Zeitschrift: Schweizer Hotel-Revue = Revue suisse des hotels

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein

Band: 39 (1930)

Heft: 22

Artikel: Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe : Regulativ für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-541041

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.08.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

REGULATIV

für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe

Entwurf der Techn. Subkommission vom 25. November 1929

A. Allgemein verbindliche Bestimmungen.

I. Aufnahmebestimmungen.

Art. 1.

Die Ausbildung von Lehrlingen und Lehrtöchtern im Koch-, Köchinnen- und im Kellnerberuf ist nur solchen gastgewerblichen Betrieben gestattet, die für eine gute gesundheitliche und sittliche Entwicklung und für fachgemässe und ununterbrochene Ausbildung im Betrieb Gewähr bieten.

In Zweifelsfällen entscheidet nach Begutachtung durch die Fachkommission die zuständige kantonale Aufsichtsbehörde.

Art. 2.

Im Kochberuf: Im Einzelbetrieb und in Betrieben bis zu sechs Gehilfen (kleine Brigade) dürfen zwei Lehrlinge gehalten werden. In Betrieben mit mehr als sechs gelernten Gehilfen (grosse Brigade) dürfen drei Lehrlinge gehalten werden. Die Einstellung der einzelnen Lehrlinge soll in der Regel in Abständen von 1 Jahr erfolgen.

Im Kellnerberuf: Es dürfen nicht mehr als drei Lehrlinge gehalten werden. Die Einstellung der einzelnen Lehrlinge soll in der Regel in Abständen von ½ Jahr erfolgen.

Ausnahmen für beide Berufe kann die zuständige Amtsstelle nach Anhörung der Fachkommission bewilligen.

Art. 3.

Im Kochberuf: Das Mindestalter bei Beginn der Lehre ist für Lehrlinge das zurückgelegte 15. Altersjahr, für Lehrtöchter das zurückgelegte 18. Altersjahr.

Im Kellnerberuf: Voraussetzung für die Aufnahme in die Lehre sind die erfüllte obligatorische Schulpflicht und Vorkenntnisse in einer zweiten Landessprache.

In beiden Berufen hat sich der Lehrling vor Ende der Probezeit ärztlich untersuchen zu lassen.

Der Lehrmeister hat sich vor Beginn der Probezeit mit den Eltern oder dem Vormund über die Lehrvertragsbedingungen zu verständigen.

II. Lehrzeit.

Art. 4.

Für den Kochberuf: Die Lehrzeit für den Kochberuf (Lehrlinge und Lehrtöchter) beträgt mit Einschluss einer 6wöchigen Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedenstellende Besuch einer von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe anerkannten Fachschule (Kochschule) wird mit der durchlaufenen Kurszeit auf die praktische Lehrzeit, im Maximum für ein Jahr, angerechnet.

Konditoren, die eine Lehrzeit von mindestens 3 Jahren nach den Vorschriften des Schweiz. Konditorenverbandes beendigt haben, können nach einer Ergänzungslehrzeit von mindestens einem Jahre in einer Küche zur Abschlussprüfung als Koch zugelassen werden.

Für den Kellnerberuf: Die Lehrzeit beträgt unter Einschluss der 6wöchigen Probezeit 1½ Jahre. Für Lehrlinge, die sich über 2—3monatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Servierunterricht) an einer von der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit 1 Jahr.

III. Lehrvertag.

Art. 5.

Das Lehrverhältnis ist durch schriftlichen Vertrag zu regeln, es sei denn, dass dem Betriebsinhaber zugleich die elterliche Gewalt über den Lehrling zusteht.

Der Lehrvertrag wird vom Betriebsinhaber, vom Lehrling und vom Inhaber der elterlichen Gewalt, oder vom Vormund des Lehrlings, in letzterem Falle unter Zustimmung der Vormundschaftsbehörde, unterzeichnet. Er ist in 4 Exemplaren auszufertigen, wovon je eines den beiden vertragschliessenden Teilen zu überlassen und je eines vom Betriebsinhaber der zuständigen kantonalen Behörde und der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe innert 14 Tagen nach Ablauf der Probezeit einzureichen sind.

Ist der Betriebsinhaber zugleich Inhaber der elterlichen Gewalt, so hat er der zuständigen kantonalen Behörde innert sechs Wochen nach Beginn des Lehrverhältnisses davon schriftlich Kenntnis zu geben.

IV. Ausbildung.

Art. 6.

Die Ausbildung des Lehrlings erfolgt auf Grund eines systematischen, theoretischen und praktischen Unterrichts. Für diesen Unterricht sind folgende Lehrprogramme massgebend:

a) Im Kochberuf:

I. THEORIE.

1. Allgemeine Einführung in das Gastgewerbe.

Volks- und privatwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes. Ausdehnung und Gliederung (Kurorte, Bäder, Jahres- und Saisonbetriebe, Sportzentren, Rangklassen etc.). Organisation des Einzelbetriebes. Die Stufen des Kochberufs. Arbeitsräume.

2. Berufshygiene.

Folgen hygienischer Nachlässigkeit. Gesundheits- und Leistungsgefährdungen, wie Fuss- und Beinleiden, Hautkrankheiten, Rheumatismen und sonstige Erkältungskrankheiten, Magenleiden, Schädigung des Geschmacksorgans und andere Folgen des Alkohol- und Nikotinmissbrauchs.

Ratschläge für zweckmässige Körperpflege: Waschen (Ganzabwaschungen, häufige Hand- und Fussreinigung, Bäder). Mund- und Zahnpflege. Kleider und Wäscheunterhalt. Regelmässige Gymnastik. Rationelle Verwendung der Freizeit. Mässige Lebensweise. Ordnung im Zimmer.

Äusserste Reinlichkeit bei der Berufsarbeit (Lebensmittelverarbeitung, technische Einrichtungen) zur Vermeidung von Gefahren für Drittpersonen.

3. Warenkunde (Nahrungsmittel).

Benennung in- und ausländischer Rohprodukte, deren Herkunft, Eigenschaften, Qualitätsunterschiede. (Schlachtfleisch, Gefrierfleisch, Geflügel, Wildpret, Fische, Krustentiere, Eier, Gemüse, Hülsenfrüchte, Kartoffeln, Pilze, Salate, Früchte, Kräuter, Gewürze, Fette, Öle, Kaffee, Tee, Müllerei- und Molkereiprodukte, Konserven, Süssstoffe.)

4. Die elementarsten Begriffe der Lebensmittel-Chemie und der Physik.

Chemische und physikalische Prozesse beim Zurüsten, während des Kochens und bei fertigen Speisen (Aufbewahren). Von der Hygiene des Geschirrs; Verhütung des Verwesens von Speisen.

5. Lebensmittelgesetz und Verordnungen.

Die auf die Küche bezüglichen Vorschriften.

6. Ernährungskunde.

Nähr- und Genusswerte, Diätküche (Régime).

7. Fachausdrücke.

Die Küchen-Fremdwörter; Erklärung der gebräuchlichen Fachausdrücke und fremdsprachigen Bezeichnungen.

8. Menulehre und Rechtschreibung der Menus.

Zusammenstellung von Menus, Speisekarte, Vermeidung von Wiederholungen jeder Art. Bestimmte Ordnung der Gänge.

