

Bekanntmachungen von Departementen und anderen Verwaltungsstellen des Bundes

Volksbegehren betreffend Neufassung von Artikel 34^{quater} der Bundesverfassung (überparteiliche AHV-Initiative)

Zustandekommen

Gestützt auf den Bericht des Eidg. Statistischen Amtes vom 1. Mai 1970 über das Ergebnis der Prüfung der am 13. April 1970 eingereichten Unterschriftenbogen der «Eidg. Volksinitiative für eine zeitgemässe Alters-, Hinterlassenen- und Invalidenvorsorge» wird

verfügt:

1. Das in der Form eines ausgearbeiteten Entwurfs gestellte Volksbegehren betreffend Neufassung von Artikel 34^{quater} der Bundesverfassung (Schaffung einer zeitgemässen Alters-, Hinterlassenen- und Invalidenvorsorge) ist zustandegekommen, indem es die nach Artikel 121 Absatz 2 der Bundesverfassung verlangten 50 000 gültigen Unterschriften aufweist.
2. Von insgesamt 150 281 Unterschriften sind 139 131 gültig.
3. Mitteilung an das überparteiliche Komitee für zeitgemässe Altersvorsorge, Bahnhofstrasse 8, 5000 Aarau, und Publikation im Bundesblatt.

Bern, 6. Mai 1970

Schweizerische Bundeskanzlei
Der Bundeskanzler
Huber

Überparteiliche AHV-Initiative

Kantone	Gültige Unterschriften
Zürich	28 574
Bern	25 959
Luzern	12 234
Uri	897
Schwyz	2 724
Obwalden	779
Nidwalden	709
Glarus	804
Zug	1 943
Freiburg	2 950
Solothurn	6 170
Basel-Stadt	3 477
Basel-Land	3 558
Schaffhausen	1 438
Appenzell A.-Rh.	635
Appenzell I.-Rh.	259
St. Gallen	9 668
Graubünden	4 029
Aargau	11 557
Thurgau	3 301
Tessin	5 644
Waadt	3 201
Wallis	3 118
Neuenburg	1 956
Genf	3 547
Total	<u>139 131</u>

Ergänzung

Bundesbeschluss über den Kredit für die Erwerbung vaterländischer Altertümer (BBl 1970 I 530)

Art. 3 Abs. 1 wird wie folgt ergänzt:

¹ Dieser Beschluss ist nicht allgemein verbindlich und tritt am 1. April 1970 in Kraft.

Bern, den 6. April 1970

Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung für Serviceangestellte im Gastgewerbe

(Vom 25. November 1969)

Das Eidgenössische Volkswirtschaftsdepartement,

gestützt auf die Artikel 11 Absatz 1, 28 Absatz 2 und 32 Absatz 1 des Bundesgesetzes vom 20. September 1963 über die Berufsbildung (in der Folge Bundesgesetz genannt) und die Artikel 12 und 21 Absatz 1 der zugehörigen Verordnung vom 30. März 1965,

erlässt

das nachstehende Reglement über die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung für Serviceangestellte im Gastgewerbe.

I. Ausbildung

1. Lehre

Art. 1

Berufsbezeichnung und Dauer der Lehre

¹ Die Berufsbezeichnung lautet Kellner beziehungsweise Serviceangestellte.

² Der Kellner beziehungsweise die Serviceangestellte informiert und berät die Gäste über das Speisen- und Getränkeangebot, sorgt für richtiges Gedeck und Servicematerial, serviert Speisen und Getränke aller Art, bereitet einzelne Spezialitäten vor den Gästen zu und rechnet mit ihnen über die Konsumationen ab.

³ Die Lehre dauert 2 Jahre.

Um Störungen im Unterricht der Berufsschule zu vermeiden, ist der Antritt der Lehre nach Möglichkeit auf den Beginn des Schuljahres anzusetzen.

⁴ In Abweichung von Artikel 56 Buchstabe *b* der Verordnung I vom 14. Januar 1966 zum Arbeitsgesetz wird gemäss Artikel 57 Absatz 1 dieser Verordnung der Antritt der Lehre vom vollendeten 16. Altersjahr an bewilligt.

⁶ In Anbetracht der Wichtigkeit der Kenntnisse von Fremdsprachen für Serviceangestellte wird dem Lehrling¹⁾ vor Antritt der Lehre ein Aufenthalt in einem fremden Sprachgebiet empfohlen.

