

Verordnung des SBFI über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau EFZ / Systemgastronomiefachmann EFZ

412.101.221.86

vom 4. Oktober 2024 (Stand am 1. Januar 2025)

79010

Systemgastronomiefachfrau EFZ /
Systemgastronomiefachmann EFZ
Gestionnaire en restauration de système CFC
Impiegata di gastronomia standardizzata AFC /
Impiegato di gastronomia standardizzata AFC

*Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation (SBFI),
gestützt auf Artikel 19 des Berufsbildungsgesetzes vom 13. Dezember 2002¹,
auf Artikel 12 der Berufsbildungsverordnung vom 19. November 2003² (BBV)
und auf Artikel 4a Absatz 1 der Jugendarbeitsschutzverordnung
vom 28. September 2007³ (ArGV 5),
verordnet:*

1. Abschnitt: Gegenstand und Dauer

Art. 1 Berufsbild

Systemgastronomiefachfrauen und Systemgastronomiefachmänner mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) beherrschen namentlich die folgenden Tätigkeiten und zeichnen sich durch folgende Kenntnisse, Fähigkeiten und Haltungen aus:

- a. Sie sind in Unternehmen, die mehrere Restaurants nach einem für den Betrieb typischen und standardisierten Gastronomekonzept betreiben, für die Umsetzung von Betriebs- und Markenkonzerten zuständig.
- b. Sie planen und erteilen Aufgaben in der Betriebsorganisation sowie im Marketing und kontrollieren deren Ausführung.
- c. Sie bereiten Speisen und Getränke zu und präsentieren diese unter Berücksichtigung der Vorgaben zur Nachhaltigkeit.
- d. Sie verstehen sich als Gastgeberinnen oder Gastgeber, handeln gäste- und kundenorientiert und sind in der Lage, in einer zweiten Landessprache oder in Englisch zu kommunizieren.

AS 2024 578

¹ SR 412.10

² SR 412.101

³ SR 822.115

- e. Sie arbeiten in Teams und mit verschiedenen Personen innerhalb und ausserhalb des Betriebs zusammen.
- f. Sie wenden die Grundsätze von Hygiene, Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz an.

Art. 2 Dauer und Beginn

¹ Die berufliche Grundbildung dauert drei Jahre.

² Inhaberinnen und Inhabern eines eidgenössischen Berufsattests Systemgastronomiepraktikerin EBA oder Systemgastronomiepraktiker EBA wird ein Jahr der beruflichen Grundbildung angerechnet.

³ Der Beginn der beruflichen Grundbildung richtet sich nach dem Schuljahr der zuständigen Berufsfachschule.

2. Abschnitt: 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 Beim Aufbau der Handlungskompetenzen arbeiten alle Lernorte zusammen. Sie koordinieren die Inhalte der Ausbildung und der Qualifikationsverfahren.

Art. 4 Handlungskompetenzen

Die Ausbildung umfasst in den folgenden Handlungskompetenzbereichen die nachstehenden Handlungskompetenzen:

- a. Planen von Prozessen:
 - 1. Einsatz von Mitarbeitenden in der Systemgastronomie planen,
 - 2. Infrastruktur und Arbeitsplätze für die Gästebetreuung und die Erfüllung von Dienstleistungen planen und einrichten,
 - 3. Mengenbedarf von Produkten und Zutaten ermitteln, berechnen und die Verarbeitung planen,
 - 4. betriebliche und ökologische Kennzahlen des Gastronomiebetriebs ermitteln, analysieren und in die Aufgabenplanung einbeziehen,
 - 5. Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen der Systemgastronomie planen,
 - 6. Mitarbeitende für die Auftragsabwicklung und für die Gästebetreuung instruieren;
- b. Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen:
 - 1. Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen bestellen,

