



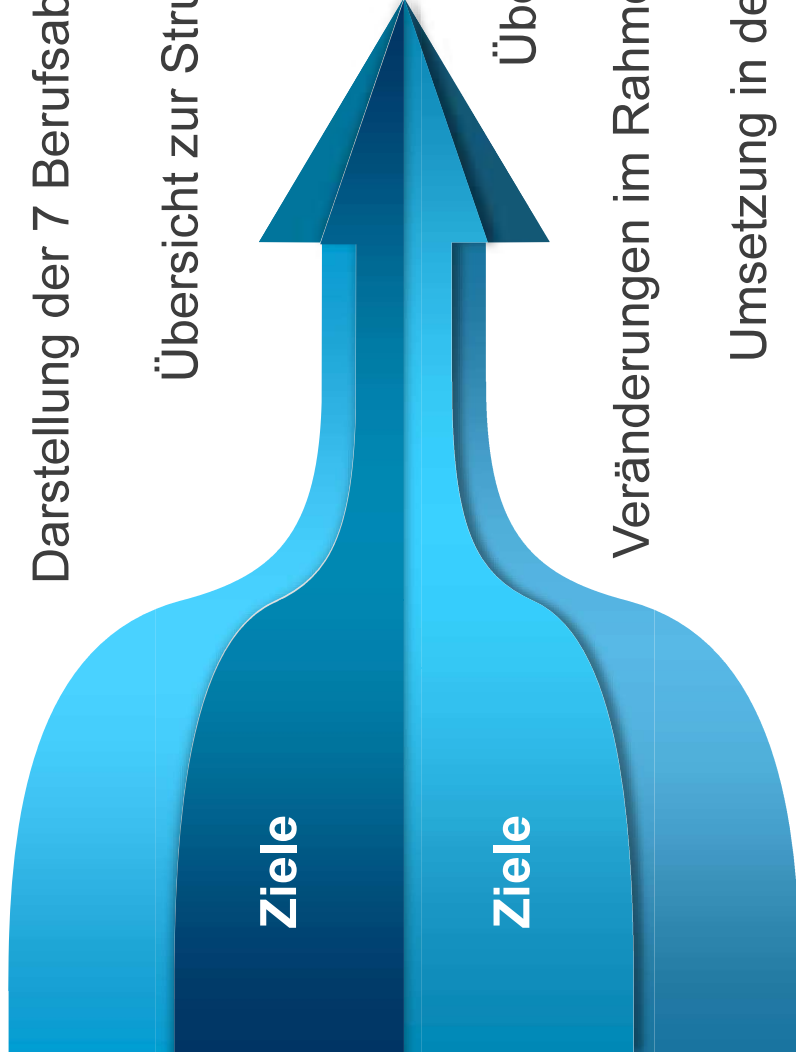
Informationsveranstaltung Berufsausbildungsverordnung

für das Gastgewerbe



Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz

Informationsveranstaltung – Kick Off



Darstellung der 7 Berufsabschlüsse im Gastgewerbe

Übersicht zur Struktur der Ausbildungsinhalte

Übersicht zur Struktur der Prüfungen

Veränderungen im Rahmen der Abschlussprüfungen

Umsetzung in den Ausbildungsbetrieben



Pressespiegel



Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz



„Wenn ein Berufsbild sich verändert, muss sich die Ausbildung anpassen“.

Markus Kirchner, Vorsitzender der Jury, CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

