



Gastro-Unternehmerausbildung In drei Stufen. Berufsbegleitend.

**Prüfungsordnung zur Höheren Fachprüfung
Gastro-Unternehmerseminar mit eidg. Diplom**

GastroSuisse
Für Hotellerie und Restauration
Pour l'Hotellerie et la Restauration
Per l'Albergheria e la Ristorazione

Berufsbildung und Dienstleistungen
Blumenfeldstrasse 20 | 8046 Zürich
T 044 377 52 23 | F 044 377 55 92
weiterbildung@gastrosuisse.ch | www.gastrosuisse.ch

PRÜFUNGSORDNUNG
über die
Höhere Fachprüfung für Gastro-Unternehmerin / Gastro-Unternehmer
11. Juni 2012

Gestützt auf Artikel 28 Absatz 2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung vom 13. Dezember 2002 erlässt die Trägerschaft nach Ziffer 1.2 folgende Prüfungsordnung:

1 ALLGEMEINES

1.1 Zweck der Prüfung

Die Höhere Fachprüfung bezweckt die Kompetenzen der Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer abschliessend zu beurteilen. Dadurch soll die spezifische, komplexe Berufsausübung in der Schweiz auf qualitativ hohem und einheitlichem Niveau gewährleistet werden.

Die Kandidierenden haben durch die Abschlussprüfung den Nachweis zu erbringen, dass die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse vorhanden sind, um eine gastgewerbliche Unternehmung nach unternehmerischen und nachhaltigen Grundsätzen der Corporate Social Responsibility zu führen. Sie sind befähigt, jede Art von gastgewerblichen Unternehmen in den Bereichen der Individual-, Gemeinschafts-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie der Beherbergung zu führen. Sie sind selbständige Unternehmerinnen und Unternehmer und führen den Betrieb in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz ihres eigenen Kapitals.

Die Gastro-Unternehmerinnen und Gastro-Unternehmer sind fähig

- für sich und ihr Unternehmen eine Vision zu formulieren oder weiter zu entwickeln
- die entsprechende Unternehmensstrategie zu entwerfen oder eine bestehende erfolgreich umzusetzen
- die Nachhaltigkeit im gastgewerblichen Unternehmen auf der Ebene der Produktequalität, des betrieblichen Ressourcenmanagements und des nachhaltigen Investments sicherzustellen
- und diese für alle relevanten Disziplinen der Unternehmensführung auszugestalten.

Sie entwickeln unternehmerisches Denken, reflektieren ihre eigene Werthaltung und bauen eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Damit positionieren sie sich klar im Markt und planen ihre Unternehmensentwicklung längerfristig. Sie entwickeln ihre Strategie, ihr Konzept und ihre Infrastruktur laufend weiter. Dabei setzen sie geeignete Managementtechniken, -methoden und -instrumente ein. Sie beobachten und gestalten ihr Wirtschaftsumfeld aktiv und können relevante Bezüge zu ihrem Unternehmen herstellen und ableiten. Sie setzen Projekte um und lösen komplexe, anspruchsvolle Aufgaben im Rahmen ihrer unternehmerischen Tätigkeit. Sie gestalten die Kontakte zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seien das Gäste, Mitarbeitende, Partner oder Behörden und bauen tragfähige Beziehungen auf. Sie sind gut mit ihrem Umfeld vernetzt.

Um diesen vielfältigen und anspruchsvollen Aufgaben gerecht zu werden, entwickeln sie ihre eigenen Kompetenzen und Kenntnisse laufend weiter.

1.2 Trägerschaft

1.21 Die folgende Organisation der Arbeitswelt bildet die Trägerschaft:

GastroSuisse, Verband für Hotellerie und Restauration

1.22 Die Trägerschaft ist für die ganze Schweiz zuständig.

2 ORGANISATION

2.1 Zusammensetzung der Prüfungskommission

2.11 Alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Diplomerteilung werden einer Prüfungskommission übertragen. Sie setzt sich aus minimal 7 und maximal 9 Mitgliedern zusammen und wird durch den Vorstand GastroSuisse für eine Amtsdauer von 4 Jahren gewählt.

Bei der Zusammensetzung ist nach Möglichkeit Rücksicht auf die verschiedenen Sprachgebiete zu nehmen.

2.12 Der Vorstand GastroSuisse bestimmt die Präsidentin oder den Präsidenten. Im Übrigen konstituiert sich die Prüfungskommission selbst. Sie ist beschlussfähig, wenn die Mehrheit der Mitglieder anwesend ist. Beschlüsse erfordern das Mehr der Anwesenden. Bei Stimmengleichheit entscheidet die Präsidentin oder der Präsident respektive deren Stellvertreterin oder dessen Stellvertreter.

