



## **Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe**

**Sandra Warden**

**Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband e.V.**

**Online- Infoveranstaltung der IHK Erfurt und des DEHOGA Thüringen am 12. April 2022**

# Agenda

- I. Einführung und Übergreifendes
- II. Hotelberufe
- III. Küchenberufe
- IV. Gastroberufe
- V. Praktisches für den Übergang



# I. Einführung und Übergreifendes

# Grundgedanken der Neuordnung

- Anpassung an veränderte berufliche Anforderungen  
(z.B. Digitalisierung, Verbraucherschutz, Verkaufsförderung)
- 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

Moderne Ausbildungsordnungen sind zwar **keine Garantie**, aber eine wesentliche Grundbedingung für **Ausbildungsqualität** und **Fachkräftesicherung**.

# 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*



## Hotelberufe:

**Hotelfachmann /  
Hotelfachfrau**

**Kaufmann / Kauffrau für  
Hotelmanagement**



## Küchenberufe:

**Fachkraft Küche  
(zweijährig, zunächst  
befristet auf 7 Jahre)**

**Koch / Köchin**



## Gastroberufe:

**Fachkraft für Gastronomie**  
mit Schwerpunkten Restaurant-service  
oder Systemgastronomie (zweijährig)

**Fachmann/-frau für**  
Restaurants und  
Veranstaltungsgastronomie

**Fachmann/-frau für**  
Systemgastronomie

# 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

- Identische, integrativ zu vermittelnde BBP „Hygiene“ in allen 7 Berufen:  
4 Wochen im ersten Ausbildungsjahr

→ Wird immer wichtiger, nicht erst seit Corona

Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
Durchführung von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none"> <li>a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwenden</li> <li>b) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzen</li> <li>c) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleiten</li> <li>d) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzen</li> <li>e) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten</li> </ul>

# Gestreckte Abschlussprüfung

- **EINE** Abschlussprüfung in **zwei** zeitlich auseinanderfallenden **Teilen**
  - GAP 1 im vierten Ausbildungshalbjahr
  - Zählt mit 25 % für die Endnote
  - GAP 1 kann für sich genommen nicht „bestanden“ oder „nicht bestanden“ werden
  - In den **zweijährigen Berufen** bleibt es bei System **ZP / AP**
- Motivation von Azubis und Betrieben von Anfang an. Azubis müssen frühzeitig auf Prüfung vorbereitet werden.

# Neue Ausbildungsstruktur

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

# Unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen



# Meilensteine

- Sept. 2014** Verabschiedung DEHOGA-Konzept und Eintritt in Abstimmungsprozess mit allen Akteuren
- Nov. 2015** Arbeitgeberseitig liegt vollständig und im KWB abgestimmter Eckwerte-Entwurf vor
- Nachfolgend langwierige und kontroverse Diskussionsprozesse mit Gewerkschaft NGG und DGB
  - Hauptstreitpunkt: zweijährige Berufe
  - Kontinuierliche Arbeit an den Eckwerten
- 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
- Mai 2019** Gespräch mit der Kultusministerkonferenz
- Kompromisse bei gemeinsamer Beschulung, Schwerpunkten und Zusatzqualifikationen

## Meilensteine

- Okt. 2019** Erfolgreiches Antragsgespräch: „grünes Licht“ von BMWi, BMBF und KMK für Eckwerte und Qualifizierungskataloge
- Dez. 2019** Koordinierungsausschuss Bund und Länder beschließt Einleitung des Verfahrens, BIBB wird beauftragt
- Feb. 2020** Benennung der Sachverständigen durch die Sozialpartner
- Sept. 2020** Erste Sachverständigensitzung (alle Berufe in Präsenz in Bonn)
- Nov. 2021** Letzte Sachverständigensitzung. Dazwischen: 45 Sitzungen
- Dez. 2021** Koordinierungsausschuss Bund und Länder stimmt AO's, ARP's und Rahmenlehrplänen zu
- 14. März 2022** Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt
- 1. August 2022** **Inkrafttreten der Verordnungen**