9. Kocharten.

Die methodische Verarbeitung: Blanchieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, am Rost), Backen, Ragout, Sautés, Sautieren, Braisieren, Gratinieren, Rösten, Farcen, Souflées, Salate.

Die Herstellung von Fonds, Suppen, Saucen, deren Einteilung und Ableitungen.

10. Rationelles Kochen.

Die richtige Verwertung der Materialien und der Resten. Anleitung zur Sparsamkeit.

11. Konservierungsarten.

Kälte, Eiskasten, Frigor, Marinaden, Salzlake, Räuchern, Essig, Oel, Alkohol. Trocknen, Sterilisieren, Einkochen (Glace), Eier: Wasserglas, Kalk.

12. Quantenlehre.

Der Einkauf, Menge und Gewicht der Rohmaterialien und Zutaten in Berücksichtigung der Personenzahl und der Speisefolge, der Jahreszeit und der Preislage.

13. Küchenberechnung.

Die Grundlagen der Küchen- und Menuberechnung:

I. Kosten des Rohmaterials;
II. Zubereitungskosten;
III. Allgemeine Geschäftsunkosten;
IV. Gewinn;
V. Verkaufspreis.

14. Anschauungs-Unterricht.

Durch Tabellen, Gewürz- und Kräutersammlung. Besichtigung von Betrieben, wie Schlachthaus, Comestiblesgeschäfte, Teigwarenfabrik, Fachausstellungen, grössere Hotel- und Restaurationsbetriebe und dergleichen, Lehrfilms und Diapositive.

II. PRAXIS.

1. Allgemeines.

a) Berufspflicht und Berufstreue. Erziehung zur Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit. Exaktes Arbeiten, Sparsamkeit. Das Verhältnis zu Vorgesetzten und Personal.

b) Die technische Einrichtung und deren Unterhalt. Der Ofen. Sorgfältige und zweckmässige Benützung der technischen Installationen, Geräte und sonstigen Utensilien. Ordnung und Reinlichkeit, sofortiges Wegräumen aller unverwendbaren Abfälle. Alles hat seinen Platz; alles an seinen Platz.

c) Arbeitseinteilung. Die Zusammensetzung der Brigade und deren Aufgabe.

2. Menulehre und Rezepte.

Eintragen der Menus und Rezepte während der ganzen Lehrzeit. Einteilung: Hors d'oeuvre, Suppe, Fisch, Grosse-pièce, Entrée oder Relevé, Gemüse, Braten, Salat, Entremet oder Dessert.

3. Bereitstellung und Zurüstarbeiten (mise en place).

Vorbereitungen für den täglichen Bedarf und Zurüstarbeiten (marquieren), Bereitstellung der Rohmaterialien und Zutaten zum Zweck der Herstellung eines Gerichtes.

4. Übrige Handlungen in der Küchenpraxis.

Das Ausbeinen und Zerlegen der verschiedenen Fleischarten und Fische. Filetieren. Geflügel dressieren. Spicken. Bardieren. Lardieren. Panieren. Passieren. Arrosieren. Klarifizieren. Glacieren. Napieren. Fouetter. Legieren. Frappieren, etc.

5. Schnittarten.

Die gebräuchlichsten Schneidearten: Julienne, Brunoise, Chiffonade, Macédoine, Salpicon, Pailles, Emincé, Cicelé, Olive, Château, Parisienne, Tourner, Bâton, -ette, Osange, Noisette, Escalope, Steak, Chop, Tranche, Entrecôte, Tournedos, Côtelette, Grenadin etc.

6. Kocharten und Kochzeit.

Die methodische Verarbeitung: Blanchieren, Sieden, Pochieren, Dämpfen, Braten (am Spiess, im Ofen, in der Pfanne, auf dem Rost), Backen, Gratinieren, Braisieren, Ragoûts, Sautés, Sautieren, Farcen, Soufflés, Salate.

7. Fonds.

Die hauptsächlichsten Fonds, weisse und braune: Fleischbrühe (Marmite), Consommé, Gallerich, Kalbfleisch, Kalbskopf, Geflügel, Wild, Fisch. Deren Zubereitung, Garnituren und Behandlung.

8. Suppen und Saucen.

SUPPEN

Klare Suppen:
Bouillon, Consommé.

Einlagen:
Teigwaren — Eier — Gemüse, Pilze
Quenelles — Leguminosen.

Spezial-Suppen
sog. Consommés riches, wie:
Oxtail, Real oder Mockturtle soup, Minestra, Muttonbroth etc.

Gebundene Suppen:
Crême, Velouté, Purées
Coulis, geröstete
Leguminosen, magere
Bisque
Spezialsuppen diverser Nationalitäten.

GRUND-SAUCEN

Weisse:
Velouté, Béchamel, Hollandaise, Mayonnaise, Essig- und Ölsaucen und deren Ableitungen.

Braune:
sog. Espagnol, Demiglace, Tomaten und deren Ableitungen.

Buttermischungen.

9. Fleischspeisen. Gemüse, Cerealien, etc.

Die Einteilung der Fleischküche, Boucherie und Comestible. Haar- und Federwild. Süss- und Salzwasser-Fische. Benennung der zerlegten Stücke. Kartoffel, Gemüse, Cerealien, Salate.

10. Garnituren.

Die bekanntesten Garnituren zu Grosse-pièce, Vol-au-Vent etc. z. B.:

à la Flamande
à la Paysanne
à la Bernoise
à la Milanaise
à la Napolitaine
à la Toulouse
à la Financière
à la Chipolata etc.

11. Eierspeisen und Entremets.

Die Zubereitungsarten der Eier: Coque, mollet, dûr, poché, moulé, sur plat, frit, Rühreier, Omelette, Pfannkuchen.

Teige: Murbe, Hefe, Brand, Back, Nudeln, Knöpfli, Ravioli,

Entremets: Crème, Crème renversée (Caramel), Bavaroise, Parfait, Glacen, Biscuits, Torten, Pouddings, Soufflés, Gelée, Kompote, und Salate.

12. Konservierungsarten.

Das Einsalzen von Fleisch (Zunge) und Marinieren (Pfeffer).

b) Im Kellnerberuf:

I. THEORIE.

1. Allgemeine Einführung in das Gastgewerbe:

Volks- und privatwirtschaftliche Bedeutung des Gastgewerbes. Ausdehnung und Gliederung (Kurorte, Bäder, Jahres- und Saisonbetriebe, Sportszentren, Rangklassen etc.). Organisation des Einzelbetriebes.

Die Stufen des Kellnerberufs (Saalkellner, Commis de rang, Commis d'étage, Kurierkellner, Hallenkellner, Barman, Chef de rang, Chef trancheur, Chef d'étage, 2. und 1. Oberkellner).

Erklärung der Arbeitsräume.

2. Berufshygiene:

Folgen hygienischer Nachlässigkeit. Gesundheits- und Leistungsgefährdungen, wie Fuss- und Beinleiden, Hautkrankheiten, Rheumatismen und sonstige Erkältungskrankheiten, Magenleiden, Folgen des Alkohol- und Nikotinmissbrauches.

