



INFORMATIONSV ERANSTALTUNG Hotellerie & Gastronomie

Inhalt

- Ausbildung in Zeiten von Corona
- Aktuelles zu den IHK-Prüfung
- Entwicklung der Ausbildungszahlen
- Die BBiG-Novellierung – Bleibt alles anders?
- Die Neuordnung der HOGA-Berufe – Aktueller Sachstand
- Alternative Ausbildungsmodelle
- Aktuelles, Wünsche, Anregungen, Termine



Ausbildung in Zeiten von Corona

Angebote der IHK



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

#AzubiSharing / Speed-Dating digital / weitere Angebote





Aktuelles zu den IHK- Prüfungen

Sommer 2020



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

Durchführung der schriftlichen Abschlussprüfungen

- gemeinsame schriftliche Abschlussprüfung in den Berufsschulen finden im Zeitraum vom 22.06. - 25.06.2020 statt
- in wenigen einzelnen Berufen können schon eine Woche vorher Prüfungen stattfinden
- Terminpläne zu den einzelnen Berufen/Fächern finden Sie auf www.karlsruhe.ihk.de

Aktuelles zu den mündlichen/praktischen IHK-Prüfungen

- Bundeseinheitliche schriftliche Prüfung Sommer 2020 im Zeitraum vom **15.06. - 19.06.2020** (Externenprüfungen)
- Die mündlichen/praktischen Abschlussprüfungen in den HOGA-Berufen finden zwischen dem **30. Juni und dem 07. August 2020** statt

Änderungen bei der Durchführung der praktischen Prüfungen

- **Köche:** Warenkorb und Warenanforderungen wurden an die Betriebe versendet, die Menüs und die Warenanforderungen müssen bis zum 31. Mai 2020 bei der IHK eingereicht werden
- **Refas/Hofas:** die komplexen Prüfungsaufgaben werden am Tag der praktischen Prüfungen geschrieben. Außer der komplexen Aufgabe werden jeweils zwei praktische Aufgaben durchgeführt
- **Sonstige Berufe:** keine Änderungen gegenüber den vergangenen Jahren



Entwicklung der Ausbildungszahlen

Fünfjahres-Vergleich



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

Anzahl der neu eingetragenen Ausbildungsverhältnisse

	Neu abgeschlossene Ausbildungs- verhältnisse	Neu abgeschlossene Ausbildungs- verhältnisse	Neu abgeschlossene Ausbildungs- verhältnisse	Neu abgeschlossene Ausbildungs- verhältnisse	Neu abgeschlossene Ausbildungs- verhältnisse
	31.12.2019	31.12.2018	20.10.2017	31.12.2016	31.12.2015
Hotel, Gaststätten					
Fachkraft im Gastgewerbe	12	15	8	11	8
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	21	17	16	18	20
Hotelfachmann/-frau	60	69	88	74	78
Hotelkaufmann/-frau	2	3	2	5	3
Koch/Köchin	84	59	63	74	74
Restaurantfachmann/-frau	27	17	16	27	19
Beikoch (Beiköchin), Fachpraktiker Küche	8	4	4	9	0
Teilkoch/-köchin	0	0	0	0	0
Hotel und Gaststätten zusammen	206	180	197	218	202

Anzahl der Ausbildungsverhältnisse insgesamt

	Ausbildungsverhältnisse Gesamtbestand	Ausbildungsverhältnisse Gesamtbestand	Ausbildungsverhältnisse Gesamtbestand	Ausbildungsverhältnisse Gesamtbestand	Ausbildungsverhältnisse Gesamtbestand
	31.12.2019	31.12.2018	20.10.2017	31.12.2016	31.12.2015
Hotel, Gaststätten					
Fachkraft im Gastgewerbe	25	26	16	17	19
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	40	28	38	33	35
Hotelfachmann/-frau	187	196	214	198	211
Hotelkaufmann/-frau	6	8	7	10	8
Koch/Köchin	181	150	160	159	159
Restaurantfachmann/-frau	56	50	39	61	69
Beikoch (Beiköchin), Fachpraktiker Küche	18	12	24	28	2
Teilkoch/-köchin	0	0	0	0	0
Hotel und Gaststätten zusammen	495	458	498	506	503

Vergleich Ausbildungszahlen – alle Berufe

IHK	Stand der Neueintragungen am 30.04.2019	Stand der Neueintragungen am 30.04.2020	Veränderung in %
Bodensee-Oberschwaben, Weingarten	1.394	1.164	-16,5%
Heilbronn-Franken, Heilbronn	2.180	1.650	-24,3%
Hochrhein-Bodensee, Konstanz	1.003	789	-21,3%
Karlsruhe	1.454	1.001	-31,2%
Nordschwarzwald, Pforzheim	1.179	1.062	-9,9%
Ostwürttemberg, Heidenheim	1.037	904	-12,8%
Region Stuttgart, Stuttgart	4.628	3.779	-18,3%
Reutlingen	1.212	973	-19,7%
Rhein-Neckar, Mannheim	1.630	1.351	-17,1%
Schwarzwald-Baar-Heuberg, Villingen-Schwenningen	1.237	913	-26,2%
Südlicher Oberrhein, Freiburg	1.674	1.543	-7,8%
Ulm	1.370	1.107	-19,2%
Baden-Württemberg	19.998	16.236	-18,8%



Die BBiG-Novellierung

Bleibt alles anders?