2. Lebensmittel und Betriebsmaterial für Gästebetreuung und Marketingmassnahmen entgegennehmen und kontrollieren,
 3. Eingänge und Bezüge von Lebensmitteln und Betriebsmaterial erfassen,
 4. Lebensmittel und Betriebsmaterial lagern,
 5. Lagerbestand von Lebensmitteln und Betriebsmaterial ermitteln und inventieren,
 6. Dienstleistungen und verkaufsfördernde Aktivitäten für den Gastronomiebetrieb bestellen;
- c. Zubereiten von Speisen und Getränken:
1. Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken bereitstellen,
 2. Speisen und Getränke nach Rezepturen zubereiten,
 3. Speisen und Getränke für die Gäste inszenieren und präsentieren,
 4. Geräte und Maschinen für die Zubereitung von Speisen und Getränken und den Arbeitsplatz reinigen,
 5. Qualität der Speisen- und Getränkezubereitung und deren Präsentation sichern und dokumentieren;
- d. Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen:
1. Produkte und Dienstleistungen präsentieren sowie Gästeräume herrichten,
 2. Gäste empfangen, betreuen und verabschieden,
 3. Gäste zu Produkten und Dienstleistungen beraten und sie bedienen,
 4. Anfragen von Gästen für Anlässe, Produkte, Angebote sowie Dienstleistungen bearbeiten,
 5. Verkaufsaktivitäten und Marketingmassnahmen des Gastronomiebetriebs umsetzen,
 6. Produkte und Dienstleistungen aus dem Angebot des Gastronomiebetriebs verkaufen,
 7. Rückmeldungen und Reklamationen von Gästen zum Angebot und zu Produkten sowie Dienstleistungen entgegennehmen und bearbeiten.

3. Abschnitt: Arbeitssicherheit, Gesundheitsschutz, Umweltschutz und nachhaltige Entwicklung

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 Gefahren- und Sicherheitskommunikation 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 Die berufsspezifischen Aspekte für eine nachhaltige Entwicklung werden an allen Lernorten vermittelt.

⁴ In Abweichung von Artikel 4 Absatz 1 ArGV 5 und gemäss den Vorgaben nach Artikel 4a Absatz 1 ArGV 5 können die Lernenden entsprechend ihrem Ausbildungsstand für die in Anhang 2 zum Bildungsplan aufgeführten Arbeiten herangezogen werden.

⁵ Voraussetzung für einen Einsatz nach Absatz 4 ist, dass die Lernenden entsprechend den erhöhten Gefährdungen ausgebildet, angeleitet und überwacht werden; diese besonderen Vorkehrungen werden in Anhang 2 zum Bildungsplan als begleitende Massnahmen der Arbeitssicherheit und des Gesundheitsschutzes festgelegt.

4. Abschnitt:
Umfang der Bildung an den einzelnen Lernorten
und Unterrichtssprache

Art. 6 Bildung in beruflicher Praxis

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 1220 Lektionen. Diese teilen sich gemäss nachfolgender Tabelle auf:

Unterricht	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr	Total
a. Berufskennntnisse				
– Planen von Prozessen	40	40	140	220
– Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	60	50	–	110
– Zubereiten von Speisen und Getränken	160	30	–	190
– Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	80	80	60	220
Total Berufskennntnisse	340	200	200	740
b. Allgemeinbildung	120	120	120	360
c. Sport	40	40	40	120
Total Lektionen	500	360	360	1220

² Im Unterrichtsbereich Berufskennntnisse wird im Handlungskompetenzbereich nach Artikel 4 Buchstabe d die durch das Berufsbild vorgegebenen Sprachkompetenz in einer weiteren Landsprache oder in Englisch im Rahmen von je 20 Lektionen im 1. und 2. Lehrjahr und 15 Lektionen im 3. Lehrjahr aufgebaut.

³ Bei der Anzahl Lektionen sind geringfügige Verschiebungen zwischen den Lehrjahren innerhalb des gleichen Handlungskompetenzbereichs in Absprache mit den zuständigen kantonalen Behörden und den zuständigen Organisationen der Arbeitswelt möglich. Das Erreichen der vorgegebenen Bildungsziele muss in jedem Fall gewährleistet sein.

⁴ Für den allgemeinbildenden Unterricht gilt die Verordnung des SBFI vom 27. April 2006⁴ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

⁵ Unterrichtssprache ist die Landessprache des Schulorts in ihrer Standardform. Die Kantone können neben dieser Unterrichtssprache andere Unterrichtssprachen zulassen.