Art. 2

Anforderungen an die Lehrbetriebe

¹ Für die Ausbildung von Serviceangestellten kommen geeignete Betriebe des Gastgewerbes mit oder ohne Alkoholausschank in Frage, nämlich:

- a. Jahresbetriebe, die das ganze Jahr ununterbrochen geöffnet sind.
- b. Saisonbetriebe mit Sommer- und Wintersaison (Zweisaisongeschäft), sofern die Zeiten der Zwischensaisons durch den Besuch der interkantonalen Fachkurse oder durch Plazierung des Lehrlings in einem andern geeigneten Betrieb überbrückt werden können.
- c. Saisonbetriebe mit einer Saison (Sommer oder Winter), sofern die Lehre in einem andern geeigneten Betrieb fortgesetzt und ergänzt werden kann. In diesen Fällen ist der Lehrvertrag von beiden Lehrmeistern zu unterzeichnen. Im Lehrvertrag ist festzulegen, in welchem Zeitpunkt der Wechsel des Betriebes zu erfolgen hat.

² Als geeignete Betriebe gelten solche, die dauernd über Serviceangestellte verfügen und Gewähr bieten, dass die Ausbildung fachgemäss erfolgt. Sie müssen warme und kalte Küche in einem Ausmass führen, das die umfassende Einführung der Lehrlinge in die Bedienung des Gastes mit Speisen und Getränken sowie in alle unentbehrlichen Arbeiten und Kenntnisse des Serviceberufes gemäss Lehrprogramm (Ziffer 2) gewährleistet.

³ Es wird den zuständigen kantonalen Behörden empfohlen, unter Mitwirkung der interessierten Berufsverbände ein Verzeichnis der für die Aufnahme von Lehrlingen geeigneten Betriebe zu führen.

⁴ Vorbehalten bleiben die allgemeinen Voraussetzungen für die Annahme von Lehrlingen gemäss Artikel 9 des Bundesgesetzes.

Art. 3

Höchstzahl der Lehrlinge

¹ In einem Betrieb dürfen ausgebildet werden:

1 Lehrling, wenn 1–2 Serviceangestellte tätig sind; ein zweiter Lehrling darf die Probezeit beginnen, wenn der erste ins zweite Lehrjahr tritt;

2 Lehrlinge, wenn 3–4,

3 Lehrlinge, wenn 5–9 Serviceangestellte im Betrieb beschäftigt sind;

1 weiterer Lehrling auf jede weitere angebrochene oder ganze Gruppe von 3 beschäftigten Serviceangestellten.

¹⁾ Anmerkung: Unter «Lehrling» ist nachfolgend stets auch «Lehrtochter» zu verstehen.

² Die Aufnahme der Lehrlinge ist zeitlich so anzusetzen, dass sich die Lehrantritte möglichst gleichmässig auf die einzelnen Lehrjahre verteilen.

2. Programm für die Ausbildung im Betrieb

Art. 4

Allgemeine Richtlinien

¹ Der Lehrling ist von Anfang an planmässig in den Beruf einzuführen. Er ist zu Reinlichkeit, Ordnung, Sorgfalt und Gewissenhaftigkeit und grösster Mässigkeit im Alkoholgenuss, zu genauem, sauberem und mit fortschreitender Fertigkeit auch zu raschem und selbständigem Arbeiten und zu Anstand gegenüber Vorgesetzten, Mitarbeitern und Gästen zu erziehen. Der Körperpflege und der Reinhaltung der Kleider hat er besondere Aufmerksamkeit zu schenken.

² Der Lehrling ist zur Führung eines Menubuches verpflichtet, das der Lehrmeister regelmässig, mindestens jedoch alle 6 Monate, zu kontrollieren hat. Es ist an der Lehrabschlussprüfung vorzuweisen.

³ Zur Förderung der beruflichen Fertigkeiten ist die Ausbildung systematisch auf dem bereits Gelernten aufzubauen und durch die praktische Anwendung des Stoffes so zu vertiefen, dass der Lehrling am Ende seiner Lehre die im Ausbildungsprogramm erwähnten Arbeiten selbständig und in angemessener Zeit ausführen kann. Die verschiedenen Arbeiten sind unter Berücksichtigung einer stufenweisen Entwicklung, die vom Leichterem zum Schwierigeren fortschreitet, zu üben.

⁴ Über die Leistungen des Lehrlings führt der Lehrmeister ein von der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe herausgegebenes Leistungsheft, das dem gesetzlichen Vertreter des Lehrlings alle 6 Monate zur Unterschrift vorzulegen ist.

Art. 5

Praktische Arbeiten

Je nachdem die Lehre in einem Betrieb mit Alkoholausschank oder in einem alkoholfreien Betrieb erfolgt, ist das Lehrprogramm sinngemäss anzuwenden. Die nachstehend angeführten Arbeiten bilden die Grundlage für eine planmässige Ausbildung der Lehrlinge.

