

Liechtensteinisches Landesgesetzblatt

Jahrgang 2010

Nr. 231

ausgegeben am 25. August 2010

Verordnung

vom 17. August 2010

über die berufliche Grundbildung Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann mit Fähigkeitszeugnis (FZ)¹

Aufgrund von Art. 26 des Berufsbildungsgesetzes (BBG) vom 13. März 2008, LGBL 2008 Nr. 103, verordnet die Regierung:

I. Gegenstand und Dauer

Art. 1

Berufsbezeichnung und Berufsbild

1) Die Berufsbezeichnung ist Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann.

2) Restaurationsfachleute zeichnen sich namentlich durch folgende Tätigkeiten und Haltungen aus:

- a) Sie sind sich der Bedeutung von Betreuung und Beratung von Gästen in der Restauration bewusst und umsorgen diese vom Empfang bis zur Verabschiedung.
- b) Sie sind zuständig für den Verkauf von Speisen und Getränken und führen Arbeiten in der Fertigung, Werterhaltung und Logistik selbstständig aus.

- c) Sie denken und handeln gäste- und teamorientiert sowie betriebswirtschaftlich.
- d) Sie beherrschen die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz im Rahmen ihrer Tätigkeiten.

Art. 2

Dauer und Beginn

- 1) Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.
- 2) Für Inhaberinnen/Inhaber des Berufsattests Restaurationsangestellte beginnt die berufliche Grundbildung mit dem zweiten Bildungsjahr und dauert zwei Jahre.
- 3) Für Lernende, die bereits Inhaberinnen/Inhaber eines Fähigkeitszeugnisses eines verwandten Berufes sind, dauert die berufliche Grundbildung zwei Jahre.
- 4) Zur beruflichen Grundbildung wird zugelassen, wer das 15. Altersjahr vollendet und die obligatorische Schulpflicht abgeschlossen hat.
- 5) Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

II. Ziele und Anforderungen

Art. 3

Kompetenzen

- 1) Die Ziele und Anforderungen der beruflichen Grundbildung werden in Form von Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 beschrieben.
- 2) Sie gelten für alle Lernorte.

Art. 4

Fachkompetenz

Die Fachkompetenz umfasst:

- a) Betriebswirtschaft und Betriebsorganisation;
- b) Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Brandschutz;
- c) Logistik;

- d) Gästebetreuung und Verhalten;
- e) Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe;
- f) Fertigung, Lebensmittel- und Getränkekunde;
- g) Werterhaltung;
- h) zweite Sprache.

Art. 5

Methodenkompetenz

Die Methodenkompetenz umfasst:

- a) Arbeitstechniken und Problemlösen;
- b) prozessorientiertes, vernetztes Denken und Handeln;
- c) Informations- und Kommunikationsstrategien;
- d) Lernstrategien;
- e) Beratungs- und Verkaufsmethoden;
- f) Kreativitätstechniken;
- g) Präsentationstechniken.

Art. 6

Sozial- und Selbstkompetenz

Die Sozial- und Selbstkompetenz umfasst:

- a) eigenverantwortliches Handeln;
- b) lebenslanges Lernen;
- c) Kommunikationsfähigkeit;
- d) Konfliktfähigkeit;
- e) Teamfähigkeit;
- f) Umgangsformen;
- g) Belastbarkeit.

III. Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz und Umweltschutz

Art. 7²

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. Anteile der Lernorte und Unterrichtssprache

Art. 8

Anteile der Lernorte

1) Die Bildung in beruflicher Praxis erfolgt über die ganze Dauer der beruflichen Grundbildung im Durchschnitt an vier Tagen pro Woche.

2) Die schulische Bildung im obligatorischen Unterricht umfasst 1 080 Lektionen. Davon entfallen auf den Sportunterricht 120 Lektionen.

3) Für Lernende in Saisonbetrieben stellen die Organisationen der Arbeitswelt ein Angebot an interkantonalen Fachkursen in den Pflichtfächern des berufskundlichen und allgemeinbildenden Unterrichts sicher.

4) Die überbetrieblichen Kurse umfassen insgesamt mindestens 16 und höchstens 20 Tage zu acht Stunden. Im letzten Semester der beruflichen Grundbildung finden keine überbetrieblichen Kurse statt.

Art. 9

Unterrichtssprache

- 1) Unterrichtssprache ist in der Regel die Landessprache.
- 2) Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache und in einer Fremdsprache ist empfohlen.
- 3) Die Regierung kann andere Unterrichtssprachen zulassen.