⁶ Zweisprachiger Unterricht in der Landessprache des Schulorts und in einer weiteren Landessprache oder in Englisch ist empfohlen.

Art. 8 Überbetriebliche Kurse

¹ Die überbetrieblichen Kurse umfassen 18 Tage zu 8 Stunden.

² Die Tage und die Inhalte sind wie folgt auf 5 Kurse aufgeteilt:

Lehrjahr	Kurse	Kursbezeichnung / Handlungskompetenzbereiche	Anzahl Tage
1	1	Umgang mit Lebensmitteln, Herstellen von Speisen, Herrichten des Gastraumes: Planen von Prozessen Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	3
1	2	Beratung und Zubereiten von Getränken: Planen von Prozessen Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	4
2	3	Sensorik, Gästebetreuung (Verabschiedung): Planen von Prozessen Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	4
2	4	Verkaufs- und Marketingstrategien, Einsatzplanung: Planen von Prozessen Zubereiten von Speisen und Getränken Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	3

Lehrjahr	Kurse	Kursbezeichnung / Handlungskompetenzbereiche	Anzahl Tage
3	5	Verbesserung von Marketingmassnahmen: Planen von Prozessen Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	4
Total			18

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

5. Abschnitt: Bildungsplan

Art. 9

¹ Mit dem Inkrafttreten dieser Verordnung liegt ein Bildungsplan⁵ 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 von deren Qualität mit Angabe der Bezugsquelle.

6. Abschnitt:
Fachliche Anforderungen an die Berufsbildnerinnen und Berufsbildner
und Höchstzahl der Lernenden im Betrieb

Art. 10 Fachliche Anforderungen an Berufsbildnerinnen
 und Berufsbildner

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

⁵ Der Bildungsplan vom 4. Oktober 2024 ist zu finden auf der Website des SBFI über das Berufsverzeichnis unter: www.bvz.admin.ch > Berufe A–Z.

- a. Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann EFZ mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- b. eidgenössisches Fähigkeitszeugnis eines verwandten Berufs mit den notwendigen Berufskenntnissen im Bereich der Systemgastronomiefachfrau und des Systemgastronomiefachmanns EFZ und mit mindestens drei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- c. einschlägiger Abschluss der höheren Berufsbildung mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet;
- d. einschlägiger Hochschulabschluss mit mindestens zwei Jahren beruflicher Praxis im Lehrgebiet.

Art. 11 Höchstzahl der Lernenden

¹ Betriebe, die eine Berufsbildnerin oder einen Berufsbildner zu 80 Prozent oder zwei Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner zu je mindestens 60 Prozent beschäftigen, dürfen eine lernende Person ausbilden.

² Mit jeder zusätzlichen Beschäftigung einer Fachkraft zu 80 Prozent oder von zwei Fachkräften zu je mindestens 60 Prozent darf eine weitere lernende Person im Betrieb ausgebildet werden.

³ Als Fachkraft gilt, wer im Fachbereich der lernenden Person über ein eidgenössisches Fähigkeitszeugnis, ein eidgenössisches 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 die kantonale Behörde einem Betrieb, der seit mehreren Jahren Lernende mit überdurchschnittlichem Erfolg ausgebildet hat, die Überschreitung der Höchstzahl der Lernenden bewilligen.

⁶ Der Betrieb organisiert die Arbeitszeit der Berufsbildnerinnen oder Berufsbildner und Fachkräfte so, dass die Lernenden während der beruflichen Praxis von einer Berufsbildnerin oder einem Berufsbildner oder von einer Fachkraft beaufsichtigt sind.

7. Abschnitt: 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 oder der Berufsbildner die Lerndokumentation und bespricht sie mit der lernenden Person.

Art. 13 Bildungsbericht

¹ Die Berufsbildnerin oder 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 oder 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 oder 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 oder der Berufsbildner dies den Vertragsparteien und der kantonalen Behörde schriftlich mit.

Art. 14 Leistungsdokumentation über die Bildung in beruflicher Praxis

¹ Die Berufsbildnerin oder der Berufsbildner hält die Leistungen der lernenden Person am Ende jedes Semesters mit Ausnahme des letzten Semesters in der Form von Kompetenznachweisen fest.