1. Lehrjahr

Reinigungsarbeiten – Saal/Restaurant

Reinigen von Gebrauchsgegenständen (z. B. Tische, Bestecke, Plattenwärmer, Gläser, Aschenbecher usw.). Polieren der Gläser und des Porzellans.

Buffet, Office, eventuell Selbstbedienungsbuffet

Reinigen, Pflegen und Handhaben der Getränkeausschankanlagen, der Hilfsmaschinen und der Apparate. Auffüllen der Bestände aus Keller und Vorratslagern. Allgemeine Getränkekontrolle. Zweckmässiges Lagern der Ge-

tränke zu sofortiger Verwertung. Behandeln von Speisen (Warm- und Kühlhalten). Abgeben von Speisen, Getränken und sonstigen vorrätigen Waren. Zubereiten von warmen und kalten Getränken aller Art.

Keller

Wo es die Verhältnisse gestatten: Mithelfen bei den täglichen Kellerarbeiten (Auffüllen der Bestände, Sortieren des Leermaterials, Lagerkontrolle usw.).

Mise en place

Ausführen von Vorbereitungs- und Hilfsarbeiten für das Bedienen der Gäste. Herrichten des Servicetisches. Decken und Abräumen der Tische.

Betreuen der Gäste

Begrüßen, Abnehmen der Garderobe, eventuell Anweisen der Plätze, Verabschieden.

Gästebedienung

Bedienen des Gastes in den verschiedenen Servicearten (Restaurations-, Saal- und Bankettservice). Ausschanken der Getränke.

Menubuch

Eintragen von Speisenfolgen mit einer kurzen Beschreibung des einzelnen Gerichtes (Suppe, Vorspeise, Hauptspeise, Süssspeise).

2. Lehrjahr

Saal und Restaurant

Selbständiges Ausführen aller vorkommenden Arbeiten. Beraten des Gastes über die Auswahl von Speisen und Getränken und über besondere Gerichte (internationale Spezialitäten, Landes- und Regionalspezialitäten sowie einfache Diät). Zerlegen von Speisen. Herrichten und Zubereiten von Speisen vor dem Gast. Mithelfen bei den Vorarbeiten für die Durchführung von Festlichkeiten. Decken und Abräumen von Festtafeln. Schmücken der Tische und Räume. Tägliche Pflege der Blumen.

Rechnungswesen

Ausstellen von Bons. Erstellen von Gästerechnungen (Speisen, Getränke und Rauchwaren). Verrechnen von Gutscheinen. Abrechnen der Tageseinnahmen.

In Hotelbetrieben mit Zimmerservice

Zimmerservice. Herrichten verschiedener Serviertablets für die Zimmerbedienung (Frühstück, Hauptmahlzeiten, Bedienen von Kranken usw.).

Küche und Bar

Der Lehrling ist mit den Grundsätzen des Kochens und dort, wo es die Verhältnisse gestatten, mit den elementarsten Barkenntnissen vertraut zu machen.

Art. 6

Berufskennnisse

In Verbindung mit den Berufsarbeiten sind dem Lehrling durch den Lehrmeister folgende Berufskennnisse zu vermitteln:

Allgemeine Fachkennnisse

Sorgfältige und zweckmässige Behandlung der betrieblichen Einrichtungen, Maschinen und Apparate. Unterhalt und Pflege der Gebrauchsgegenstände für den Service. Umgang mit Tisch- und Servicewäsche.

Berufshygiene. Pflege der persönlichen Kleidung und Wäsche. Allgemeine Umgangsformen. Benehmen gegenüber Gästen (Empfang, Abschied) und Vorgesetzten. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Einfluss des Alkohols auf das Individuum und Gefahr des Alkoholismus. Anwendung der wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittel- und Wirtschaftsgesetzgebung, soweit sie für den Service in Betracht fallen, inbegriffen die Pflichten des Servicepersonals gegenüber angetrunkenen Motorfahrzeugführern, betrunkenen und minderjährigen Gästen.

Organisation der Servicearbeiten im Klein- und Grossbetrieb. Berufliche Rangordnung. Chargenverteilung. Departementsdienste. Entlohnungsarten. Kassen-, Kontroll- und Abrechnungswesen. Verkauf. Verkaufspsychologie. Erteilen von Auskünften über örtliche Verkehrsmittel, Verkehrsverbindungen, Sehenswürdigkeiten usw.