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

Inhalt

- I. Ziele der BBiG-Novellierung
- II. Gestreckte Abschlussprüfung
- III. Anrechnung berufsschulischer Vorbildung
- IV. Teilzeitausbildung
- V. Freistellung und Anrechnung von Berufsschulzeiten
- VI. Mindestausbildungsvergütung
- VII. Bußgeldtatbestände

Inhalt

- VIII. Zwischenprüfung
- IX. Auslandsaufenthalte
- X. Ausbildungsnachweis
- XI. Leistungsfeststellung auf Abschlusszeugnis
- XII. Höherqualifizierende Berufsbildung
- XIII. Neuregelungen bei Prüfungen

I. Ziele der BBiG-Novellierung

Insbesondere

- Mindestvergütung für Auszubildende
- Sicherstellung aktueller technologischer und digitaler Anforderungen in den Ausbildungsberufsbildern (z.B. M+E-Berufe)
- Verbesserung der Durchlässigkeit auch innerhalb der beruflichen Bildung
- Stärkung und Weiterentwicklung der „höherqualifizierenden“ Berufsbildung
- Optimierung der Rahmenbedingungen für rechtsbeständige und hochwertige Prüfungen sowie für attraktives Ehrenamt

II. Gestreckte Abschlussprüfung

Gestreckte Abschlussprüfung: Erwerb eines zweijährigen Berufes bei Nichtbestehen eines drei- oder dreieinhalbjährigen Berufes - § 5 Abs. 2 Nr. 2a BBiG (1)

Die Ausbildungsordnung kann künftig vorsehen, dass bei drei- oder dreieinhalbjährigen Berufen mit gestreckter Abschlussprüfung bei deren Nichtbestehen der Abschluss eines zweijährigen Ausbildungsberufes erworben wird

Gestreckte Abschlussprüfung: Erwerb eines zweijährigen Berufes bei Nichtbestehen eines drei- oder dreieinhalbjährigen Berufes - § 5 Abs. 2 Nr. 2a BBiG (2) - Voraussetzungen

- **Ausbildungsvertrag in drei- oder dreieinhalbjährigem Beruf, welcher auf einem zweijährigen Ausbildungsberuf aufbaut (aktuell 21 Ausbildungsberufe)**
- **Mindestens ausreichende Prüfungsleistungen im ersten Teil der Abschlussprüfung**
- **Antrag des Auszubildenden erforderlich**

Befreiung vom ersten Teil der gestreckten Abschlussprüfung oder von Zwischenprüfung eines drei- oder dreieinhalbjährigen Berufes bei vorausgehendem, in Ausbildungsordnung genanntem Abschluss einer zweijährigen Ausbildung - § 5 Abs. 2 Nr. 2b BBiG (1)

Die Ausbildungsordnung kann künftig vorsehen, dass Azubis mit erfolgreichem Abschluss eines ausdrücklich genannten Ausbildungsberufes von Abschlussprüfung Teil 1 oder Zwischenprüfung des darauf aufbauenden drei- oder dreieinhalbjährigen Ausbildungsberufes befreit sind

Befreiung vom ersten Teil der gestreckten Abschlussprüfung oder von Zwischenprüfung eines drei- oder dreieinhalbjährigen Berufes bei vorausgehendem, in Ausbildungsordnung genanntem Abschluss einer zweijährigen Ausbildung - § 5 Abs. 2 Nr. 2b BBiG (2) - Voraussetzungen

- Drei- oder dreieinhalbjähriger Ausbildungsberuf baut auf einem zweijährigen Ausbildungsberuf auf
- Erfolgreiche Abschlussprüfung in entsprechendem zweijährigen Ausbildungsberuf

Befreiung vom ersten Teil der gestreckten Abschlussprüfung oder von Zwischenprüfung eines drei- oder dreieinhalbjährigen Berufes bei vorausgehendem, in Ausbildungsordnung genanntem Abschluss einer zweijährigen Ausbildung - § 5 Abs. 2 Nr. 2b BBiG (3) - Verfahren

- Befreiung erfolgt automatisch, kein Antrag des Auszubildenden erforderlich
- Nach § 42 Abs. 6 BBiG müssen Prüfungsausschüsse im Falle einer Befreiung durch AO für ersten Teil einer gestreckten Abschlussprüfung die Ergebnisse der Abschlussprüfung des zweijährigen Ausbildungsberufes als Ergebnis des ersten Teils des aufbauenden drei- oder dreieinhalbjährigen Ausbildungsberufes übernehmen

III. Anrechnung berufsschulischer Vorbildung

Möglichkeit der Anrechnung berufsschulischer Vorbildung auf Ausbildungsdauer ohne Rechtsverordnung - § 7 Abs. 2 und 3 BBiG (1)

- Ermöglicht insbesondere Anrechnung einer beruflichen Vorbildung aus einem Bundesland mit Rechtsverordnung in einem anderen Bundesland außerhalb des Geltungsbereiches der Landesrechtsverordnung
- Gemeinsamer Antrag von Azubi und Ausbildendem erforderlich
- ...

Möglichkeit der Anrechnung berufsschulischer Vorbildung auf Ausbildungsdauer ohne Rechtsverordnung - § 7 Abs. 2, 3 und 4 BBiG (2)

- Positive individuelle Prognose ist nicht erforderlich
- Wird Besuch einer Bildungseinrichtung nach § 7 angerechnet, ist Ausbildungszeit insoweit zurückgelegt
- Anrechnungszeitraum muss in ganzen Monaten durch sechs teilbar sein

IV. Teilzeitausbildung



Neuregelung der Teilzeitausbildung - § 7a BBiG (1)

- Künftig kein „berechtigtes Interesse“ mehr für Teilzeitausbildung erforderlich
- Keine Kopplung mehr an positive Prognose nach § 8 Abs. 1. Dadurch künftig auch Option für Personen, welche das Ausbildungsziel in gekürzter Zeit nicht erreichen würden
- Tägliche oder wöchentliche Ausbildungszeit kann gekürzt werden
- Teilzeitausbildung kann sich auf bestimmten Zeitraum der Ausbildungsdauer beschränken
- Teilzeitausbildung kann auch während der Ausbildung vereinbart werden

Neuregelung der Teilzeitausbildung - § 7a BBiG (2)

- Kürzung der täglichen oder wöchentlichen Ausbildungszeit darf nicht mehr als 50 Prozent betragen
- Schulpflicht ist von der Teilzeit nach wie vor nicht umfasst
- Dauer der Teilzeitausbildung verlängert sich entsprechend der Verkürzung, höchstens jedoch bis zum Eineinhalbfachen der Regelausbildungsdauer
- In Ausnahmefällen kann diese grundsätzlich maximale Dauer der Teilzeitausbildung auf Antrag Auszubildender verlängert werden

Neuregelung der Teilzeitausbildung - § 7a BBiG (3)

- Wird zum Ende der Ausbildungszeit kein Prüfungstermin erreicht, kann der Azubi nach § 7a Abs. 3 eine Verlängerung des Berufsausbildungsverhältnisses bis zur nächst möglichen Abschlussprüfung verlangen
- Gemeinsamer Antrag auf Verkürzung der Teilzeitausbildung nach §8 Abs. 1 auch möglich, damit ein früherer Prüfungstermin erreicht wird
- Antrag auf Verkürzung kann schon mit dem Antrag auf Eintragung gestellt werden