² Die Kompetenznachweise werden in Noten ausgedrückt. Diese fliessen ein in die Berechnung der Erfahrungsnote.

Art. 15 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. 16 Leistungsdokumentation in den überbetrieblichen Kursen

Die Anbieter der überbetrieblichen Kurse halten die Leistungen der lernenden Person in Form eines Kompetenznachweises für jeden überbetrieblichen Kurs fest.

8. Abschnitt: Qualifikationsverfahren

Art. 17 Zulassung

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

- a. nach den Bestimmungen dieser Verordnung;
- b. in einer vom Kanton dafür anerkannten Bildungsinstitution; oder
- c. ausserhalb eines geregelten Bildungsgangs, sofern die betreffende Person die folgenden Voraussetzungen erfüllt:
 1. Sie hat die nach Artikel 32 BBV erforderliche Erfahrung erworben.
 2. Sie hat von dieser beruflichen Erfahrung mindestens drei Jahre Erfahrung im Bereich der Systemgastronomiefachfrau und des Systemgastronomiefachmanns EFZ erworben.
 3. Sie macht glaubhaft, den Anforderungen des Qualifikationsverfahrens gewachsen zu sein.

Art. 18 Gegenstand

In den Qualifikationsverfahren ist nachzuweisen, dass die Handlungskompetenzen nach Artikel 4 erworben wurden.

Art. 19 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 5,5 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	Planen von Prozessen Zubereiten von Speisen und Getränken	40 %
2	Bewirtschaften von Produkten und Dienstleistungen	20 %
3	Verkaufen von Produkten und Betreuen von Gästen	20 %
4	Fachgespräch	20 %

- b. Allgemeinbildung: Der Qualifikationsbereich richtet sich nach der Verordnung des SBF1 vom 27. April 2006⁶ über Mindestvorschriften für die Allgemeinbildung in der beruflichen Grundbildung.

² In jedem Qualifikationsbereich beurteilen mindestens zwei Prüfungsexpertinnen oder -experten die Leistungen.

Art. 20 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: 50 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %;
- c. Erfahrungsnote: 30 %.

³ Die Erfahrungsnote ist das auf eine Dezimalstelle gerundete Mittel aus der Summe der folgenden Noten mit nachstehender Gewichtung:

- a. Note für die Bildung in beruflicher Praxis: 50 %;
- b. Note für den Unterricht in den Berufskenntnissen: 50 %.

⁴ Die Note für die Bildung in beruflicher Praxis ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der fünf benoteten Kompetenznachweise.

⁵ Die Note für den Unterricht in den Berufskenntnissen ist das auf eine ganze oder halbe Note gerundete Mittel aus der Summe der sechs Semesterzeugnisnoten.

⁶ Erfolgte die Zulassung zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung gestützt auf Artikel 17 Buchstabe c in Verbindung mit Artikel 32 BBV, so entfällt die Erfahrungsnote; in diesem Fall werden für die Berechnung der Gesamtnote die einzelnen Noten wie folgt gewichtet:

- a. praktische Arbeit: 80 %;
- b. Allgemeinbildung: 20 %.

Art. 21 Wiederholung

¹ Die Wiederholung des Qualifikationsverfahrens richtet sich nach Artikel 33 BBV.

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

⁶ SR 412.101.241

³ Wird die Abschlussprüfung ohne erneute Bildung in beruflicher Praxis wiederholt, so wird die bisherige Note beibehalten. Wird die Bildung in beruflicher Praxis während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

⁴ Wird die Abschlussprüfung ohne erneuten Besuch des Unterrichts in den Berufskenntnissen wiederholt, so wird die bisherige Erfahrungsnote beibehalten. Wird der Unterricht in den Berufskenntnissen während mindestens zwei Semestern wiederholt, so zählen für die Berechnung der Erfahrungsnote nur die neuen Noten.

9. Abschnitt: Ausweise und Titel

Art. 22

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

² Das Fähigkeitszeugnis berechtigt, den gesetzlich geschützten Titel «Systemgastronomiefachfrau EFZ» oder «Systemgastronomiefachmann EFZ» 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 Artikel 20 Absatz 6, die Erfahrungsnote.

