



Neuordnung der Ausbildung

15.06.2023




Übersicht

- **Einführung und Übergreifendes**
- **Hotelberufe**
- **Küchenberufe**
- **Gastroberufe**



Einführung und Übergreifendes



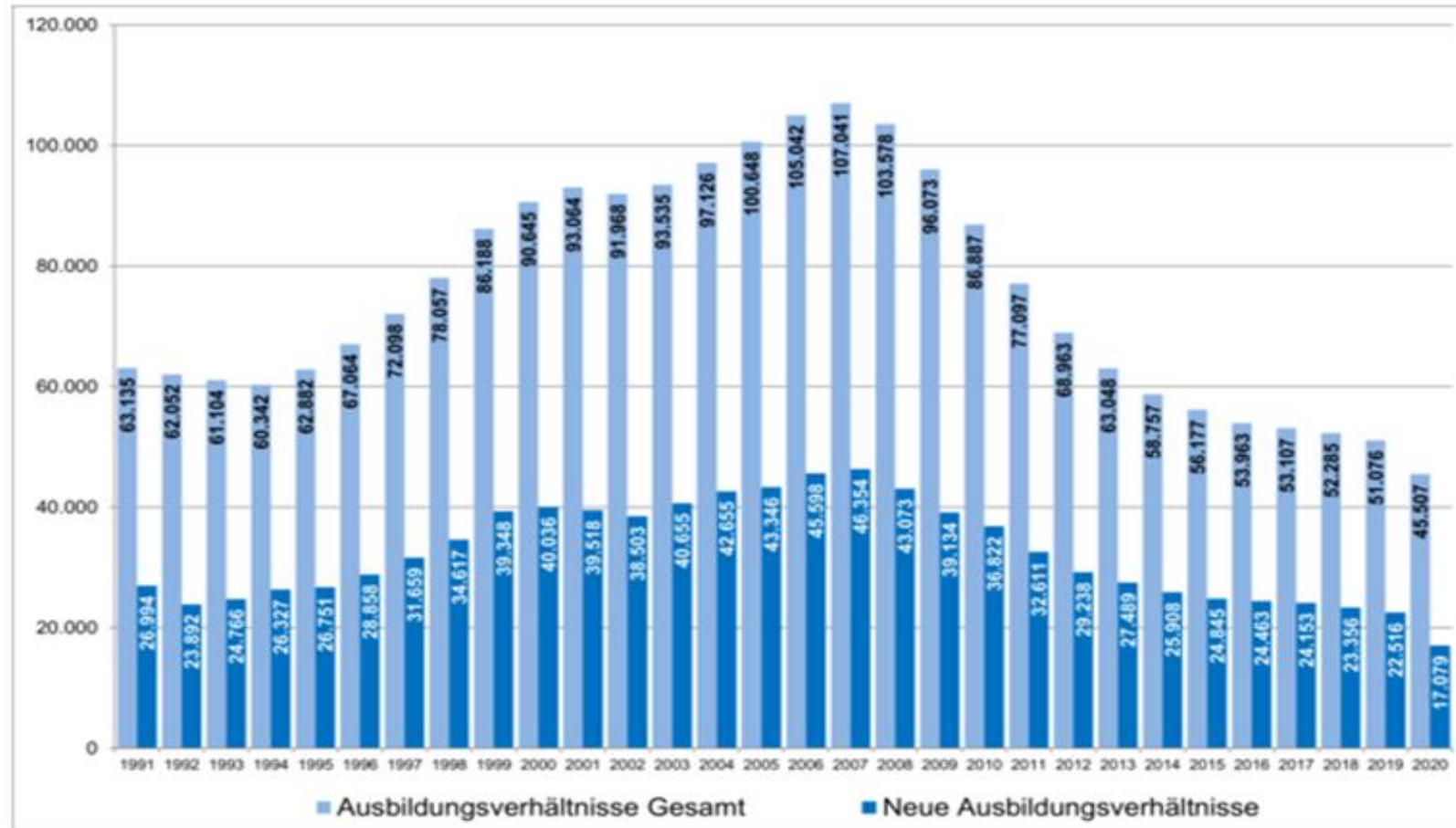
- 
- 7 neu geordnete Berufe
 - Anpassung der Inhalte
 - Änderung der Prüfungsstruktur
 - Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Teams & Wertschätzung

Warum?



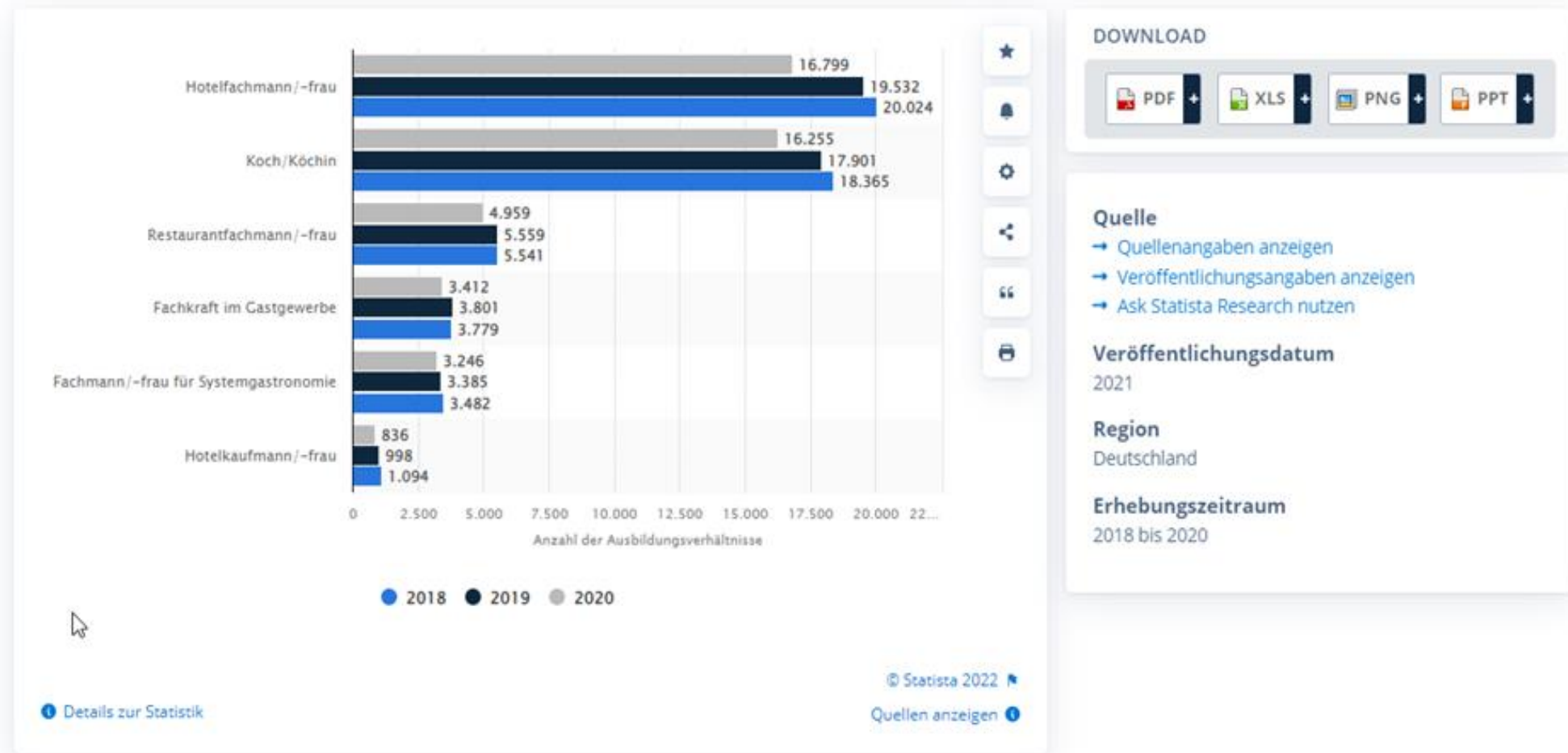
Warum?