Servicekunde

Mise en place (Bereitstellen der verschiedenen Teller, Tassen, Tafelbestecke, Gläser, Gefässe, Fertigsaucen, Gewürze, Senfarten). Decken und Abräumen der Tische. Tischformen. Tafelschmuck. Servicearten und Serviceregeln für verschiedene Mahlzeiten und Anlässe. Zerlegen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Zubereiten von Speisen vor dem Gast. Herstellungsdauer der A-la-carte-Gerichte. Ausschanken der Getränke. Rauchwaren.

Speisenkunde

Verschiedene Speisekarten (Menus, Tagesplatten, Tellergerichte, A-la-carte-Speisen usw.). Zweckmässiges Zusammenstellen von Speisenfolgen. Besondere Gerichte (z. B. internationale Spezialitäten, Landes- und Regionalspezialitäten). Verschiedene Diätspeisen. Neuzeitliche Ernährungsarten.

Wichtigste Nahrungsmittel. Verwendung der Rohmaterialien (Nahrungsmittel und Zutaten) bei der Herstellung einzelner Gerichte. Deutsche und französische Fachausdrücke. Saisonkalender der Gemüse und Früchte. Gewichte und Preise von Portionen.

Getränkekunde

Getränkekarten. Ausschankmasse. Flaschentypen. Behandlung, Lagerung und Preise von warmen und kalten alkoholfreien Getränken (z. B. Süssmost, Traubensaft, Mineral- und Tafelwasser, Fruchtsäfte, Milch, Kaffee, Tee usw.).

Nur in Betrieben mit Alkoholausschank: Lagerung, Herkunft, Eigenschaften, Sorten und Preise der in- und ausländischen Weine und der übrigen alkoholischen Getränke (z. B. Biere, Dessertweine, Liköre, Spirituosen, Aperitife, Most usw.).

II. Lehrabschlussprüfung

1. Durchführung

Art. 7

Allgemeines

¹ Durch die Lehrabschlussprüfung soll festgestellt werden, ob der Lehrling die zur Ausübung seines Berufes nötigen Fertigkeiten und Kenntnisse besitzt.

² Die Prüfung wird von den Kantonen durchgeführt. Sie umfasst zwei Teile:

- a. Prüfung in den beruflichen Fächern (praktische Arbeiten und Berufskennntnisse);
- b. Prüfung in den allgemeinbildenden Fächern (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Fremdsprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

³ Die nachstehenden Bestimmungen beziehen sich, mit Ausnahme von Artikel 15, ausschliesslich auf die Prüfung in den beruflichen Fächern, während sich die Prüfung in den allgemeinbildenden Fächern nach den Anordnungen der zuständigen kantonalen Behörde richtet. Die Bestimmungen der Artikel 10–13 gelten als Mindestanforderungen.

Art. 8

Organisation

Die Prüfung ist im Betrieb des Lehrmeisters, in einem andern geeigneten Betrieb oder in einem Schulhotel durchzuführen und sorgfältig vorzubereiten. Die auszuführenden Arbeiten sind dem Lehrling zu erklären.

Art. 9

Experten

¹ Für jede Prüfung sind genügend Fachleute als Experten zu ernennen. In erster Linie sind Teilnehmer von Expertenkursen zu berücksichtigen.

² Die Experten haben dafür zu sorgen, dass die Prüfung die verschiedenen Arbeitsgebiete umfasst, damit eine zuverlässige und vollständige Beurteilung des Lehrlings möglich ist.

³ Die Ausführung der Prüfungsarbeiten ist durch Experten dauernd zu überwachen. Sie haben während der Prüfung die nötigen Aufzeichnungen über ihre Beobachtungen zu machen.

⁴ Die Beurteilung der ausgeführten Arbeiten sowie die Abnahme der Prüfung in den Berufskennntnissen haben stets durch mindestens zwei Experten zu erfolgen.

⁵ Die Experten haben den Lehrling in ruhiger und wohlwollender Weise zu behandeln. Allfällige Bemerkungen sind sachlich anzubringen.

Art. 10

Prüfungsdauer

Die Prüfung in den beruflichen Fächern ist auf 1 Tag festzulegen.

Davon entfallen auf

- a. die praktischen Arbeiten ungefähr 6 Stunden;
- b. die Berufskennnisse 2 Stunden.

2. Prüfungsstoff

Art. 11

Praktische Arbeiten

Sämtliche Lehrlinge haben folgende Arbeiten auszuführen:

Vorbereitungs- und Hilfsarbeiten für das Bedienen von Gästen. Herrichten des Servicetisches (*Mise en place*). Decken von Tischen für Frühstück, Mittag- und Abendessen. Decken von Tischen für Festlichkeiten. Beraten von Gästen über Speisenfolgen für Mittag- und Abendessen und über A-la-carte-Speisen. Bedienen von Gästen mit Speisen und Getränken. Zerlegen von Speisen. Ausstellen von Bons. Abrechnen von Speisen, Getränken und Rauchwaren (schriftlich). Gegebenenfalls Herrichten verschiedener Serviertablets für die Zimmerbedienung.