Rechtliche Grundlagen des Dualen Ausbildungssystems



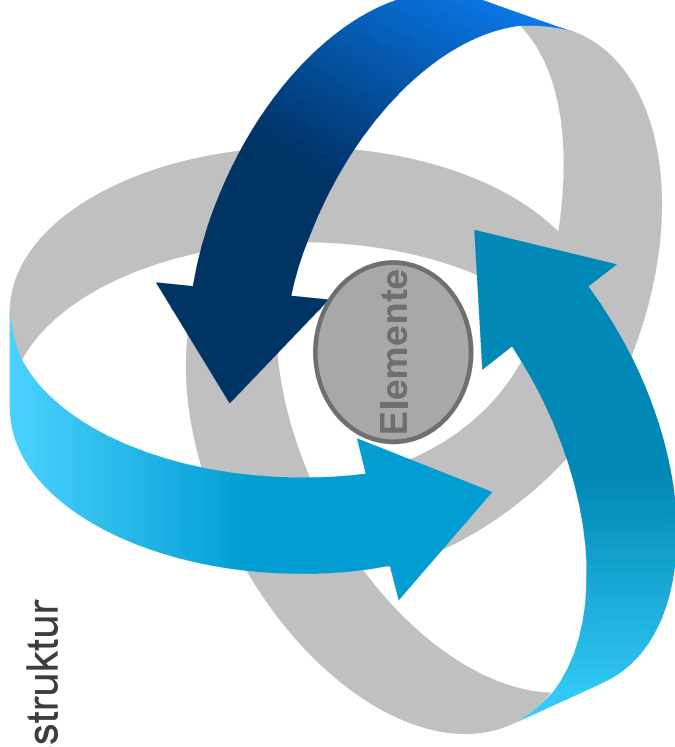
Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz

Ausbildungsverordnung

Ausbildungs- und Prüfungsstruktur

Ausbildungsrahmenplan

Inhalte der Berufsausbildung



Rahmenlehrplan

Inhalte des
Berufsschulunterrichts

7 gastgewerbliche Berufe



Hotel

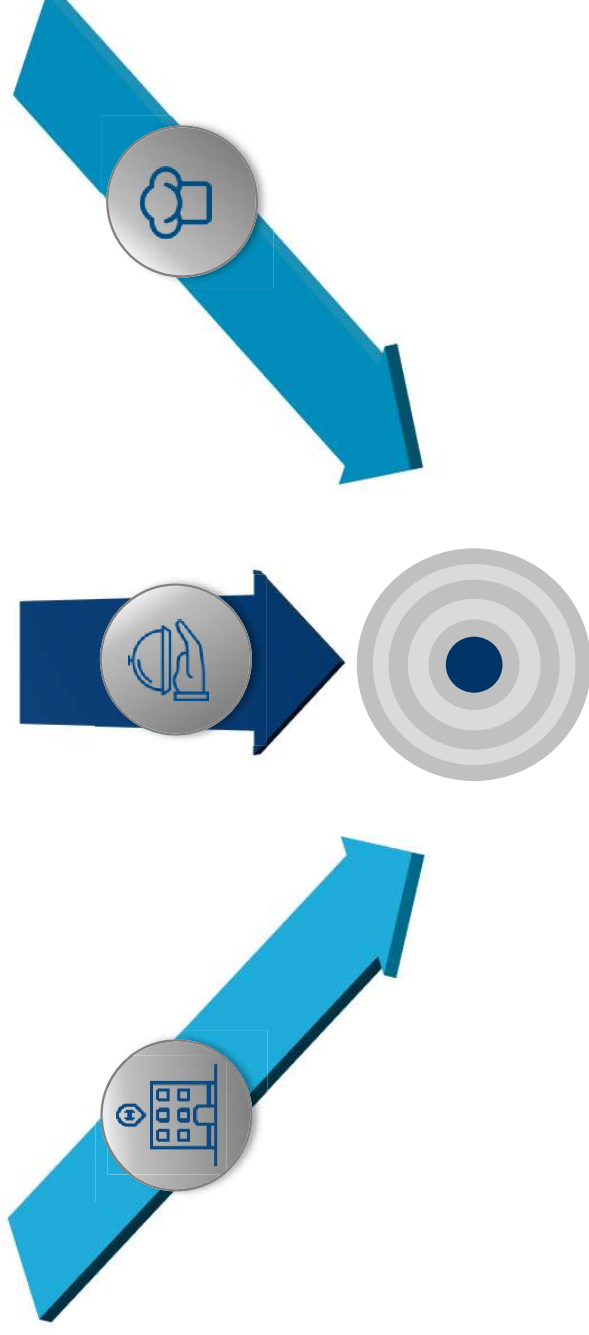
- Hotelfachmann/
Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau
für Hotelmanagement