# 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

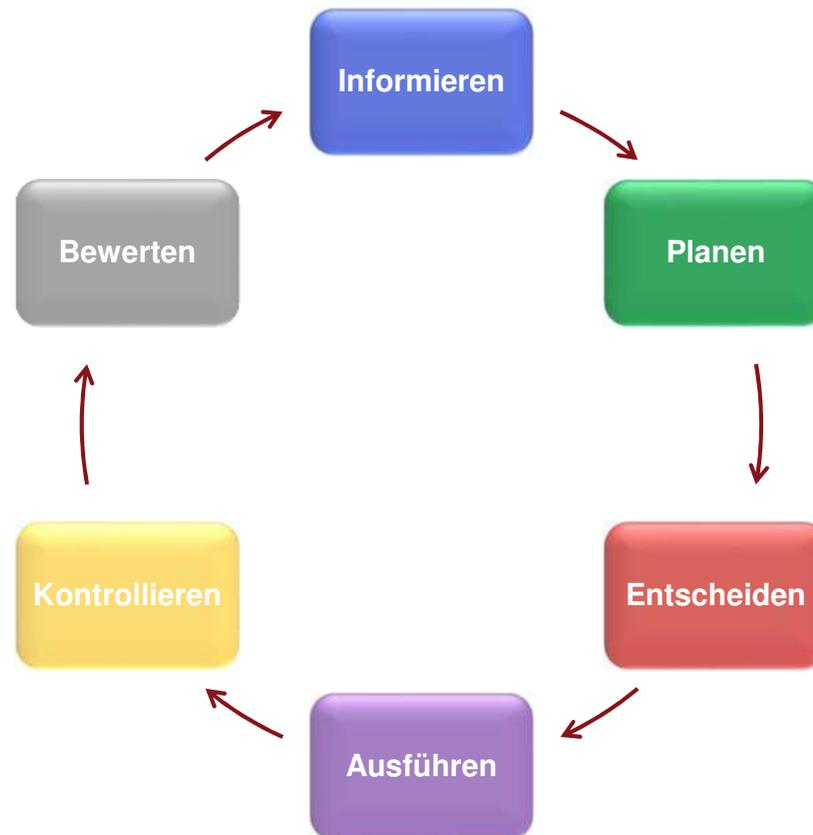
betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser auswählen, bereitstellen, pflegen, reinigen

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

## Modell der vollständigen Handlung





# Metathemen

1. Digitalisierung

2. Nachhaltigkeit



3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

# 1. Digitalisierung

## 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

## a) Standardberufsbildposition

### „Digitalisierte Arbeitswelt“

→ Während der gesamten Ausbildungszeit

# Exkurs: 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

### b) Berufsspezifisch, z.B.

- „*bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über **digitale Medien**, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten*“
- **Hotelberufe:**
  - „*das betriebliche Hotelsystem nutzen*“
  - „*Gästedatenbank unter Anwendung von **Informations- und Kommunikationstechniken** pflegen*“
  - „*Betrieblich genutzte **Vertriebskanäle und – plattformen** zur Steuerung von Zimmer- und Veranstaltungsbuchungen unter Berücksichtigung von Kapazitäten einsetzen*“

# 1. Digitalisierung

b) Berufsspezifisch

- **ReVa's**

*„Reservierungen unter Nutzung verschiedener **Kommunikationskanäle** entgegennehmen, bearbeiten und ausführen“*

- **Köche**

*„Ablaufplanungen analog oder **digital dokumentieren**“*

- **Systemer**

*„die analogen oder **digitalen Bestellsysteme** des Betriebes erklären und die Gäste serviceorientiert und verkaufsfördernd beraten“*

## 2. Nachhaltigkeit

### a) 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

### b) Berufsspezifisch, z.B.

- **Köche**

- *„Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie **Einsparpotenziale** durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten“*
- *„unterschiedliche **Alternativen für die Verwendung** von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer **nachhaltigen Verarbeitung** zuführen“*

## 2. Nachhaltigkeit

### b) Berufsspezifisch

- **Hotelberufe**

*„Wäsche auf verwendungsfähigen Zustand überprüfen und geeignete Produkte und Techniken zur Reinigung und Pflege auswählen und dabei insbesondere **Werterhaltung**, **Hygiene** und **Ressourcenschonung** berücksichtigen“*

- **Systemer**

*„den Warenbedarf unter Berücksichtigung des Gästeaufkommens, des Umsatzes und des Warenbestands sowie eines **ökonomisch und ökologisch nachhaltigen Einsatzes** ermitteln“*

# 3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

a) BBP 1:

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

→ Philosophie des gesamten Gastgewerbes!

z.B.