Ratschläge für zweckmässige Körperpflege: Waschen (Ganzabwaschungen, häufige Hand- und Fussreinigung, Bäder), Mund- und Zahnpflege. Kleider und Wäscheunterhalt inkl. Schuhwerk. Regelmässige Gymnastik. Rationelle Verwendung der Freizeit. Mässige Lebensweise. Ordnung im Zimmer.

Äusserste Reinlichkeit bei der Berufsarbeit zur Vermeidung von Gefahren für Drittpersonen.

3. Anstandslehre. Empfang der Gäste im Hotel, Restaurant und Speisesaal:

a) Bulletin d'arrivée.
b) Zimmeranweisung, Begleitung ins Zimmer, Platzanweisung im Saal und Restaurant.
c) Höflichkeits- und Anredeformen.
d) Verhalten gegenüber dem Gaste. (Serviertuch.)
e) Verhalten gegenüber dem Vorgesetzten.
f) Verhalten gegenüber den Mitangestellten.
g) Hausordnung.

4. Allgemeine Einführung in die Servicelehre:

Erklärung und Handhabung der im Service notwendigen Gegenstände incl. Wäsche und Maschinen. — Die Reinigungs- und Officearbeiten. (Lokalreinigung, Behandlung und Reinigung der Servicegegenstände, Instandhaltung der Zeitungen, Reinigung der Aschenbecher, technische Einrichtungen, Wäschebehandlung etc.) — Allgemeines über Saal-, Restaurant-, Etagenservice.

5. Tischdecken und Abräumen:

Frühstück, Table d'hôte, Platten für den Zimmerservice, à la carte Service, Afternoon-Tea, Schwarzkaffee-Service, Festtafel, Spieltisch, Dekoration und Serviettenbrechen, Wechsel von Tischtüchern, Mise en place, Serviertisch, Buffet froid.

6. Servicearten:

Frühstück (schweizer und englisches), Table d'hôte, Restaurant, à la carte, Grill, Bankette und besondere Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras, französischer, englischer und russischer Service, Getränke (auch Bar), Tranchieren.

7. Fachausdrücke:

Erklärung der gebräuchlichen Fachausdrücke und fremdsprachigen Bezeichnungen.

8. Die Bestellung:

Empfehlen der Speisen und Getränke. Entgegennahme der Bestellungen. Weitergabe an Küche und Keller.

9. Warenkunde.

Kenntnisse der gebräuchlichsten Rohmaterialien, ihre Verwendung und Preise.

10. Allgemeine Einführung in die Lebensmittelgesetzgebung.

11. Speisekunde.

Menukunde in deutscher und französischer Sprache (Orthographie), Menu maigre, table d'hôte, Festmenu, Régime. Kenntnis der Speisekarten. Die hauptsächlichsten Platten und ihre Garnituren. Nationalgerichte, Kochzeiten einzelner Gerichte. Die Ordnung der Gänge. Saisongerichte.

12. Getränkkunde.

Kenntnis der Weinkarte, der Weine, der Mineral- und Heilwässer, der gebräuchlichsten Liqueure und American drinks.

Weinservice: Art des Servierens, offene und Flaschenweine, Decantieren, Gläser, Anpassung der Weine an die Speisen, Barservice.

Das Bier: seine Behandlung, sein Ausschank, Bierpression, ihre Handhabung und Reinigung, Temperatur.

13. Kellerarbeiten: Weinabziehen, Flaschen sortieren und spülen, korken, etikettieren, Kellertemperatur und Lüftung.

14. Die Buchhaltung:

Grundlage der Speise- und Menuberechnung (Rohmaterial und allg. Unkosten, Gewinn, Verkaufspreis). Der Bon, seine Eintragung, die Eintragung der Mahlzeiten, die Hotelrechnung, die Passantenrechnung, die Betriebsbuchhaltung in grossen Zügen.

15. Anschauungsunterricht:

Durch Tabellen, Besichtigung von Betrieben, Fachausstellungen, Lehrfilm und Diapositive. Praktische Demonstrationsarbeiten (Tafel- und Weinservice).

II. PRAXIS.

1. Allgemeines.

a) Berufspflicht und Berufstreue.
Erziehung zur Ordnung, Reinlichkeit und Pünktlichkeit.
Exaktes, gewandtes Arbeiten und Sparsamkeit.
Das Verhältnis zu Vorgesetzten und zum Personal.
b) Die technische Einrichtung und deren Unterhalt.
Sorgfältige und zweckmässige Benützung der Installationen, Geräte und sonstigen Utensilien.
Sofortiges Wegräumen der Abfälle usw. Alles soll auf seinem Platze sein.
c) Arbeitseinteilung. Die Zusammensetzung des Personals.

2. Servicelehre:

In der Regel 2 Monate Officearbeiten, 12 Monate Saal. 4 Monate Restaurant unter Zuzug zum Etagenservice, mit entsprechender Reduktion gemäss § A. II., Art. 4, Absatz 3 des Regulativs. — Tischdecken. — Service. — Bestellungen (siehe Theorie, praktische Übungen).

3. Speisenkunde.

Regelmässige Eintragung der Menus während der ganzen Lehrzeit, deutsch und französisch. Aufstellung von Menus in verschiedenen Preislagen. Genaue Kenntnis der einzelnen Gänge mit ihren Garnituren. Einprägung der Menus und Tagesplatten vor dem Service.

4. Getränk- und Kellerkunde.

Praktische Tätigkeit bei Kellerarbeiten.

V. Pflichten des Lehrlings und des Lehrherrn.

Art. 7.

Die Pflichten des Lehrlings und des Lehrherrn sind im Lehrvertrag festgelegt.

VI. Prüfungen.

Art. 8.

Jeder Lehrling im Koch- und im Kellnerberuf hat sich der Lehrabschlussprüfung zu unterziehen.

B. Gemeinsame Vorschriften der beteiligten Berufsverbände.

I. Arbeitsprogramm.

1. Berufsberatung.

Verbesserte Aufklärung über die einschlägigen Berufsverhältnisse durch Vermittlung geeigneten Materials zu Handen der Berufsberatungsstellen und der Presse.

Erstellung einer den Gesamtberuf umfassenden, aber die gelernten Berufskategorien besonders berücksichtigenden Berufswahlschrift zu Handen der Eltern und der in Betracht fallenden Jugend.

Betriebsbesuche und berufskundliche Vorträge in Abschlussklassen und Elternabende, ev. Wandervorträge.

2. Berufsausbildung.

Ausarbeitung von einheitlichen Lehr- und Prüfungsprogrammen für die einzelnen Berufskategorien.

Zweckmässige Organisation des beruflichen Fortbildungsunterrichtes durch Fachklassen, Wanderkurse, zusammengelegte Zwischen-Saisonkurse, Fremdsprachenkurse.

Obligatorium der Abschlussprüfungen für praktische und, soweit vorkommend, auch für Fachschullehren.

Sorgfältige Auswahl geeigneter Prüfungsexperten. Einheitliche Instruktionen an die Experten (Instruktionskurse).

Prämierung guter Prüflinge und erfolgreichen Lehrpersonals.

Mithilfe des Lehrherrn bei der Weiterplazierung des Prüflings.

Bevorzugung von Personal, das ausreichende in- oder ausländische Lehr- und Prüfungsausweise beibringen kann.

