



Bundesanzeiger

Herausgegeben vom
Bundesministerium der Justiz
und für Verbraucherschutz

Die auf den folgenden Seiten gedruckte Bekanntmachung entspricht der Veröffentlichung im Bundesanzeiger.

Daten zur Veröffentlichung:

Veröffentlichungsmedium: Internet
Internet-Adresse: www.bundesanzeiger.de
Veröffentlichungsdatum: 28. August 2020
Rubrik: Verschiedenes
Veröffentlichungspflichtiger: Industrie- und Handelskammer Ulm, Ulm
Fondsname:
ISIN:
Auftragsnummer: 200812021290
Verlagsadresse: Bundesanzeiger Verlag GmbH, Amsterdamer Straße 192,
50735 Köln

Dieser Beleg über eine Veröffentlichung im Bundesanzeiger hat Dokumentencharakter für Nachweiszwecke. Wir empfehlen daher, diesen Beleg aufzubewahren. Zusätzliche beim Verlag angeforderte Belege sind **kostenpflichtig**.



Industrie- und Handelskammer Ulm

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung behinderter Menschen nach § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

Die Industrie- und Handelskammer Ulm erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 23. Juli 2020 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 7 des Gesetzes vom 12. Dezember 2019 (BGBl. I Seite 2522), folgende Ausbildungsregelung für die Berufsausbildung von behinderten Menschen zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

§ 1 Ausbildungsberuf

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

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.



§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 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 müssen ausreichend Ausbilder/Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

- (1) Ausbilder/Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen und berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.
- (2) Anforderungsprofil

Ausbilder/Ausbilderinnen 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) Ausbilder/Ausbilderinnen, 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 Ausbilder/Ausbilderinnen gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7

Struktur der Berufsausbildung

- (1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, sollen mindestens 12 Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb bzw. mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.
- (2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern. Eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

§ 8

Ausbildungsrahmenplan, Ausbildungsberufsbild

- (1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit). Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.
- (2) Gegenstand der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:
 1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
 2. Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
 3. Hygiene
 4. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebs
 5. Gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke



6. Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
7. Vor- und Zubereiten einfachster Speisen und Getränke
8. Reinigen und Pflegen der Gasträume
9. Lagern und Kontrollieren von Waren
10. Arbeiten am Getränkebüfett
11. Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitung
12. Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln
13. Umgang mit Kassensystemen
14. Umgang mit Gästen

§ 9

Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

- (1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Abs. 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach § 10 für die Zwischenprüfung und § 11 für die Abschlussprüfung nachzuweisen.
- (2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen Ausbildungsplan zu erstellen.
- (3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Der Auszubildende/die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere seiner/ihrer Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10

Zwischenprüfung

- (1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll vor dem Ende des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.
- (2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für die ersten 18 Monate aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.



- (3) Zum Nachweis der Fähigkeiten und Fertigkeiten soll der Prüfling in höchstens 180 Minuten eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er Arbeiten planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete im Betracht:
1. Planen von Arbeitsschritten
 2. Anwenden von Arbeitstechniken und
 3. Präsentieren von Produkten.

§ 11

Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichem Lernstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.
- (2) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage zu § 8 aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:
1. Praktische Aufgabe
 2. Gastorientierte Dienstleistung
 3. Warenwirtschaft
 4. Wirtschaft- und Sozialkunde
- (4) Im Prüfungsbereich Praktische Aufgabe soll der Prüfling in insgesamt höchstens 6 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 einfacher Gerichte der warmen Küche



7. Erstellen einer Abrechnung

(5) Im Prüfungsbereich Gastorientierte Dienstleistungen gelten folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Kenntnisse aus dem Bereich der gastorientierten Dienstleistungen auf die Gebiete Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln, Arten und Herstellung von Getränken, Servierarten und Bediensysteme, Hygiene sowie die wichtigsten gesetzlichen Vorschriften anwenden kann
2. Der Prüfling soll die Arbeitsaufgaben schriftlich bearbeiten
3. Die Prüfungszeit beträgt 60 Minuten