V. Freistellung und Anrechnung von Berufsschulzeiten



Freistellung und Anrechnung von Berufsschulzeiten bei volljährigen Auszubildenden - § 15 BBiG (1)

Ausbildende haben Auszubildende freizustellen:

- An Berufsschultagen vor 9.00 Uhr
- für Teilnahme am Berufsschulunterricht: Anrechnung der Unterrichtszeit einschließlich der Pausen
- An Berufsschultagen mit mehr als 5 Unterrichtsstunden von mindestens je 45 Minuten, einmal in der Woche: Anrechnung mit der durchschnittlichen täglichen Ausbildungszeit
- In Berufsschulwochen mit planmäßigem Blockunterricht von mindestens 25 Stunden an mindestens fünf Tagen: Anrechnung mit der durchschnittlichen wöchentlichen Ausbildungszeit

Freistellung und Anrechnung von Berufsschulzeiten bei volljährigen Auszubildenden - § 15 BBiG (1)

- Bei einem planmäßigen Blockunterricht von mindestens 25 Stunden an mindestens fünf Tagen wird die durchschnittliche wöchentliche Ausbildungszeit angerechnet
- Wird der Azubi darüber hinaus (z.B. am Wochenende) im Unternehmen eingesetzt, wird diese Zeit als Überzeit gerechnet
- Ausnahme: es dürfen zwei Stunden betrieblicher Unterricht angeordnet werden, ohne dass diese Zeit als Überstunden gerechnet wird

Freistellung und Anrechnung von Berufsschulzeiten bei volljährigen Auszubildenden - § 15 BBiG (2)

- Für die Teilnahme an Prüfungen und Ausbildungsmaßnahmen, die auf Grund öffentlich-rechtlicher oder vertraglicher Bestimmungen außerhalb der Ausbildungsstätte durchzuführen sind: Anrechnung mit der Zeit der Teilnahme einschließlich der Pausen
- An dem Arbeitstag, der der schriftlichen Abschlussprüfung unmittelbar vorangeht: Anrechnung mit der durchschnittlichen täglichen Ausbildungszeit
- Für Jugendliche unter 18 Jahren gelten die Regelungen des JArbSchG

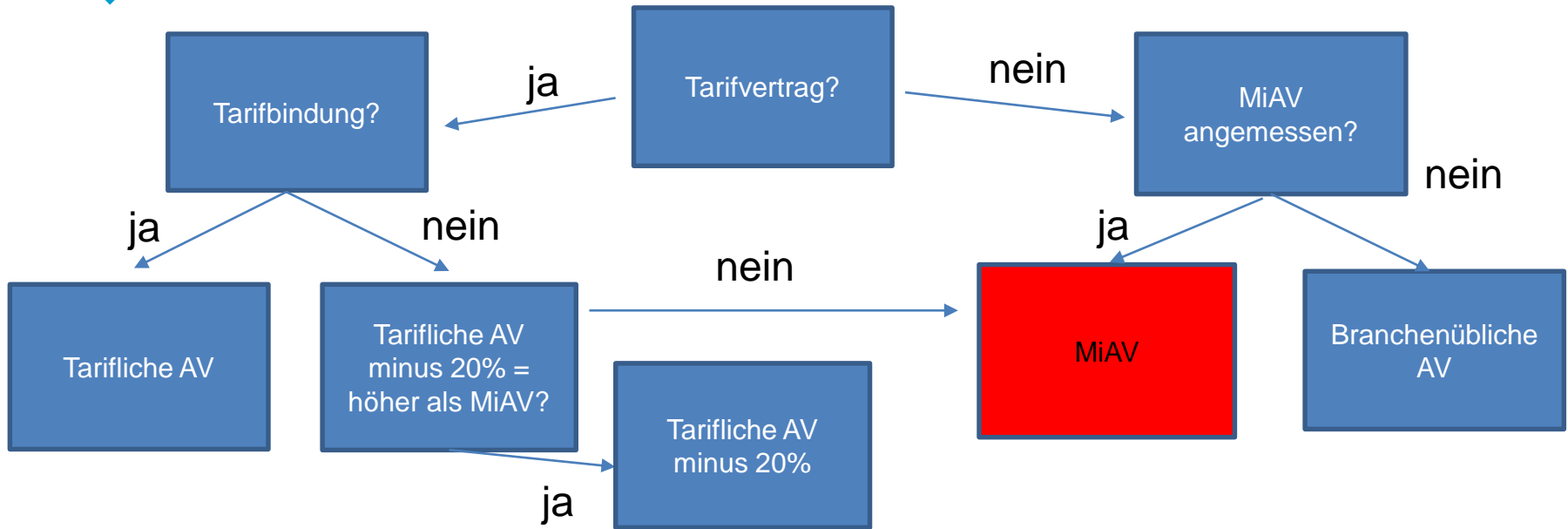
VI. Mindestausbildungsvergütung

Vergütungsanspruch und Mindestausbildungsvergütung - § 17 BBiG (2)

	1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr (+ 18 %)	3. Ausbildungsjahr (+ 35%)	4. Ausbildungsjahr (+ 40%)
2020	515 Euro	608 Euro	695 Euro	721 Euro
2021	550 Euro	649 Euro	743 Euro	770 Euro
2022	585 Euro	690 Euro	790 Euro	819 Euro
2023	620 Euro	732 Euro	837 Euro	868 Euro

Vorrang von Tarifverträgen gegenüber der gesetzlichen Mindestausbildungsvergütung (MiAV)

Prüfschema Mindestausbildungsvergütung



Vergütungsanspruch und Mindestausbildungsvergütung - § 17 BBiG (5)

- Mit einer tariflichen Vergütungsregelung kann die jeweilige MAV unterschritten werden und ist dennoch angemessen
- Angemessenheit einer Vergütung ist i.d.R. auch dann ausgeschlossen, wenn sie zwar nicht unterhalb der MAV liegt, aber für das Ausbildungsverhältnis geltende tarifvertragliche Vergütungssätze bei fehlender Tarifbindung des Ausbildenden um mehr als 20 Prozent unterschreitet