V. Bildungsplan und Allgemeinbildung

Art. 10

Bildungsplan

1) Der von den verantwortlichen Organisationen der Arbeitswelt erarbeitete und vom Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) genehmigte Bildungsplan gilt in Liechtenstein als anerkannt. Er führt die Handlungskompetenzen nach den Art. 4 bis 6 wie folgt näher aus:

- a) Er begründet sie in ihrer Wichtigkeit für die berufliche Grundbildung.
- b) Er bestimmt, welches Verhalten in bestimmten Handlungssituationen am Arbeitsplatz erwartet wird.
- c) Er differenziert sie in konkrete Leistungsziele aus.
- d) Er bezieht sie konsistent auf die Qualifikationsverfahren und beschreibt deren System.

2) Der Bildungsplan legt überdies fest:

- a) die curriculare Gliederung der beruflichen Grundbildung;
- b) die Aufteilung der überbetrieblichen Kurse über die Dauer der Grundbildung und ihre Organisation;
- c) die Qualifikationsbereiche, die im Notenausweis nach Art. 22 Abs. 3 genannt werden und für die Wiederholungen nach Art. 20 zählen;
- d) die Vorschriften und Empfehlungen zur Arbeitssicherheit, zum Gesundheitsschutz und zum Umweltschutz.

3) Dem Bildungsplan angefügt ist die Liste der Unterlagen zur Umsetzung der beruflichen Grundbildung für Restaurationsfachleute mit Titel und Datum, Autorschaft und Bezugsquelle.

Art. 11

Allgemeinbildung

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

VI. Anforderungen an die Anbieter der Bildung im Lehrbetrieb

Art. 12

Höchstzahl der Lernenden

1) In einem Betrieb, in dem eine entsprechend qualifizierte Berufsbildnerin/ein entsprechend qualifizierter Berufsbildner zu 100 % beschäftigt ist, darf eine lernende Person ausgebildet werden.

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

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

4) Tritt eine lernende Person in das letzte Jahr der beruflichen Grundbildung ein, so kann eine weitere lernende Person ihre Bildung beginnen.

Art. 13

Fachliche Mindestanforderungen an Berufsbildnerinnen und Berufsbildner

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

- a) Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann mit drei Jahren Berufspraxis;
- b) gelernte Servicefachangestellte/gelernter Servicefachangestellter mit drei Jahren Berufspraxis;
- c) gelernte Gastronomiefachassistentin/gelernter Gastronomiefachassistent mit drei Jahren Berufspraxis;
- d) Fachleute aus dem Gastgewerbe mit mindestens drei Jahren Berufspraxis im Fachbereich Restauration;

- e) Restaurationsleiterin/Restaurationsleiter mit Fachausweis;
- f) dipl. Maître d'Hôtel und dipl. Restaurationsleiterin/dipl. Restaurationsleiter;
- g) dipl. Restaurateurin/dipl. Restaurateur;
- h) Hôtelière-Restauratrice HF/Hôtelier-Restaurateur HF und Restauratrice-Hôtelière HF/Restaurateur-Hôtelier HF;
- i) dipl. Betriebsleiterin/dipl. Betriebsleiter der Gemeinschaftsgastronomie, mit Grundbildung im Service.

Art. 14

Saisonbetriebe

Saisonbetriebe mit Sommer- und Wintersaison dürfen Lernende ausbilden, sofern die Zwischensaisons durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse oder durch die Platzierung der Lernenden in einem andern geeigneten Betrieb überbrückt werden können.

VII. Lern- und Leistungsdokumentation

Art. 15

Lerndokumentation im Betrieb

- 1) Die lernende Person führt eine Lerndokumentation, in der sie laufend alle wesentlichen Arbeiten, die erworbenen Fähigkeiten und ihre Erfahrungen im Betrieb festhält.
- 2) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner kontrolliert und unterzeichnet die Lerndokumentation quartalsweise. Sie oder er bespricht sie mindestens einmal pro Semester mit der lernenden Person.
- 3) Die Berufsbildnerin/der Berufsbildner hält den Bildungsstand der lernenden Person gestützt auf deren Lerndokumentation in einem eigenen Dokument fest.
- 4) Die Lerndokumentation, die Unterlagen der überbetrieblichen Kurse und die Fachliteratur dürfen bei der Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich "praktische Arbeiten" als Hilfsmittel verwendet werden.

Art. 16

Dokumentation der Leistungen in der schulisch organisierten Bildung

Die Anbieter der schulischen Bildung und die Anbieter schulisch organisierter Grundbildungen dokumentieren die Leistungen der Lernenden in den unterrichteten Bereichen und stellen ihnen am Ende jedes Semesters ein Zeugnis aus.