2.2 Aufgaben der Prüfungskommission

2.21 Die Prüfungskommission:

- a) erlässt die Wegleitung zur vorliegenden Prüfungsordnung und aktualisiert sie periodisch;
- b) setzt die Prüfungsgebühren fest;
- c) setzt den Zeitpunkt und den Ort der Prüfung fest;
- d) bestimmt das Prüfungsprogramm;
- e) veranlasst die Bereitstellung der Prüfungsaufgaben und führt die Prüfung durch;
- f) wählt die Expertinnen und Experten, bildet sie für ihre Aufgaben aus und setzt sie ein;
- g) entscheidet über die Zulassung zur Prüfung sowie über einen allfälligen Prüfungsausschluss;
- h) entscheidet über die Erteilung des Diploms;
- i) behandelt Anträge und Beschwerden;
- j) sorgt für die Rechnungsführung und die Korrespondenz;
- k) entscheidet über die Anerkennung bzw. Anrechnung anderer Abschlüsse und Leistungen;
- l) berichtet den übergeordneten Instanzen und dem Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI) über ihre Tätigkeit;
- m) sorgt für die Qualitätsentwicklung und -sicherung, insbesondere für die regelmässige Aktualisierung des Qualifikationsprofils entsprechend den Bedürfnissen des Arbeitsmarktes und der nachhaltigen Ressourcennutzung.

2.22 Die Geschäftsführung der Prüfungskommission wird der Abteilung Berufsbildung GastroSuisse übertragen. Sie ist für die Ausführung der Beschlüsse der Prüfungskommission verantwortlich, führt das Rechnungswesen, den Verkehr mit den Amtsstellen und bewahrt die Prüfungsakten auf.

2.3 Öffentlichkeit / Aufsicht

2.31 Die Prüfung steht unter Aufsicht des Bundes. Sie ist nicht öffentlich. In Einzelfällen kann die Prüfungskommission Ausnahmen gestatten.

2.32 Das SBFI wird rechtzeitig zur Prüfung eingeladen und mit den Prüfungsakten bedient.

3 AUSSCHREIBUNG, ANMELDUNG, ZULASSUNG, KOSTEN

3.1 Ausschreibung

3.11 Die Prüfung wird mindestens 5 Monate vor Prüfungsbeginn in allen drei Amtssprachen im offiziellen Publikumsorgan von GastroSuisse ausgeschrieben.

3.12 Die Ausschreibung orientiert zumindest über:

- die Prüfungsdaten;
- die Prüfungsgebühr;
- die Anmeldestelle;
- die Anmeldefrist;
- den Ablauf der Prüfung.

3.2 Anmeldung

Der Anmeldung sind beizufügen:

- a) eine Zusammenstellung über die bisherige berufliche Ausbildung und Praxis;
- b) Kopien der für die Zulassung geforderten Ausweise und Arbeitszeugnisse;
- c) Angabe der Prüfungssprache;
- d) Kopie eines amtlichen Ausweises mit Foto.

3.3 Zulassung

3.31 Zur Prüfung wird zugelassen, wer:

- a) einen eidgenössischen Fachausweis als Gastro-Betriebsleiterin oder Gastro-Betriebsleiter oder einen gleichwertigen Ausweis besitzt;
- b) im Gastgewerbe 4 Jahre Berufserfahrung in leitender Position nachweist oder während mindestens 2 Jahren einen Gastrobetrieb geführt hat.

Vorbehalten bleiben die fristgerechte Überweisung der Prüfungsgebühr nach Ziff. 3.41 und die rechtzeitige und vollständige Abgabe der Diplomarbeit und des Vertiefungsauftrags.

3.32 Über die Gleichwertigkeit von ausländischen Ausweisen und Diplomen entscheidet das SBFI.

3.33 Der Entscheid über die Zulassung zur Prüfung wird der Bewerberin oder dem Bewerber mindestens drei Monate vor Beginn der Prüfung schriftlich mitgeteilt. Ein ablehnender Entscheid enthält eine Begründung und eine Rechtsmittelbelehrung.

3.4 Kosten

3.41 Die Kandidatin oder der Kandidat entrichtet nach bestätigter Zulassung die Prüfungsgebühr. Die Gebühren für die Ausfertigung des Diploms und die Eintragung in das Register der Diplomhabenden und -inhaber, als auch ein allfälliges Materialgeld werden separat erhoben. Diese gehen zulasten der Kandidatinnen und Kandidaten.