Ausbildungsbilanz des Gastgewerbes 1991 bis 2020



Warum?

Anzahl der Ausbildungsverträge im Gastgewerbe von 2018 bis 2020 nach Berufen



Unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen



Grundgedanken der Neuordnung

- Anpassung an veränderte berufliche Anforderungen
(z.B. Digitalisierung, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit)
- Nutzung anerkannter moderner Strukturelemente für duale Ausbildungsordnungen
- Stärkere Ausdifferenzierung der Inhalte und des Niveaus (Profilschärfung)
- Größere Verbindlichkeit / bessere Vergleichbarkeit (weniger offene Lernzielformulierungen)
- Attraktivitätssteigerung für die Branche

Keyfacts der neuen Ausbildungsstruktur Gastgewerbe

- 7 Ausbildungsberufe in 3 Berufsgruppen (4 Ausbildungsordnungen)
- **Kompetenzorientierung**
- **Gestreckte Abschlussprüfungen** in allen dreijährigen Ausbildungsberufen
- **Verhältnis zwei- und dreijährige Berufe:** Durchlässigkeit, Anrechnung von Prüfungsleistungen und Rückfalloption
- Kodifizierte **Zusatzqualifikationen**
 - > Köche: *Vertiefung vegetarische und vegane Küche*
 - > Dreijährige Gastro- und Hotelberufe: *Bar und Wein*

Berufsfamilie Gastgewerbe

3 Berufsgruppen mit jeweils großen Ähnlichkeiten / Gleichheiten in den ersten beiden Jahren bzw. bis zur GAP 1
z.B. Lagerhaltung, Service, Küche

Gemeinsame Beschulung aller 7 Berufe im ersten Jahr möglich

→ Vorgabe KMK = identischer Rahmenlehrplan im 1. Jahr

Hotelberufe:

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement

Küchenberufe:

Fachkraft Küche
(zweijährig, zunächst befristet auf 7 Jahre)

Koch / Köchin

Gastroberufe:

Fachkraft für Gastronomie
mit Schwerpunkten Restaurantservice
oder Systemgastronomie (zweijährig)

Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Neue Ausbildungsstruktur

ZQ Vegetarische und vegane Küche	Zusatzqualifikation Bar und Wein			
Koch/Köchin GAP 2	Fachmann/-frau für Systemgastronomie GAP 2	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 2	Hotelfachmann/-frau GAP 2	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement GAP 2
AP = GAP 1 Fachkraft Küche	AP = GAP 1 SP Systemgastronomie	AP = GAP 1 SP Restaurantservice	GAP 1	
Fachkraft für Gastronomie				

Meilensteine

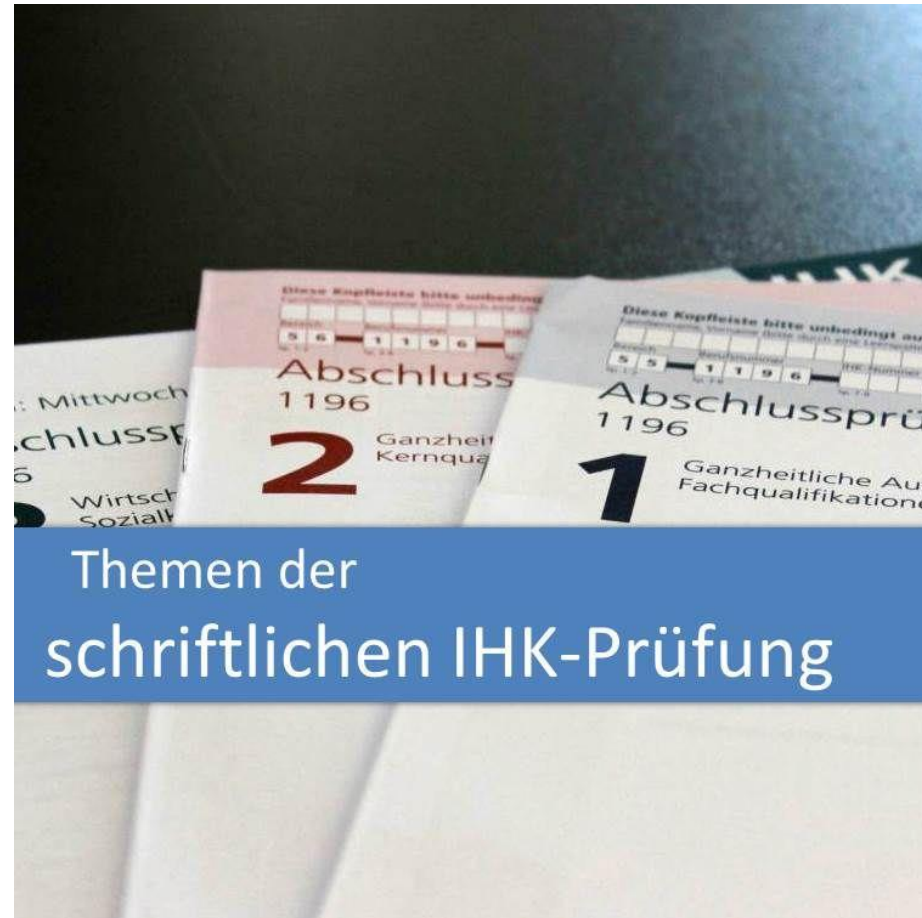
- Sept. 2014** Verabschiedung DEHOGA-Konzept und Eintritt in Abstimmungsprozess mit allen Akteuren
- Sept. 2017** Workshop DEHOGA / NGG: Perspektive für eine einfache Ausbildung im Bereich Küche
- März 2019** Gemeinsamer Antrag der Arbeitgeber und Arbeitnehmer beim Bundeswirtschaftsministerium auf Neuordnung
- Okt. 2019** Erfolgreiches Antragsgespräch: „grünes Licht“ von BMWi, BMBF und KMK für Eckwerte und Qualifizierungskataloge
- Sept. 2020** Erste Sachverständigensitzung (alle Berufe in Präsenz in Bonn)
- Nov. 2021** Letzte Sachverständigensitzung. Dazwischen: 45 Sitzungen
- 14. März 2022** Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt
- 1. August 2022** Inkrafttreten der Verordnungen