Vergütungsanspruch und Mindestausbildungsvergütung - § 17 BBiG (7)

- Grundsätzlich ist Überschreiten der MAV eine notwendige, aber nicht automatisch hinreichende Bedingung für angemessene Ausbildungsvergütung
- Kriterien wie branchenübliche Vergütungen, Empfehlungen von Berufsverbänden oder Durchschnittsvergütungen können auch weiterhin als Maßstab für Angemessenheit herangezogen werden, solange sie die MAV nicht unterschreiten
- Bei Teilzeitausbildung kann MAV entsprechend der prozentualen Verkürzung der Arbeitszeit unterschritten werden, max. 50 Prozent

Vergütungsanspruch und Mindestausbildungsvergütung - § 17 BBiG (6)

- Jahressonderleistungen fließen nur in MAV mit ein, wenn sie vertraglich als Gegenleistung für geleistete Arbeit vereinbart sind, monatlich ausgezahlt werden und ohne Bedingungen und unwiderruflich (z.B. nicht umsatzabhängig) sind
- Gesetzliche Zulagen (z.B. Nachtarbeit) werden nicht auf MAV angerechnet

VII. Bußgeldtatbestände

Neue Bußgeldtatbestände - § 101 BBiG

- Abs. 1 Nr. 5: Bußgeldtatbestand MAV: Falls nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig gezahlt wird, drohen Bußgelder bis 5.000 Euro
- Abs. 1 Nr. 9: Unberechtigtes Führen einer neuen Abschlussbezeichnung in der beruflichen Fortbildung nach §§ 53b bis 54 BBiG: Bußgelder bis zu 1.000 Euro

VIII. Zwischenprüfung

Neuer Entfall-Tatbestand und Zulassungsanspruch von Umschülern zur Zwischenprüfung- § 48 Abs. 2 und 3 BBiG

- Sofern zeitliche Anrechnung einer Ausbildung auf eine andere durch Ausbildungsordnung im Umfang von 2 Jahren oder mehr erfolgt, ist keine Zwischenprüfung mehr erforderlich
- Zwischenprüfung kann auch bei Umschulungen auf Antrag des Umschülers abgelegt werden (Weiterbildungsprämie in Höhe von 1.000 Euro „beim Bestehen der ZP“ soll ermöglicht werden)

IX. Auslandsaufenthalte

Auslandsaufenthalte von Azubis nach § 2 Abs. 3: Erst bei mehr als 8 Wochen abgestimmter Plan - § 76 Abs. 3 BBiG

- Auslandsaufenthalte dürfen nach wie vor nicht $\frac{1}{4}$ der in der Ausbildungsordnung vorgesehenen Ausbildungsdauer übersteigen
- Abgestimmter Plan mit der zuständigen Stelle nicht mehr ab 4, sondern erst ab 8 Wochen Auslandsaufenthalt erforderlich
- Teilnehmer am Erasmus+-Programm verfügen über individuelle Lernvereinbarung zwischen Lernenden, Projektträger in Deutschland und aufnehmender Einrichtung im Ausland

X. Ausbildungsnachweis

„Unterzeichneter“ Ausbildungsnachweis als Zulassungsvoraussetzung - § 43 Abs. 1 Nummer 2 BBiG

- Klarstellung der Formulierung „abgezeichneter“ ...
- Schriftformerfordernis wird klargestellt
- Ausbildungsnachweis muss authentifiziert unterzeichnet werden
- Entweder schriftlich oder mittels einer gesetzlich vorgesehenen elektronischen Ersatzform

XI. Leistungsfeststellung auf Abschlusszeugnis

Pflicht zur Ausweisung des Ergebnisses berufsschulischer Leistungsfeststellung auf Abschlusszeugnis - § 37 Abs. 3 Satz 2 BBiG

- Antrag des Auszubildenden ist erforderlich
- Auszubildender muss Nachweis berufsschulischer Leistungsfeststellung dem Antrag beifügen

XII. Höherqualifizierende Berufsbildung



Einführung von Fortbildungsstufen der höherqualifizierenden Berufsbildung - § 53 a BBiG

- Erste Fortbildungsstufe: geprüfter Berufsspezialist - DQR-Niveaustufe 5
- Zweite Fortbildungsstufe: Bachelor Professional - DQR-Niveaustufe 6
- Dritte Fortbildungsstufe: Master Professional - DQR-Niveaustufe 7
- Jede Fortbildungsordnung der ersten Fortbildungsstufe soll auf einen Abschluss der zweiten Fortbildungsstufe hinführen

Fortbildungsregelungen der zuständigen Stellen - § 54 BBiG

Die Bezeichnungen „Geprüfter Berufsspezialist für ...“, „Bachelor Professional in ...“ und „Master Professional in ...“ dürfen nur verwendet werden, wenn:

- die entsprechenden inhaltlichen Vorgaben der jeweiligen Bundesregelung
- Lernumfang
- und Regelzulassungsvoraussetzungen

erfüllt sind

Fortbildungsregelungen der zuständigen Stellen - § 54 BBiG

- In allen Fällen ist Bestätigung der obersten Landesbehörde für das Vorliegen der Voraussetzungen für das Führen der Abschlussbezeichnung erforderlich
- Der Abschlussbezeichnung ist in Klammern der Zusatz beizufügen, aus dem sich zweifelsfrei die erlassende zuständige Stelle der Fortbildungsprüfungsregelung ergibt
- Weitere Abschlussbezeichnung kann vorangestellt werden, wenn Fortbildungsprüfungsregelung das vorsieht

Übergangsregelungen - § 106 BBiG

Fortbildungsordnungen aufgrund von §§ 53 und 54 des geltenden Gesetzes, welchen bis zu 31.12.2019 erlassen wurden, sind bis zum erstmaligen Erlass einer Fortbildungsordnung nach der Neufassung der §§ 53 und 54 weiterhin anzuwenden.