3. Fachkommission.

Bildung einer aus den Berufsverbänden der Arbeitgeber und der Arbeitnehmer zusammengesetzten Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. Die Fachkommission bereitet zu Handen der beidseitigen Organisationen die grundlegenden Beschlüsse vor und sorgt mit Unterstützung der Berufsverbände für deren Ausführung.

Die Kommission konstituiert sich selbst. Es bleibt ihr überlassen, zur Prüfung von Spezialfragen Subkommissionen zu bilden oder sich vorübergehend durch Beizug von Experten zu ergänzen; ebenso entscheidet sie über Schaffung und Organisation lokaler und regionaler Fachkommissionen.

4. Aufgaben der Fachkommission.

a) Beobachtung der Berufs- und Lehrverhältnisse. Hinsichtlich der Eignung von Lehrstelle und Lehrling angemeldeter Lehrverhältnisse ist die Fachkommission zur Prüfung und Antragstellung an die kantonalen Aufsichtsbehörden berechtigt.
b) Vorschläge für Lehrschriften zu Handen der Lehrmeister, für eine Berufswahlschrift und für Lehrverträge.
c) Bestimmung von Mindestanforderungen an Lehrstellen; Festsetzung der zulässigen Maximalzahl von Lehrlingen in den einzelnen Betrieben.
d) Einheitliche Ordnung der Fachschullehre für die Berufskategorien, für welche sie zugelassen ist; Förderung des beruflichen Fortbildungsunterrichts.
e) Regelung der Ergänzungslehre für Übergänger aus verwandten Berufskategorien.
f) Aufstellung einer Lehrordnung für das weibliche Bedienungspersonal.
g) Vorschläge für Lehrprogramme und Prüfungsnormen.
h) Vorschläge für einheitliche Prüfungsausweise und einen einheitlichen Lehrbrief (Diplom).
i) Veranstaltung von Instruktionskursen für Prüfungsexperten und Mitglieder der Unterkommissionen.
k) Beobachtung der Tätigkeit der öffentlichen und privaten Lehrstellen- und Arbeitsvermittlung, namentlich auch vom Standpunkt der Lehrentlassenen aus.
l) Gewinnung von Stipendien zur Ermöglichung und Erleichterung von Berufslehren.
m) Vorschläge für den Erlass von Gesetzen und Verordnungen, insbesondere Herbeiführung der Anerkennung von Lehrordnungen durch die zuständigen Behörden.
n) Ausführung der Beschlüsse, welche auf Grund von Zustimmungserklärungen seitens der beteiligten Verbände von der Fachkommission gefasst worden sind.

II. Organisationsstatut.

Art. 1.

Die im vorstehenden Regulativ für das Lehrlingswesen im Gastgewerbe vorgesehene Schweiz. Fachkommission setzt sich zusammen aus je 6 Vertretern der Arbeitgeber- und der Arbeitnehmerverbände und aus einem vom Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge zu bezeichnenden neutralen Vorsitzenden.

Die Verteilung der Vertretung geschieht wie folgt:

Arbeitgebergruppe: Schweizer Hotelier-Verein und Schweiz. Wirteverein je 3 Vertreter.

Arbeitnehmergruppe: Union Helvetia 3 Vertreter, Internat. Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz und Verband weiblicher Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellter je 1 Vertreter.

Jede Gruppe bezeichnet ihre Suppleanten.

Die Kommissionsmitglieder und Suppleanten werden auf eine dreijährige Amtsdauer gewählt.

Art. 2.

Fachkommissionssitzungen finden ordentlicherweise alljährlich mindestens zweimal, je im Frühjahr und Herbst, an einem zentral gelegenen Orte statt. Die Einladungen zu den Kommissionssitzungen und die Traktandenliste müssen mindestens 14 Tage vor der Sitzung zugestellt werden. Selbständige Anträge zu einer Sitzung sind spätestens 8 Tage vor derselben den Mitgliedern zur Kenntnis zu bringen, ansonst sie an der Sitzung der Eintretensfrage unterliegen.

Die Fachkommission hat das Recht, weitere Experten zu ihren Beratungen beizuziehen. In erster Linie kommen in Betracht solche der Schweiz. Kommission für das Lehrlingswesen, der Berufsberatung und der kantonalen Lehrlingsämter.

Der Präsident stimmt nicht mit, hat aber bei Stimmengleicheit den Stichentscheid.

Art. 3.

Die Beschlüsse der Fachkommission werden unter Mitteilung allfälliger Minderheitsanträge den beteiligten Verbänden zur Genehmigung unterbreitet. Die Ausführung der endgültig zustandegekommenen Beschlüsse kann den angeschlossenen Verbänden, einzelnen Mitgliedern der Fachkommission oder einem Verbandssekretariat übertragen werden. Diese Arbeitsverteilung ist jeweilen Sache der Fachkommission, die zugleich die notwendigen Anweisungen gibt.

Art. 4.

Die Delegationskosten zu den Sitzungen werden von den abordnenden Verbänden bestritten.

Die Administrativkosten übernimmt der Schweiz. Verband für Berufsberatung und Lehrlingsfürsorge. Ausserordentliche Aufwendungen werden auf die angeschlossenen Organisationen nach Massgabe ihrer Vertreterzahl umgelegt.

Der Aktuar der Kommission legt alljährlich in der Frühjahrssitzung Rechnung ab.

Die beteiligten Verbände leisten eine erstmalige Einzahlung von Fr. 50.— als Betriebsfonds.

Art. 5.

Treten durch Rücktritte beteiligter Verbände Verschiebungen im Vertretungsverhältnis ein, so ist dieses neu zu ordnen nach dem Grundsatze, dass beide Gruppen gleich stark vertreten seien.

Art. 6.

Ein allfälliger Rücktritt eines Verbandes aus der Fachkommission bedingt 6monatige Kündigung auf Ende des Kalenderjahres.

III. Besondere Bestimmungen.

Inhalt:

Bildung von regionalen Fach- und Prüfungskommissionen.
Deren Aufgabenkreis.
Festsetzung der Regionen.
Einsetzung der Regionalsekretariate.
Deren Funktionen
Oberexperten.
Vergütung für die Experten und Oberexperten.
Experteninstruktion.

All dies nach den Feststellungen der techn. Subkommission in ihrer Sitzung vom 11. September 1928.

IV. Prüfungsprogramm und Wegleitung an die Experten für die Abnahme von Koch- und Kellnerlehrlingsprüfungen.

1. Vorbemerkung.

Die Aufstellung einer einheitlichen Lehrordnung und eines Lehrvertrages, sowie eines Lehrprogrammes bezweckt in den verschiedenen Kantonen oder Prüfungskreisen eine auf möglichst übereinstimmenden Anschauungen beruhende Durchführung der Lehrabschlussprüfungen und das Halten von Lehrlingen nach denselben Bedingungen. Die Fachprüfungen sind dazu bestimmt, die praktischen und theoretischen Kenntnisse der Lehrlinge, derer sie zur Ausübung des Koch- oder Kellnerberufes bedürfen, festzustellen.