3.42 Kandidierende, die nach Ziff. 4.2 fristgerecht zurücktreten oder aus entschuldigen Gründen von der Prüfung zurücktreten müssen, wird der einbezahlte Betrag unter Abzug der entstandenen Kosten rückerstattet.

3.43 Wer die Prüfung nicht besteht, hat keinen Anspruch auf Rückerstattung der Gebühr.

3.44 Die Prüfungsgebühr für Kandidierende, welche die Prüfung wiederholen, wird im Einzelfall von der Prüfungskommission unter Berücksichtigung des Prüfungsumfanges festgelegt.

3.45 Auslagen für Reise, Unterkunft, Verpflegung und Versicherung während der Prüfung gehen zulasten der Kandidierenden.

4 DURCHFÜHRUNG DER PRÜFUNG

4.1 Aufgebot

- 4.11 Eine Prüfung wird durchgeführt, wenn nach der Ausschreibung
- mindestens 12 Kandidierende deutscher Amtssprache oder
 - mindestens 4 Kandidierende französischer Amtssprache oder
 - mindestens 2 Kandidierende italienischer Amtssprache
- dies verlangen und die Zulassungsbedingungen erfüllen.
- 4.12 Die Kandidatin oder der Kandidat wird jeweils mindestens 2 Monate vor Beginn der Fallstudie / Assessment und mindestens 2 Monate vor der mündlichen Prüfung aufgeboten. Das Aufgebot enthält:
- a) das Prüfungsprogramm mit Angaben über Ort und Zeitpunkt der Prüfung sowie die zulässigen und mitzubringenden Hilfsmittel;
 - b) das Verzeichnis der Expertinnen und Experten.
- 4.13 Ausstandsbegehren gegen Expertinnen und Experten müssen jeweils mindestens 6 Wochen vor der mündlichen Prüfung und mindestens 6 Wochen vor der Fallstudie / Assessment der Prüfungskommission eingereicht und begründet werden. Diese trifft die notwendigen Anordnungen.

4.2 Rücktritt

- 4.21 Kandidatinnen und Kandidaten können ihre Anmeldung bis 14 Tage vor Beginn der Prüfung zurückziehen.
- 4.22 Später ist ein Rücktritt nur bei Vorliegen eines entschuldbaren Grundes möglich. Als entschuldbare Gründe gelten namentlich:
- a) Mutterschaft;
 - b) Krankheit und Unfall;
 - c) Todesfall im engeren Umfeld;
 - d) unvorhergesehener Militär-, Zivilschutz- oder Zivildienst.
- 4.23 Der Rücktritt muss der Prüfungskommission unverzüglich schriftlich mitgeteilt und belegt werden.

4.3 Nichtzulassung und Ausschluss

- 4.31 Kandidierende, die bezüglich Zulassungsbedingungen wissentlich falsche Angaben machen, oder die Prüfungskommission auf andere Weise zu täuschen versuchen, werden nicht zur Prüfung zugelassen.
- 4.32 Von der Prüfung ausgeschlossen wird, wer:
- a) unzulässige Hilfsmittel verwendet;
 - b) die Prüfungsdisziplin grob verletzt;
 - c) die Expertinnen und Experten zu täuschen versucht.
- 4.33 Der Ausschluss von der Prüfung muss von der Prüfungskommission verfügt werden. Bis ein rechtsgültiger Entscheid vorliegt, hat die Kandidatin oder der Kandidat Anspruch darauf, die Prüfung unter Vorbehalt abzuschliessen.

4.4 Prüfungsaufsicht, Expertinnen und Experten

- 4.41 Mindestens eine fachkundige Aufsichtsperson überwacht die Ausführung der schriftlichen Prüfungsarbeiten. Sie hält ihre Beobachtungen schriftlich fest.
- 4.42 Mindestens zwei Expertinnen oder zwei Experten beurteilen die schriftlichen Prüfungsarbeiten und legen gemeinsam die Note fest.
- 4.43 Mindestens zwei Expertinnen oder zwei Experten nehmen die mündlichen Prüfungen ab, erstellen Notizen zum Prüfungsgespräch sowie zum Prüfungsablauf, beurteilen die Leistungen und legen gemeinsam die Note fest.

4.44 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Prüfung als Expertinnen und Experten in den Ausstand.

4.5 Abschluss und Notensitzung

4.51 Die Prüfungskommission beschliesst im Anschluss an die Prüfung an einer Sitzung über das Bestehen der Prüfung. Die Vertreterin oder der Vertreter des SBFI wird rechtzeitig an diese Sitzung eingeladen.

4.52 Dozentinnen und Dozenten der vorbereitenden Kurse, Verwandte sowie gegenwärtige und frühere Vorgesetzte, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Kandidatin oder des Kandidaten treten bei der Entscheidung über die Erteilung des Diploms in den Ausstand.