- „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**“

## 3. Wertschätzung

Anleitung und Führung  
von Mitarbeitenden

- 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

b) In allen dreijährigen Berufen:

### Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Bei **Kaufleuten für Hotelmanagement** und **Fachleuten für Systemgastronomie** integriert in Personalprozesse / Personalentwicklung

→ Für Erstausbildung bedeutet diese einen Paradigmenwechsel

c) Berufsspezifisch, z.B.

- **Hotelberufe**

Eigene BBP: „*Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln **im Team** und an Schnittstellen*“

- **ReVa's**

- „*die **Gastgeberfunktion wahrnehmen**, Gäste willkommen heißen und nach den betrieblichen Standards platzieren*“
- „*Veranstaltungen begleiten und deren erfolgreichen **Ablauf als Team-** und Schnittstellenaufgabe gewährleisten*“

# Vordringliche Aufgaben für Ausbildungsbetriebe jetzt:

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

# Appell:

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

**Weitere Informationen:**  
**[www.dehoga-ausbildung.de](http://www.dehoga-ausbildung.de)**

**Fragen gerne an:**  
**[neuordnung@dehoga.de](mailto:neuordnung@dehoga.de)**

**Voraussichtlich im Frühsommer:**  
**Umsetzungshilfen des BIBB**



## II. Hotelberufe



## Grundgedanken Hotelberufe:

**Hotelfachleute**  
**= Allrounder / Generalisten**

**Kaufleute für**  
**Hotelmanagement**  
**= Analytiker + Strategen**

**ARP identisch bis GAP 1**

## Hotelfachmann / Hotelfachfrau

- Sales / Distribution stärken und modernisieren
- Revenue- und Channelmanagement
- Fokus auf hotel-spezifische Prozesse und Kompetenzen



- Küche: Deutlich weniger Zeit und weniger Inhalte
- Service: Offener formulierte Lernziele
- Nachteil: Kein zweijähriger Beruf für die Hotellerie

# 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	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der <b>grundlegenden Aufgaben</b> in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der <b>grundlegenden Aufgaben</b> im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der <b>grundlegenden Aufgaben</b> im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	<b>Gästekommunikation und Beschwerde-Management</b>	6	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches		8
10	Wahrnehmung von Aufgaben im <b>Housekeeping-Management</b>		10
11	Wahrnehmung von Aufgaben im <b>Food-and-Beverage-Management</b>		10
12	<b>Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements</b>		12
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings		12
14	<b>Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen</b>		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

# Beispiel: Service + F&B

Berufsbildpositionen	Lernziele	Zeitrichtwert für die BBPs
5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	<p>...</p> <p>d) Servier- und Abräumtätigkeiten für Speisen oder Gerichte und Getränke unter Anwendung von Produktkenntnissen, Serviermethoden und der <b>betrieblichen Serviceform</b> durchführen</p> <p>...</p>	<p><b>10 Wochen</b> vor GAP 1</p>
11. Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	<p>...</p> <p>d) die bedarfsgerechte Bereitstellung von Waren und Betriebsmitteln veranlassen, kontrollieren und dokumentieren</p> <p>...</p> <p>j) das Gasterlebnis im Food-and-Beverage-Bereich als Gastgeber oder Gastgeberin situationsgerecht begleiten und den Betrieb repräsentieren</p>	<p><b>10 Wochen</b> nach GAP 1</p>

# Einsatzmöglichkeiten in Servicebereichen

alte VO	ZRW	neue VO	ZRW
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (1. Jahr)	10	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber	6
Servicebereich	12	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (2. Jahr)	12	Gästekommunikation und Beschwerdemanagement	6
		Wahrnehmung von Aufgaben im F & B-Management	10
		Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	10
	$\Sigma$ 34		$\Sigma$ 42