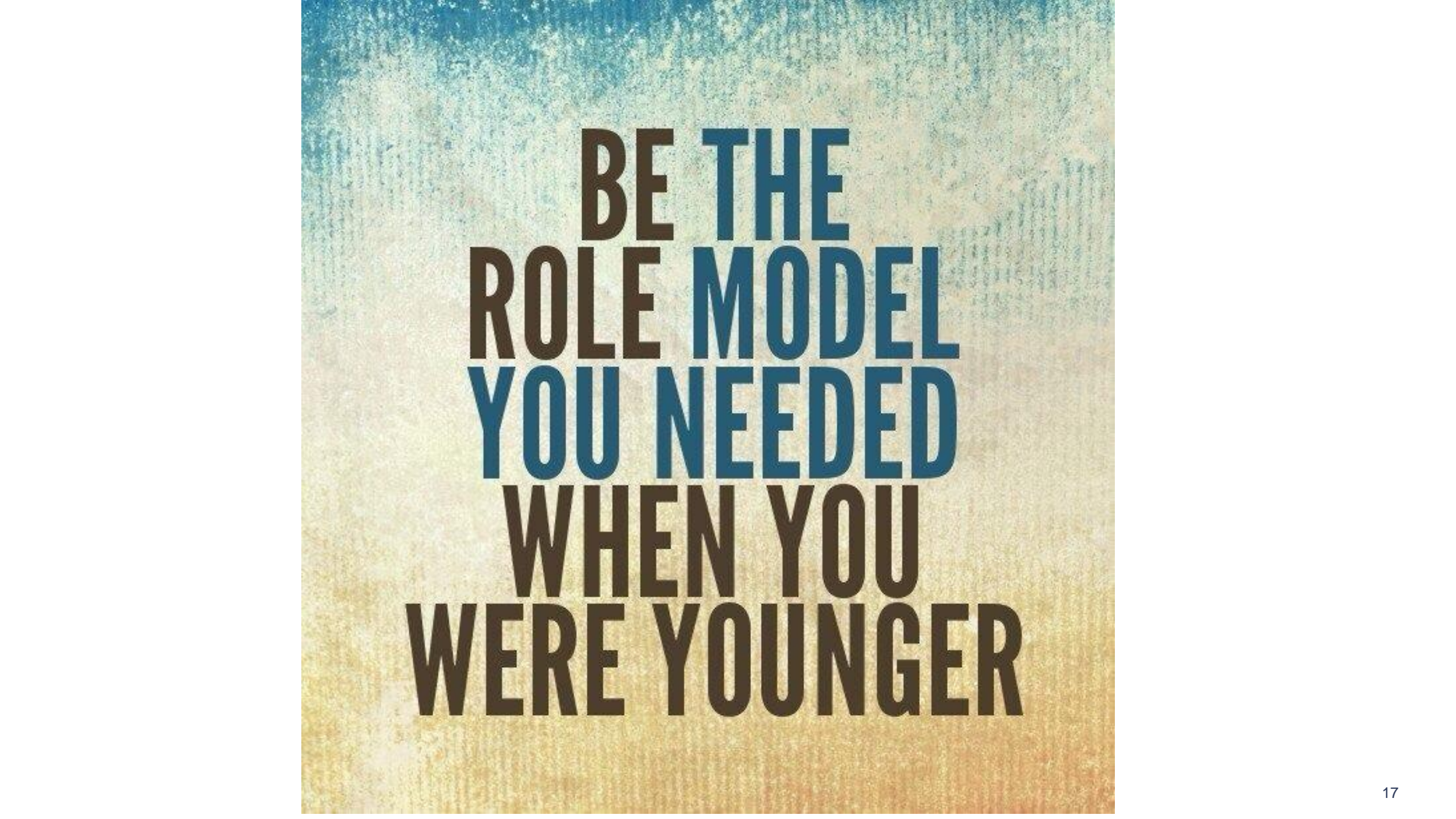
Was MUSS ich tun?



- **Prüfung: Bilde ich die richtigen Berufe aus?**
- **Erarbeitung betrieblicher Ausbildungsrahmenplan**
- **Stimmt mein Verhältnis Auszubildende / Festangestellte Mitarbeitende?**
- **Kontakt mit IHK Berufsberater bei Fragen aufnehmen**

Was KANN ich tun?



The background of the slide is a vertical gradient with a textured, painterly appearance. It starts with a deep blue at the top, which gradually transitions through light blue and green to a warm, golden-brown at the bottom. The texture is reminiscent of a wall with peeling paint or a canvas with visible brushstrokes.

**BE THE
ROLE MODEL
YOU NEEDED
WHEN YOU
WERE YOUNGER**

Metathemen

1. Digitalisierung
2. Nachhaltigkeit
3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

Integrative
Berufsbildpositionen

Digitalisierung

Standardberufsbildposition

„Digitalisierte Arbeitswelt“

Digitalisierte Arbeitswelt

- a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten
- b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten
- c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren
- d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen
- e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen
- f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten
- g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
- h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

Nachhaltigkeit

Standardberufsbildposition

„Umweltschutz und Nachhaltigkeit“

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

- a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen
- b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen
- c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten
- d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen
- e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln
- f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren

Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

BBP 1:

Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin

➔ Philosophie des gesamten Gastgewerbes!

- „das Auftreten gegenüber den **Teammitgliedern**, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, **reflektieren und sich teamorientiert** verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben“
- „Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und **Konflikte vermeiden**“

Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

In allen dreijährigen Berufen:

Anleitung und Führung
von Mitarbeitenden

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Bei **Kaufleuten für Hotelmanagement** und

Fachleuten für Systemgastronomie

integriert in Personalprozesse / Personalentwicklung

→ Für Erstausbildung bedeutet diese einen
Paradigmenwechsel

- a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben
- b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren
- c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren
- d) Dienstpläne nach den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren
- e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken
- f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken
- g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen
- h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten
- i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren

Standardberufsbildpositionen

- Gelten für **alle** Ausbildungsberufe

- **Integrativ** über die gesamte Ausbildungszeit zu vermitteln, d.h. bei den jeweils passenden Arbeitsprozessen

- **Kein** Zeitrichtwert

 1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
 2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
 3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit
 4. Digitalisierte Arbeitswelt
 5. Durchführung von Hygienemaßnahmen



Basis für Ausbildungs-
rahmenpläne

Formulierungstechniken in ARP's

Detailliertere Ausformulierung

bisher: „Garverfahren anwenden“
neu: Garverfahren unterscheiden und anwenden, **insbesondere** Blanchieren, Kochen, Braten und Dünsten

Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten

Taxonomie

Verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen

Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden

Speisen oder Gerichte nach Vorgabe anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken

die betrieblichen Lagerkennzahlen **ermitteln**; Maßnahmen zur wirtschaftlichen Verbesserung **vorschlagen** und **umsetzen**

die eigenen Arbeitsergebnisse **kontrollieren**, **bewerten** und **optimieren**

Betriebliche Ausgestaltung

betriebliche **Gebrauchsgegenstände**, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser auswählen, bereitstellen, pflegen, reinigen

Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die **betriebsüblichen Maßnahmen** ergreifen

Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten

Die analogen oder digitalen Bestellsysteme des Betriebes erklären

Hotelberufe

Hotelfachfrau / -mann

Kauffrau / Kaufmann für Hotelmanagement



Grundgedanken Hotelberufe

- Fokus auf **Hotel**
- Fokus auf **Prozess & Technologien**
- Ausrichtung auf **Revenue- & Channelmanagement**
- Ausrichtung auf **Marketing & Verkauf**
- **Reduktion** von Komplexität in Service & Küche

Hotelfachfrau / Hotelfachmann



Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6	
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches		8
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management		10
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management		10
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements		12
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings		12
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen		10
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen		6
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		6

= vor GAP 1



Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Hotelfachmann und Hotelfachfrau				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Am Empfang arbeiten		80	
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80	
8	Im Housekeeping arbeiten		40	
9	Marketingpläne erarbeiten		80	
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

1. & 2. Jahr
identisch für
Fachleute
und
Kaufleute

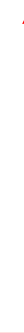
Kauffrau / Kaufmann für Hotelmanagement



Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6	
9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements		14
10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen		8
11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen		10
12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung		6
14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen		12
15	Warenwirtschaft und Einkauf		8
16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle		16

