

**Regelung für die Berufsausbildung
behinderter Menschen zum/zur „Fachpraktiker/in im Gastgewerbe“**

Vom 22.06.2011

Telefon: 31510-0

Die Industrie- und Handelskammer zu Berlin erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 22. Juni 2011 als zuständige Stelle nach § 66 Absatz 1 in Verbindung mit § 79 Absatz 4 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 23. März 2005 (BGBl. I Seite 931), zuletzt geändert durch Artikel 15 Absatz 90 des Gesetzes vom 5. Februar 2009 (BGBl. I Seite 160), folgende besondere Regelung für die Berufsausbildung behinderter Menschen zum/zur „Fachpraktiker/in im Gastgewerbe“.

§ 1 Bezeichnung des Ausbildungsberufes

Die Berufsausbildung zum/zur „Fachpraktiker/in im Gastgewerbe“ erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Regelung gilt gemäß § 66 BBiG für körperlich, geistig und seelisch behinderte Jugendliche, soweit für sie besondere Ausbildungsregelungen erforderlich sind. Dazu gehören neben körper- und sinnesbehinderten Jugendlichen, insbesondere Jugendliche mit erheblichen und nicht nur vorübergehenden Minderungen der intellektuellen Leistungsfähigkeit, häufig verbunden mit Verzögerungen und Beeinträchtigungen in der Entwicklung der Persönlichkeit, teilweise auch mit zusätzlichen Behinderungen (Mehrfachbehinderungen).

Die Zugehörigkeit zu diesem Personenkreis kann nur im Einzelfall festgestellt werden.

§ 3 Feststellung zur Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung

- (1) Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung nach einer Ausbildungsregelung für behinderte Jugendliche erfordert, soll auf der Grundlage einer differenzierten Eignungsuntersuchung erfolgen.
Sie ist durch die Dienststelle der Agentur für Arbeit unter Berücksichtigung der Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der abgebenden Schule, gegebenenfalls unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzte, Psychologen, Pädagogen, Behindertenberater) aus der Rehabilitation bzw. unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung durchzuführen.
- (2) Aus einer fehlerhaften Feststellung gemäß Absatz 1 können Ansprüche gegenüber den Auszubildenden nicht hergeleitet werden.

§ 4 Ausbildungsdauer

- (1) Die Ausbildung dauert zwei Jahre.

- (2) Eine berufliche Vorbereitung, die den Inhalten dieser Ausbildungsregelung gleichwertig ist, soll angerechnet werden.
- (3) Lassen die Leistungen eines/r Auszubildenden während oder nach dieser Zeit erwarten, dass er/sie eine Ausbildung nach der Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe erfolgreich abschließen kann, so kann die Berufsausbildung nach Anhörung aller Beteiligten mit dem Ziel der Abschlussprüfung als Fachkraft im Gastgewerbe fortgesetzt werden. Die nach dieser Ausbildungsregelung abgeleistete Ausbildungszeit kann dabei ganz oder teilweise auf die Ausbildungszeit im Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe angerechnet werden.

§ 5 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 6 Eignung der Ausbildungsstätte

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.
- (2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es muss eine ausreichende Anzahl Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen. Sie muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu sechs anzuwenden.

§ 7 Eignung der Ausbilderinnen/Ausbilder

- (1) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifischen fachlichen und berufs- und arbeitspädagogischen Eignung eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil
Ausbilderinnen/Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:
 - Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
 - Psychologie
 - Pädagogik, Didaktik
 - Rehabilitationskunde
 - Interdisziplinäre Projektarbeit
 - Arbeitskunde/Arbeitspädagogik
 - Recht
 - Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

- (3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel

sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

- (4) Ausbilderinnen/Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen/Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 8 Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Einrichtung statt, sollen mindestens acht Wochen Praktikum außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb bzw. mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Inhalte der Ausbildung nach § 66 BBiG, die in der entsprechenden Ausbildung nach § 5 BBiG in Form überbetrieblicher Ausbildung vermittelt werden, sind auch bei einer Ausbildung nach § 66 BBiG überbetrieblich zu vermitteln.
- (3) Eine Abweichung der Dauer der Erfüllung der betrieblichen Ausbildung ist nicht durch die Teilnahme an überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahmen zu ersetzen und nur in besonderen Einzelfällen zulässig, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 9 Eintragung in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse

Die zuständige Stelle trägt Ausbildungsverträge für behinderte Jugendliche gemäß § 35 in Verbindung mit § 66 BBiG in das Verzeichnis der Berufsausbildungsverhältnisse ein, wenn festgestellt worden ist, dass die Ausbildung in einem solchen Ausbildungsgang nach Art und Schwere der Behinderung erforderlich ist und eine auf die besonderen Verhältnisse der Behinderten abgestimmte Ausbildung durch den Ausbildenden sowie ein auf die besonderen Verhältnisse der Behinderten abgestimmter Berufsschul- unterricht gewährleistet ist.

§ 10 Ausbildungsberufsbild

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse und die Weiterentwicklung der dazu notwendigen Sozial und Personalkompetenzen:

1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
2. Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
3. Hygiene
4. Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
5. Gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke
6. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
7. Reinigen und Pflegen der Gast- und Wirtschaftsräume und ihrer Einrichtungen
8. Pflegen der Wäsche
9. Lagern und Kontrollieren von Waren
10. Vor- und Zubereiten einfachster Speisen und Getränke
11. Arbeiten am Büfett
12. Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitung
13. Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln
14. Umgang mit Kassensystemen

§ 11 Ausbildungsrahmenplan

- (1) Die Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 10 sind nach der als Anlage enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) zu fördern und zu vermitteln.
- (2) Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung des/der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 12 Ausbildungsplan

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für den/die Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

§ 13 Berichtsheft

Der/die Auszubildende soll gemäß § 65 Abs. 2 Satz 2 BBiG einen schriftlichen Ausbildungsnachweis führen. Ihm/ihr ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Der Auszubildende hat das Führen des Berichtsheftes regelmäßig zu überwachen.

§ 14 Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 10 für die im ersten Ausbildungsjahr aufgeführten Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Zum Nachweis der Fähigkeiten und Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 4 Stunden 2 Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
 1. Servieren einfachster Gerichte
 2. Zubereiten einfachster Gerichte der kalten Küche
 3. Zubereiten einer einfachen Eierspeise
 4. Herstellen von Aufgussgetränken
 5. Reinigungs- und Pflegemittel unter Anleitung auswählen und verwenden

§ 15 Abschlussprüfung

- (1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 10 aufgeführten Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (2) Zum Nachweis der Fähigkeiten und Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens 5 Stunden 2 Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
 1. Anrichten kalter Platten nach fachlichen Regeln

2. Anlassbezogenes Dekorieren von Tafeln unter Verwendung von Blumen, Kerzen und Servietten
3. Servieren und Ausheben von Speisen unter Beachtung der Servierregeln
4. Ausschanken und Servieren von alkoholfreien Getränken, Bier oder Weinen unter Beachtung der entsprechenden Gläser und Ausschanktemperaturen
5. Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen
6. Zubereiten und Servieren einfachster Gerichte der warmen Küche
7. Erstellen einer Abrechnung
8. Wäsche unter Anleitung pflegen und instand halten

- (3) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern Gastorientierte Dienstleistung, Warenwirtschaft sowie Wirtschafts- und Sozialkunde schriftlich geprüft werden. Die Aufgabenstellung in den ersten zwei genannten Bereichen soll aus den Anforderungen der Fertigungsprüfung abgeleitet werden. Dieses gilt gleichermaßen für die Aufgabenstellung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde, die anschaulich und praxisbezogen formuliert werden soll. Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. **Gastorientierte Dienstleistung**

- Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln
- Arten und Herstellung von Getränken
- Servierarten und Bedienungssysteme
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Hygiene
- Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- die als Mitarbeiter/in im Hotel- und Gaststättengewerbe zu beachtenden wichtigsten gesetzlichen Vorschriften