## Beispiel: Revenue-Management

Berufsbildpositionen	Lernziele	Zeitrichtwert für die BBPs
12. <b>Umsetzung</b> der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements	... b) <b>betrieblich genutzte</b> Vertriebskanäle und -plattformen zur Steuerung von Zimmer- und Veranstaltungsbuchungen unter Berücksichtigung von Kapazitäten einsetzen  c) Kategorien <b>des betriebseigenen Preissystems</b> , auch unter Nutzung angeschlossener Verkaufskanäle, anwenden und die betriebswirtschaftliche Wirkung bewerten ...	<b>12 Wochen</b> nach GAP 1

## Beispiel: Schnittstellen

Berufsbildpositionen	Lernziele	Zeitrichtwert für die BBPs
16. Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen	<p>...</p> <p>d) betriebliche Prozesse unter Berücksichtigung von Informationsflüssen und Entscheidungswegen einordnen und <b>im Team umsetzen</b></p> <p>e) bei der Erstellung und Optimierung bereichsbezogener Organisationsmittel, insbesondere von Checklisten, <b>mitwirken</b> und diese zur Qualitätskontrolle nutzen</p> <p>f) den Zusammenhang zwischen Qualität und Gästezufriedenheit und Betriebserfolg bei Entscheidungen und Handlungen <b>berücksichtigen</b></p> <p>...</p>	<p><b>6 Wochen</b> nach GAP 1</p>

## Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement

- nicht nur Durchführung, sondern auch Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements



- Grundsätzlich auch planend, steuernd, auswertend, kalkulierend, analysierend

# 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	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	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
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, <b>Prozesssteuerung</b>		6
14	<b>Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen</b>		12
15	<b>Warenwirtschaft und Einkauf</b>		8
16	<b>Kaufmännische Steuerung und Kontrolle</b>		16

# Beispiel: Personal

Berufsbildpositionen	Lernziele	Zeitrichtwert für die BBPs
<p>14. Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen</p>	<p>...</p> <p>b) bei Maßnahmen zur Positionierung und Weiterentwicklung der Arbeitgebermarke für die Personalgewinnung und die Personalbindung mitwirken und die Umsetzung der Maßnahmen begleiten</p> <p>c) bei der Personalbedarfsplanung mitwirken, Rekrutierungen einleiten und das Bewerbermanagement unterstützen</p> <p>...</p> <p>d) Einführung neuer Mitarbeiter begleiten</p> <p>...</p>	<p><b>12 Wochen</b> nach GAP 1</p>