Art. 12

Berufskennnisse

Die Prüfung in den Berufskennnissen ist unter Verwendung von Anschauungsmaterial vorzunehmen und soll auf die Prüfungsarbeiten Bezug nehmen. Sie erstreckt sich auf folgende Gebiete, die auch den im Schulunterricht behandelten Stoff umfassen:

Allgemeine Fachkenntnisse

Sorgfältige und zweckmässige Behandlung der betrieblichen Einrichtungen, Maschinen und Apparate. Unterhalt und Pflege der Gebrauchsgegenstände für den Service. Umgang mit Tisch- und Servicewäsche.

Berufshygiene. Pflege der persönlichen Kleidung und Wäsche. Allgemeine Umgangsformen. Benehmen gegenüber Gästen (Empfang, Abschied) und Vorgesetzten. Massnahmen zur Verhütung von Krankheiten und Unfällen bei der Berufsausübung. Einfluss des Alkohols auf das Individuum und Gefahr des Alkoholismus. Praktische Anwendung der wichtigsten Bestimmungen der Lebensmittel- und Wirtschaftsgesetzgebung, soweit sie für den Service in Betracht fallen, auch mit Hinsicht auf das Verhalten gegenüber angetrunkenen Motorfahrzeugführern, betrunkenen und minderjährigen Gästen.

Organisation der Servicearbeiten im Klein- und Grossbetrieb. Berufliche Rangordnung. Chargenverteilung. Departementsdienste. Entlöhnungsarten. Kassen-, Kontroll- und Abrechnungswesen. Verkauf. Verkaufspsychologie. Erteilen von Auskünften über örtliche Verkehrsmittel, Verkehrsverbindungen, Sehenswürdigkeiten usw.

Servicekunde

Mise en place (Bereitstellen der verschiedenen Teller, Tassen, Tafelbestecke, Gläser, Gefässe, Fertigsaucen, Gewürze, Senfarten). Decken und Abräumen der Tische. Tischformen. Tafelschmuck. Servicearten und Serviceregeln für verschiedene Mahlzeiten und Anlässe. Zerlegen von Fleisch, Fisch und Geflügel. Zubereiten von Speisen vor dem Gast. Herstellungsdauer der A-la-carte-Gerichte. Ausschanken der Getränke. Die verschiedenen Rauchwaren.

Speisenkunde

Verschiedene Speisekarten (Menus, Tagesplatten, Tellergerichte, A-la-carte-Speisen usw.). Zweckmässiges Zusammenstellen von Speisenfolgen. Besondere Gerichte (z. B. internationale Spezialitäten, Landes- und Regionalspezialitäten). Verschiedene Diätspeisen. Neuzeitliche Ernährungsarten.

Wichtigste Nahrungsmittel. Verwendung der Rohmaterialien (Nahrungsmittel und Zutaten) bei der Herstellung einzelner Gerichte. Deutsche und französische Fachausdrücke. Saisonkalender der Gemüse und Früchte. Gewichte und Preise von Portionen. Führung des Menubuches.

Getränkkunde

Getränkemarken. Ausschankmasse. Flaschentypen.

Für Lehrlinge aus Lehrbetrieben ohne Alkoholausschank: Behandlung, Lagerung und Preise von warmen und kalten alkoholfreien Getränken (z. B. Süssmost, Traubensaft, Mineral- und Tafelwasser, Fruchtsäfte, Milch, Kaffee, Tee usw.). Alkoholische Getränke, soweit sie im berufskundlichen Unterricht behandelt wurden.

Für Lehrlinge aus Lehrbetrieben mit Alkoholausschank: Behandlung, Lagerung und Preise von warmen und kalten alkoholfreien Getränken (z. B. Süssmost, Traubensaft, Mineral- und Tafelwasser, Fruchtsäfte, Milch, Kaffee, Tee usw.). Lagerung, Herkunft, Eigenschaften, Sorten und Preise der in- und ausländischen Weine und der übrigen alkoholischen Getränke (z. B. Dessertweine, Biere, Liköre, Spirituosen, Aperitive, Most usw.).

3. Beurteilung und Notengebung

Art. 13

Beurteilung

¹ Die *praktischen Arbeiten* gemäss Artikel 11 werden in den nachstehenden Positionen bewertet:

Pos. 1: Vorbereitungs- und Hilfsarbeiten. Decken von Tischen.

