umfasst 1 080 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehr-jahr	2. Lehr-jahr	3. Lehr-jahr	Total
a) Berufskennntnisse				
- Handeln als Gastgeberin/Gastgeber Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	80	50	60	190

Unterricht	1. Lehr- jahr	2. Lehr- jahr	3. Lehr- jahr	Total
Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung				
- Gestalten des Getränkeservice	60	90	90	240
- Gestalten des Speiseservice	60	60	50	170
Total Berufskennnisse	200	200	200	600
b) Allgemeinbildung	120	120	120	360
c) Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	360	360	360	1 080

2) Bei den Lektionenzahlen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

3) Für die Allgemeinbildung gilt die Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

4) Unterrichtssprache ist die Landessprache. Die Regierung kann neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

5) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.

Art. 8

Überbetriebliche Kurse

1) Die überbetrieblichen Kurse umfassen 20 Tage zu acht Stunden.

2) Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf fünf Kurse aufgeteilt:

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich/Handlungskompetenz	Dauer
1	Kurs 1	Gestalten des Getränkeservice Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	4 Tage

Lehr- jahr	Kurse	Handlungskompetenzbereich/Handlungs- kompetenz	Dauer
1	Kurs 2	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung Gestalten des Speiseservice Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse	4 Tage
2	Kurs 3	Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung Mittels der eigenen Persönlichkeit, einer angemessenen Haltung und eines sicheren Auftritts Gäste empfangen, Gästebedürfnisse ermitteln und eine angenehme Atmosphäre schaffen Gästen das Getränkeangebot erläutern sowie Getränke empfehlen und verkaufen Gästen das Speiseangebot erläutern sowie Speisen empfehlen und verkaufen	4 Tage
2	Kurs 4	Gestalten spezieller betrieblicher Angebote	4 Tage
3	Kurs 5	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und verkaufsorientierten Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	4 Tage
Total			20 Tage

3) Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung dürfen keine überbetrieblichen Kurse stattfinden.

V. Bildungsplan

Art. 9

1) Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan der zuständigen Organisation der Arbeitswelt vor.

2) Der Bildungsplan hat folgenden Inhalt:

a) Er enthält das Qualifikationsprofil; dieses besteht aus:

1. dem Berufsbild;

2. der Übersicht über die Handlungskompetenzbereiche und die Handlungskompetenzen;
 3. dem Anforderungsniveau des Berufs.
- b) Er führt die Inhalte der Grundbildung sowie die Bestimmungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz aus.
- c) Er bestimmt, an welchen Lernorten welche Handlungskompetenzen vermittelt und gelernt werden.

3) Dem Bildungsplan angefügt ist das Verzeichnis der Instrumente zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung der Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

VI. Anforderungen an die Berufsbildnerinnen/Berufsbildner und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10

Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen/Berufsbildner

Die fachlichen Anforderungen an eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner erfüllt, wer über eine der folgenden Qualifikationen verfügt:

- a) Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b) Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c) Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskennnissen im Bereich der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d) einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung;
- e) einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 11

Höchstzahl der Lernenden

1) Betriebe, die eine Berufsbildnerin/einen Berufsbildner zu 100 % oder zwei Berufsbildnerinnen/Berufsbildner zu je mindestens 60 % beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

2) Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 100 % oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 % darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

3) Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein Fähigkeitszeugnis, ein Berufsattest oder über eine gleichwertige Qualifikation verfügt.

4) In Betrieben, die nur eine lernende Person ausbilden dürfen, kann eine zweite lernende Person ihre Bildung beginnen, wenn die erste in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung eintritt.

5) In besonderen Fällen kann das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

VII. Lerndokumentation, Bildungsbericht und Leistungsdokumentationen

Art. 12

Lerndokumentation

1) Die lernende Person führt während der Bildung in beruflicher Praxis eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten im Zusammenhang mit den zu erwerbenden Handlungskompetenzen festhält.

2) Mindestens einmal pro Semester kontrolliert und unterzeichnet die Berufsbildnerin/der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13

Bildungsbericht

1) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält am Ende jedes Semesters den Bildungsstand der lernenden Person in einem Bildungsbericht fest. Sie oder er stützt sich dabei auf die Leistungen in der beruflichen Praxis und auf Rückmeldungen über die Leistungen in der Berufsfachschule und in den überbetrieblichen Kursen. Sie oder er bespricht den Bildungsbericht mit der lernenden Person.

2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner und die lernende Person vereinbaren wenn nötig Massnahmen zum Erreichen der Bildungsziele und setzen dafür Fristen. Sie halten die getroffenen Entscheide und vereinbarten Massnahmen schriftlich fest.

3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner überprüft die Wirkung der vereinbarten Massnahmen nach der gesetzten Frist und hält den Befund im nächsten Bildungsbericht fest.

4) Werden trotz der vereinbarten Massnahmen die Ziele nicht erreicht oder ist der Ausbildungserfolg gefährdet, so teilt die Berufsbildnerin/der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und dem Amt für Berufsbildung und Berufsberatung schriftlich mit.

