



Kanton Zürich
Bildungsdirektion
Mittelschul- und Berufsbildungsamt
Prüfungskommission 37
Berufe des Gastgewerbes

Kontakt: Christoph Muggli, Allgemeine Berufsschule Zürich, Ausstellungsstrasse 44, 8090 Zürich
Mobil 079 447 55 30, christoph.muggli@abzh.ch

Im Januar 2026
1/9

Informationen zum Qualifikationsverfahren 2026



**Geht an alle Lernende der Abschlussklassen
des Berufes Restaurantangestellte/-angestellter EBA, welche
das Qualifikationsverfahren im Kanton Zürich absolvieren.**



Inhalt

Begleitbrief	3
Wichtige Adressen	4
Praktische Arbeiten	5
Zeitplan.....	6
Gästetisch	7
Aperitif – Service	8
Gästeservice	8
Berufskennnisse schriftlich	9
Notenzusammensetzung der Qualifikationsbereiche	9



Zürich, im Januar 2026

Sehr geehrte Kandidatinnen
Sehr geehrte Kandidaten

Wir von der Prüfungskommission (PK) wollen Ihnen mit dieser Broschüre einige wichtige Informationen zum Ablauf und den möglichen Aufgaben Ihres bevorstehenden Qualifikationsverfahrens aufzeigen.

Wichtige Grundlagen sind:

- Wegleitung für Kandidatinnen und Kandidaten an kantonalen Abschlussprüfungen
- Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung

Die Prüfungen finden an folgenden Tagen statt:

Praktisches QVF: 18. – 20. Mai 2026
Schriftliches QVF: 06. Juni 2026 - vormittags

Ihr persönliches Aufgebot dazu erhalten Sie Ende März.

Wir wünschen Ihnen an dieser Stelle schon heute viel Erfolg für die Prüfungen.

Freundliche Grüsse

Christoph Muggli
Prüfungskommission
Berufe im Gastgewerbe

Noemi Zoss



Wichtige Adressen

Bei kurzfristigen Abmeldungen

Praktisches und schriftliches Qualifikationsverfahren:

Telefonische Abmeldung bei der Prüfungskommission:

079 447 55 30 - Christoph Muggli

Arztzeugnis

Sofort zuhänden der Prüfungskommission Restauration mailen:

E-Mail: christoph.muggli@abzh.ch

Anschliessend das Originalzeugnis per Post an:

Allgemeine Berufsschule Zürich

Christoph Muggli
Ausstellungsstrasse 44
8090 Zürich

Bei frühzeitigen Abmeldungen:

Mittelschul- und Berufsbildungsamt

www.qv.zh.ch
qv@mba.zh.ch

Die Prüfungskommission legt nach Eingang der Krankheitsmeldung und Rücksprache einen neuen Prüfungstermin fest.



Praktische Arbeiten

- Datum: 18. – 20. Mai 2026
Sie werden für einen dieser Tage aufgeboten
- Ort: Wädenswiler Bildungszentrum WäBi
Seestrasse 69
8820 Wädenswil
Tel: 044 495 81 40
www.hgf.ch
- Eintreffen: 08.45 Uhr
- Tenü: Korrekte und vollständige Berufsbekleidung
- Allgemeines: Kein Natel während der Prüfung
- Angebotskarten: Getränke- und Speisekarten
Auf www.abschlussprüfung.ch oder auf dem Teams - Kanal
Ihrer Klasse



Zeitplan

Zeit	Dauer	Arbeiten	Erklärungen
09.00 – 09.30	30'	Begrüssung und erklären der Aufgaben	<ul style="list-style-type: none">- Besichtigung der Prüfungsräume- Information über den Ablauf- Vorstellen Prüfungsleitung und Experten
09.30 – 10.15	45'	Gästetisch für 4 Personen decken	<ul style="list-style-type: none">- Servietten falten- Runder Gästetisch für vier Personen decken- Internationales Grundgedeck inkl. Wasserglas
10.15 – 10.30	15'	Pause	
10.30 – 11.00	30'	Weitere Infos Servicebesprechung	<ul style="list-style-type: none">- Infos zum Mittagsservice- Kasseninstruktion- Besichtigung Bar
11.00 – 11.45	45'	Pause	<ul style="list-style-type: none">- Mittagessen- Persönliche Vorbereitung für den Service
11.45 – 12.00	15'	Apéro – Service	<ul style="list-style-type: none">- Gästeempfang Apéro- Apéro anbieten, fertigen und servieren
12.00 – 12.15	15'	Mise en Place	<ul style="list-style-type: none">- Letzte Arbeiten vor dem Gästeempfang Service<i>Brot, Eis, Butter usw. bereitstellen</i>
12.15 – 14.45	150'	Handeln als Gastgeberin / Gastgeber Getränke- und Speiseservice	<ul style="list-style-type: none">- Gästebetreuung vom Empfang bis zur Verabschiedung- Empfehlen, beraten und servieren eines 4-Gang Lunches (à la carte)- Empfehlen, beraten und servieren von Getränken- Rechnungsstellung und Inkasso
14.45 – 15.00	15'	Pause	
15.00 – 15.30	30'	Werterhaltung	<ul style="list-style-type: none">- Reinigungs- und Wiederherstellungsarbeiten im Office-, Service- und Buffetbereich.
15.30		Abschluss	

Zeitangaben in fett zählen zur Prüfungszeit – diese Aufgaben werden bewertet.