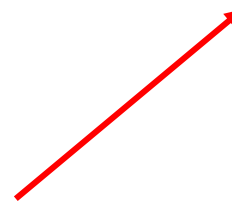
= vor GAP 1



Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Am Empfang arbeiten		80	
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80	
8	Im Housekeeping arbeiten		40	
9	Marketingpläne erarbeiten		80	
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen			60
11	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen			60
12	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen			60
13	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten			40
14	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten			60
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

**Kaufmännische
Spezialisierung**



Prüfungsstruktur Hotelfachfrau / -fachmann



**Aufgaben am Empfang
und gastronomische Angebote**

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)

30%

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten)

70%

4. Ausbildungshalbjahr
GAP 1

**Veranstaltungen und
Food-and-Beverage-Management
schriftlich (60 Minuten)**

15%

**Revenue-Management,
Marketing und Verkauf
schriftlich (120 Minuten)**

25%

**Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten)**

10%

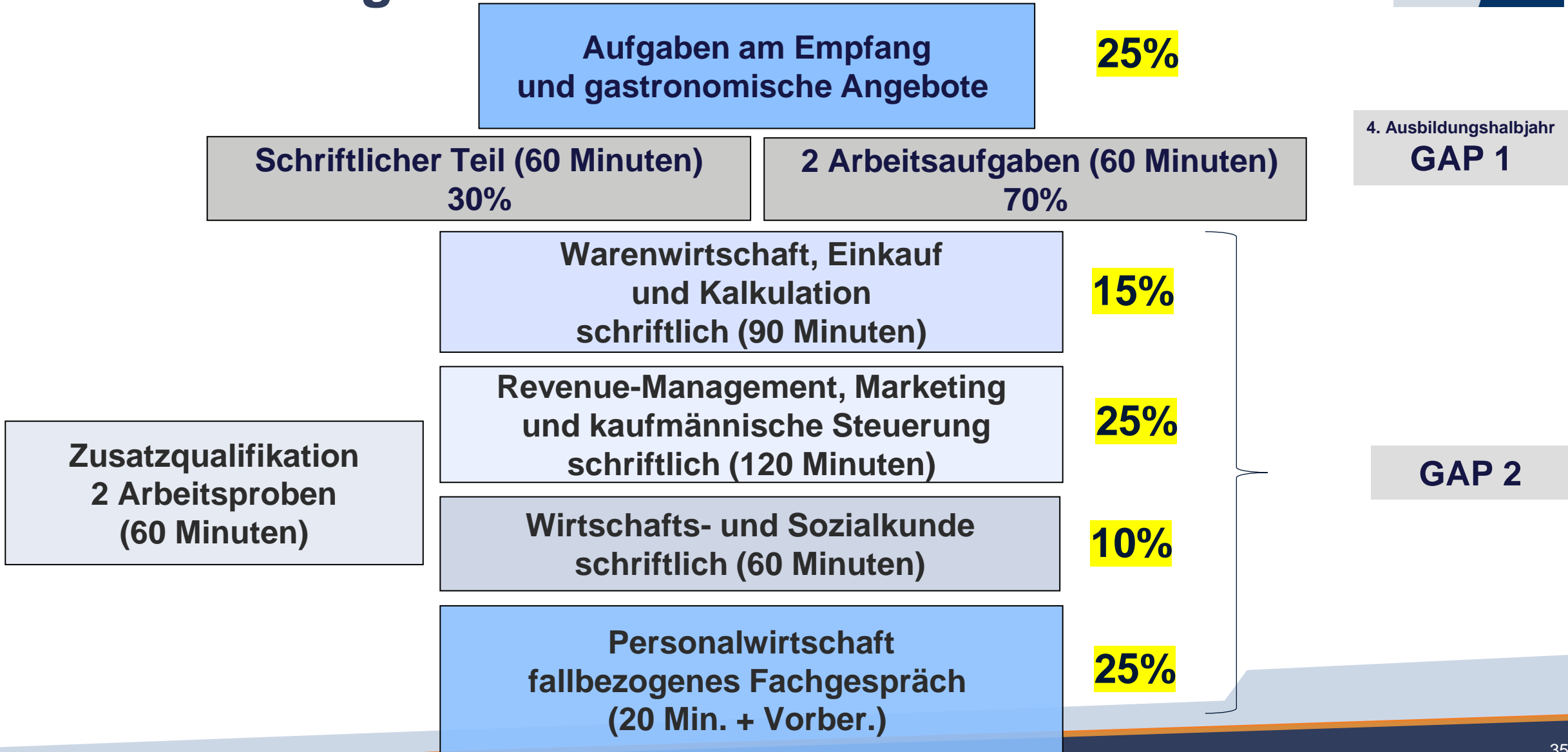
**Organisation des
Beherbergungsbetriebes
fallbezogenes Fachgespräch
(20 Min. + Vorber.)**

25%

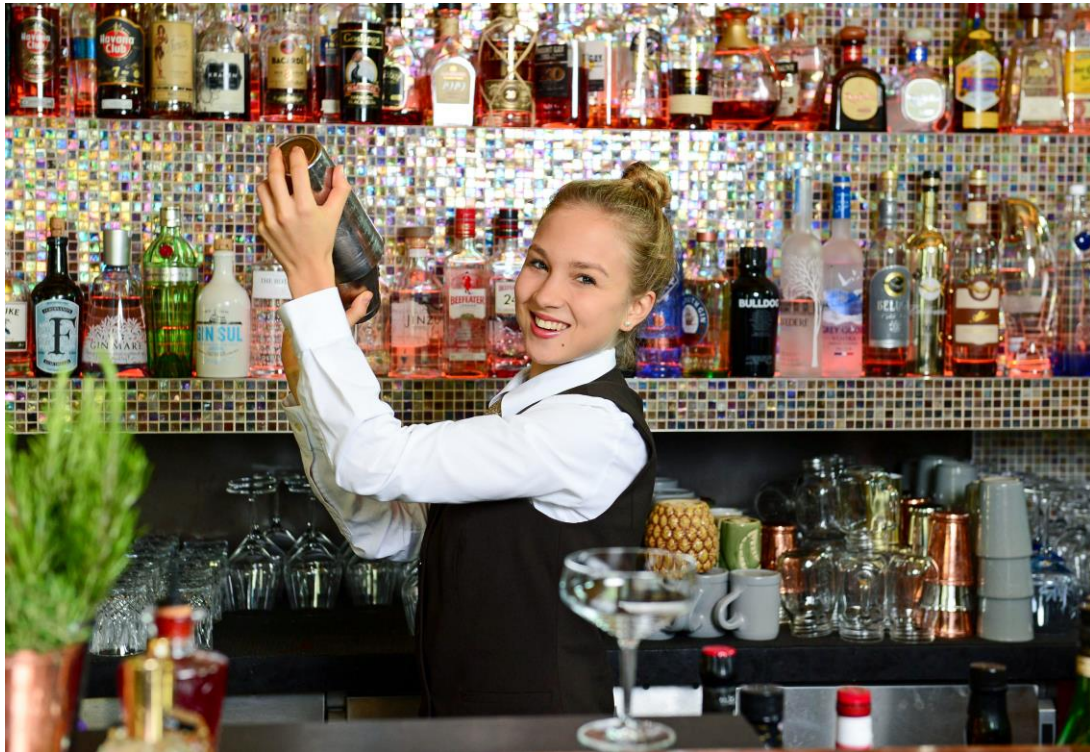
**Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)**

GAP 2

Prüfungsstruktur Kaufmann/-Frau für Hotelmanagement



Zusatzqualifikation Bar & Wein



Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Keine** Berücksichtigung in Rahmenlehrplan
- **Betrieblich** zu vermittelnde Kompetenzen:
- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein
- Ausgerichtet primär an ReVa's, aber **für alle dreijährigen Gastro- und Hotelberufe** zugänglich
- **8 Wochen** innerhalb der Ausbildungszeit

Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung **zusammen mit GAP 2** als gesonderte Prüfung
- **2 Arbeitsproben** und **auftragsbezogenes Fachgespräch**
- 3 Cocktails kalkulieren, herstellen, anrichten
- Verkostung, Ausschank und Erläuterung von 2 Weinen bzw. Spirituosen
- Insgesamt **60 Minuten**, davon 15 Minuten Fachgespräch

Küchenberufe

Fachkraft Küche

Koch / Köchin



Grundgedanken Küchenberufe

- **Neuer zweijähriger Beruf** für praktisch begabte Azubis, verbunden mit Koch durch Prüfung und **Anrechnung in beide Richtungen**
- Beim Koch mehr Kompetenzen Richtung **Effizienz**
- **Konkretere Formulierungen** beim Praktischen, insbesondere Garverfahren

Fachkraft Küche




Ausbildungsrahmenplan FK Küche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8	2
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10	
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4	16
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen		14
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten		18

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft Küche				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

1. Jahr
identisch
in allen 7
Berufen



Formulierungstechniken

Genauere Angaben

*Lebensmittel blanchieren ,
kochen und dünsten*

*gebundene Suppen,
Rahmsuppen und
Püreesuppen zubereiten*

Unterschiedliche Tiefe (Taxonomie)

*beim Service nach der
betrieblichen Serviceform
mitwirken*

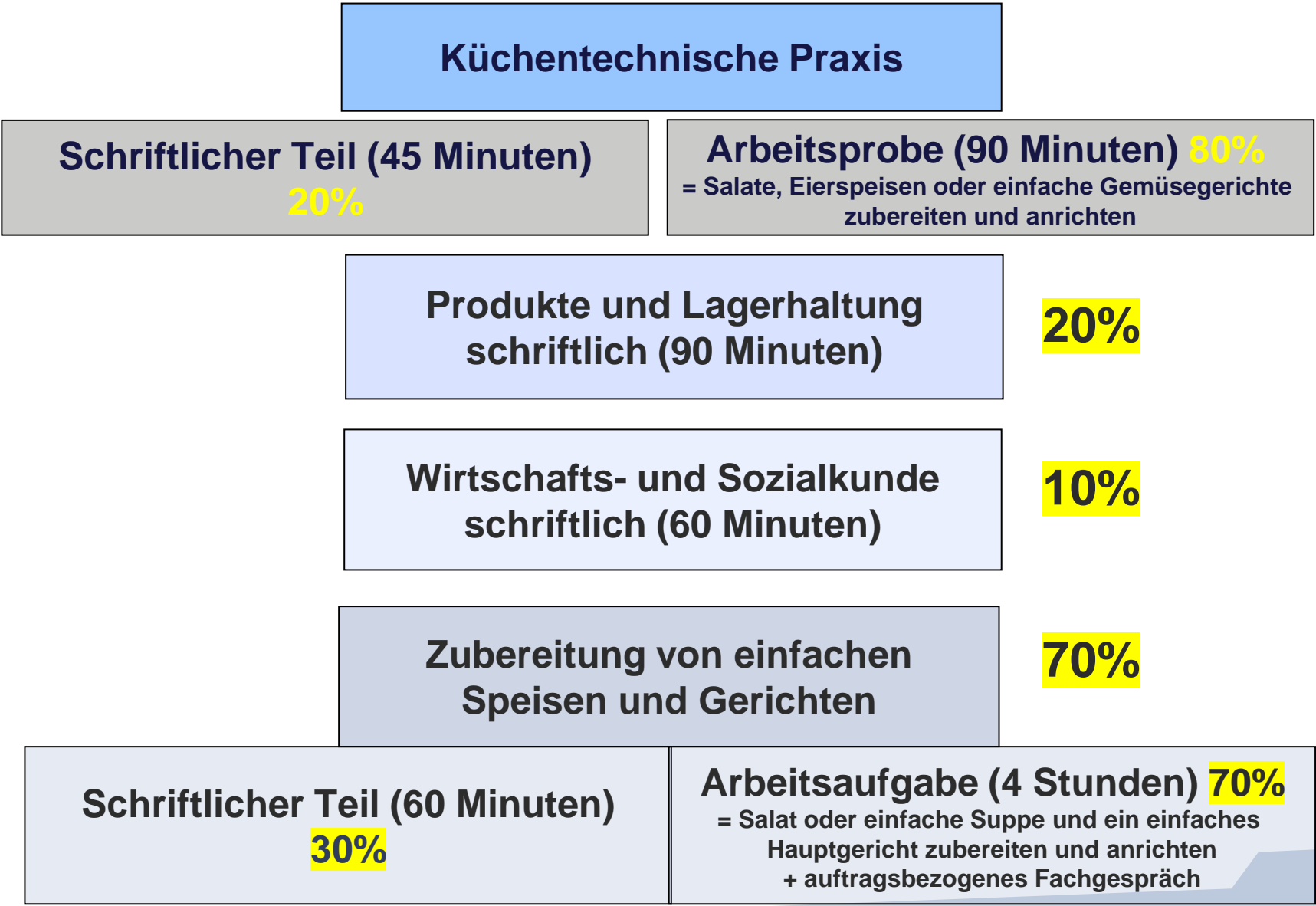
*einfache Kartoffelzubereitungen
herstellen, insbesondere
Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln,
Bratkartoffeln, Kartoffelpüree
und Kartoffelsalat*

*Süßspeisen, Desserts und Eis
nach den betrieblichen
Vorgaben anrichten und
garnieren*

Gestaltungsspielraum, Technologieoffenheit

*Speisen und Gerichte in
verschiedenen Formen nach
den betrieblichen Vorgaben
anrichten*

Prüfung Fachkraft Küche



Zwischenprüfung
3. Ausbildungshalbjahr

Abschlussprüfung

Koch/Köchin



Ausbildungsrahmenplan



= vor GAP 1



ähnlich, aber
nicht 1:1
identisch mit
Fachkraft Küche

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4	
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10	5
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6	11
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4	4
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen		6
12	Herstellung von Süßspeisen	2	8
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen		6
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche		6
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten		4
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen		8
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse		4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Koch und Köchin				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		Nr.	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

identisch mit
Fachkraft
Küche

Beispiel: Fleisch

Berufsbildpositionen	Lernziele	Zeitrichtwert für die BBPs
9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	... b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten ...	6 Wochen vor GAP 1
	h) Rücken, Schulter und Keule auslösen ... j) Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden	11 Wochen Nach GAP 1

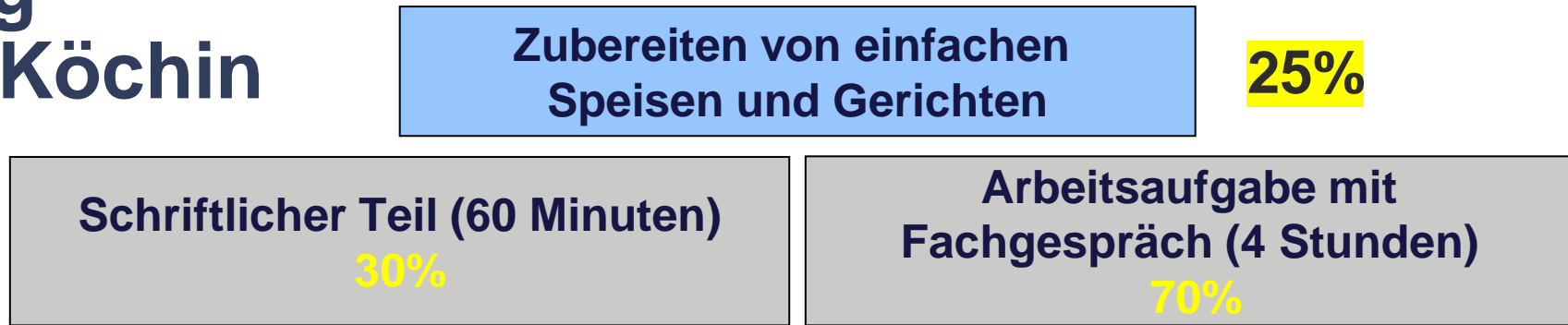
Zusatzqualifikation Vegetarische und vegane Küche