VIII. Qualifikationsverfahren

Art. 17

Zulassung zu den Qualifikationsverfahren

Zur Abschlussprüfung wird zugelassen, wer die berufliche Grundbildung erworben hat:

- a) nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b) in einer dafür zugelassenen Bildungsinstitution;
- c) ausserhalb eines geregelten Bildungsganges und glaubhaft macht, den Anforderungen der Prüfung gewachsen zu sein.

Art. 18

Gegenstand, Umfang und Durchführung des Qualifikationsverfahrens

1) Im Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Kompetenzen nach den Art. 4 bis 6 erworben worden sind.

2) In der Abschlussprüfung werden die nachstehenden Qualifikationsbereiche wie folgt geprüft:

- a) Praktische Arbeiten:

Die Abschlussprüfung dauert sechs bis sieben Stunden. Sie umfasst die Bereiche Betriebsorganisation, Gästebetreuung, Verkauf, Speisen- und Getränkeausgabe und Fertigung.

- b) Berufskennntnisse:

Die Abschlussprüfung dauert ca. vier Stunden. Davon ist ca. eine Stunde mündlich. Die Prüfung umfasst die Bereiche Betriebswirtschaft, Betriebsorganisation, Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz, Logistik, Lebensmittel- und Getränkekunde, Werterhaltung, Gästebetreuung und Verhalten, Verkauf und zweite Sprache.

c) Berufskundlicher Unterricht:

Es zählt die Erfahrungsnote aus der Berufsfachschule. Diese ist das Mittel aller Semesternoten des Faches Berufskunde.

d) Allgemeinbildung:

Die Abschlussprüfung im Qualifikationsbereich "Allgemeinbildung" richtet sich nach Art. 11.

Art. 19

Bestehen

1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn:

- a) der Qualifikationsbereich "praktische Arbeiten" mit der Note 4 oder höher bewertet wird; und
- b) die Gesamtnote 4 oder höher erreicht wird.

2) Die Gesamtnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus den gewichteten Noten der einzelnen Qualifikationsbereiche.

3) Für die Berechnung der Gesamtnote zählen die Qualifikationsbereiche nach Art. 18 Abs. 2 mit folgender Gewichtung:

- a) praktische Arbeit: doppelt;
- b) Berufskenntnisse, berufskundlicher Unterricht und Allgemeinbildung: einfach.

Art. 20

Wiederholungen

1) Wiederholungen von Qualifikationsverfahren sind höchstens zweimal möglich. Muss ein Qualifikationsbereich wiederholt werden, so ist er in seiner Gesamtheit zu wiederholen.

2) Wird das Qualifikationsverfahren ohne erneuten Besuch der Berufsfachschule wiederholt, so werden die bisherigen Erfahrungsnoten beibehalten. Wird der berufskundliche Unterricht wiederholt, so zählt die neue Erfahrungsnote.

Art. 21

Spezialfälle

1) Hat eine lernende Person die Vorbildung ausserhalb der geregelten beruflichen Grundbildung nach dieser Verordnung erworben, so wird statt der Erfahrungsnote der Berufsfachschule im berufskundlichen Unterricht der Qualifikationsbereich Berufskenntnisse doppelt gewichtet.

2) Hat eine lernende Person die Berufsmaturitätsprüfung bestanden oder ist sie definitiv ins letzte Semester des Berufsmaturitätsunterrichts promoviert worden, so ist sie von der Prüfung im Qualifikationsbereich Allgemeinbildung befreit. In diesem Fall wird das Ergebnis in der Allgemeinbildung für die Berechnung der Gesamtnote nicht mitgezählt.

IX. Ausweise und Titel

Art. 22

Fähigkeitszeugnis

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

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

3) Im Notenausweis werden die Gesamtnote und die Noten jedes Qualifikationsbereichs festgehalten.

X. Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Restaurationsfachleute

Art. 23

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

XI. Übergangs- und Schlussbestimmungen

Art. 24

Übergangsbestimmung

1) Lernende, die ihre Bildung als Servicefachangestellte/Servicefachangestellter vor dem 1. Januar 2005 begonnen haben, schliessen sie nach dem bisherigen Recht ab.

2) Wer die Lehrabschlussprüfung für Servicefachangestellte bis zum 31. Dezember 2008 wiederholt, kann verlangen, nach bisherigem Recht beurteilt zu werden.

Art. 25

Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am Tage der Kundmachung in Kraft.

Fürstliche Regierung:
gez. *Dr. Renate Müssner*
Regierungsrätin

1 78704 Restaurationsfachfrau/Restaurationsfachmann

2 Art. 7 abgeändert durch [LGBL 2018 Nr. 161](#).