Pos. 2: Anbieten von Speisen und Getränken.

o Pos. 3: Bedienen von Gästen (eventuell Zimmerservice).

Pos. 4: Erstellen von Gästerechnungen (schriftlich).

² Für jede Position ist nur eine Note einzusetzen. In dieser sind sämtliche vorkommenden Arbeiten ihrem Schwierigkeitsgrad entsprechend zu berücksichtigen. Massgebend für die Bewertung der praktischen Arbeiten sind fachgemässe, saubere und genaue Ausführung, Arbeitseinteilung, Geschicklichkeit und Arbeitsmenge bzw. verwendete Arbeitszeit.

³ Die *Berufskennnisse* werden in den folgenden Positionen bewertet:

Pos. 1: Allgemeine Fachkenntnisse

Pos. 2: Servicekunde

Pos. 3: Speisenkunde

Pos. 4: Getränkekunde

⁴ Wird eine Position in Unterpositionen aufgeteilt und werden für diese Noten eingesetzt, so ist die Positionsnote nicht einfach als arithmetisches Mittel aus den Unterpositionsnoten zu errechnen. Sie ist vielmehr unter Berücksichtigung der Wichtigkeit der einzelnen Teilarbeiten im Rahmen der Prüfungsposition zu schätzen und nach Artikel 14 zu erteilen.

Art. 14

Notengebung

¹ Die Experten haben in jeder Prüfungsposition die Leistungen wie folgt zu beurteilen und die entsprechenden Noten zu geben¹⁾:

Eigenschaften der Leistungen	Beurteilung	Note
Qualitativ und quantitativ vorzüglich	ausgezeichnet	6
Annähernd richtig und vollständig, verdient aber die höchste Auszeichnung nicht	sehr gut	5,5
Zweckentsprechend, mit nur geringfügigen Fehlern	gut	5
Befriedigend, aber gewichtigere Fehler und kleine Lücken aufweisend	ziemlich gut	4,5
Den Mindestanforderungen, die an einen gelernten Kellner bzw. eine gelernte Serviceangestellte zu stellen sind, noch knapp entsprechend	genügend	4
Den Mindestanforderungen, die an einen gelernten Kellner bzw. eine gelernte Serviceangestellte zu stellen sind, nicht mehr entsprechend	ungenügend	3
Grobe Fehler aufweisend und unvollständig	sehr schwach	2
Wertlos oder nicht ausgeführt	unbrauchbar	1

Andere Zwischennoten als 5,5 oder 4,5 sind nicht zulässig.

¹⁾ Anmerkung: Formulare für die Eintragung der Noten können bei der Schweizerischen Fachkommission für das Gastgewerbe unentgeltlich bezogen werden.

² Die Note in den praktischen Arbeiten und in den Berufskennnissen wird je als Mittelwert aus den Noten der einzelnen Prüfungspositionen bestimmt und auf eine Dezimalstelle berechnet.

³ Auf Einwendungen des Lehrlings, er sei in einzelne grundlegende Arbeiten nicht eingeführt worden, darf keine Rücksicht genommen werden. Die Angaben des Lehrlings sind jedoch im Expertenbericht (Art. 15 Abs. 4) zu vermerken.

Art. 15

Ergebnis

¹ Das Ergebnis der Lehrabschlussprüfung wird in einer Gesamtnote ausgedrückt. Sie wird aus den folgenden drei Noten ermittelt, wobei die Note der praktischen Arbeiten doppelt zu rechnen ist:

Mittelnote der praktischen Arbeiten;

Mittelnote der Berufskennnisse;

Mittelnote der allgemeinbildenden Fächer (Rechnen, Buchführung, Muttersprache, Fremdsprache, Staats- und Wirtschaftskunde).

² Die Gesamtnote ist das Mittel aus diesen Noten ($\frac{1}{4}$ der Notensumme); sie ist auf eine Dezimalstelle zu berechnen.

³ Die Prüfung gilt als bestanden, wenn weder die Mittelnote der praktischen Arbeiten noch die Gesamtnote den Wert 4,0 nicht unterschreiten.

⁴ Zeigen sich bei der Prüfung Mängel in der beruflichen Ausbildung, so haben die Experten genaue Angaben über ihre Feststellungen in das Notenformular einzutragen.

⁵ Das ausgefüllte Notenformular ist nach der Prüfung unverzüglich der zuständigen kantonalen Behörde zuzustellen.

Art. 16

Fähigkeitszeugnis

Wer die Lehrabschlussprüfung bestanden hat, erhält das eidgenössische Fähigkeitszeugnis. Sein(e) Inhaber(in) ist berechtigt, die gesetzlich geschützte Berufsbezeichnung «gelernter Kellner» bzw. «gelernte Serviceangestellte» zu führen.