Zusatzqualifikation Koch/Köchin

- **Keine** Berücksichtigung im Rahmenlehrplan
- **8 Wochen** betriebliche Vermittlung innerhalb der Ausbildungszeit
- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung zusammen mit **GAP 2** als **gesonderte Prüfung**

Prüfung Koch / Köchin



4. Ausbildungshalbjahr
GAP 1

**Zusatzqualifikation
schriftlich
(90 Minuten)**

**Produkte, Lagerhaltung
und Warenwirtschaft
schriftlich (90 Minuten)**

15%

**Technologie, Gästeinformation
und Arbeiten im Team
schriftlich (90 Minuten)**

15%

**Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten)**

10%

**Planen, Zubereiten und
Präsentieren eines
Drei-Gänge-Menüs
Arbeitsaufgabe mit
Fachgespräch (6 Stunden)**

35%

GAP 2

2- / 3-jähriger Beruf

Fachkraft Küche

Koch / Köchin

ZP

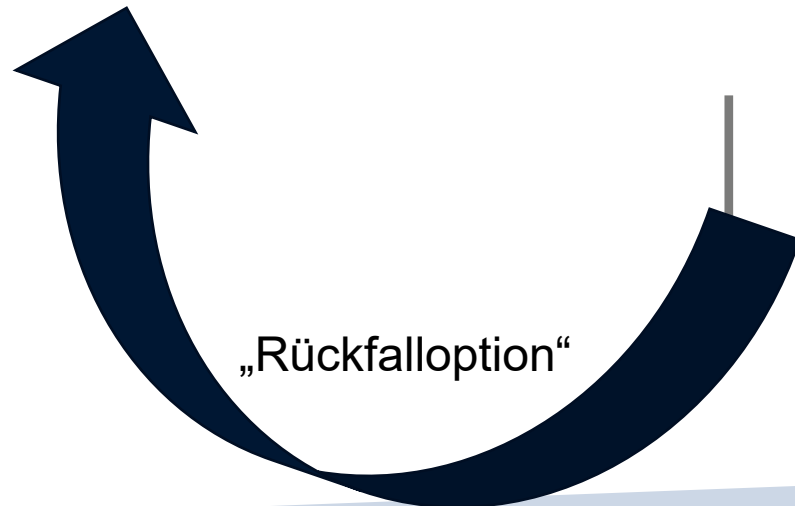
AP

WiSo

Produkte
und
Lagerhaltung

Zubereiten von einfachen
Speisen und Gerichten
Arbeitsaufgabe mit schriftlichem
Teil und Fachgespräch

GAP 1



Produkte,
Lagerhaltung
und Waren-
wirtschaft

Technologie,
Gäste-
information
und Arbeiten
im Team

3- Gang-
Menü
Arbeits-
aufgabe mit
Fach-
gespräch

WiSo

GAP 2

2- / 3-jähriger Beruf

Fachkraft Küche – Koch / Köchin

- Zeitliche Anrechnung von 24 Monaten dann, wenn Vertragsparteien dies vereinbaren („Durchlässigkeit nach oben“)
- Abweichende Vereinbarungen möglich
- Anrechnung von Prüfungsleistungen (AP = GAP 1)
- Rückfalloption für „Durchfallen“ im dreijährigen Beruf („Durchlässigkeit nach unten“)

Gastronomieberufe



Fachkraft Gastronomie

Fachfrau / Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Grundgedanken Gastroberufe

- **Verbesserungen** beim zweijährigen **Beruf**
- Mehr **Betriebsbezug** durch Schwerpunkte
- Weiter volle **Anrechenbarkeit**
- Attraktivitätssteigerung „ReVa“ auch für die Hotellerie

Fachkraft für Gastronomie

mit Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie



Fachkraft für Gastronomie

Kern des Ausbildungsberufs

- **Gesicht** und **Stimme des Betriebes** gegenüber dem Gast
- Serviceprofis, Verkäufer, Kümmerer, Gastgeber
- Das geht nur mit **Produktkompetenz**, deshalb auch 3 ½ Monate in Küche / Produktion
- **Theoriereduziert**
- Auf **praktische Umsetzung** im Betrieb fokussiert
- Daher besonders **gut geeignet** für Jugendliche mit **geringer schulischer Vorbildung**, sprachlichen oder sozialen Defiziten, **praktischer** Begabung

Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8	12
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8	12
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen		12
	Hygiene	4	
	Schwerpunkt Restaurantservice		
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4
8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12
	Schwerpunkt Systemgastronomie		
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion		8
8	Umgang mit Gästen		8

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

1. Jahr
identisch
in allen 7
Berufen

Keine
Berücksichtigung der
Schwerpunkte im
Rahmenlehrplan

Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

- Gastgeber
- Verkäufer
- Produktkompetenz
- **Fokus** auf alle Arten von **Veranstaltungen**



- **Attraktivitätssteigerung** für Jugendliche
- Wird **interessanter** für Hotels

Ausbildungsrahmenplan



= vor GAP 1

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
7	Herrichten und Pflegen von Gästerräumen		4
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
9	Wahrnehmung von Aufgaben an Bar und am Getränkebuffet		8
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen		6
11	Planen und Koordinierung von Serviceabläufen		6
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes		8
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

identisch
mit Syfa

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf
Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

identisch mit
allen Gastroberufen



Fachkraft Gastro - ReVA

Fachkraft Gastro allgemein	Schwerpunkt Restaurantservice	ReVa
Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der betrieblichen Serviceform durchführen	Speisen, Gerichte und Getränke unter Berücksichtigung des Serviceablaufs servieren und ausheben , dabei mit den Gästen kommunizieren	Planung und Koordinierung von Serviceabläufen Servicearbeiten am Tisch des Gastes

Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie



- Wie bisher **Mix** aus gastronomisch-fachpraktischen und kaufmännischen Skills
- Primäres Ausbildungsziel: **mittleres Management** im Betrieb vor Ort
- **Basis für Selbstständigkeit** als Franchisenehmer

Ausbildungsrahmenplan

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. - 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Produktzubereitung		6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement		6
9	Systemorganisation und Systemmanagement		12
10	Warenwirtschaft		8
11	Umsetzung von Personalprozessen		8
12	Personalführung und -entwicklung		8
13	Durchführung von Marketingaktivitäten		8
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln		12

= vor GAP 1

identisch
mit ReVa

Rahmenlehrplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie				
Lernfelder		Zeiträume in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeauschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

identisch mit
allen
Gastroberufen

FK Gastro - Fachmann/-frau für Systemgastronomie

z.B. Produktzubereitung

FK Gastro SP Systemgastronomie

die Bedeutung von markenweiten Standards in der system-gastronomischen Produktion einordnen und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit **erläutern**

