



An den praktischen Qualifikationsverfahren (früher Lehrabschlussprüfung) bieten die Lernenden einen A-la-carte-Service. Mit «Melonen und Bündner Rohschinken», «Zanderfilets nach Zuger Art» oder einem «Parfait glacé Grand Marnier» werden die Gäste verwöhnt. Die Lernenden müssen diese Ware mit einem Bon bestellen.

2010: Schlusspurt bei den Abschlussprüfungen

Wer in den letzten Tagen auf Jugendliche getroffen ist und diese vielleicht etwas nervös gewirkt haben, dem sei Folgendes gesagt: Im Moment finden die Qualifikationsverfahren statt, da ist ein bisschen Nervosität absolut normal. «eXpresso» hat die Restaurationsfachfrauen und -männer an ihrem grossen Tag besucht.

An der «Prüfungsfront» herrscht Hochbetrieb. In vielen Schweizer Kantonen befinden sich die Lernenden im Schlusspurt ihrer Lehre. So sind zum Beispiel in St. Gallen in den letzten drei Wochen rund 81 Jugendliche zum praktischen Qualifikationsverfahren des Berufes Restaurationsfachfrau/-mann angetreten. Am Morgen um 7.30 Uhr geht es los und um 16 Uhr

ist Feierabend. Hedy Wettmer, Chefexpertin in St. Gallen, sagt zu den Leistungen der Kandidaten:

«Die dreijährige Lehre führt dazu, dass die Jugendlichen ein besseres Auftreten vor dem Gast haben.»

Doch für Wettmer ist auch klar, dass die praktischen Ansprüche nicht mehr ganz so hoch sind wie

bei der früheren zweijährigen Lehre. Ein Umstand, dem man in St. Gallen entgegenwirkt. «Dieses Jahr haben wir den Gueridon-Service wieder eingeführt und nächstes Jahr planen wir, das Filetieren und Tranchieren vor dem Gast zu verlangen. Wir glauben einfach, dass diese Arbeiten zu einer dreijährigen Lehre mit dazugehören.» Die praktische Prüfung setzt sich

heute unter anderem mit folgenden Themen auseinander: Blumengestecke binden, Speisen in der Küche fertigen, Aperitifs servieren und den Mittagsservice mit den Gästen über die Runden bringen. Und dann, wenn diese Arbeiten alle erledigt sind, heisst es Reinigung und Werterhaltung sowie die Mise en place für den nächsten Tag erstellen. Zudem darf der Druck auf die Lernenden nicht unterschätzt werden. Pro Kandidat sind bis zu zwei Experten im Einsatz, die einen Jugendlichen bei den praktischen Arbeiten bewerten. Jede Note muss doppelt abgesegnet werden.

Wer also glaubt, die Prüfung sei einfach, liegt falsch. Das zeigt auch die Durchfallquote. Diese beträgt zwischen acht und zwölf Prozent. Rund jeder Zehnte fällt also durch.

ernst.knuchel@gastronews.ch

Bildergalerie unter: www.expresso.ch



Zum Essen werden Gäste geladen, damit die Lernenden ihr Wissen praktisch beweisen können.



«Darf es zum Apéro ein Martini oder ein Campari sein?» Auf Wunsch werden auch Cocktails gemixt.



Nicht nur im Service müssen die Lernenden ihr Können zeigen. Auch in der Küche werden sie gefordert. Zum Beispiel mit Salatarrichten oder beim Zusammenstellen von Melone mit Rohschinken.



Wie werden die Teller eingesetzt, von links oder doch von rechts? Die Lernenden servieren drei Gänge.