## Prüfungsstruktur Hotelfachmann/- frau

**Aufgaben am Empfang  
und gastronomische Angebote** 25%

**Abschlussprüfung Teil 1**  
4. Ausbildungshalbjahr

Schriftlicher Teil (60 Minuten)  
30 %

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten)  
70 %

**Veranstaltungen und  
Food-and-Beverage-Management** 15%  
schriftlich (60 Minuten)

**Abschlussprüfung Teil 2**

**Zusatzqualifikation  
Bar und Wein**

**2 Arbeitsproben**  
(60 Minuten)

**Revenue-Management,  
Marketing und Verkauf** 25%  
schriftlich (120 Minuten)

**Wirtschafts- und Sozialkunde** 10%  
schriftlich (60 Minuten)

**Organisation des  
Beherbergungsbetriebes** 25%  
fallbezogenes Fachgespräch  
(20 Minuten + Vorbereitung)

## Prüfungsstruktur Kaufmann/- frau für Hotelmanagement

**Aufgaben am Empfang  
und gastronomische Angebote**

25%

**Abschlussprüfung Teil 1**  
4. Ausbildungshalbjahr

Schriftlicher Teil (60 Minuten)  
30 %

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten)  
70 %

**Warenwirtschaft, Einkauf und  
Kalkulation**  
schriftlich (90 Minuten)

15%

**Abschlussprüfung Teil 2**

**Zusatzqualifikation  
Bar und Wein**

**2 Arbeitsproben**  
(60 Minuten)

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

25%

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

10%

**Personalwirtschaft**  
fallbezogenes Fachgespräch  
(20 Minuten + Vorbereitung)

25%



**Ihre Fragen ?**



## III. Küchenberufe:

# 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

# Fachkraft Küche



# 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	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

# 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*

### Küchentechnische Praxis

**Schriftlicher Teil (45 Minuten)**  
20%

**Arbeitsprobe (90 Minuten) 80%**  
= Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte  
zubereiten und anrichten

**Zwischenprüfung**  
3. Ausbildungshalbjahr

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

**20%**

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

**10%**

**Abschlussprüfung**

**Zubereitung von einfachen  
Speisen und Gerichten**

**70%**

**Schriftlicher Teil (60 Minuten)**  
30%

**Arbeitsaufgabe (4 Stunden) 70%**  
= Salat oder einfache Suppe und ein einfaches  
Hauptgericht zubereiten und anrichten  
+ auftragsbezogenes Fachgespräch

# Koch / Köchin



# 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	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

# Beispiel: Fleisch

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

Koch / Köchin

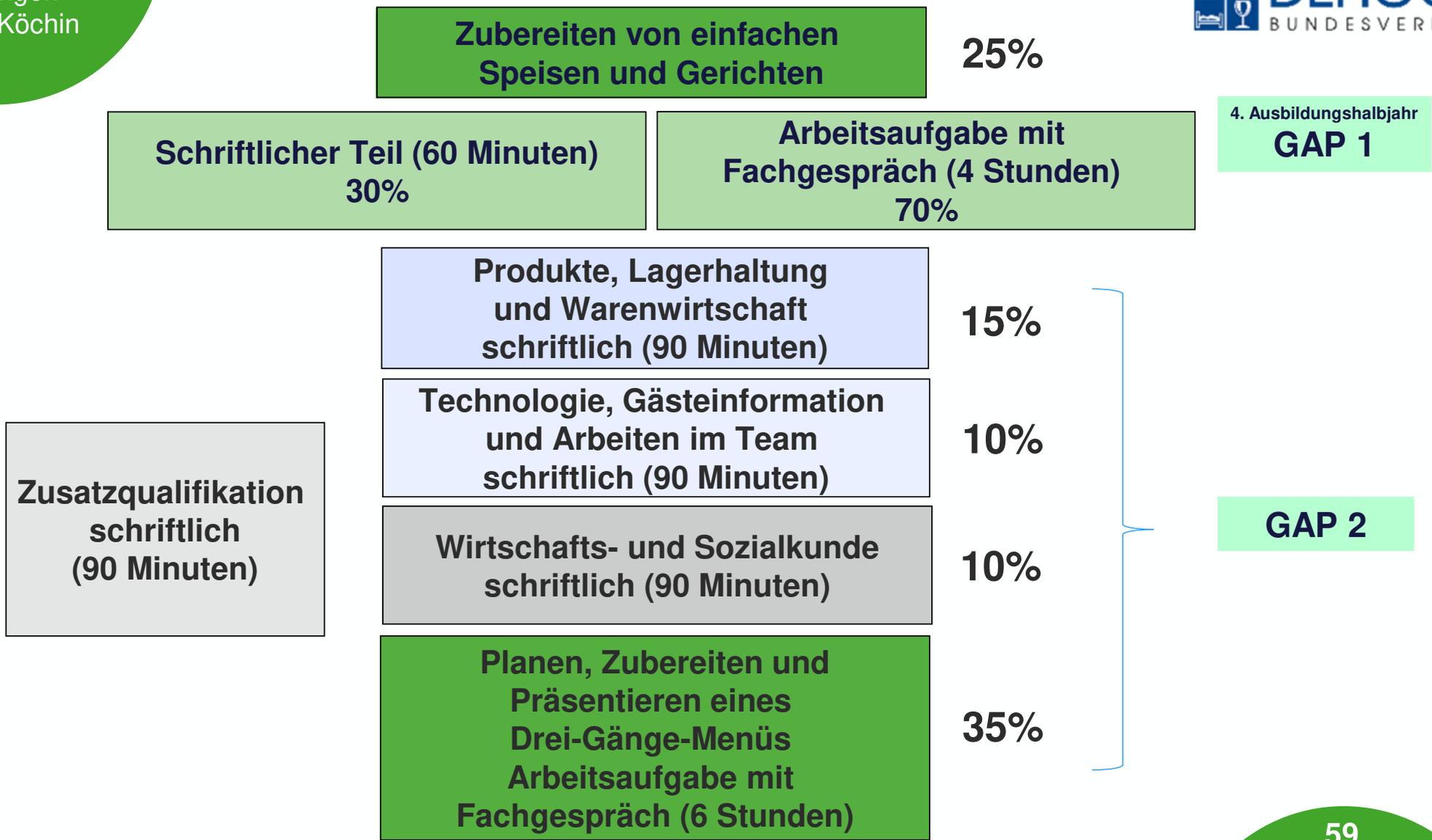
## Zusatzqualifikation vegetarische und vegane Küche



