

WEGLEITUNG ZUR PRÜFUNGSORDNUNG

über die

Höhere Fachprüfung für Gastro-Unternehmerin / Gastro-Unternehmer

Version 18. November 2011

In der folgenden Wegleitung wurde zugunsten der besseren Lesbarkeit nur die männliche Sprachform verwendet. Selbstverständlich sind damit jeweils sowohl Damen als auch Herren gemeint.

Zweck der Wegleitung

Die vorliegende Wegleitung zur Prüfungsordnung dipl. Gastro-Unternehmer beschreibt die Vorbereitung und den gesamten Prüfungsstoff ausführlich.

Das Verfahren zur Erlangung des eidg. Diploms steht unter Aufsicht des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie (BBT). Die vorliegende Wegleitung wird von der Prüfungskommission erlassen und periodisch überarbeitet.

Berufsbild

Die dipl. Gastro-Unternehmer führen eine gastgewerbliche Unternehmung nach unternehmerischen Grundsätzen. Sie sind befähigt, jede Art von gastgewerblichen Unternehmen in den Bereichen der Individual-, Gemeinschafts-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie der Beherbergung zu führen. Sie sind selbständige Unternehmer und führen den Betrieb in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz ihres eigenen Kapitals.

Die dipl. Gastro-Unternehmer sind fähig

- für sich und ihr Unternehmen eine Vision zu formulieren oder weiter zu entwickeln
- die entsprechende Unternehmensstrategie zu entwerfen oder eine bestehende erfolgreich umzusetzen
- und diese für alle relevanten Disziplinen der Unternehmensführung auszugestalten.

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

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

Organisation und Zuständigkeiten

Trägerschaft

GastroSuisse ist als Träger für die Vorbereitung und Durchführung dieser Prüfung zuständig, in der ganzen Schweiz.

Prüfungskommission

Die Prüfungskommission ist verantwortlich für alle Aufgaben im Zusammenhang mit der Diplomerteilung. Sie erlässt die Wegleitung und stellt die periodische Aktualisierung sicher. Sie befindet über die Prüfungszulassung und erwahrt die Noten. Weitere Aufgaben sind in der Prüfungsordnung nachzulesen. Die Prüfungskommission setzt sich aus 7 – 9 Vertretern der Kantonalsektionen, der Berufsbildungs-Kommission GastroSuisse und Vertretern der Abteilung Berufsbildung von GastroSuisse zusammen.

Prüfungsleitung

Die Geschäftsführung der Prüfungskommission ist dem Leiter Unternehmerausbildung übertragen. Er ist Prüfungsleiter und ist für die Ausführung der Beschlüsse der Prüfungskommission verantwortlich.

Prüfungsexperten

Die Prüfungsexperten sind unabhängige Experten der Arbeitswelt und in Funktionen tätig, die dem Berufsbild entsprechen. Sie sind in der Regel selber Absolventen dieser Prüfung. Sie verfügen über die notwendigen Kompetenzen zu Prüfungsmethodik und –didaktik und bilden sich regelmässig weiter.

Informationen zum Erlangen des Diploms

Über die Prüfungsvorbereitung macht die Prüfungsordnung keinerlei Vorschriften. Eine systematische und gründliche Bearbeitung des Prüfungsstoffes ist jedoch Voraussetzung für den erfolgreichen Prüfungsabschluss. GastroSuisse empfiehlt zur optimalen Vorbereitung den Besuch des Gastro-Betriebsleiterseminars (G2) sowie des Gastro-Unternehmerseminars (G3).

Anmeldung

Prüfungsordnung und Anmeldeformular können bei GastroSuisse bezogen werden respektive sind im Internet unter www.gastrosuisse.ch aufgeschaltet. Die Prüfung in deutscher Sprache findet in der Regel 1x jährlich statt, bei genügend Anmeldungen auch in französischer und/oder italienischer Sprache und wird im GastroJournal ausgeschrieben.

Terminübersicht

Im Zusammenhang mit der Höheren Fachprüfung gelten folgende Termine:

5 Monate vor der Prüfung	Ausschreibung
3.5 Monate vor der Prüfung	Anmeldeschluss
3 Monate vor der Prüfung	Zulassungsentscheid
2 Monate vor der Fallstudie / Assessment	Aufgebot für die Fallstudie /Assessment Möglichkeit für Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der Fallstudie / Assessment
6 Wochen vor der Fallstudie / Assessment	Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der Fallstudie / Assessment
2 Monate vor der mündlichen Prüfung	Einreichung der Diplomarbeit
2 Monate vor der mündlichen Prüfung	Aufgebot für die mündliche Prüfung Möglichkeit für Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der mündlichen Prüfung
6 Wochen vor der mündlichen Prüfung	Ausstandsbegehren gegen Prüfungsexperten der mündlichen Prüfung

Kosten

Die Prüfungsgebühr wird durch die Prüfungskommission festgesetzt und wird vor der Prüfung bezahlt. Für Repetenten wird die Prüfungsgebühr anteilmässig berechnet. Die Rücktrittsbedingungen sind in der Prüfungsordnung geregelt.