Aufgabe 1:

Gästetisch für vier Personen decken

Zeit: 45 Minuten

1 a: Tisch decken

- Decken Sie den Ihnen zugeteilten Tisch für vier Personen für den kommenden Gästeservice mit dem internationalen à la carte-Grundgedeck inklusive Wassergläser auf.

1 b: Servietten

- Falten Sie vier verschiedene dekorative Serviettenformen.
- Falten Sie eine Bestecktasche für die Vorleger.
- Falten Sie eine Serviette für Ihre persönlichen Arbeitsutensilien

1 c: Nachdecken

- Benötigte Gedeckerweiterungen werden nach der Bestellung der Gäste aufgedeckt.
- Die dafür benötigten Besteckteile finden Sie poliert am Buffet.

1 d: Vorbereiten der Servicetische

- Fünf Vorlegebestecke
- Eine Getränke- und vier Speisekarten
- Zwei Servicetücher und zwei Weintücher
- Persönliche Ausrüstungsgegenstände wie: Korkenzieher, Table crumber, Streichhölzer, Notizblock/Bestellblock, Kugelschreiber etc.
- Die Vorbereitungsarbeiten (Mise en place) für die einzelnen Gänge werden immer gangweise auf dem Servicetisch bereitgestellt.
- Getränke-/Flaschenuntersetzer

1 e: Tischdekoration

- Die Experten geben das Thema für die Deko vor.



Aufgabe 2: Aperitif – Service

Zeit: 15 Minuten

2 a: Empfang/Begrüssung der Gäste

- Sie empfangen Ihre Gäste und begleiten diese an den Stehtisch

2 b: Aperitif - Service – an der Bar

- Empfehlen und servieren Sie Ihren Gästen die Aperitifs.

Aufgabe 3: Gästeservice

Zeit: 150 Minuten

3 a: Empfang

- Sie empfangen Ihre Gäste und begleiten diese an den Tisch

3b: Beratung und Verkauf von Speisen und Getränken

- Sie beraten die Gäste bei der Speiseauswahl anhand der Speisekarte und schlagen Alternativen vor.
- Der erste Gang wird ein Blattsalat mit verschiedenen Garnituren sein. Beschreiben Sie den Salat verkaufsfördernd. Der Salat wird vor den Gästen angerichtet.
- Kochmethoden nennen und erklären.
- Käsesorten erklären (Sorte/Milchart/Herkunft)
- Sie beraten die Gäste bei der Getränkeauswahl anhand der Getränkekarte inkl. Alternativen
- Sie beraten die Gäste über Angebot an Offen- und Flaschenweine. Name, Gebiet, Dorf, Traubensorte/n.

3 c: Bestellaufnahme

- Korrekte Bestellaufnahme.
- Zusatzverkäufe wie Mineral, Kaffee, Spirituosen, Süss- und Portwein, etc. gehören selbstverständlich zu Ihren Aufgaben.

3 d: Gästeservice/Gästabienung

- Servieren Sie die von den Gästen bestellten Speisen und Getränke.
- Die Servicearten werden Ihnen bei der Servicebesprechung bekannt gegeben.
- Sie organisieren die Zeiteinteilung für das Bedienen der Gäste.
- Sie entscheiden, wann die Gerichte abgerufen und vorbereitet werden.

3 e: Kassawesen / Konsumationsabrechnung

- Bonieren Sie sämtliche Konsumationen, keine Ware ohne Bon!
- Sie führen das Inkasso der Konsumationen bei den Gästen durch.

Debitor

3 f: Verabschiedung

- Sie bedanken sich bei Ihren Gästen und verabschieden sie.



Berufskennnisse schriftlich

Datum:	Samstag, 06. Juni 2026
Zeit:	08.00 – 10.30 Uhr
Ort:	Allgemeine Berufsschule Zürich Ausstellungsstrasse 44 8005 Zürich
Räumlichkeiten:	Siehe persönliches Aufgebot
Tenü	Privatkleidung
Erlaubte Hilfsmittel:	Taschenrechner (kein Natel) Schreibzeug (kein Bleistift)
Allgemeines:	Kein Natel während der Prüfung
Aufgaben:	Zwei Prüfungen à 60 Minuten

Notenzusammensetzung der Qualifikationsbereiche

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.

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:

- praktische Arbeit: 40 %
- Berufskennnisse: 20 %
- Erfahrungsnote Berufskunde: 20 %
- Allgemeinbildung: 20 %

Die Erfahrungsnote ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der **vier** Semesterzeugnisnoten für den Unterricht in den Berufskennnissen

Die Resultate (Attestausweise) werden in der Woche 28 versandt.