5 PRÜFUNG

5.1 Prüfungsteile

5.11 Die Prüfung umfasst folgende Teile und dauert:

	Prüfungsteil		Art der Prüfung	Zeit	Gewichtung
	1	Fallstudie ¹	Gruppenarbeit schriftlich und mündlich im Assessment-Verfahren	7 Tage zu ca. 8 Stunden	1
	2	Diplomarbeit			2
	a)	Analyse eines Betriebs	Schriftlich	Vorgängig erstellt	
	b)	Vertiefungsauftrag ²	Schriftlich	10 Minuten	
	c)	Präsentation des Vertiefungsauftrags	Mündlich		
	d)	Fachgespräch zur Diplomarbeit	Mündlich	30 Minuten	
	3	Persönlichkeit / Unternehmertum	Schriftlich	90 Minuten	1
	4	Unternehmensführung	Schriftlich	120 Minuten	1
	5	Finanzmanagement	Schriftlich	120 Minuten	1
	6	Ökonomie&Recht	Schriftlich	90 Minuten	1
			Total Prüfungsteile 3-6	420 Minuten	

¹Im Prüfungsteil 1 werden die Kandidatinnen und Kandidaten in Gruppen von 4-6 Personen eingeteilt. Während in der Gruppe ein Fallbeispiel einer Gastro-Unternehmung bearbeitet wird, beobachten und beurteilen Expertinnen und Experten mindestens zweimal pro Tag die Arbeiten. Bewertet werden Fachwissen, Methodenkompetenz, das Arbeiten in der Gruppe und die Reflexionsfähigkeit. Für jedes Gruppenmitglied ist die von der Gruppe als Ganzes erbrachte Leistung massgebend.

²Der schriftliche Vertiefungsauftrag wird nicht mit einer Positionsnote bewertet.

5.12 Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung legt die Prüfungskommission fest.

5.2 Prüfungsanforderungen

5.21 Die detaillierten Bestimmungen über die Abschlussprüfung sind in der Wegleitung zur Prüfungsordnung nach Ziff. 2.21 Bst. a aufgeführt.

5.22 Die Prüfungskommission entscheidet über die Gleichwertigkeit abgeschlossener Prüfungsteile bzw. Module anderer Prüfungen auf Tertiärstufe sowie über die allfällige Dispensation von den entsprechenden Prüfungsteilen der vorliegenden Prüfungsordnung.

6 BEURTEILUNG UND NOTENGEBUNG

6.1 Allgemeines

Die Beurteilung der Prüfung resp. der einzelnen Prüfungsteile erfolgt mit Notenwerten. Es gelten die Bestimmungen nach Ziff. 6.2 und Ziff. 6.3. der Prüfungsordnung.

6.2 Beurteilung

6.21 Positionsnoten werden mit ganzen und halben Noten nach Ziff. 6.3 bewertet.

6.22 Die Note eines Prüfungsteils ist das Mittel aller Positionsnoten. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet. Führt der Bewertungsmodus ohne Positionen direkt zur Note eines Prüfungsteils, so wird diese nach Ziff. 6.3 erteilt.

6.23 Die Gesamtnote der Prüfung ist das gewichtete Mittel aus den Noten der einzelnen Prüfungsteile. Sie wird auf eine Dezimalstelle gerundet.

6.3 Notenwerte

Die Leistungen werden mit Noten von 6 bis 1 bewertet. Die Note 4 und höhere bezeichnen genügende Leistungen. Andere als halbe Zwischennoten sind nicht zulässig.

6.4 Bedingungen zum Bestehen der Prüfung und zur Erteilung des Diploms

6.41 Die Prüfung ist bestanden, wenn:

- a) die Gesamtnote mindestens 4.0 beträgt;
- b) die Note des Prüfungsteils 2 nicht unter 4.0 liegt;
- b) nicht mehr als eine Prüfungsteilnote unter 4.0 liegt;
- c) keine Prüfungsteilnote unter 3.0 liegt.

6.42 Die Prüfung gilt als nicht bestanden, wenn die Kandidatin oder der Kandidat:

- a) sich nicht rechtzeitig abmeldet;
- b) ohne entschuldbaren Grund nicht dazu antritt;
- c) ohne entschuldbaren Grund nach Beginn zurücktritt;
- d) von der Prüfung ausgeschlossen werden muss.

6.43 Die Prüfungskommission entscheidet allein auf Grund der erbrachten Leistungen über das Bestehen der Prüfung. Wer die Prüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Diplom.