Art. 17

Übergangsbestimmung

Lehrverhältnisse für Serviceangestellte, die vor Inkrafttreten dieses Reglementes vereinbart wurden, können im Einverständnis beider Vertragsparteien auf 2 Jahre verlängert werden. Andernfalls finden für die Ausbildung und die Lehrabschlussprüfung die Bestimmungen des Reglementes vom 3. März 1945 Anwendung.

III. Inkrafttreten

Art. 18

Das vorliegende Reglement ersetzt die Reglemente vom 3. März 1945 über die Ausbildung und die Mindestanforderungen der Lehrabschlussprüfungen des Servierpersonals im Gastgewerbe und tritt am 1. Januar 1970 in Kraft.

Bern, den 25. November 1969

Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement:

Der Stellvertreter

Spühler

Zulassung von Neigungswaagen zur amtlichen Prüfung und Stempelung

Auf Grund des Artikels 25 des Bundesgesetzes vom 24. Juni 1909 über Mass und Gewicht und gemäss der Artikel 2 und 4 des Bundesratsbeschlusses betreffend Zulassung von Neigungswaagen zur amtlichen Prüfung und Stempelung vom 23. Dezember 1925 hat die Eidgenössische Mass- und Gewichtskommission die nachstehenden Neigungswaagen zur amtlichen Prüfung zugelassen und ihnen folgende Systemzeichen erteilt:

System Nr. 254

Fabrikant: OMEGA di S. Ambrosetti, Gallarate
 Neigungswaage mit Schaltgewichten Typ M3
 Max. 2 kg Skala 0-500 g Div. 5 g

System Nr. 263

Fabrikant: Gebr. Hediger, Feinmechanik, Rapperswil
 Neigungswaage mit \pm Skala und Laufgewichtseinrichtung,
 Typ B66
 Max. 10 kg Skala \pm 50 g Div. 5 g

System Nr. 264

Fabrikant: Robert Peier, Waagenbau, Zürich
 Neigungswaage mit Laufgewichtseinrichtung
 Typ RT 5 Max. 6,5 kg Skala 0-500 g Div. 10 g
 Typ RT 6 Max. 10,5 kg Skala 0-500 g Div. 10 g

System Nr. 270

Fabrikant: August Sauter KG, Ebingen
 Vollautomatische Neigungswaage mit mehreren Zeigerumdrehungen, Typ HM

Max. 5 kg	Div. 5 g
10 kg	10 g
15 kg	10 g
20 kg	20 g

System Nr. 271

Fabrikant: Busch-Werke AG, Chur
Vollautomatische Neigungswaage mit projizierter Skala

Typ 7001 /A-G
Typ 10001/H, J
Typ 9001 /H-N
Typ 27001/K, M, N
Typ 37001/H-N
Typ 39001/L-N
A-E

Zugelassene Wiegefähigkeiten:

Max. 40 kg	Div. 20 g	Max. 1 000 kg	Div. 1 000 g
60	20	1 500	500
60	50	1 500	1 000
100	50	2 000	1 kg
100	100	2 000	2
150	50	3 000	1
150	100	3 000	2
200	100	5 000	2
200	200	5 000	5
300	100	7 500	5
300	200	10 000	5
500	200	10 000	10
500	500	15 000	5
750	500	15 000	10
1 000	500	20 000	10
		20 000	20

System Nr. 274

Fabrikant: Busch-Werke AG, Chur
Vollautomatische Neigungswaage

Typ 2001 /A-G
Typ 5001 /H-J
Typ 4001 /H-N
Typ 22001/K, M, N
Typ 32001/H-N
Typ 34001/L-N
A-E

Zugelassene Wiegefähigkeiten:

Max.	60 kg	Div.	100	Max.	1 000	Div.	1 000 g
	100		100		1 000		2 kg
	100		200		1 500		2
	150		200		2 000		2
	200		200		2 000		5
	200		500		3 000		5
	300		500		5 000		5
	500		500		5 000		10
	500		1 000		7 500		10
	750		1 000		10 000		10
					10 000		20

System Nr. 276

Fabrikant: Pfister Waagen KG, Augsburg
 Giroud-Olma AG., Olten
 Vollautomatische Neigungswaage
 Zugelassene Wiegefähigkeiten

Max.	100 kg	Div.	100 g	Max.	5 000 kg	Div.	5 kg
	200		200		10 000		10
	500		200		20 000		20
	1 000		1 kg		24 000		20
	2 000		2		30 000		50
	3 000		5		50 000		50
					100 000		100