Zulassungsbedingungen

Prüfung

Zur Prüfung wird zugelassen, wer:

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

Unter Berufserfahrung im Gastgewerbe werden Praxiserfahrungen in der Individual-, Gemeinschafts-, Marken-, Handels- und Systemgastronomie sowie in der Beherbergung gezählt. Eine leitende Position hat, wer einen Teilbereich führt, resp. regelmässig Führungsaufgaben wahrnimmt.

ENTWURF

Prüfung, Prüfungsteile, Dauer, Gewichtung

Prüfungsteile

Die Prüfung umfasst folgende Prüfungsteile und dauert:

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

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

² Der schriftliche Vertiefungsauftrag wird nicht mit einer Positionsnote bewertet.

Jeder Prüfungsteil kann in Positionen unterteilt werden. Diese Unterteilung der einzelnen Prüfungsteile legt die Prüfungskommission fest.

Hilfsmittel

Alle Hilfsmittel (Skripts, Bücher, persönliche Notizen, lautlose Taschenrechner, usw.) können während der Prüfung verwendet werden.

Prüfungsteil 1: Fallstudie Gruppenarbeit im Assessment-Verfahren

Beschreibung Die Kandidaten werden in Gruppen zu 4-6 Personen eingeteilt und arbeiten während der ganzen Fallstudie in dieser Gruppe zusammen. Im ersten Teil bearbeiten die Gruppen ein Fallbeispiel, mit Hilfe des Gastro-Management-Modells. Im zweiten Teil werden mit Hilfe eines Unternehmensplanspiels mehrere Geschäftsjahre gespielt. Das Ziel ist sämtliche relevanten Instrumente der strategischen Unternehmensführung anzuwenden, individuell auszugestalten und zu vernetzen. Am Schluss der Fallstudie präsentieren die Gruppen ihr Konzept, die Ergebnisse der einzelnen Geschäftsjahre sowie ihre Erkenntnisse.

Bewertung Die Gruppen werden von mindestens zwei Experten, mindestens zweimal pro Tag, besucht und beobachtet. Dabei werden Fachwissen, Methodenkompetenz, das Arbeiten in der Gruppe und die Reflexionsfähigkeit, zu gleichen Teilen, beurteilt. Die Leistungen werden als Gruppenergebnis gewertet. Das Gruppenergebnis gilt als Note dieses Prüfungsteils für jedes Gruppenmitglied.

Bewertungstabelle

	Fach- kompetenz 25%	Methoden- kompetenz 25%	Sozial- kompetenz 25%	Reflexions- kompetenz 25%
Tag 1 Informations- beschaffungs- phase		Quellen-Mix Arbeits- organisation in der Gruppe	Rollenaufteilung Beziehungs- Mgt Konflikt-Mgt	
Tag 1 Analyse- phase	Betrieb Konkurrenz Umfeld Gesellschaft, Gast Technologie, Umwelt	Portfolio- Analyse SWOT-Analyse	Rollenaufteilung Beziehungs- Mgt Konflikt-Mgt	Erkenntnis- konstruktion
Tag 2 Kreativ- phase		Kreativitäts- techniken	Rollenaufteilung Beziehungs- Mgt Konflikt-Mgt	Tragende Idee, Übergeordnetes Wertgefüge
Tag 3 Konzept- phase	Marketing-Mix (PP) Balanced Scorecard		Rollenaufteilung Beziehungs- Mgt Konflikt-Mgt	
Tag 4 Realisierungs- phase 1. Geschäftsjahr	Massnahmen	Analytisches Arbeiten mit den Ergebnissen	Rollenaufteilung Beziehungs- Mgt Konflikt-Mgt	Interpretation der Ergebnisse
Tag 5 Realisierungs- phase 2. Geschäftsjahr	Massnahmen	Analytisches Arbeiten mit den Ergebnissen	Rollenaufteilung Beziehungs- Mgt Konflikt-Mgt	Interpretation der Ergebnisse
Tag 6 Schluss- präsentation	Gesamtkonzept Ergebnisse aller Geschäftsjahre	Präsentationste- chnik		Qualität der Erkenntnisse