XIII. Neuregelungen bei Prüfungen

Freistellung von Prüfenden

„Prüfende sind von ihrem Arbeitgeber von der Erbringung der Arbeitsleistung freizustellen, wenn

1. es zur ordnungsgemäßen Durchführung der ihnen durch das Gesetz zugewiesenen Aufgaben erforderlich ist und
2. wichtige betriebliche Gründe nicht entgegenstehen.“

Prüferdelegationen - §§ 39 und 42 BBiG

- Neu: Abnahme und abschließende Bewertung von Prüfungsleistungen kann ganz oder in Teilen an Prüferdelegation übertragen werden
- Für die Zusammensetzung der Prüferdelegation und für Abstimmungen in der Prüferdelegation gelten gleiche Regeln wie für Prüfungsausschuss

Prüferdelegationen, Berufung „weiterer Prüfender“ - § 40 Abs. 4 BBiG

- Neu: „Weitere Prüfende“ können für den Einsatz in Prüferdelegationen berufen werden
- Keine vollständige Sachkunde für gesamten Prüfungsgegenstand mehr notwendig

Prüferdelegationen, Mitglieder - § 42 Abs. 2 Satz 3 BBiG



Mitglieder in Prüferdelegationen können sein:

- Mitglieder eines Prüfungsausschusses
- deren Stellvertreter
- weitere Prüfende

Mitglieder des Prüfungsausschusses und deren Stellvertreter müssen zum Einsatz in Prüferdelegationen gesondert berufen werden

Abnahme und Bewertung einzelner Prüfungsleistungen durch zwei Mitglieder von Prüfungsausschuss oder Prüferdelegation - § 42 Abs. 5 BBiG

Der Prüfungsausschuss oder die Prüferdelegation kann Abnahme und Bewertung einzelner Prüfungsleistungen durch zwei Mitglieder selbstständig und unabhängig vornehmen lassen

Voraussetzungen:

- Einvernehmen im Prüfungsausschuss/in der Prüferdelegation
- Schriftliche oder sonstige Prüfungsleistungen, deren Bewertung unabhängig von der Anwesenheit bei der Erbringung erfolgen kann (nicht bei mündlichen Prüfungen, nicht bei praktischen Prüfungen, in denen auch der Prozess bewertet wird)



Neuordnung der HOGA-Berufe

Aktueller Sachstand



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

Inhalt

- I. Allgemeines zur Neuordnung
- II. Qualifikationskatalog
- III. Vorschläge zur Gestaltung von Prüfungen
- IV. Vorschläge für Zusatzqualifikationen

I. Allgemeines zur Neuordnung

„Kompetenzorientierte Ausbildungsordnung“ - (Berufe ab 2015)

Beispiel

:

Verkäufer/Verkäuferin

Lfd. Nr.	Handlungsfeld (Teil des Ausbildungsberufsbildes)	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit)	empfohlene Ausbildungszeit/ Zeitliche Zuordnung
1	2	3	4
9	Kunden beraten	<p>Einleitungssatz</p> <p>Verkäufer und Verkäuferinnen sind in der Lage, unter Einsatz von Warenkenntnissen aus einem Warenbereich, der aus mindestens zwei Warengruppen besteht, Kundenberatungsgespräche erfolgsorientiert durchzuführen.</p> <p>Sie können</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Kunden über qualitäts- und preisbestimmende sowie nachhaltigkeitsbezogene Merkmale sowie über Verwendungs- und Anwendungsmöglichkeiten der Artikel und Sorten von zwei Warengruppen ihres Warenbereichs informieren b) Kaufmotive und Wünsche von Kunden durch Beobachten, aktives Zuhören und Feedback erheben und diesen Verkaufs- und Beratungsgesprächen berücksichtigen c) ... 	nach der Zwischenprüfung

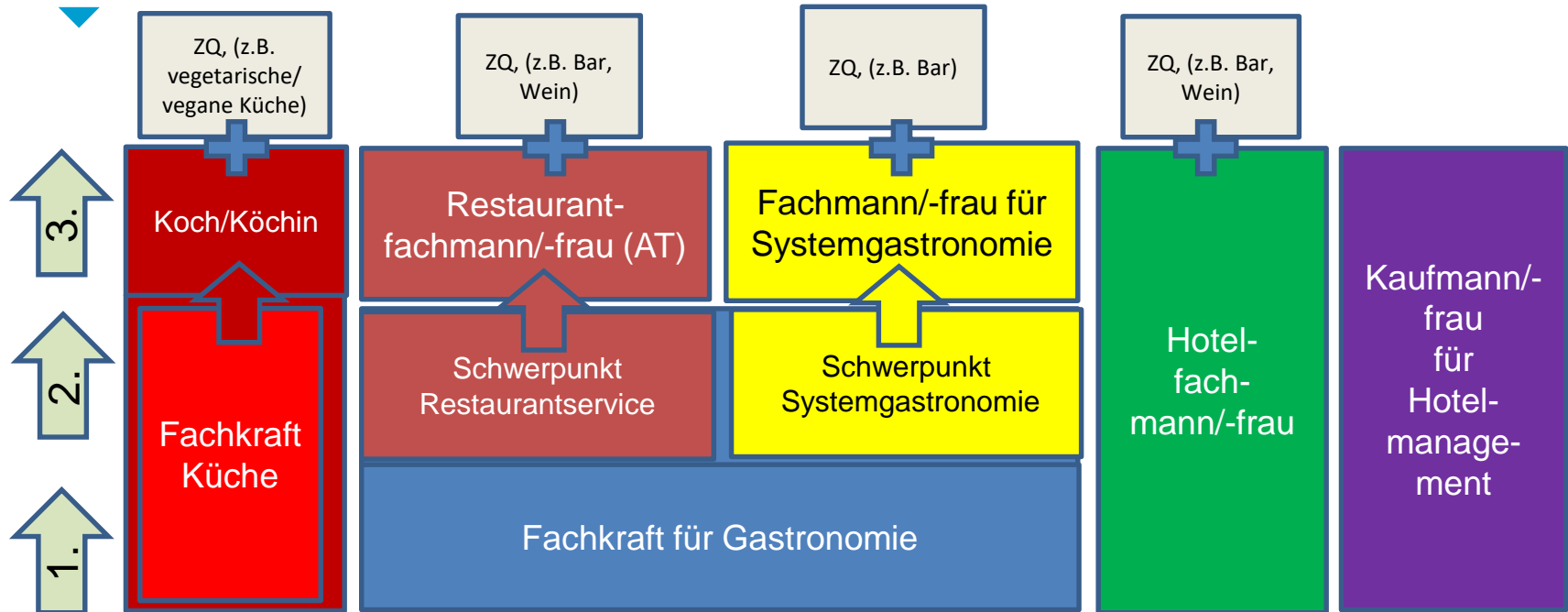
„Handlungsfeld“
(statt Berufsposition)