2. Organisation.

a) Prüfungsorgane. Die Leitung der Lehrabschlussprüfungen besorgen nach Massgabe der Vorschriften unter eventueller Aufsicht der zuständigen kantonalen Behörden besondere Prüfungskommissionen, welche für bestimmte Kreise bezeichnet werden. Als Experten sind nur fachtüchtige und erfahrene Meister und Arbeitnehmer in Vorschlag zu bringen. Angehörige, Vormünder, der Lehrherr oder Lehrchef, sowie der Fachlehrer des Prüflings sind zur Mitwirkung als Experten nicht zulässig. Die Amtsstellen sind ersucht, die Vorschläge der Schweiz. Fachkommission in erster Linie zu berücksichtigen.

Überdies können durch die Schweiz. Fachkommission Oberexperten ernannt werden, die die notwendigen Anleitungen für die Abnahme der Lehrabschlussprüfungen erteilen. Die Vorschläge unterliegen der Bestätigung der zuständigen Amtsstellen.

Der Obmann der lokalen oder regionalen Prüfungskommission wird von den Experten aus ihrer Mitte gewählt. Die Prüfungskommission ist paritätisch und besteht aus je zwei Vertretern der Arbeitgeber- und Arbeitnehmerschaft, soweit die Gesetzgebung keine abweichende Bestimmung enthält.

Der Lehrabschlussprüfung sollen 2—3 Experten beiwohnen. Die Entschädigung an

die Experten richtet sich nach den Vorschriften der entsprechenden Amtsstelle oder dem Reglement der Schweiz. Fachkommission.

b) Zulassung zur Lehrabschlussprüfung. Der Lehrmeister hat, anders lautende gesetzliche Bestimmungen vorbehalten, die Lehrlinge rechtzeitig beim zuständigen Anmeldeort anzumelden.

Der Obmann der Prüfungskommission setzt die Termine fest und erlässt die Einladungen.

Der Lehrling ist für die obligatorische Lehrabschlussprüfung spätestens einen Monat vor Schluss der vertragsmässig beendeten Lehrzeit anzumelden.

Die Auslagen für Beschaffung der notwendigen Materialien für die Prüfung sind Sache des Lehrherrn. Für den Lehrling ist die Prüfung unentgeltlich.

3. Prüfungsverfahren.

Vor Abnahme der Prüfung sollen sich die Experten über die Art der Lehre erkundigen und auf die Ausdehnung, Rang etc. des Betriebes, in welchem der Lehrling seine Lehrzeit absolviert hat, angemessene Rücksicht nehmen.

Nach erfolgter Prüfung und vor Festsetzung der Schlussnoten haben sich die Experten über Führung, Fleiss und Leistungen sowohl beim Lehrherrn als auch beim zuständigen Fachlehrer zu erkundigen.

Die Prüfung dauert einen Tag und soll wenn immer möglich im Lehrhause stattfinden. Ausnahmen können von der Prüfungskommission entschieden werden.

Die Prüfung zerfällt in einen praktischen und einen theoretischen Teil.

Die dem Prüfling zu stellenden Aufgaben in Theorie und Praxis ergeben sich aus dem Lehrprogramm. Als Prüfungsunterlagen dienen ferner die Hefte der Fachschule, Menu- und Rezeptbücher.

4. Feststellung der Noten.

Für jede einzelne Abteilung in Theorie und Praxis werden laut dem reglementarischen Prüfungsprotokoll Punkte von 1—4 nach folgender Wertung erzielt:

1 Punkt, sehr gut, nur für qualitativ vorzügliche Leistungen, bezw. rasche und geschickte Lösung der Fragen.

2 Punkte, gut, entsprechen einer saubern, mit geringen Mängeln behafteten regelrechten Arbeit, oder zutreffenden, beinahe fehlerfreien Antworten.

3 Punkte, genügend, können erteilt werden, wenn das Prüfungsergebnis in Theorie und Praxis noch annehmbar ist und der Lehrling in der Handfertigkeit den Anforderungen, die an einen jugendlichen Arbeiter gestellt werden dürfen, entspricht.

4 Punkte, ungenügend, für in jeder Beziehung fehlerhafte, unbrauchbare Leistungen.

Das Prüfungsergebnis kann für jede einzelne Abteilung nur in ganzen Punkten ausgedrückt werden. Um eine möglichst genaue Notenerteilung zu erzielen, haben sich die Experten an das von der Fachkommission anerkannte reglementarische Prüfungsprotokoll zu halten und in dessen einzelnen Abteilungen jeweilen das Punktergebnis einzutragen. Die Durchschnittsnote ergibt sich aus der Summe der einzelnen Punkte, die in Theorie und Praxis durch 9 zu dividieren ist.

Beispiel:

Theorie, Punkte: 1 2 2 3 2 1 2 3 1 = 17:9 = 1,8

Praxis, Punkte: 2 1 2 2 3 1 1 2 1 = 15:9 = 1,6

Muss aus irgend einem triftigen Grunde das Punktieren einer Abteilung, z. B. bei Ausfall der Fachschulnote, unterlassen werden, so wird die Summe der einzelnen Punkte durch die Zahl der punktierten Abteilungen dividiert.

Wenn der Durchschnittsnotenwert von Theorie oder Praxis die Ziffer 3 übersteigt, so darf der Lehrbrief nicht erteilt werden. Der betreffende Lehrling ist innerhalb 6 Monaten zu einer Nachprüfung zu verhalten.

Das endgültige Ergebnis der Lehrabschlussprüfung ist sowohl im kant. Lehrbrief als im Berufsausweis der Schweiz. Fachkommission einzutragen. Beide Ausweise dürfen erst nach vollendeter Lehrzeit ausgehändigt werden. Mehr als zwei Mal darf die Prüfung nicht vorgenommen werden.

Reglementarisches Prüfungsprotokoll.

Das Protokoll (in Tabellenform nach Art der amerikanischen Buchhaltung gedruckt) hat zu enthalten:

Datum der Prüfung
Name des Lehrlings
Jahrgang
Heimat und Wohnort der Eltern
Ort und Name des Lehrbetriebes
Beginn und Ende der Lehrzeit:

a) Prüfungsfächer für Kochlehrlinge:

THEORIE	Punktzahl
1. Warenkunde. Kücheneinrichtung und ihre Reinhaltung	
2. Fachausdrücke. Die Hitzegrade. Die verschiedenen Partien. Das tägliche Arbeitssystem	
Zubereitung der Speisen. 3. Küchenfonds und Grundmassen 4. Rezepte der verschiedenen Abteilungen	
5. Die Krankenküche. Menuaufstellungen. Das Tranchieren und Anrichten	
6. Ökonomie. Menusberechnungen	
7. Führung des Rezeptbuches	
8. Fachschulnote	
9. Aufführung während der Lehrzeit	
Total Punkte	

PRAXIS	Punktzahl
1. Boucherie, Potage, Hors d'oeuvres	
2. Potage	
3. Hors d'oeuvres	
4. Entrée (Viande)	
5. Légumes. Salade	
6. Entremets	
7. Aufmachung. Ökonomie	
8. Handfertigkeit	
9. Mise en place	
Total Punkte	

Durchschnittsnoten bezw. Diplomnoten	
Theorie	Praxis
Unterschrift der Experten	
.....	

b) Prüfungsfächer für Kellnerlehrlinge:

THEORIE	Punktzahl
1. *Werdegang und Arbeitstag des Kellners.* (Einteilung und Zweck der Arbeitsräume. — Tägliche und wöchentliche Reinigungsarbeiten. — Behandlung der Servicegegenstände. — Körperpflege, Dienst- und Hausordnung. — Empfang und Plazierung von Gästen, Höflichkeits- und Anredeformen, Benehmen gegenüber Gästen und Personal. — Die Bestellung [Bon], deren Eintragung. — Die Passantenrechnung.)	....
2. *Servicekunde.* (Frühstück-, Table d'hôte- und à la carte-Service, Bankette, Anlässe, Zimmerservice, Service der Extras. Französischer, englischer, russischer Service.)	....
3. *Menu- und Speisekunde.* (Das Rohmaterial und seine Verwendung. — Menuaufstellung: deutsch-französisches Tagesmenu. Menu maigre. Festessen. Diätspeisen und ihr Zweck. — Die Speisekarte, einzelne Gerichte und deren Herstellung.)	....
4. *Getränke- und Kellerkunde.* (Kenntnis der Weinkarte, Herkunft, Behandlung und Lagerung der Weine. — Die hauptsächlichsten Mineralwässer [Tafel- und Medizinalwässer]. — Der Weinservice: Art des Servierens [offen und in Flaschen]. Weintemperaturen. Gläser und Flaschen. — Das Bier: Lagerung, Kühlung, Ausschank. Die Pression, ihre Handhabung und Reinigung. Temperatur des Bieres. — Die Liqueure, Apéritifs, Dessertweine: Herkunft, Lagerung, Service.)	....
5. *Fachschulnote.*	....
6. *Aufführung während der Lehrzeit.*	....

PRAXIS	Punktzahl
1. *Menuzusammenstellung; Table d'hôte und à la carte.*	....
2. *Mise en place.*	....
3. *Tafel- und Tischdecken.* (Frühstück, Table d'hôte und Restaurant [à la carte], Festessen, Bankett. — Plateaux: Frühstück, Menu, à la carte.)	....
4. *Ordnungssinn.*	....
5. *Aufmachung.*	....
6. *Geschicklichkeit im Service.*	....

5. Besondere Bestimmungen.

Bei den Prüfungen sind die Lehrlinge von den Experten sachlich und ruhig zu behandeln. Die Aufgaben sind bestimmt und klar aufzugeben. Ängstliche Lehrlinge sollen ermuntert werden. Der Prüfling ist auf unzutreffende Antworten aufmerksam zu machen.

Die Fachexperten sind verpflichtet, Beobachtungen, welche auf eine mangelhafte oder ungenügende Ausbildung seitens des Lehrmeisters schliessen lassen, dem Obmann zu melden. Diese Mitteilungen sind an die zuständige Aufsichtsstelle weiterzuleiten.

Es wird sich empfehlen, dass die Prüfungsausschüsse in der ersten Zeit nach Inkrafttreten der Prüfungsordnung nicht zu hohe Anforderungen stellen. Es wird ihre Aufgabe sein, durch allmähliche Steigerung der Anforderungen die Lehrlinge und Lehrmeister zur vollen Ausnützung der Lehrzeit zu erziehen. Die Schweiz. Fachkommission erlässt hierüber die nötigen Weisungen.

Zur Prüfung werden im Kochberuf auch solche Töchter zugelassen, welche in Ermangelung genügender Lehrstellen folgenden Lehrgang durchlaufen haben: 6 Monate Spezialkurs an einer anerkannten Berufsschule und ein Jahr Ausbildungsstelle. Vorherige hauswirtschaftliche Tätigkeit ist wünschenswert.

Jugendliche Arbeiter, welche ihre Ausbildung in der Schweiz durchlaufen, aber an keiner Prüfung teilgenommen haben, bedürfen für die Zulassung zur Prüfung einer besonderen Genehmigung der Schweiz. Fachkommission.

V. Wortlaut der Lehrverträge.

Schweizerische Fachkommission für das Gastgewerbe

(Schweizer Hotelier-Verein, Schweiz. Wirteverein, Union Helvetia, Schweiz. Kochverband, Schweiz. Servierpersonal-Verband, Internationaler Verband der Hotel- und Restaurantangestellten, Verband der Handels-, Transport- und Lebensmittelarbeiter der Schweiz, Verband der weiblichen Haus-, Hotel- und Wirtschaftsangestellten.)

A. LEHRVERTRAG
für Köche und Köchinnen

I. Vertragsparteien und Berufsbezeichnung.

Art. 1. Die nachstehenden Vertragsparteien schliessen miteinander den vorliegenden Lehrvertrag ab:

Lehrbetrieb.

Lehrherr: .....
Hotel — Restaurant: .....
Ort und Strasse: .....

Lehrling.

Name .....
Geburtsdatum: .....
Heimat: .....
Vater / Mutter / Vormund: .....
Beruf des Vaters: .....
Wohnort und Strasse: .....

Lehrberuf und Berufsspezialitäten.

.....

II. Lehrzeit und Probezeit.

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit .... Jahre*), nämlich vom ..... bis .....

Art. 3. Die Probezeit dauert 6 Wochen. Innerhalb der Probezeit ist es jedem Vertragschliessenden freigestellt, unter schriftlicher Anzeige an den andern Vertragschliessenden mit wenigstens drei Tagen Kündigungsfrist zu künden.

Art. 4. Der Lehrherr verpflichtet sich, für genügende und gesunde Kost, sowie für einen den gesundheitlichen und sittlichen Anforderungen entsprechenden Schlafraum mit Einzelbett zu sorgen. Dagegen ist die Anschaffung und der Unterhalt der Kleider und Wäsche Sache des Lehrlings, d. h. dessen Eltern oder Vormundes. Die Kochwäsche wird nicht / unentgeltlich besorgt.

Art. 5. Als Entschädigung für Kost und Wohnung gilt die Arbeitsleistung des Lehrlings und eine von seinem gesetzlichen Vertreter zu leistende Vergütung von Fr. ....*), zahlbar wie folgt:

Fr. ..... nach Beendigung der Probezeit,
Fr. ..... am Ende des ersten Lehrjahres.

Wird das Lehrverhältnis vor Ablauf der Probezeit aufgelöst, so ist der Lehrherr berechtigt, eine Entschädigung von Fr. 2.50 pro Tag für Kost und Unterkunft zu verlangen.