Prüfungsteil 2: Diplomarbeit

Die Diplomarbeit beinhaltet eine schriftliche Diplomarbeit, einen Vertiefungsauftrag, die Präsentation des Vertiefungsauftrags sowie ein Fachgespräch zur Diplomarbeit. Die einzelnen Positionen gliedern sich wie folgt:

Diplomarbeit (schriftlich)

Beschreibung Die Kandidaten erarbeiten eine schriftliche Diplomarbeit. Diese muss eine Analyse eines Betriebes der Gastrobranche einschliesslich Optimierungsvorschlägen und Wirtschaftlichkeitsbetrachtungen enthalten. Die Auswahl des zu analysierenden Betriebes ist den Kandidaten überlassen. Die Arbeit umfasst mind. 20 – max. 30 DIN-A4 Seiten bei einer Schriftgrösse von 12 Punkten. Die Diplomarbeit wird vorgängig erstellt und muss gemäss Terminübersicht fristgerecht eingereicht werden.

Bewertung Die Diplomarbeit wird von mindestens zwei Experten bewertet. Dabei werden Fachwissen, Methodenkompetenz und Reflexionsfähigkeit bewertet, unter Berücksichtigung des Schwierigkeitsgrads der gewählten Aufgabe. Die Positionsnote zählt einfach.

Vertiefungsauftrag (schriftlich)

Beschreibung Die Kandidaten erhalten auf die Diplomarbeit einen Vertiefungsauftrag. Der Vertiefungsauftrag wird von mindestens zwei Experten bestimmt und bezieht sich auf einen oder mehrere Inhalte der Diplomarbeit. Die Kandidaten bearbeiten den Vertiefungsauftrag vorgängig und bereiten eine Präsentation vor.

Bewertung Siehe Präsentation

Präsentation der Diplomarbeit (mündlich)

Beschreibung Die Ergebnisse aus dem Vertiefungsauftrag werden mündlich vor mindestens zwei Experten präsentiert. Die Präsentation dauert 10 Min. An der Präsentation geben die Kandidaten den Prüfungsexperten je 1 Handout zur Präsentation ab.

Bewertung Die Präsentation wird von mindestens zwei Experten bewertet. Dabei werden die Reflexionsfähigkeit, die Ausdrucksweise, der Einsatz von Hilfsmittel, die Verständlichkeit, das Auftreten und das Engagement während der Präsentation beurteilt. Die Positionsnote zählt einfach.

Fachgespräch zur Diplomarbeit (mündlich)

Beschreibung Im Anschluss an die Präsentation wird mit dem Kandidaten ein Fachgespräch mit Vertiefungs- und Verständnisfragen zur Diplomarbeit geführt. Dabei soll er seine Diplomarbeit erläutern, Entscheide begründen, Wissen auf neue Situationen übertragen und Erkenntnisse reflektieren können. Das Fachgespräch dauert 30 Min.

Bewertung Beurteilt werden zu gleichen Teilen die Fach-, Methoden-, Sozial- und Reflexionskompetenz, durch mindestens zwei Experten. Die Positionsnote zählt doppelt.

Taxonomie der Lernziele

Taxonomiestufe	Erklärung	Beispiele
1 Wissen und Verständnis	<p>Der Kandidat muss den Prüfungsstoff verstehen und insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fakten nennen - Fachausdrücke erklären - Zusammenhänge erläutern 	<p>Nennen Sie ... Welche Methoden kennen Sie... Zählen Sie die wichtigsten... Erläutern Sie ...</p>
2 Anwendung	<p>Der Kandidat muss das Wissen auf konkrete Situationen anwenden und Probleme in einem vorgeschulten Kontext lösen.</p> <p>Er muss insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aufgaben aus einem Stoffgebiet lösen - Verlangte Methoden einsetzen 	<p>Berechnen Sie aufgrund Zeigen Sie den Unterschied zwischen ... auf</p>
3 Praxis (Analyse und Synthese)	<p>Der Kandidat muss Problemstellungen analysieren und praxisgerechte Lösungsvorschläge entwickeln und beurteilen.</p> <p>Er muss insbesondere</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situationen untersuchen und die Teile zu einem Ganzen verbinden - Alternativen vergleichen und bewerten 	<p>Analysieren Sie die vorliegende Problemstellung Stellen Sie anhand eines praktischen Beispiels die gewählten Instrumente dar Wie interpretieren Sie diese Situation und leiten Sie die Bedeutung für Ihre Arbeit ab Erklären Sie Ihre Schlussfolgerung und begründen Sie ausführlich</p>

Persönlichkeit / Unternehmertum

Kompetenz Der Gastro-Unternehmer entwickelt unternehmerisches Denken, reflektiert seine eigenen Werthaltungen und baut eine nachhaltige Unternehmenskultur auf. Er gestaltet die Kontakte zu allen Anspruchsgruppen des Betriebes, seinen das Gäste, Mitarbeitende, Partner oder Behörden und baut tragfähige Beziehungen auf. Er entwickelt seine eigenen Kompetenzen und Kenntnisse laufend weiter.