Art. 14

Leistungsdokumentation in der Berufsfachschule

Die Berufsfachschule dokumentiert die Leistungen der lernenden Person in den unterrichteten Handlungskompetenzbereichen und in der Allgemeinbildung und stellt ihr am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

Art. 15

Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse dokumentieren die Leistungen der Lernenden in Form eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 16

Zulassung

Zu den Qualifikationsverfahren wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung absolviert hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs, soweit sie oder er:
 1. die nach Art. 46 Abs. 3 BBG erforderliche Erfahrung erworben hat;
 2. von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre im Bereich der Restaurantfachfrau/des Restaurantfachmanns erworben hat; und
 3. glaubhaft macht, den Anforderungen der jeweiligen Qualifikationsverfahren gewachsen zu sein.

Art. 17

Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Art. 4 erworben worden sind.

Art. 18

Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens mit Abschlussprüfung

1) Im Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung werden die Handlungskompetenzen in den nachstehenden Qualifikationsbereichen wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeit, als vorgegebene praktische Arbeit (VPA) im Umfang von fünf Stunden; dafür gilt Folgendes:
 1. dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft;

2. die lernende Person muss zeigen, dass sie fähig ist, die geforderten Tätigkeiten fachlich korrekt sowie bedarfs- und situationsgerecht auszuführen;
3. die Lerndokumentation und die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse dürfen als Hilfsmittel verwendet werden;
4. der Qualifikationsbereich umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche sowie das Fachgespräch im Umfang von 30 Minuten mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Gewichtung
1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	20 %
2	Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice Gestalten spezieller betrieblicher Angebote, inkl. Fachgespräch	60 %
3	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	20 %

- b) Berufskennnisse, im Umfang von drei Stunden; dafür gilt Folgendes:
1. dieser Qualifikationsbereich wird gegen Ende der beruflichen Grundbildung geprüft;
 2. der Qualifikationsbereich wird schriftlich geprüft und umfasst die folgenden Handlungskompetenzbereiche in nachstehender Dauer und mit den nachstehenden Gewichtungen:

Position	Handlungskompetenzbereiche	Dauer	Gewichtung
1	Handeln als Gastgeberin/Gastgeber	30 Min.	20 %
2	Gestalten des Getränkeservice Gestalten des Speiseservice	120 Min.	60 %
3	Umsetzen der betriebswirtschaftlichen und organisatorischen Prozesse Sicherstellen der logistischen Prozesse und der Werterhaltung	30 Min.	20 %

c) Allgemeinbildung: Dieser Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

2) In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen/Prüfungsexperten die Leistungen.

Art. 19

Bestehen, Notenberechnung, Notengewichtung

1) Das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeit" mindestens mit der Note 4 bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote mindestens 4 beträgt.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche der Abschlussprüfung und der gewichteten Erfahrungsnote; dabei gilt folgende Gewichtung:

- a) praktische Arbeit: 40 %;
- b) Berufskennnisse: 20 %;
- c) Allgemeinbildung: 20 %;
- d) Erfahrungsnote: 20 %.

3) Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen.

Art. 20

Wiederholungen

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich.

2) Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

3) Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskennntnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskennntnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

Art. 21

Qualifikationen ausserhalb eines geregelten Bildungsganges (Spezialfall)

1) Hat eine kandidierende Person die erforderlichen Handlungskompetenzen ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung erworben und die Abschlussprüfung nach dieser Verordnung absolviert, so entfällt die Erfahrungsnote.

2) Für die Berechnung der Gesamtnote werden in diesem Fall die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a) praktische Arbeit: 60 %;
- b) Berufskennntnisse: 20 %;
- c) Allgemeinbildung: 20 %.

IX. Ausweise und Titel

Art. 22

Fähigkeitszeugnis

1) Wer ein Qualifikationsverfahren erfolgreich durchlaufen hat, erhält ein Fähigkeitszeugnis.

2) Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel "Restaurantfachfrau FZ"/"Restaurantfachmann FZ" zu führen.

3) Ist das Fähigkeitszeugnis mittels Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung erworben worden, so werden im Notenausweis aufgeführt:

- a) die Gesamtnote;
- b) die Noten jedes Qualifikationsbereichs der Abschlussprüfung sowie, unter dem Vorbehalt von Art. 21 Abs. 1, die Erfahrungsnote.

X. Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23

Kommission für Berufsentwicklung und Qualität

Die Regierung kann eine Kommission bestimmen, der die Förderung der Berufsentwicklung und die Sicherstellung der Qualität für Restaurantberufe obliegt.

Art. 24

Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

1) Träger für die überbetrieblichen Kurse ist "Hotel & Gastro formation Schweiz".

2) Die Regierung kann die Durchführung der überbetrieblichen Kurse unter Mitwirkung der zuständigen Organisationen der Arbeitswelt einer anderen Trägerschaft übertragen, namentlich wenn die Qualität oder die Durchführung der überbetrieblichen Kurse nicht mehr gewährleistet ist.

3) Sie regelt mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

4) Das Amt für Berufsbildung und Berufsberatung hat jederzeit Zutritt zu den Kursen.

XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

Art. 25

Aufhebung bisherigen Rechts

Die Verordnung vom 17. August 2010 über die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann mit Fähigkeitszeugnis (FZ), LGBI. 2010 Nr. 231, in der geltenden Fassung, wird aufgehoben.

Art. 26

Übergangsbestimmungen

1) Lernende, die ihre Bildung als Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, längstens jedoch bis zum 31. Dezember 2023.

2) Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann bis zum 31. Dezember 2023 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

3) Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 16 bis 22) kommen ab dem 1. Januar 2022 zur Anwendung.

Art. 27

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Mai 2019 in Kraft.

Fürstliche Regierung:

gez. *Adrian Hasler*

Fürstlicher Regierungschef