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

## **Betrieblich zu vermittelnde Kompetenzen z.B.:**

- **Alternativprodukte für Fleisch, Eier, Milch, Käse**
- **Zutaten wie Vollkornprodukte, Soja, Algen, Hülsenfrüchte**
- **traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs**
- **Einkauf und Lieferantenauswahl**
- **Gästeberatung**



## Was ist neu beim Warenkorb?

- **Pflichtbestandteile sehr detailliert beschrieben**  
z.B. Schlachtfleisch oder Wild oder Hausgeflügel zum Auslösen oder Fisch zum Filetieren
- **14 Tage vorher Bekanntgabe an Prüfling**  
→ Menüplan → wird nicht bewertet
- **2 Warenkörbe zur Vorbereitung, von denen der Prüfungsausschuss letztlich einen auswählt**  
→ Arbeitsablaufplan am Prüfungstag → wird bewertet

# Fachkraft Küche – Koch/Köchin

## Beispiel: Garverfahren

Fachkraft Küche	Koch / Köchin
verschiedene Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten	
	Schlachtfleisch, Wild und Hausgeflügel zu Vorspeisen und Hauptgerichten verarbeiten und dabei unterschiedliche Garverfahren, insbesondere Schmoren, Grillen und Niedrigtemperaturgaren anwenden

## 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 Warenwirtschaft

Technologie, Gästeeinformation und Arbeiten im Team

3- Gang-Menü Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch

WiSo

GAP 2

„Rückfalloption“

## 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“)



## Ihre Fragen ?



## IV. Gastronomieberufe



## Grundgedanken Gastroberufe

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

# Fachkraft für Gastronomie

mit Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie



# 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	
<b>Schwerpunkt Restaurantservice</b>			
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4
8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12
<b>Schwerpunkt Systemgastronomie</b>			
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion		8
8	Umgang mit Gästen		8

= Überleitung zum jeweiligen dreijährigen Beruf

# Fachmann / Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

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



- Attraktivitätssteigerung für Jugendliche
- wird interessanter für Hotels

# 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, 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	Herrichten und Pflegen von Gästeräumen		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

## Fachkraft Gastro – ReVa

Fachkraft Gastro allgemein	Schwerpunkt Restaurantservice	ReVa
Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der <b>betrieblichen Serviceform</b> durchführen	Speisen, Gerichte und Getränke unter Berücksichtigung des Serviceablaufs <b>servieren und ausheben</b> , dabei mit den Gästen kommunizieren	<b>Planung und Koordinierung</b> 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

## Fachmann/ -frau für Systemgastronomie z.B. Produktzubereitung

### FK Gastro SP Systemgastronomie

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

### Fachmann Systemgastronomie

die Bedeutung von markenweiten Standards in der systemgastronomischen 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