III. Pflichten des Lehrherrn.

Art. 6. Der Lehrherr verpflichtet sich:

a) den Lehrling nach bestem Vermögen in einer planmässigen Stufenfolge in den Kenntnissen und Fertigkeiten des in Art. 1 bezeichneten Berufes oder Berufszweiges fachmännisch auszubilden und, sofern der Lehrherr die Ausbildung nicht persönlich leitet, für einen geeigneten Vertreter zu sorgen. Massgebend ist das Lehrprogramm der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe. (Siehe Anhang.)

b) dem Lehrling keine nicht zum Berufe gehörenden Dienstleistungen zu überbinden;

c) für eine humane Behandlung des Lehrlings zu sorgen, erzieherisch auf ihn einzuwirken und über seine sittliche Aufführung zu wachen;

d) bei pflichtwidrigem Verhalten des Lehrlings den Vater, resp. Vormund zu benachrichtigen, damit auch dieser seinen Einfluss geltend machen und die geeigneten Mittel zur Besserung anwenden kann;

e) den Lehrling zum Besuche des fachlichen Fortbildungsunterrichtes anzuhalten. Wenn am Lehrort kein solcher Unterricht durchgefürt wird, hat der Lehrherr dem Lehrling den Besuch allfälliger von der Fachkommission oder von den Behörden durchgeführter Sammelkurse innert der Lehrzeit zu ermöglichen;

f) dem Lehrling zur Teilnahme an der Lehrabschlussprüfung die erforderliche freie Zeit zu gewähren und die dazu erforderlichen Materialien unentgeltlich zu verabfolgen, sowie den Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit an der zuständigen Stelle für die Prüfungsabnahme anzumelden;

g) dem Lehrling nach vollendeter Lehrzeit ein Zeugnis auszustellen, das sich auf Verlangen des Lehrlings auch über dessen Leistungen und Verhalten ausspricht.

IV. Pflichten des Lehrlings und seines gesetzlichen Vertreters.

Art. 7.

a) Der Lehrling ist seinen Vorgesetzten zu Gehorsam, Aufmerksamkeit und Treue, und zu gutem Benehmen verpflichtet. Er hat sich in allen Teilen der Arbeits- und Hausordnung des Lehrherrn zu unterziehen. Durch die Vertragsunterzeichnung wird anerkannt, dass der Lehrling und sein gesetzlicher Vertreter von einer allfällig bestehenden Arbeits- und Hausordnung Kenntnis genommen haben.

b) Der Lehrling ist während der ganzen Lehrzeit zum fleissigen Besuche der gewerblichen Fortbildungsschule oder, wo keine solche besteht, der ev. an ihrer Stelle eingerichteten Fachkurse verpflichtet. Die Schulpflicht beginnt sofort mit dem Eintritt in die Lehre.

c) Für absichtlich oder fahrlässig verursachten Schaden ist der Lehrling, ev. seine Eltern oder sein Vormund nach Massgabe von Art. 323 O. R. schadenersatzpflichtig.

d) Ergibt sich im Betrieb des Lehrherrn für den Lehrling mangelhafte Ausbildungsmöglichkeit, oder ergeben sich be-

---

*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 2 Jahre. Der zufriedenstellende Besuch einer von der Schweiz. Fachkommission anerkannten Fachschule (Kochschule) wird gemäss dem Lehrlingsregulativ für das Gastgewerbe mit der durchlaufenen Kurszeit auf die praktische Lehrzeit eingerechnet und zwar im Maximum für 1 Jahr. Eine allfällige Kürzung ist in Abschnitt XIII, „Besondere Bemerkungen", zu begründen.

*) Das Lehrgeld für Kochlehrlinge beträgt in der Regel Fr. 400.—.

züglich Kost und Unterkunft begründete Aussetzungen, so hat der Vater oder der Inhaber der elterlichen Gewalt den Lehrherrn auf diese Übelstände aufmerksam zu machen und deren Behebung zu verlangen.

V. Arbeitszeit und Ferien.

Art. 8. Der Lehrling darf nicht über das gesetzliche oder übliche Mass der täglichen Arbeitszeit hinaus beschäftigt werden.

Wo keine weiter gehenden gesetzlichen Bestimmungen bestehen, hat der Lehrling in der Woche einen halben Tag frei, welche Freizeit mit dem Pflichtschulbesuch nicht verrechnet werden darf.

Art. 9. Der Lehrherr gewährt dem Lehrling während der Lehrzeit jährlich 10 Tage Ferien. Der Zeitpunkt der Ferien wird vom Lehrherrn bestimmt.

VI. Schulbesuch.

Art. 10. Für den beruflichen und allgemeinen Schulunterricht kommt die Gewerbeschule in ..... und die Berufsklasse für ..... in ..... in Betracht. Der Lehrherr gibt dem Lehrling für den Besuch der Schule die gesetzlich vorgeschriebene Zeit frei. Für die Kosten des Fortbildungsunterrichtes hat der Lehrherr / der Lehrling aufzukommen.

VII. Krankheit und Unfall.

Art. 11.

a) Im Krankheitsfalle des Lehrlings gewährt ihm der Lehrherr gemäss Art. 344 O. R. für eine verhältnismässig kurze Zeit
(2 Wochen im Dienstverhältnis bis zu 6 Monaten Dauer)
(3 Wochen im Dienstverhältnis von 6—12 Monaten Dauer)
(1 Monat im Dienstverhältnis von über 1 Jahr Dauer)
Unterhalt mit Inbegriff der Pflege und ärztlichen Behandlung. Der Lehrling wird bei der Krankenkasse ..... für Pflege und ärztliche Behandlung versichert. Die Prämie zahlt der Lehrherr. / Lehrling.

b) Der Lehrherr versichert den Lehrling bei einer Versicherungsgesellschaft gegen die Folgen von Unfall.

c) Der Lehrherr hat im Falle von Krankheit oder Unfall des Lehrlings Anzeige an dessen Eltern oder Vormund zu machen.

VIII. Bestimmungen über das Werkzeug.

Art. 12. Die Anschaffung des Werkzeugs, d. h. .....
.....
ist nach Ablauf der Probezeit Sache des Lehrlings.

IX. Versäumnisse während der Lehrzeit.

Art. 13. Versäumte Lehrzeit infolge Krankheit, Unfall oder aus anderen nicht vom Lehrherrn verursachten Gründen ist nach Ablauf der festgesetzten Lehrzeit nachzuholen. Das entsprechende Begehren ist dem Lehrling spätestens einen Monat vor Ablauf der Lehrzeit schriftlich bekannt zu geben.

X. Lehrabschlussprüfung.

Art. 14. Am Ende der Lehrzeit hat der Lehrling sich der Lehrabschlussprüfung gemäss den einschlägigen Gesetzesbestimmungen, resp. dem von der Schweiz. Fachkommission vorgeschriebenen Prüfungsreglement, zu unterziehen. Die Prüfung ist für den Lehrling kostenlos.

XI. Streitigkeiten, Auflösung des Vertrages und deren Folgen.

Art. 15. Entstehen aus dem Lehrverhältnis Streitigkeiten irgend welcher Art, so ist von der klagenden Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle Anzeige zu machen, welche ihrerseits die Angelegenheit an die zuständige regionale Fachkommission als Schlichtungsstelle weist.

Art. 16. Ergeben sich während der Lehrzeit berechtigte Zweifel über die Eignung des Lehrlings für den Beruf, über die Fähigkeit des Lehrherrn, Lehrlinge auszubilden, oder über die Eignung des Lehrgeschäftes für die Ausbildung von Lehrlingen, so kann jede Vertragspartei bei der zuständigen kantonalen Amtsstelle um eine Zwischenprüfung nachsuchen.