	Lernziele	Tax.
Beziehungs- Management	funktionierende und tragfähige Beziehungen gegenüber seinen Anspruchsgruppen aufbauen	2
	Entsprechende Strategien in seinem beruflichen Alltag anwenden	2
	Beurteilen, was er/sie selbst zur Stärkung von Beziehungen unternehmen kann	3
Unternehmer- persönlichkeit, Ethik	Die Wichtigkeit von ethischen Handlungsweisen für seinen Betrieb erkennen	1
	Ethische Handlungsansprüche in allen Bereichen definieren und anwenden	2
Change- Management	Die 8 Schritte (J.Kotter) herleiten, die eine konstruktive und nachhaltig wirkende Veränderung herbeiführen können	2
	Strategien und Handlungen für seinen Betrieb ableiten	3

Unternehmensführung

Kompetenz Der Gastro-Unternehmer formuliert für sich eine Vision oder entwickelt eine bestehende weiter, entwirft seine Unternehmensstrategie oder setzt eine bestehende erfolgreich um und gestaltet diese für alle relevanten Disziplinen der Unternehmensführung aus. Er positioniert sich damit klar im Markt und plant seine Unternehmensentwicklung längerfristig. Er setzt Projekte um und löst komplexe, anspruchsvolle Aufgaben im Rahmen seiner unternehmerischen Tätigkeit.

	Lernziele	Tax.
Unternehmensführung	Die Ziele und die Aufgaben der Unternehmensführung und des Managements nennen und erläutern	1
	Das Unternehmen als abhängigen Teil des wirtschaftlichen und sozialen Systems begreifen, Abhängigkeiten aufzeigen und Zusammenspiele sowie Zielkonflikte verstehen	1
	Die Bedeutung eines Leitbildes und der Unternehmenspolitik erkennen, für den eigenen Betrieb entwickeln und umsetzen	2
	Die Bedeutung gebräuchlicher Prinzipien, Instrumente, Methoden und Prozesse des Dienstleistungsmanagements (Problemlösung, Entscheidungsfindung, Durchsetzung, Kontrolle) erkennen und situationsgerecht im Praxisalltag einsetzen	2
	Im Rahmen des Gastro-Management-Modells die Einsatzmöglichkeiten der wert-, markt-, mitarbeiter- und zukunftsorientierten und somit nachhaltigen Instrumente der strategischen Unternehmensführung kennen, einsetzen und beurteilen	3
Nachhaltigkeit / Corporate social responsibility	((wird noch ergänzt))	
Projektmanagement	Die Möglichkeiten des Projektmanagements kennen, aufzeigen und im Betrieb einsetzen	2
Innovations- und Qualitätsmanagement	Die branchenüblichen Qualitätsmanagement-Konzepte kennen sowie deren Vor- und Nachteile erklären und sie im eigenen Betrieb einsetzen	2
Bau, Planung, Design	Stellenwert der Raumwirkung sowie die Merkmale der Raumgestaltung kennen	1
	Raumlösungen beurteilen können	3
	Erfolgsfaktoren für die Zusammenarbeit mit Baufachleuten und Behörden kennen	1

Finanzmanagement

Kompetenz Der Gastro-Unternehmer führt eine Unternehmung in der Regel auf eigene Rechnung unter Einsatz seines eigenen Kapitals. Er weiss um die Bedeutung der finanziellen Führung, erstellt Budgets, überwacht Bilanz und Erfolgsrechnung und trifft intelligente Finanz- und Investitionsentscheide.