(6) Im Prüfungsbereich Warenwirtschaft gelten folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er Kenntnisse aus dem Bereich der Warenwirtschaft auf dem Gebiet der Lagerhaltung, Warenbeschaffung und Warenverarbeitung besitzt
2. Der Prüfling soll die Arbeitsaufgaben schriftlich bearbeiten
3. Die Prüfungszeit beträgt 45 Minuten

(7) Im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde gelten folgende Vorgaben:

1. Der Prüfling soll nachweisen, dass er
 - a. allg. Wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt darstellen und beurteilen kann
 - b. Die betriebliche Organisation und die Funktionszusammenhänge beschreiben kann
2. Der Prüfling soll die Arbeitsaufgaben schriftlich bearbeiten
3. Die Prüfungszeit beträgt 30 Minuten

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

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche in der Kenntnisprüfung sind wie folgt zu gewichten:

—	Praktische Aufgabe	50 Prozent
—	Gastorientierte Dienstleistung	25 Prozent
—	Warenwirtschaft	15 Prozent



§ 13 Bestehensregelung

- (1) Die Prüfung ist bestanden, wenn die Leistungen
 1. Im Gesamtergebnis mit mindestens „ausreichend“
 2. Im Prüfungsbereich Praktische Aufgaben mit mindestens „ausreichend“
 3. In mindestens zwei von drei schriftlichen Prüfungsbereichen mindestens „ausreichend“ und
 4. In keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet worden sind.
- (2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit eigener Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses für diesen Prüfungsbereich sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.

§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von dem/der Auszubildenden und dem/der Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse

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

§ 16 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Ulm entsprechend.



§ 17

Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 18

Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am 1. September 2020 in Kraft und hat Gültigkeit bis 31. Dezember 2023.

Ausgefertigt:

Ulm, den 28. Juli 2020

Industrie- und Handelskammer Ulm

Dr. Jan Stefan Roell
Präsident

Max-Martin W. Deinhard
Hauptgeschäftsführer

Zusätzlich zur Bekanntmachung im elektronischen Bundesanzeiger wird die vorstehende Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung behinderter Menschen nach § 66 Berufsbildungsgesetz (BBiG) zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe im Internet unter

www.ulm.ihk24.de

veröffentlicht.

Anlage zu § 8: Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in im Gastgewerbe

- sachliche und zeitliche Gliederung -



Lfd.- Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richt- werte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Arbeitsschutz und Unfallverhütung (§ 8 Absatz 2 Nr. 1)	<ul style="list-style-type: none">a) Einschlägige Arbeitsschutzvorschriften in Gesetzen und Verordnungen berücksichtigenb) Einschlägige Vorschriften und Träger der gesetzlichen Unfallverhütung, insbesondere Unfallverhütungsvorschriften, Richtlinien und Merkblätter berücksichtigenc) Unfallverursachendes menschliches Fehlverhalten sowie berufstypische Unfallquellen und -situationen berücksichtigend) Gefahren des elektrischen Stroms berücksichtigene) Wesentliche Vorschriften über Feuerverhütung und die Brandschutzeinrichtung berücksichtigenf) Gefahren von Giften, Gasen und leicht entzündbaren Stoffen berücksichtigeng) Bei Unfällen richtig verhalten und Maßnahmen zur Ersten Hilfe einleiten	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln	
2	Umweltbeeinflussung und Umweltschutz (§ 8 Absatz 2 Nr. 2)	<ul style="list-style-type: none">a) Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen beitragen und Möglichkeiten ihrer Einschränkungen und Vermeidung berücksichtigenb) Desinfektionsmittel unter Anleitung anwenden könnenc) Müll nach der gesetzlichen Bestimmung der Entsorgung zuführend) Abfälle vermeiden		