6.44 Die Prüfungskommission stellt jeder Kandidatin und jedem Kandidaten ein Zeugnis über die Prüfung aus. Diesem können zumindest entnommen werden:

- a) die Noten in den einzelnen Prüfungsteilen und die Gesamtnote;
- b) das Bestehen oder Nichtbestehen der Prüfung;
- c) bei Nichterteilung des Diploms eine Rechtsmittelbelehrung.

6.5 Wiederholung

6.51 Wer die Prüfung nicht bestanden hat, kann die Prüfung zweimal wiederholen.

6.52 Wiederholungsprüfungen beziehen sich nur auf jene Prüfungsteile, in denen nicht mindestens die Note 4.0 erzielt wurde.

6.53 Für die Anmeldung und Zulassung gelten die gleichen Bedingungen wie für die erste Prüfung.

7 DIPLOM, TITEL UND VERFAHREN

7.1 Titel und Veröffentlichung

7.11 Das eidgenössische Diplom wird auf Antrag der Prüfungskommission vom SBFI ausgestellt und von dessen Direktorin oder dessen Direktor und der Präsidentin oder dem Präsidenten der Prüfungskommission unterzeichnet.

7.12 Die Diplominhaberinnen und -inhaber sind berechtigt, folgenden geschützten Titel zu führen:

Diplomierte Gastro-Unternehmerin
Diplomierter Gastro-Unternehmer

Cheffe d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration diplômée
Chef d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration diplômé

Esercente albergoatrice diplomata
Esercente albergoatore diplomato

Als englische Übersetzung wird Executive Hotel and Restaurant Manager with Advanced Federal Diploma of Professional Education and Training empfohlen.

7.13 Die Namen der Diplominhaberinnen und -inhaber werden in ein vom SBFI geführtes Register eingetragen.

7.2 Entzug des Diploms

7.21 Das SBFI kann ein auf rechtswidrige Weise erworbenes Diplom entziehen. Die strafrechtliche Verfolgung bleibt vorbehalten.

7.22 Der Entscheid des SBFI kann innert 30 Tagen nach seiner Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

7.3 Rechtsmittel

7.31 Gegen Entscheide der Prüfungskommission wegen Nichtzulassung zur Prüfung oder Verweigerung des Diploms kann innert 30 Tagen nach ihrer Eröffnung beim SBFI Beschwerde eingereicht werden. Diese muss die Anträge der Beschwerdeführerin oder des Beschwerdeführers und deren Begründung enthalten.

7.32 Über die Beschwerde entscheidet in erster Instanz das SBFI. Sein Entscheid kann innert 30 Tagen nach Eröffnung an das Bundesverwaltungsgericht weitergezogen werden.

8 DECKUNG DER PRÜFUNGSKOSTEN

8.1 Der Vorstand von GastroSuisse legt auf Antrag der Prüfungskommission die Ansätze fest, nach denen die Mitglieder der Prüfungskommission sowie die Expertinnen und Experten entschädigt werden.

8.2 GastroSuisse trägt die Prüfungskosten, soweit sie nicht durch die Prüfungsgebühr, den Bundesbeitrag und andere Zuwendungen gedeckt sind.

8.3 Nach Abschluss der Prüfung reicht die Prüfungskommission dem SBFI gemäss Richtlinie eine detaillierte Erfolgsrechnung ein. Auf dieser Basis bestimmt das SBFI den Bundesbeitrag für die Durchführung der Prüfung.

9 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

9.1 Aufhebung bisherigen Rechts

Das Reglement vom 5. August 1998 über die Höhere Fachprüfung für dipl. Restauratrices und dipl. Restaurateurs wird aufgehoben.

9.2 Übergangsbestimmungen

9.21 Repetentinnen und Repetenten nach dem bisherigen Reglement vom 5. August 1998 erhalten bis 31. Dezember 2013 Gelegenheit zu einer 1. bzw. 2. Wiederholung.

9.22 Inhaberinnen und Inhaber des Titels diplomierte Restauratrice / diplomierter Restaurateur sind berechtigt den neuen Titel gemäss Ziffer 7.12 zu tragen. Es wird kein neues Diplom ausgestellt.

9.3 Inkrafttreten

Diese Prüfungsordnung tritt mit der Genehmigung des SBFI in Kraft.

10 ERLASS

Zürich, 27. April 2012

GastroSuisse

Der Präsident
Klaus Künzli

Der Direktor
Dr. Bernhard Kuster

Diese Prüfungsordnung wird genehmigt.

Bern, 7. Juni 2012

BUNDESAMT FÜR BERUFSBILDUNG UND TECHNOLOGIE
Die Direktorin:

Prof. Dr. Ursula Renold