Art. 17. Aus wichtigen Gründen können die Vertragskontrahenten jederzeit den Vertrag auflösen (O. R. Art. 352);

a) bei Nichterfüllung des Vertrages, nachdem die fehlbare Partei erfolglos zu deren Erfüllung schriftlich aufgefordert worden ist;

b) wenn durch körperliche und geistige Unfähigkeit des Lehrlings die Fortsetzung der Lehre unmöglich ist, bei Unredlichkeit, unsittlichem Betragen oder grober Widersetzlichkeit des Lehrlings;

c) wenn der Lehrherr aus geschäftlichen oder anderen Gründen nicht mehr in der Lage ist, für eine ununterbrochene und richtige berufliche Ausbildung und Erziehung des Lehrlings zu sorgen.

Art. 18. Vertragswidriges Verhalten verpflichtet den fehlenden Teil zu besonderem Schadenersatz (O. R. Art. 353).

Art. 19. Bei vorzeitiger Auflösung des Vertrages ist das festgesetzte Lehrgeld in der Regel bis zum Tage der Auflösung in der Weise zu berechnen, dass $^3/_6$ desselben für den ersten Drittel, $^2/_6$ für den zweiten Drittel und $^1/_6$ für den letzten Drittel der Lehrzeit zu zahlen ist.

Art. 20. Bei Aufgabe oder Verkauf des Geschäftes verpflichtet sich der Lehrherr, diesen Lehrvertrag seinem Nachfolger zu überbinden, ev. dem Lehrling für den Rest der Lehrzeit eine andere gleichwertige Lehrstelle zu besorgen. Ist dies aus irgend welchem Grunde nicht möglich, so ist das Betreffnis des Lehrgeldes zurückzubezahlen nach Massgabe der in Art. 19 genannten Ansätze, vorbehältlich ev. weiterer Schadenersatzansprüche.

Art. 21. Können sich die Parteien über die durch Auflösung des Vertrages sich ergebenden finanziellen Folgen nicht einigen, so entscheidet darüber .....
Der Lehrort gilt als Gerichtsstand.

XII. Ausfertigung.

Art. 22. Vorliegender Vertrag ist in vier gleichlautenden Exemplaren ausgefertigt, allseitig unterzeichnet, den vertragsschliessenden Parteien, der zuständigen kantonalen Amtsstelle und der Fachkommission*) in je einem Exemplar zugestellt worden. Letzteren ist von einer allfälligen Änderung oder Auflösung des Lehrverhältnisses Kenntnis zu geben.

*) Adresse der Geschäftsstelle der Schweiz. Fachkommission für das Gastgewerbe .....
.....

XIII. Besondere Bemerkungen.

.....
.....
.....
.....

Die Vertragsparteien bezeugen durch ihre Unterschrift gleichzeitig, vom Inhalt des diesen Verträgen angefügten Lehrlingsregulativs Kenntnis genommen zu haben.

So vereinbart:

....., den ..... 19..

Der Vater, die Mutter oder der Vormund:

.....

Der Lehrmeister:

.....

Die Vormundschaftsbehörde (im Falle bestehender Vormundschaft über den Lehrling):

.....

Der Lehrling:

.....

B. Lehrvertrag für Kellner:

Dieselbe Fassung wie für Köche, abgesehen von Art. 2, welcher für Kellner wie folgt lautet:

Art. 2. Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit .... Jahre*), nämlich vom ..... bis .....

Fussnote zu *Art. 5:*

Das Lehrgeld soll, soweit ein solches vereinbart wird, in der Regel Fr. 100.— nicht übersteigen.

*) Die Lehrzeit dauert einschliesslich der Probezeit mindestens 1½ Jahre. Für Lehrlinge, die sich über mindestens 2—3monatigen befriedigenden Fachschulbesuch (Service-Unterricht) an einer anerkannten Fachschule ausweisen, beträgt die ergänzende praktische Lehrzeit 1 Jahr.

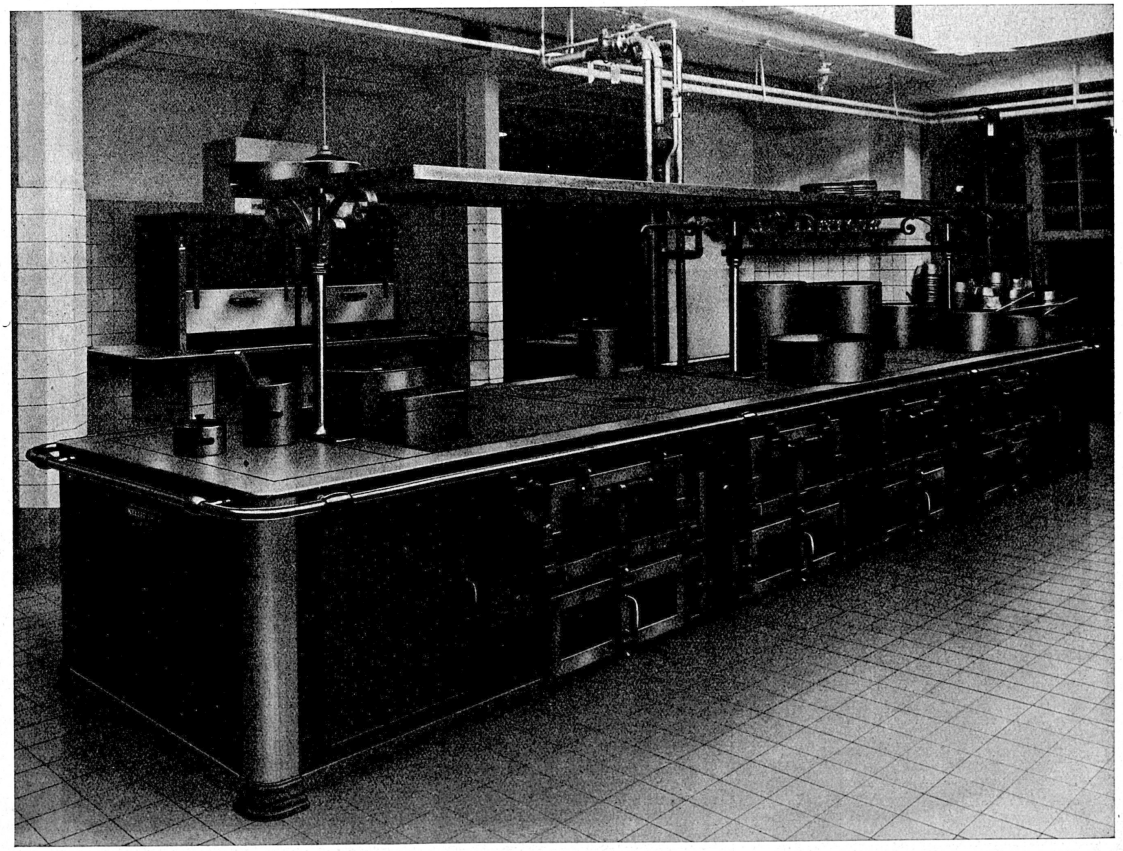
Keller-Trüb Sohn, Kochherd-Fabrik, Zürich

Spezialfabrik für

Kochherdanlagen
für Hotels
und Restaurants.

**Grill-
u. Spiessanlagen**
für Koks- und
Holzkohlenfeuerung.

Wärmetische
mit Warmwasser
vom Kochherd
oder durch die
abgehenden
Rauchgase erwärmt.



Kochherdanlage Suvretta-Haus St. Moritz