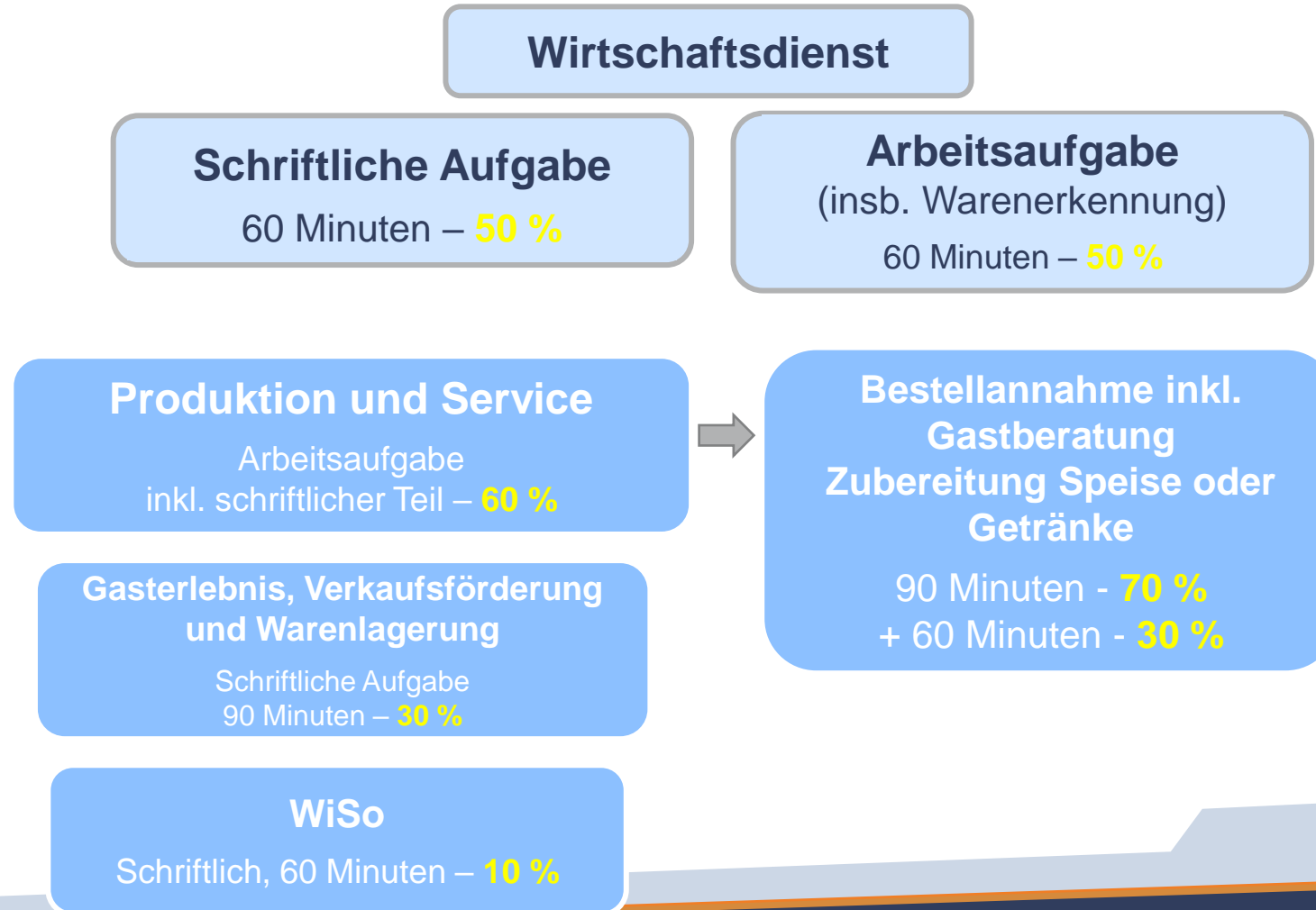
Fachmann Systemgastronomie

die Bedeutung von markenweiten Standards in der system-gastronomischen Produktion und ihre Auswirkungen auf die eigene Tätigkeit einordnen, sowie die **Arbeitsabläufe** und die Aufgabenverteilung im Team **planen, umsetzen und reflektieren**

Prüfungsstruktur Fachkraft für Gastronomie

Zwischenprüfung

Abschlussprüfung



Wichtig zu wissen:

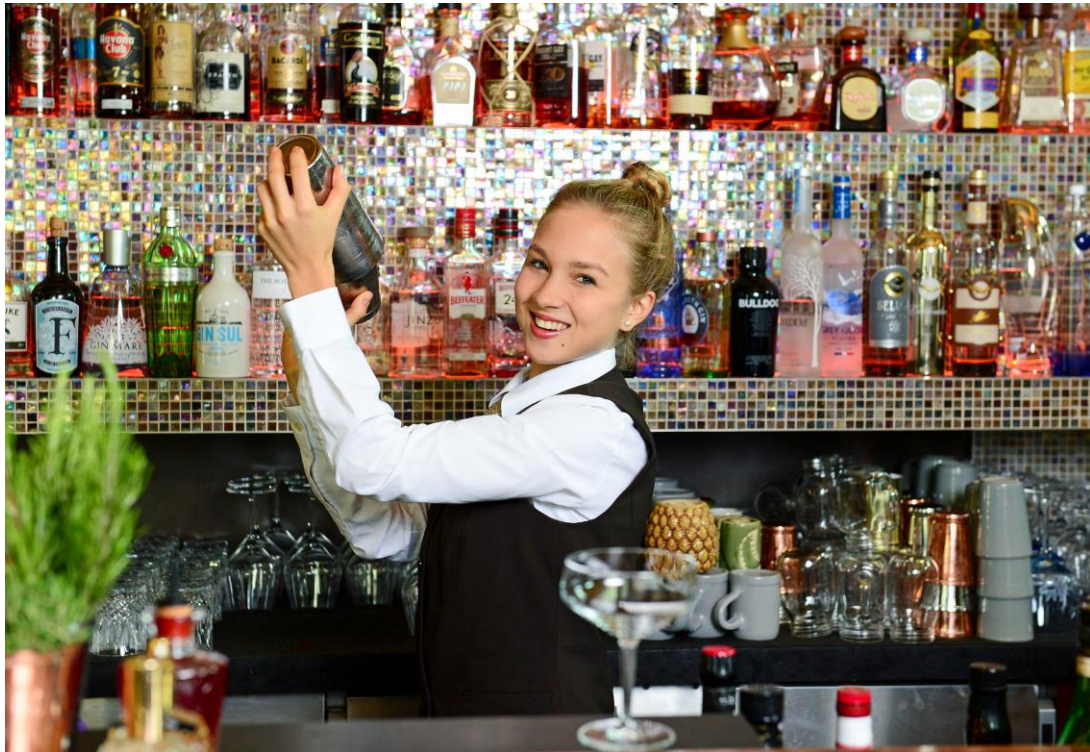
- AP **FK Gastro** ermöglicht Durchstieg in beide dreijährigen Berufe, unabhängig vom Schwerpunkt
- **Zeitliche Anrechnung** 24 Monate nur, wenn Vertragsparteien dies vereinbaren (wie bisher)
- Bei der Gestaltung der **Arbeitsaufgabe / situatives Fachgespräch** der AP FK Gastro ist der Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebs zugrunde zulegen
- **Neu: Anrechnung von Prüfungsleistungen**