10. Abschnitt: Qualitätsentwicklung und Organisation

Art. 23 Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Systemgastronomie

¹ Die Schweizerische Kommission für Berufsentwicklung und Qualität für Systemgastronomie setzt sich zusammen aus:

- a. vier bis fünf Vertreterinnen oder Vertretern von «Hotel & Gastro formation Schweiz»;
- b. sechs bis acht Vertreterinnen oder Vertretern der Arbeitgeber der Systemgastronomie;
- c. zwei bis drei Vertreterinnen oder Vertretern der Berufsfachschulen;
- d. je mindestens einer Vertreterin oder einem Vertreter des Bundes und der Kantone.

² Für die Zusammensetzung gilt überdies:

- a. Eine paritätische Vertretung beider Geschlechter ist anzustreben.
- b. Die Sprachregionen müssen angemessen vertreten sein.

³ Die Kommission konstituiert sich selbst.

⁴ Sie hat insbesondere folgende Aufgaben:

- a. Sie überprüft diese Verordnung und den Bildungsplan mindestens alle fünf Jahre auf wirtschaftliche, technologische, ökologische und didaktische Entwicklungen; dabei berücksichtigt sie allfällige neue organisatorische Aspekte der beruflichen Grundbildung.
- b. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Änderung dieser Verordnung erfordern, so ersucht sie die zuständige Organisation der Arbeitswelt, dem SBFI die entsprechende Änderung zu beantragen.
- c. Beobachtet sie Entwicklungen, die eine Anpassung des Bildungsplans erfordern, so stellt sie der zuständigen Organisation der Arbeitswelt Antrag auf Anpassung des Bildungsplans.
- d. Sie nimmt Stellung zu den Instrumenten zur Sicherstellung und Umsetzung der beruflichen Grundbildung sowie zur Förderung von deren Qualität, insbesondere zu den Ausführungsbestimmungen zum Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung.

Art. 24 Trägerschaft und Organisation der überbetrieblichen Kurse

¹ Träger für die überbetrieblichen Kurse ist «Hotel & Gastro formation Schweiz».

² Die Kantone können 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 regeln mit der Trägerschaft die Organisation und die Durchführung der überbetrieblichen Kurse.

⁴ Die zuständigen Behörden der Kantone haben jederzeit Zutritt zu den Kursen.

11. Abschnitt: Schlussbestimmungen

Art. 25 Aufhebung eines anderen Erlasses

Die Verordnung des SBFI vom 30. August 2012⁷ über die berufliche Grundbildung Systemgastronomiefachfrau/Systemgastronomiefachmann mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis (EFZ) wird aufgehoben.

Art. 26 Übergangsbestimmungen und erstmalige Anwendung einzelner Bestimmungen

¹ Die Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Art. 17–22) kommen ab dem 1. Januar 2028 zur Anwendung.

⁷ [AS 2012 6477; 2017 7331 Ziff. I 135 und II 135; 2024 156]

² Lernende, die ihre Ausbildung als Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann EFZ vor dem Inkrafttreten dieser Verordnung begonnen haben, schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

³ Lernende, die nach dem Inkrafttreten dieser Verordnung eine verkürzte Ausbildung beginnen, die vor der erstmaligen Anwendung der Bestimmungen über Qualifikationsverfahren, Ausweise und Titel (Abs. 1) endet, absolvieren sie nach bisherigem Recht und schliessen sie nach bisherigem Recht ab, sofern der Abschluss vor dem 31. Dezember 2029 erfolgt.

⁴ Kandidierende, die das Qualifikationsverfahren mit Abschlussprüfung für Systemgastronomiefachfrau oder Systemgastronomiefachmann EFZ gemäss bisherigem Recht absolviert haben und dieses bis zum 31. Dezember 2029 wiederholen, werden nach bisherigem Recht beurteilt. Auf ihren schriftlichen Antrag hin werden sie nach neuem Recht beurteilt.

Art. 27 Inkrafttreten

Diese Verordnung tritt am 1. Januar 2025 in Kraft.