Lfd.- Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richt- werte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
3	Hygiene (§ 8 Absatz 2 Nr. 3)	a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal-, Produkt- und Betriebshygiene anwenden b) Regeln der Arbeitshygiene beachten, HACCP-Konzept kennen		
4	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes (§ 8 Absatz 2 Nr. 6)	a) Aufgaben der einzelnen Betriebsteile beschreiben b) Kooperatives Verhalten am Arbeitsplatz beachten		
5	Gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke (§ 8 Absatz 2 Nr. 5)	a) Einfache und gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke kennen		
6	Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände (§ 8 Absatz 2 Nr. 4)	a) Zusammensetzung und Arbeitsweise der Arbeitsgeräte kennen b) Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände bedienen, reinigen und pflegen	10	6
7	Vor- und Zubereitung einfacher Speisen (§ 8 Absatz 2 Nr. 9)	a) Gemüse, Salate und Kartoffeln vorbereiten, insbesondere reinigen, schälen, zerkleinern und formen b) Fleischarten und ihre Verwendungsmöglichkeiten kennen c) Einfachste Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche vor- und zubereiten d) Einfache Eierspeisen zubereiten e) Einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten	8	9
8	Reinigen und Pflegen der Gasträume (§ 8 Absatz 2 Nr. 7)	a) Reinigungs- und Pflegemittel unter Anleitung auswählen und verwenden	10	6



Lfd.- Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richt- werte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
		b) Gasträume reinigen und pflegen		
		c) Gästeräume herrichten		
9	Lagern und Kontrollieren von Waren (§ 8 Absatz 2 Nr. 8)	a) Waren unter Anleitung annehmen und auf Gewicht und Menge prüfen		
		b) Waren einlagern	6	8
		c) Lagerbestände unter Anleitung kontrollieren		
		d) Gesetzliche Bestimmungen für die Lagerung der Wa- ren kennen und berücksichtigen		
10	Arbeiten am Getränkebuffet (§ 8 Absatz 2 Nr. 10)	a) Schankanlage bedienen und pflegen		
		b) Über Maßeinheiten Auskunft geben		
		c) Getränke ausgeben und unter Verwendung der ent- sprechenden Gläser ausschenken		
		d) Alkoholfreie Getränke herstellen und ausschenken	15	15
		e) Lager- und Ausschanktemperaturen der verschiede- nen Getränke berücksichtigen		
		f) Bei der Büffetkontrolle und -abrechnung nach Anlei- tung mitwirken Aufgussgetränke zubereiten und ser- vieren		
11	Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Ar- beitsvorbereitung (§ 8 Absatz 2 Nr. 11)	a) Vorbereitungsarbeiten für das Servieren selbststän- dig ausführen		
		b) Servierregeln und -arten kennen und beschreiben	6	10
		c) Speisen und Getränke unter Berücksichtigung der Servierregeln servieren und selbstständig ausgeben		



Lfd.- Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse	Zeitliche Richt- werte in Wochen	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
12	Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln (§ 8 Absatz 2 Nr. 12)	a) Tafeln und Tafelformen stellen		
		b) Tafeln unter Anleitung anlassbezogen eindecken und mit Blumen, Kerzen und Servietten dekorieren	7	8
		c) Räume anlassbezogen dekorieren		
13	Umgang mit Kassensystemen (§ 8 Absatz 2 Nr. 13)	a) Verschiedene Bonierungsarten kennen	6	6
		b) Abrechnen unter Anleitung / mit Hilfe		
14	Umgang mit Gästen (§ 8 Absatz 2 Nr. 14)	a) Gästetypen und ihre Eigenschaften		
		b) Reservierungen mündlich und telefonisch entgegennehmen		
		c) Umgangsformen mit Gästen, auf Gäste Wünsche eingehen, Gäste begrüßen und verabschieden	10	10
		d) Aufnehmen der Bestellungen (einfach)		
		e) Gespräche gästeorientiert und unternehmensorientiert führen		