System Nr. 277

Fabrikant: Pfister Waagen KG, Augsburg
 Giroud-Olma AG., Olten
 Neigungswaage mit Schaltgewichten
 Zugelassene Wiegefähigkeiten:

Max.	200 kg	Skala	0- 100 kg	Div.	100 g
	400		0- 200		200
	1 000		0- 200		200
	1 000		0- 500		500
	2 000		0- 500		500
	2 000		0- 1 000		1 kg
	3 000		0- 1 000		1
	4 000		0- 2 000		2
	5 000		0- 1 000		1
	10 000		0- 2 000		2
	10 000		0- 5 000		5
	20 000		0- 5 000		5

Max.		Skala		Div.	
20 000	kg	0–	10 000 kg	10	g
30 000		0–	10 000	10	
30 000		0–	20 000	20	
40 000		0–	10 000	10	
40 000		0–	20 000	20	
50 000		0–	10 000	10	
60 000		0–	20 000	20	
80 000		0–	20 000	20	
100 000		0–	20 000	20	
100 000		0–	50 000	50	
200 000		0–	100 000	100	

Der Präsident
der eidgenössischen Mass- und Gewichtskommission
Prof. E. Amstutz

Bekanntmachung der Oberzolldirektion

Am 19. Mai 1970 wird in Martigny ein Zollamt eröffnet und das derzeitige Zollamt Grand-St. Bernhard-Tunnel diesem angegliedert. Die Einfuhrabfertigung von Handelswaren erfolgt nun grundsätzlich in Martigny. Die Zollbehandlung bei der Ausfuhr hingegen kann weiterhin beim Tunnel-Nordportal vorgenommen werden. Vorläufig bleiben die Abfertigungen des neuen Zollamtes auf den Strassenverkehr beschränkt. Bahnsendungen können somit nicht nach Martigny transitiert werden.

Bern, den 18. Mai 1970

Eidgenössische Oberzolldirektion

Einnahmen der Zollverwaltung in tausend Franken

Monat	Zölle	Übrige Einnahmen	Total 1970	Total 1969	1970	
					Mehreinnahmen	Mindereinnahmen
Januar	175 357	38 038	213 395	206 267	7 128	
Februar	166 841	49 087	215 928	193 937	21 991	
März	180 364	71 928	252 292	214 907	37 385	
April	207 345	68 472	275 817	245 808	30 009	
Jan./April 70	729 907	227 525	957 432		96 513	
Jan./April 69	725 703	135 216		860 919		

Ausbildung zum eidgenössisch diplomierten Förster

Den nachstehend aufgeführten Absolventen der Försterschule Landquart ist auf Grund bestandener Prüfung gemäss Artikel 10 des Bundesgesetzes betreffend die eidgenössische Oberaufsicht über die Forstpolizei am 26. März 1970 das eidgenössische Diplom als Förster verliehen worden:

Angst Otto, Wigoltingen
 Beck Herbert, Planken
 Berweger David, Sirnach
 Bossart Peter, Flawil
 Bühler Kurt, Schwarzenbach
 Eisenring Hansjürg, Bürglen (TG)
 Fahrni Kilian, Weinfelden
 Hermann Hansjürg, Stetten
 Jenal Karl, Samnaun
 Jud Fridolin, Maseltrangen
 Kaufmann Hansjörg, Teufen
 Keller Walter, Ossingen

Künzler Hans, St.Margrethen
 Näf Franz, Oberrindal
 Nydegger Franz, Neunkirch
 Nussbaumer Josef, Küssnacht (SZ)
 Pauli Hans, Küngoldingen
 Ruffner Leonhard, Maienfeld
 Rupper Bruno, Fisingen
 Rüegg René, Walenstadt
 Solenthaler Hans, Appenzell
 Staub Alois, Edlibach
 Tschärner Christian, Feldis
 Winteler Joh. Ulrich, Mollis

Bern, 5. Mai 1970

Eidgenössisches Oberforstinspektorat

Bekanntmachungen von Departementen und anderen Verwaltungsstellen des Bundes

In	Bundesblatt
Dans	Feuille fédérale
In	Foglio federale
Jahr	1970
Année	
Anno	
Band	1
Volume	
Volume	
Heft	20
Cahier	
Numero	
Geschäftsnummer	---
Numéro d'affaire	
Numero dell'oggetto	
Datum	22.05.1970
Date	
Data	
Seite	923-939
Page	
Pagina	
Ref. No	10 044 694

Das Dokument wurde durch das Schweizerische Bundesarchiv digitalisiert.

Le document a été digitalisé par les Archives Fédérales Suisses.

Il documento è stato digitalizzato dell'Archivio federale svizzero.