Handlungskompetenz nach
DQR \triangleq Berufliche
Handlungsfähigkeit gem. §1
BBiG

Kompetenzdimensionen
des DQR berücksichtigen

Zeitrichtwertmethode
oder zeitlicher
Korridor;
zeitlicher Umfang
Handlungsfeld ca. 1
bis 6 Monate

Ausbildungsstruktur



II. Qualifikationskatalog

Fachkraft für Gastronomie



**(gemeinsame Inhalte Restaurantfachmann/-frau, Hotelfachmann/-frau,
Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Monate 1-12)**

**Schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und
Fähigkeiten**

1. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
2. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
3. Umweltschutz
4. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Umgang mit Gästen und Kollegen, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gästelerlebnisses
2. Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
3. Planung von Arbeitsschritten
4. Anwendung von Hygienevorschriften
5. Annahme und Einlagerung von Waren
6. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Küchenbereich **bzw. in der Produktion**
7. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen
8. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Wirtschaftsdienst
9. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Servicebereich
(Umsetzung büroorganisatorischer Prozesse fällt weg)

Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunktspezifische berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Schwerpunkt Restaurantservice

1. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Wirtschaftsdienst
2. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Servicebereich

Schwerpunktspezifische berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Schwerpunkt Systemgastronomie

1. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Küchenbereich bzw. in der Produktion
2. Umgang mit Gästen

Restaurantfachmann/-frau

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. – 9. wie Fachkraft für Gastronomie
10. Planung des Einsatzes von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
11. Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
12. Produktkompetenz Speisen
13. Produktkompetenz Getränke
14. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und Getränkebuffet
15. Herrichten und Pflegen von Gasträumen
16. Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen
17. **Konzeption von Veranstaltungen, Events und Banketts**
18. **Organisation von Veranstaltungen, Events und Banketts**
19. **Durchführung von Veranstaltungen, Events und Banketts**

Restaurantfachmann/-frau

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

20. Koordination und Durchführung des Service
21. **Service am Tisch des Gastes (...Fleischteile tranchieren, Fische filetieren...)**
22. Anleitung und Führung von Mitarbeitern

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. **Digitalisierung und Kommunikation**
2. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. – 9. wie Fachkraft für Gastronomie
10. Planung des Einsatzes von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
11. Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen, Beschwerdemanagement
12. Produktzubereitung
13. Herrichten und Pflege von Gasträumen
14. Umsetzung des Hygienemanagements
15. Systemorganisation und Systemmanagement
16. Warenwirtschaft
17. Umsetzung von Personalprozessen
18. Personalführung und –entwicklung
19. Durchführung von Marketingaktivitäten

Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

- 20. **Anwendung von IT und technischen Systemen**
- 21. **Controlling und unternehmerisches Handeln**

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

- 1. **Digitalisierung und Kommunikation**
- 2. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
- 3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
- 4. Umweltschutz
- 5. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Hotelfachmann/-frau

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (vor GAP Teil 1)

1. Umgang mit Gästen und Kollegen, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gästelerlebnisses
2. Planung des Einsatzes von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern und Planung von Arbeitsschritten
3. Anwendung von Hygienevorschriften
4. Annahme und Einlagerung von Waren
5. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben in Küche, Service und Wirtschaftsdienst
6. Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen und Arbeiten in der Reservierung
7. Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang
8. Kommunikation und Beschwerdemanagement

Hotelfachmann/-frau

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (nach GAP Teil 1)

9. Organisation der Empfangs- und Reservierungsabteilung
10. Organisation und Kontrolle des Herrichtens und der Pflege von Gästezimmern (Housekeeping-Management)
11. Aufgaben im F&B-Management (food and beverages) und Organisation des Frühstücksdienstes
12. **Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenuemanagements**
13. Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings
14. Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
15. Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen
16. Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen
17. Anleitung und Führung von Mitarbeitern

Hotelfachmann/-frau

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. **Digitalisierung und Kommunikation**
2. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (vor GAP Teil 1)

1. Umgang mit Gästen und Kollegen, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gästelerlebnisses
2. Planung des Einsatzes von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern und Planung von Arbeitsschritten
3. Anwendung von Hygienevorschriften
4. Annahme und Einlagerung von Waren
5. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben in Küche, Service und Wirtschaftsdienst
6. Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen und Arbeiten in der Reservierung
7. Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang
8. Kommunikation und Beschwerdemanagement

Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (nach GAP Teil 1)

9. Durchführung und Planung des Revenue- und Yieldmanagements
10. Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen
11. Durchführung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen
12. Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen
13. Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung
14. Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen
15. Warenwirtschaft und Einkauf
16. Durchführung kaufmännischer Steuerung und Kontrolle

Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. **Digitalisierung und Kommunikation**
2. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Fachkraft Küche

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (vor der ZP)

1. Umgang mit Gästen und Kollegen
2. Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
3. Planung von Arbeitsschritten
4. Anwendung von Hygienevorschriften
5. Wahrnehmung grundlegender Aufgaben im Wirtschaftsdienst
6. Annahme und Einlagerung von Waren
7. Anwendung grundlegender Arbeitstechniken in der Küche
8. Herstellung von Salaten und einfachen Gemüsegerichten
9. Zusammenstellung und Anrichten von kalten Platten und Tellern und Präsentation von Produkten

Fachkraft Küche

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (nach der ZP)

10. Herstellung von einfachen Suppen und von Eintöpfen
11. Herstellung von Sättigungsbeilagen
12. Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
13. Herstellung von einfachen Süßspeisen und Desserts

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
2. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
3. Umweltschutz
4. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

Befristung Fachkraft Küche

Der neue Beruf Fachkraft Küche soll befristet auf 7 Jahre erlassen werden. Vor Ablauf der Befristung sollen insbesondere folgende Indikatoren untersucht werden:

- Auswirkungen auf die Zahl der Ausbildungsbeginner beim Beruf Koch/Köchin
- Übergänge vom zweijährigen in den dreijährigen Beruf
- Vertragslösungen
- Bestehensquoten

Koch/Köchin

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (vor GAP Teil 1)

1. Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
2. Planung von Arbeitsschritten
3. Anwendung von Hygienevorschriften
4. Annahme und Einlagerung von Waren
5. Herstellung einfacher Gerichte
6. Anwendung von grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
7. Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln
8. Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen

Koch/Köchin

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (nach GAP Teil 1)

9. Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch
10. Verarbeitung und Zubereitung von Fisch
11. Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
12. Herstellung von Süßspeisen und Desserts
13. Planung des Einsatzes von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern
14. Anwendung von speziellen Hygienevorschriften in der Küche
15. **Wirtschaftlich und ökologisch nachhaltiger Einsatz von Ressourcen**
16. Zusammenstellung von Speisen und Information von Gästen
17. Sicherstellung von Warenflüssen, Kalkulation von Kosten und Preisen

Koch/Köchin

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten nach der AP1

18. **Küchentechnische Verwaltungsprozesse**
19. Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
20. **Anleitung und Führung von Mitarbeitern**

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. **Digitalisierung und Kommunikation**
2. Aufbau des Ausbildungsbetriebes
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit
4. Umweltschutz
5. Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht

III. Vorschläge zur Gestaltung von Prüfungen

Fachkraft für Gastronomie



- Zwischen- und Abschlussprüfung
- **Zwischenprüfung nach 12 Monaten** – schriftliches Planen von Arbeitsschritten einer Arbeitsprobe, Anwenden von Arbeitstechniken, Warenerkennung, Hygiene
- **Schriftliche AP** - [Warenwirtschaft, WiSo, Technologie/gastorientierte Dienstleistungen](#)
- **Praktische AP** - zwei Arbeitsaufgaben aus den Bereichen Restaurant oder Systemgastronomie; zusätzlich Arbeitsplan, Hygiene und Nachbereitung

Fachkraft für Gastronomie



Beispiele für Arbeitsaufgaben:

- Restaurant – Servieren von Speisen und Getränken, am Getränkeausschank arbeiten, Buffets vorbereiten, Herstellen von Aufguss- oder Heißgetränken
- Systemer – Veranstaltungen vorbereiten, einfache Speisen nach System/Rezept anrichten, Lagerlogistik, Warenwirtschaftssysteme anwenden, Produktherstellung

Restaurantfachmann/-frau

- Teil 1 – zum Ende des zweiten Ausbildungsjahres - **Warenwirtschaft** und 2 praktische Prüfungsaufgaben
- Teil 2 – **WiSo, Restaurantorganisation/Eventplanung** und Eindecken eines Tisches für eine Veranstaltung (Produktkompetenz Speisen und Getränke, Kommunikation, Service)

Fachmann/-frau für Systemgastronomie



- Teil 1 - **Warenwirtschaft** und 2 praktische Prüfungsaufgaben
- Teil 2 – **Systemorganisation/Personalmanagement, Steuerung und Kontrolle** und Fallbezogenes Fachgespräch: Kunden- und Mitarbeiterkommunikation

Hotelfachmann/-frau

- Teil 1 - **Warenwirtschaft** und 2 praktische Prüfungsaufgaben
- Teil 2 – **WiSo, Gästeempfang und Beratung** und Fallbezogenes Fachgespräch (Verkauf, Organisation und Durchführung einer Veranstaltung)

Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



- Teil 1 – Empfang und Reservierung
- Teil 2 – Veranstaltungsorganisation, Personalprozesse, kaufmännische Steuerung und Kontrolle und Fallbezogenes Fachgespräch: Kommunikation und Beschwerdemanagement

Fachkraft Küche

- ▼
- Zwischen- und Abschlussprüfung
- **Zwischenprüfung nach 12 Monaten** – schriftliches Planen von Arbeitsschritten einer Arbeitsprobe, Anwenden von Arbeitstechniken, Warenerkennung, Hygiene
- **Schriftliche AP** - [Warenwirtschaft](#), [WiSo](#), [Technologie](#)
- Bei **praktischer AP** zwei Arbeitsaufgaben aus dem Bereich Küche; zusätzlich Arbeitsplan, Hygiene und Nachbereitung

Koch/Köchin



- Teil 1 – zum Ende des zweiten Ausbildungsjahres - **Warenwirtschaft** und 2 praktische Prüfungsaufgaben
- Teil 2 – **WiSo, Technologie** und Kochen eines 3-Gang-Menüs für 6 Personen und Fachgespräch



Alternative Ausbildungsmodelle

IHK Karlsruhe 2020



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

Zusatzqualifikation Hotel- und Gastronomiemanagement (LBS VS)



Voraussetzungen:

- **Ausbildungsvertrag im anerkannten Ausbildungsberuf**
Hotelfachmann/Hotelfachfrau, Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau,
Koch/Köchin oder Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- **Abitur, Fachhochschulreife oder fachgebundene Hochschulreife**

Zusatzqualifikation Hotel- und Gastronomiemanagement (LBS VS)

(1) Die Prüfung gliedert sich in die Prüfungsfächer

- Management im Gastgewerbe mit Computeranwendung
- Berufsbezogene Fremdsprachen
- Praktische Übungen

[...]

(5) Im Prüfungsfach "Praktische Übungen" sind praxisbezogene Aufgabenstellungen aus dem Management im Gastgewerbe in höchstens 60 Minuten zu bearbeiten.

Zusatzqualifikation Barmanagement (J.-G.-Doertenbach-Schule Calw)

Voraussetzungen:

- Ausbildungsvertrag in einem anerkannten gastronomischen Beruf
- Vollendung des 18. Lebensjahr zu Beginn der Zusatzqualifikation
- Einverständniserklärung des Ausbildungsbetriebes

Ausbildungsinhalte Fachstufe I:

- Fachkunde Bar allgemein (Geschichte der Bar, Jugendschutz, Fachbegriffe)
- Getränke-, Warenkunde (alkoholfreie Getränke, Früchte und Obst)
- Betriebsabläufe an der Bar (Barstock, Checklisten, Speisen an der Bar)
- Arbeitsplatz Bar (Zubereitungstechniken, Garnituren, alkoholfreie Misch-, Mixgetränke)

Zusatzqualifikation Barmanagement

Ausbildungsinhalte Fachstufe II:

- Getränke-, Warenkunde (Spirituosen, Südweine, Schaumweine,)
- Betriebsabläufe an der Bar (Barkarten erstellen, Werbemaßnahmen,)
- Arbeitsplatz Bar (Abläufe Mixtechniken, Servieren und Präsentieren, Reklamationen)
- Mixgetränkategorien und Rezepte
- Eventplanung im Bar Bereich