	Lernziele	Tax.
Budget	Das Umsatz- und Kostenbudget erstellen	2
	Das Unternehmen budgetkonform steuern	3
Bilanz und Erfolgsrechnung	Die Bilanz und die Erfolgsrechnung gesetzeskonform erstellen	2
	Die gängigen Branchenkennzahlen berechnen	2
	Die Zahlen interpretieren und die erforderlichen Massnahmen ableiten und umsetzen	3
Controlling	Die geeigneten Controlling-Kriterien etablieren und im periodischen Soll-Ist-Vergleich, die notwendigen Steuerungsmassnahmen ableiten und in Gang setzen	3
Investitionen	Die ertrags- und / oder kostenwirksamen Investitionen berechnen	2
Finanzierung	Die Anlagekartei aufbauen und fortführen	2
	Die bedarfsgerechte Eigen- und Fremdfinanzierung planen und beschaffen, unter Berücksichtigung der Rechtsform	2
Mittel- und Geldflussplanung	Das Finanzierungspotential eines Betriebes ermitteln können	2
	Die erforderlichen Instrumente zur Kapital- und Liquiditätsplanung etablieren und damit vorausschauend planen	2
Unternehmensbewertung	Die relevanten Kriterien für das Banken-Rating anwenden und wissen, wie dieses langfristig verbessert werden kann	2
	Die Ertragswertberechnungen durchführen und wissen, wie die für diese Berechnung entscheidenden Kerngrössen nachhaltig positiv beeinflusst werden können	2
Steuerplanung	Zeitliche und sachliche Steuerbemessung sowie Rechtsformen und deren Besteuerung kennen	1
	Steuerfolgen der Auflösung oder Übertragung einer Unternehmung kennen	1
	Die Bedeutung steuerplanerischer Massnahmen und deren Auswirkungen für den eigenen Betrieb erkennen	2

Ökonomie und Recht

Kompetenz Der Gastro-Unternehmer beobachtet und gestaltet sein Wirtschaftsumfeld aktiv und kann relevante Bezüge zu seinem Unternehmen herstellen und ableiten. Er ist gut in seinem Umfeld vernetzt. Er kennt die für seinen eigenen Betrieb relevanten Gesetze, Vorschriften und Regulierungen und setzt diese um.

	Lernziele	Tax.
Wirtschaft, Gesellschaft	Die zentralen Konzepte im Bereich Volkswirtschaftslehre (Knappheit, Güter, Produktionsfaktoren, Homo oeconomicus, einfacher und erweiterter Kreislauf, magisches Fünfeck) verstehen	1
	Die Merkmale der Konjunktur und die voraus eilenden, gleichlaufenden und nachhinkenden Konjunkturindikatoren beschreiben	1
	Die Formen und Ursachen der Arbeitslosigkeit und die Grundzüge der Arbeitslosenversicherung erklären	1
	Die Messung der Teuerung mit dem LIK und die Ursachen und Folgen der Inflation erläutern	1
	Die Möglichkeiten und Grenzen der Fiskalpolitik und deren Auswirkungen im magischen Sechseck beurteilen	3
	Die Möglichkeiten und Grenzen der Geldpolitik und deren Auswirkungen im magischen Sechseck beurteilen	3
	Die Ursachen, die Folgen und die Grenzen der Staatsverschuldung aufzeigen	1
	Die wesentlichen Herausforderungen und Probleme im Bereich der Sozialversicherungen erkennen und sinnvolle Lösungsvorschläge erläutern	3
Tourismus, Raumplanung	Freizeit und Tourismus in seiner volkswirtschaftlichen Bedeutung als Wirtschaftsbranche erkennen	1
	Das System Freizeit und Tourismus verstehen und seinen eigenen Betrieb darin einordnen können	2
	((Kulturhistorisches Erbe, Kultur, Brauchtum, Kraft der Gestalt des Hauses, des Betriebes, Geschichte))	
	Zukunftstrends und Prognosen der Entwicklung von Freizeit und Tourismus angebots- und nachfrageseitig kennen und beurteilen	3
Gesetzgebung Ehe- und Erbrecht	Die allgemeinen Wirkungen der Ehe bezüglich Nachfolge und Güterständen kennen	1
	Die Güterstände (Errungenschaftsbeteiligung, Gütertrennung, Gütergemeinschaft) unterscheiden	3
	Die wichtigsten Rechtsprobleme bei Betriebsübernahme und Nachfolgeregelungen erkennen und Lösungsansätze erarbeiten	2
	Die gesetzliche Erbfolge (gesetzliche Erben/Pflichtteil) erläutern	1
	Bedeutung und Möglichkeiten von Ehevertrag, Testament und Erbvertrag kennen und die verschiedenen Anwendungsmöglichkeiten beurteilen	3
	Ehe- und erbrechtliche Nachfolgelösungen erarbeiten	2

Schlussbestimmungen

Diese Wegleitung ersetzt die bisherige vom Oktober 2002 und tritt mit der Genehmigung der Prüfungsordnung in Kraft.

Zürich,

Die Prüfungskommission

Barbara Schneider
Präsidentin der Prüfungskommission

ENTWURF