2. **Warenwirtschaft**

- Grundsätze der Lagerhaltung
- Grundrechenarten
- Prozentrechnen

3. **Wirtschafts- und Sozialkunde**

Anschaulich am Ausbildungs- und Arbeitsverhältnis orientiert, beispielsweise

- Steuern, Versicherung, Beiträge
- Arbeitsvertrag
- Kündigung
- Urlaub
- Krankheit
- Betriebsrat, Jugendvertretung
- Rechte und Pflichten im Betrieb

- (4) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Richtwerten auszugehen:

- | | |
|--|------------|
| - im Prüfungsfach Gastorientierte Dienstleistung | 60 Minuten |
| - im Prüfungsfach Warenwirtschaft | 45 Minuten |
| - im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde | 30 Minuten |

- (5) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Absatz 4 genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.

- (6) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung ausschlaggebend ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber einer etwaigen mündlichen das doppelte Gewicht.
- (7) Die mündliche Prüfung soll nicht länger als 20 Minuten je Prüfungsteilnehmer dauern.
- (8) Innerhalb der Kenntnisprüfung wird das Prüfungsfach
- | | |
|--------------------------------------|----------|
| - Gastorientierte Dienstleistung mit | 60 v. H. |
| - Warenwirtschaft mit | 30 v. H. |
| - Wirtschafts- und Sozialkunde mit | 10 v. H. |
- bewertet.
- (9) Die Prüfung ist bestanden, wenn in Fertigungs- und Kenntnisprüfung jeweils von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht sind.
- (10) Die besonderen Belange des/r behinderten Prüfungsteilnehmers/in sind bei der Prüfung zu berücksichtigen.
- (11) Die Abschlussprüfung kann zweimal wiederholt werden.
- (12) In der Wiederholungsprüfung ist der/die Prüfungsteilnehmer/in auf Antrag von der Prüfung in einzelnen Prüfungsfächern zu befreien, wenn seine/ihre Leistung in diesen Fächern bei einer höchstens zwei Jahre zurückliegenden Prüfung mit mindestens der Note ausreichend bewertet wurden.

§ 16 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

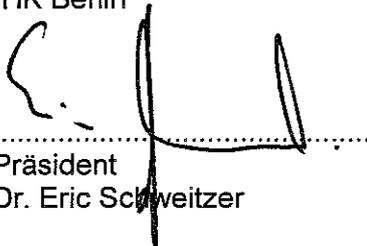
Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Verordnung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

§ 17 In-Kraft-Treten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Bekanntmachung im Amtsblatt für Berlin in Kraft.

Ort: Berlin
IHK Berlin

Datum: 22. Juni 2011


Präsident
Dr. Eric Schweitzer


Hauptgeschäftsführer
Jan Eder

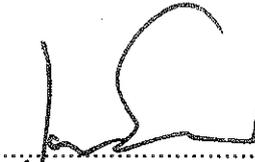
Die vorstehende Ausbildungsregelung wird hiermit ausgefertigt und im Amtsblatt für Berlin veröffentlicht:

Ort: Berlin
IHK Berlin

Datum: 07. Juli 2011



.....
Präsident
Dr. Eric Schweitzer



.....
Hauptgeschäftsführer
Jan Eder

Anlage zu § 10: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 10 Nr. 1)	<p>a) einschlägige Arbeitsschutzvorschriften in Gesetzen und Verordnungen berücksichtigen</p> <p>b) einschlägige Vorschriften der Träger der gesetzlichen Unfallverhütung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter berücksichtigen</p> <p>c) Unfallversachendes menschliches Fehlverhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen berücksichtigen</p> <p>d) Gefahren des elektrischen Stromes berücksichtigen</p> <p>e) wesentliche Vorschriften über Feuererhütung und die Brandschutzeinrichtung berücksichtigen</p> <p>f) Gefahren von Giften, Gasen und leicht entzündbaren Stoffen berücksichtigen</p> <p>g) bei Unfällen richtig verhalten und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten</p>				
2	Umweltbeeinflussung und Umweltschutz (§ 10 Nr. 2)	<p>a) zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen und Möglichkeiten ihrer Einschränkungen und Vermeidung berücksichtigen</p> <p>b) Desinfektions- und Schädlingsbekämpfungsmittel unter Anleitung anwenden können</p> <p>c) Müll unter Berücksichtigung der gesetzlichen Bestimmungen beseitigen</p>				während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
3	Hygiene (§ 10 Nr. 3)	<p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden</p> <p>b) Regeln der Arbeitshygiene beachten</p> <p>c) Sauberkeit am Arbeitsplatz und geeignete Arbeitskleidung beachten</p>				