Prüfungsstruktur Gastroberufe



PB	FK Gastronomie	PB	ReVa		SyFa	
1	Prüfungsbereich für Durchstieg in beide dreijährige Berufe Produktion und Service Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch und schriftlicher Aufgabe → 25 %					AP Fachkraft = GAP 1
2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe 90 Minuten	2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe 90 Minuten → 20 %	2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe 90 Minuten → 20 %	GAP 2
		3	Veranstaltungsplanung, Restaurant und Bankettservice Arbeitsaufgabe mit schriftl. Aufgabe 240 Minuten + 90 Minuten → 35 %	3	Personal- und Warenwirtschaft, sowie Steuerung und Kontrollen in der Systemgastronomie Schriftliche Aufgabe 120 Minuten → 20 %	
		4	Teamkommunikation und Gesprächsführung Gesprächssimulation Max. 20 Minuten → 10 %	4	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch 90 Minuten → 25 %	
3	WiSo 60 Minuten	5	WiSo 60 Minuten → 10 %	5	WiSo 60 Minuten → 10 %	

Zusatzqualifikation Bar & Wein



Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Keine** Berücksichtigung in Rahmenlehrplan
- **Betrieblich** zu vermittelnde Kompetenzen:
- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein
- Ausgerichtet primär an ReVa's, aber **für alle dreijährigen Gastro- und Hotelberufe** zugänglich
- **8 Wochen** innerhalb der Ausbildungszeit

Zusatzqualifikation Bar & Wein

- **Vereinbarung** zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung **zusammen mit GAP 2** als gesonderte Prüfung
- **2 Arbeitsproben** und **auftragsbezogenes Fachgespräch**
- 3 Cocktails kalkulieren, herstellen, anrichten
- Verkostung, Ausschank und Erläuterung von 2 Weinen bzw. Spirituosen
- Insgesamt **60 Minuten**, davon 15 Minuten Fachgespräch

Wechselmöglichkeiten



von Beruf	zu Beruf	Anrechnung bzw. Wechsel bis
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	24. Monat
Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	18. Monat
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat
Fachkraft für Gastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat

Aufgaben für Ausbildungsbetriebe:



- **Ausbildungs-Stellenpläne** an neue Berufsprofile anpassen
- **Betrieblichen Ausbildungsplan** an neue Ausbildungsrahmenpläne anpassen

Appell:



→ Neuordnung für **Qualitätssicherung**
und – **verbesserung** nutzen!

Alle Unterlagen für alle Berufe



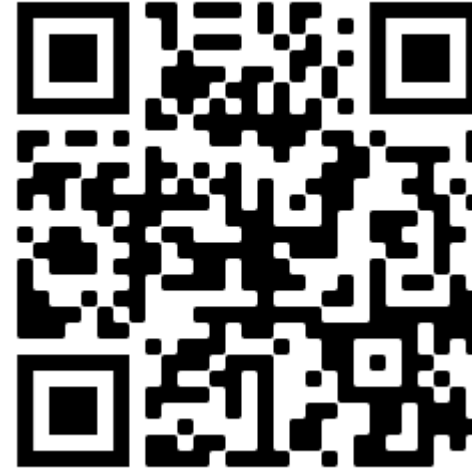
BIBB <https://www.bibb.de/de/153654.php>

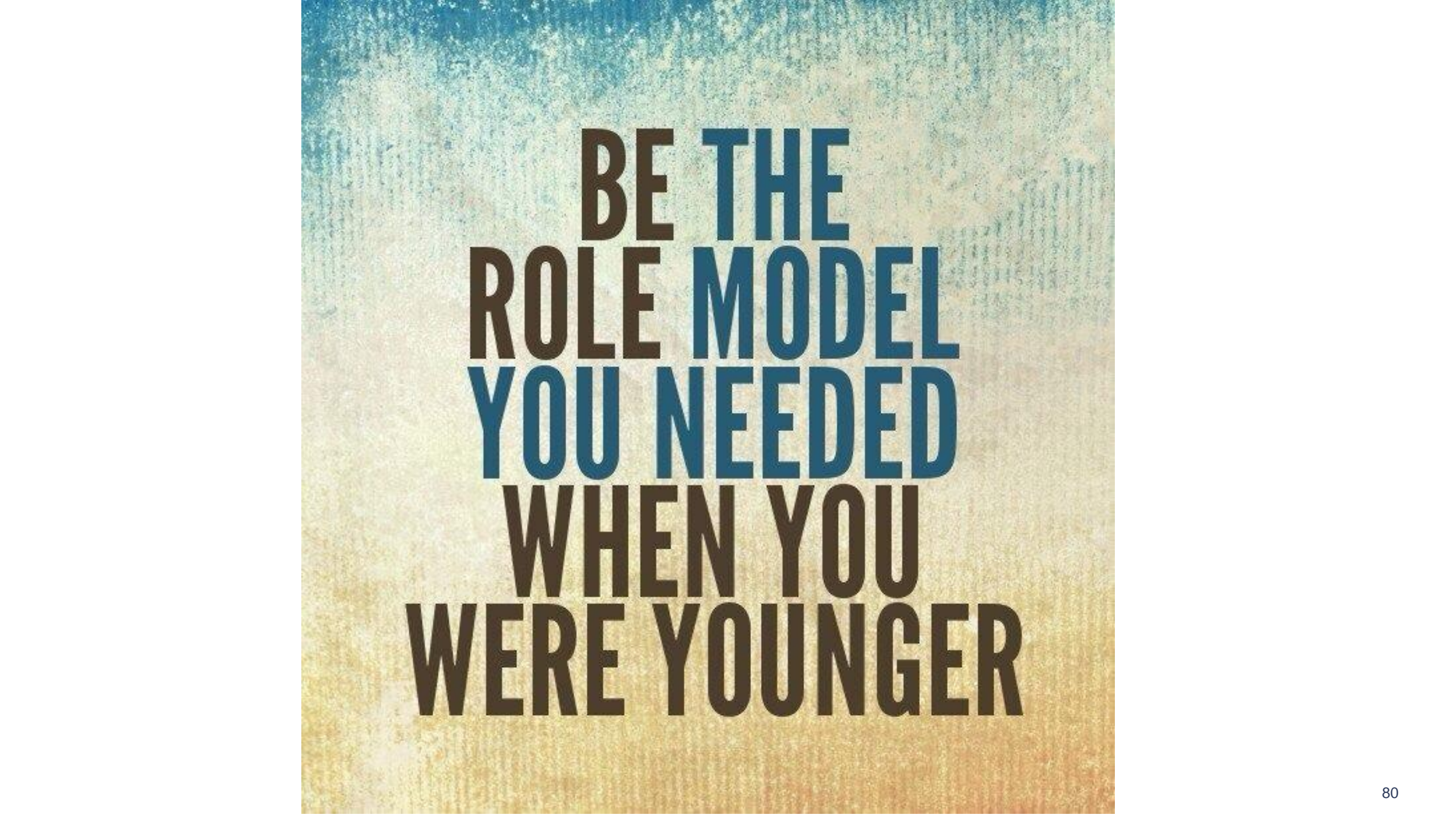
Dehoga <https://www.dehoga-ausbildung.de/>

Danke für Ihr Engagement

Sascha Dalig
Wyndham Hotels & Resorts

Sascha.Dalig@wyndham.com



The background of the slide is a vertical gradient with a textured, painterly appearance. It starts with a deep blue at the top, which gradually transitions into a lighter, golden-brown or tan color towards the bottom. The texture is reminiscent of a wall with some watercolor or a similar artistic finish.

**BE THE
ROLE MODEL
YOU NEEDED
WHEN YOU
WERE YOUNGER**

Bilder mit Genehmigung von

HSMA Deutschland e.V.

Dehoga Bundesverband e.V.

Mercure Hotel Hannover Mitte

Gekko Group

Boutique Hotel Friesinger

Hotel Berggasthof Höchsten