## 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**
- neu: **Rückfalloption**

# Prüfungsstruktur Gastroberufe

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

# Zusatzqualifikation Bar und 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

- **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

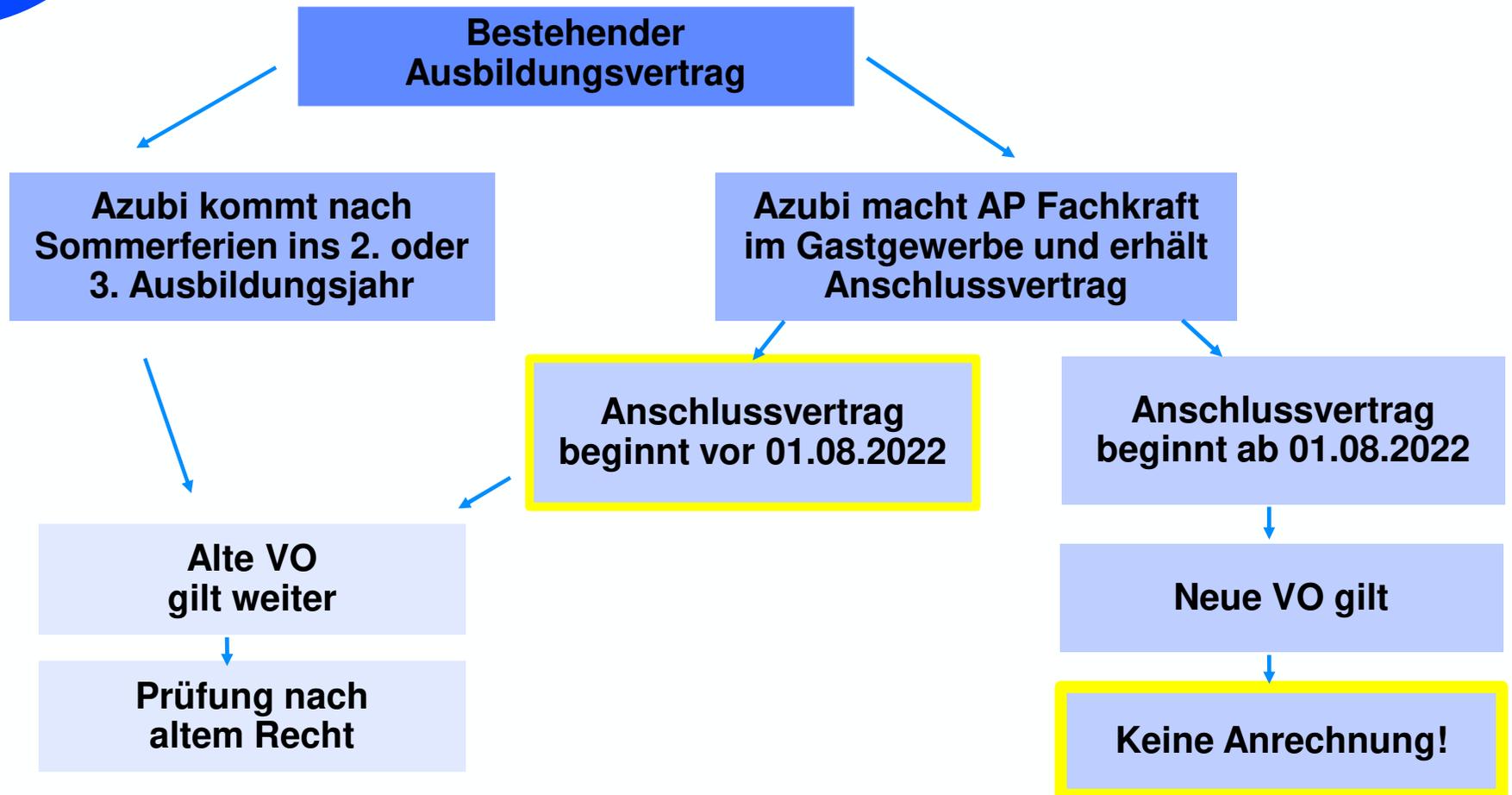


**Ihre Fragen ?**

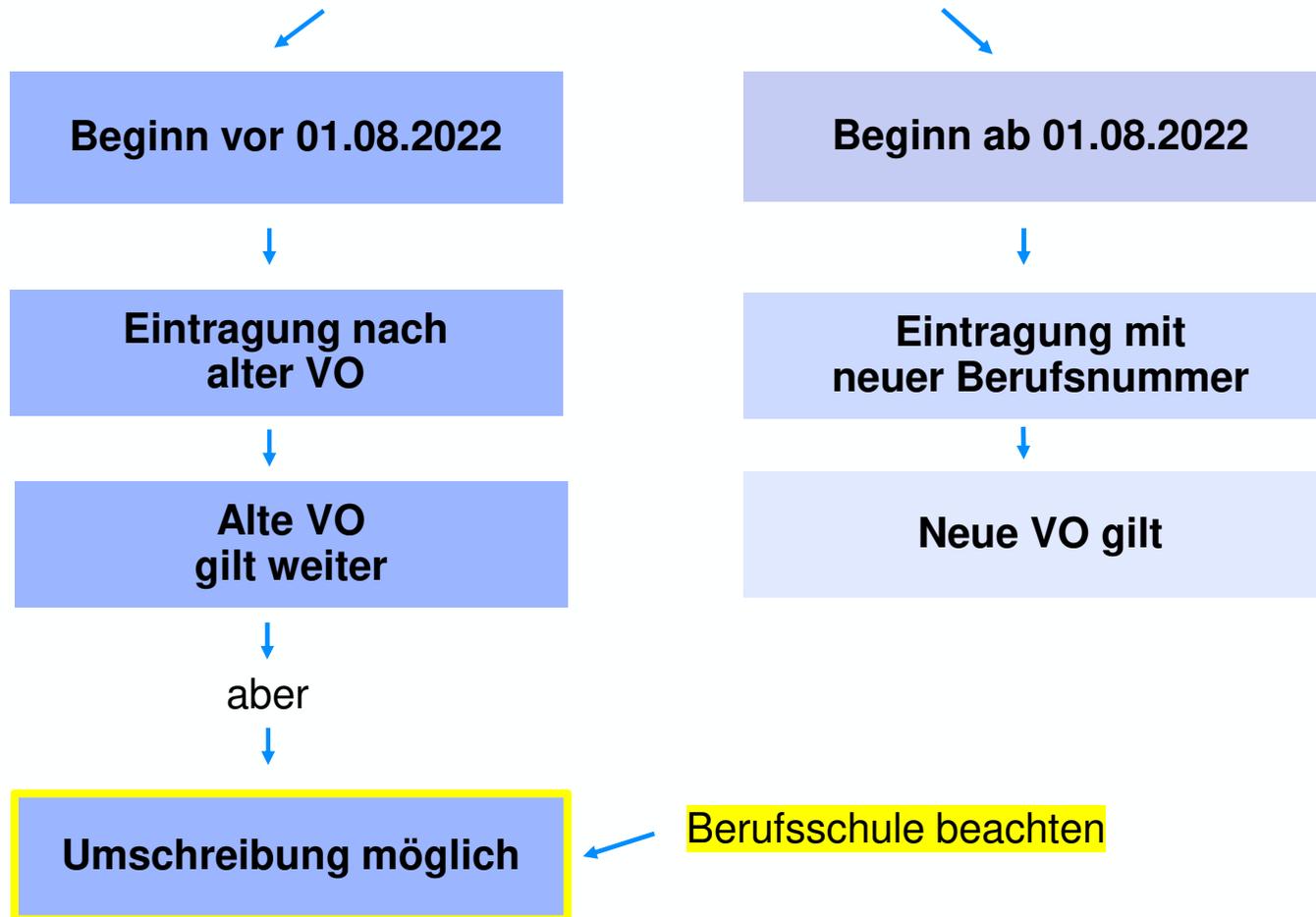


## V. Praktisches für den Übergang

## Welches Recht gilt?



## Neuer Ausbildungsvertrag 2022



## Sonderfälle

- **Ausbildungsverkürzung**
- **Anschlussverträge Fachkraft im Gastgewerbe in 2023**
- **Ausbildungsberechtigung → IHK überprüft**



**Danke fürs  
Durchhalten !**



**Willkommen bei den neuen Gastgebern!**

**[www.dehoga-ausbildung.de](http://www.dehoga-ausbildung.de)**