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
4	Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände (§ 10 Nr. 4)	a) Zusammensetzung und Arbeitsweise der Arbeitsgeräte kennen b) Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände bedienen, reinigen und pflegen	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln			
5	Gebäuchliche Fachausdrücke (§ 10 Nr. 5)	a) einfache und gebäuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke aussprechen und schreiben				
6	Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes (§ 10 Nr. 6)	a) Aufgaben der einzelnen Betriebsteile beschreiben b) kooperatives Verhalten am Arbeitsplatz beachten c) Rechte und Pflichten des einzelnen Arbeitnehmers, insbesondere Regelungen für Jugendarbeitsschutz, Arbeitszeit, Lohn, Urlaub, Krankheit und Kündigung sowie Umfang der sozialen Sicherung kennen	X	X		
7	Reinigen und Pflegen der Gast- und Wirtschaftsräume und ihrer Einrichtungen (§ 10 Nr. 7)	a) Reinigungs- und Pflegemittel unter Anleitung auswählen und verwenden b) Spezialräume reinigen und pflegen c) Gästezimmer und Gästeräume herrichten		X	X	X
8	Pflegen der Wäsche (§10 Nr. 8)	a) Wäsche unter Anleitung pflegen und instandhalten			X	
9	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 10 Nr. 9)	a) Waren unter Anleitung annehmen und auf Gewicht und Menge prüfen b) Waren einlagern c) Lagerbestände unter Anleitung kontrollieren d) gesetzliche Bestimmungen für die Lagerung der Waren kennen und berücksichtigen		X	X	X
					X	

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
10	Vor- und Zubereitung einfachster Speisen und Getränke (§ 10 Nr. 10)	<p>a) Gemüse, Salate und Kartoffeln vorbereiten, insbesondere reinigen, schälen, zerkleinern und formen</p> <p>b) Fleischarten und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen</p> <p>c) einfachste Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche vor- und zubereiten</p> <p>d) einfache Eierspeisen zubereiten</p> <p>e) einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten</p> <p>f) Aufussgetränke zubereiten und servieren</p>	X	X		
11	Arbeiten am Büfett (§ 10 Nr. 11)	<p>a) Schankanlage bedienen und pflegen</p> <p>b) über Maßeinheit Auskunft geben</p> <p>c) Getränke ausgeben und unter Verwendung der entsprechenden Gläser ausschenken</p> <p>d) alkoholfreie Getränke herstellen und ausschenken</p> <p>e) Lager- und Ausschanktemperaturen der verschiedenen Getränke berücksichtigen</p> <p>f) bei der Büfettkontrolle und -abrechnung nach Anleitung mitwirken</p>		X	X	X
12	Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitung (§ 10 Nr. 12)	<p>a) Vorbereitungsarbeiten für das Servierenselbständig ausführen</p> <p>b) Servierregeln und Arten kennen und beschreiben</p> <p>c) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln servieren und selbstständig ausheben</p>	X	X		

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	zu vermitteln im Ausbildungshalbjahr			
			1	2	3	4
13	Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln (§ 10 Nr. 13)	a) Tafeln und Tafelformen stellen b) Tafeln unter Anleitung anlassbezogen eindecken und mit Blumen, Kerzen und Servietten dekorieren d) Räume dekorieren			X	
14	Umgang mit Kassensystemen (§ 10 Nr. 14)	a) Verschiedene Bonierungsarten kennen b) Abrechnen unter Anleitung			X	X