Abschlüsse und Prüfungen:

- Die Prüfungen erfolgen schriftlich, praktisch und mündlich
- Die Prüfungsgebühren (IHK) betragen ca. € 200,00

StudiumPLUS Hotelmanagement

Die Voraussetzungen

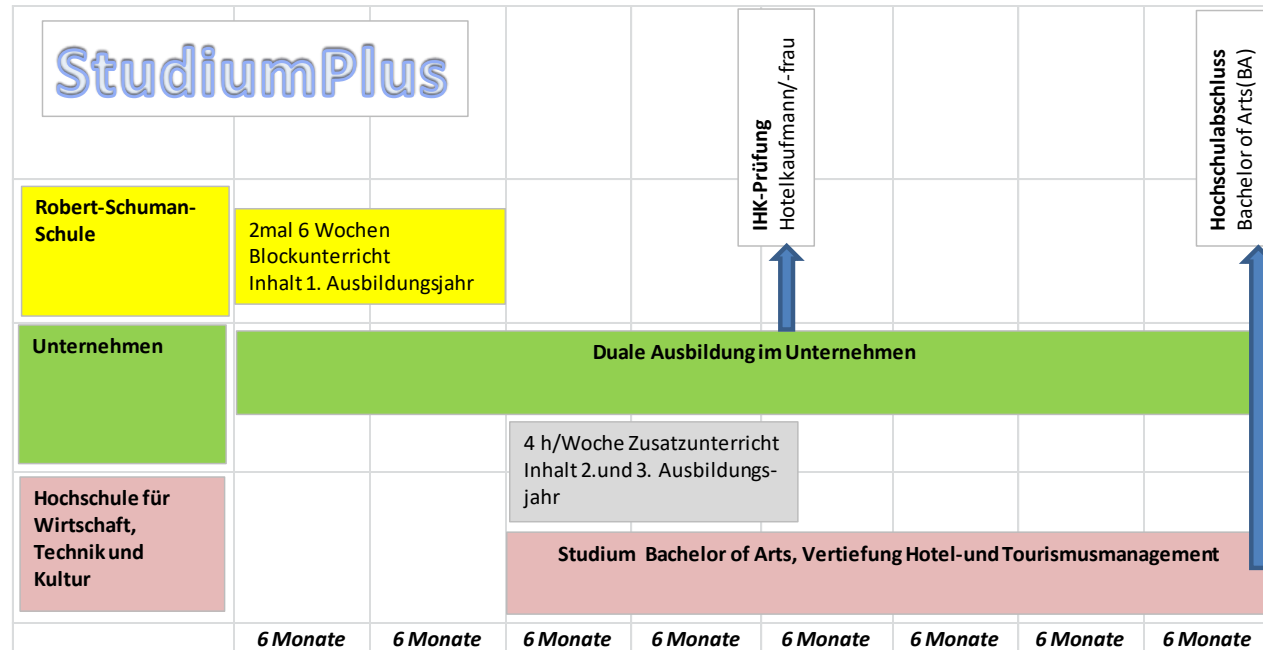
- Abitur oder Fachhochschulreife
- Ausbildungs- und Studienvertrag mit einem Unternehmen der Hotel- oder Touristikbranche, Studienplatz an der HWTK Baden-Baden

Die Fakten

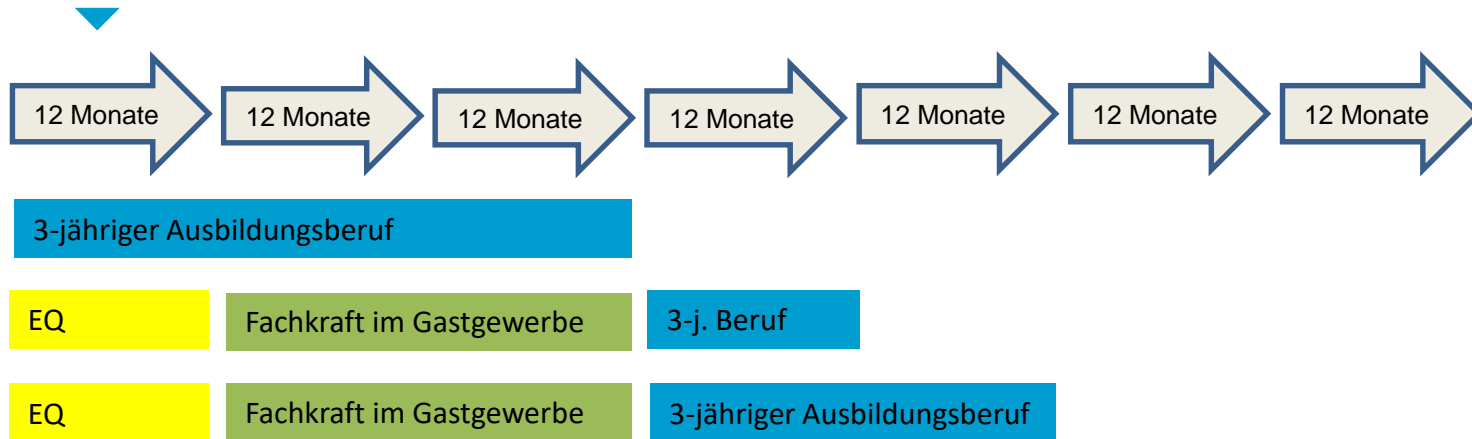
- IHK-Abschluss: Hotelfachmann/-frau oder Hotelkaufmann/-frau
- Hochschulabschluss: Bachelor of Arts Business Administration mit der Vertiefung Hotel- und Tourismusmanagement

StudiumPLUS Hotelmanagement

Ablauf



Individuelle Gestaltung der Ausbildung





Aktuelles, Wünsche, Anregungen, Termine

IHK Karlsruhe 2020



Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

„Dein Start in die Ausbildung 2020“



8. September 2020

www.veranstaltungen.karlsruhe.ihk.de/deinstart0809

- Motivationsworkshop
- Workshop „Lernen lernen“
- Workshop „Knigge und Business-Styling“
- Workshop „Was erwartet mich in der dualen Ausbildung?“

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!