Restaurant

- Fachkraft für Gastronomie
- Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie

Küche

- Fachkraft Küche
- Koch/Köchin





Fachkraft für Gastronomie (2 Jahre)

- Schwerpunkt: Restaurantservice
- Schwerpunkt: Systemgastronomie

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (3 Jahre)

- Zusatzqualifikation Bar und Wein

Fachmann/-frau für Systemgastronomie (3 Jahre)

- Zusatzqualifikation Bar und Wein

**Berufs-
abschluss**



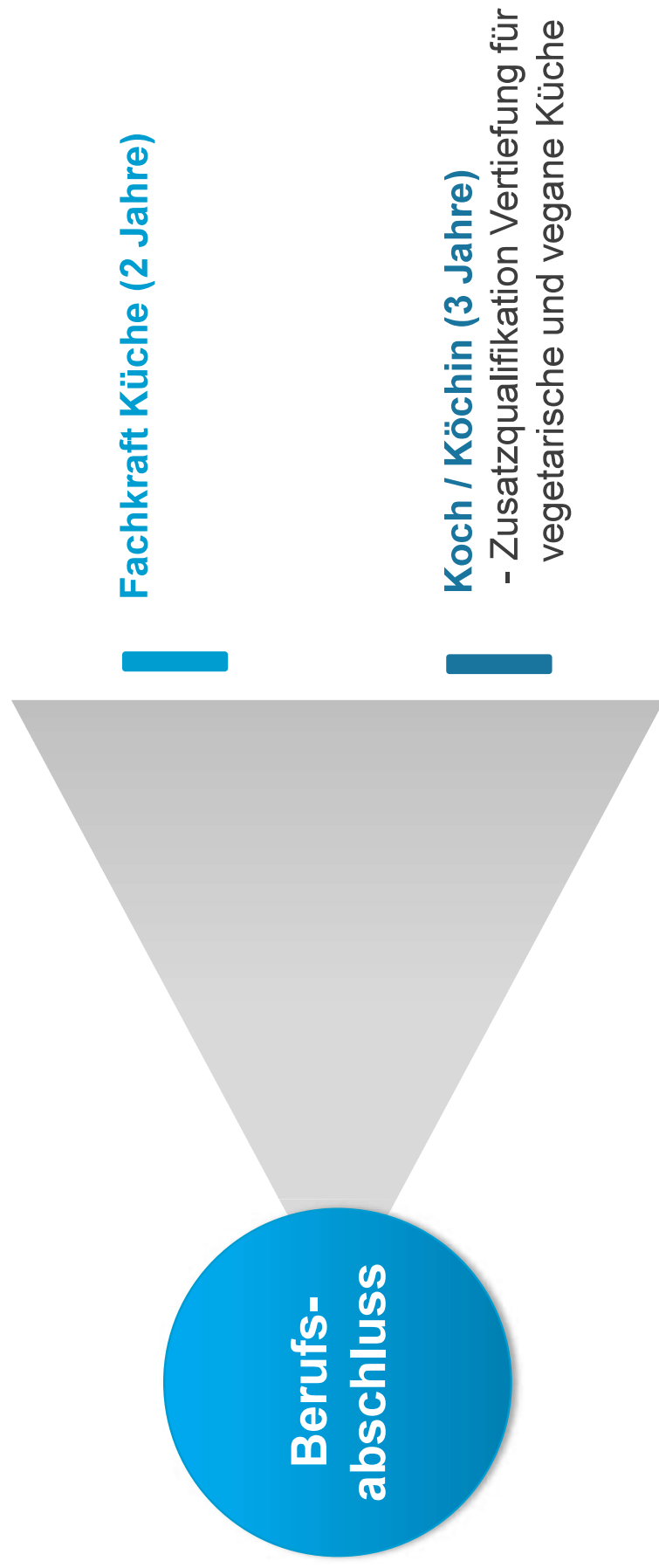
Berufsabschluss

Hotelfachmann / Hotelfachfrau (3 Jahre)

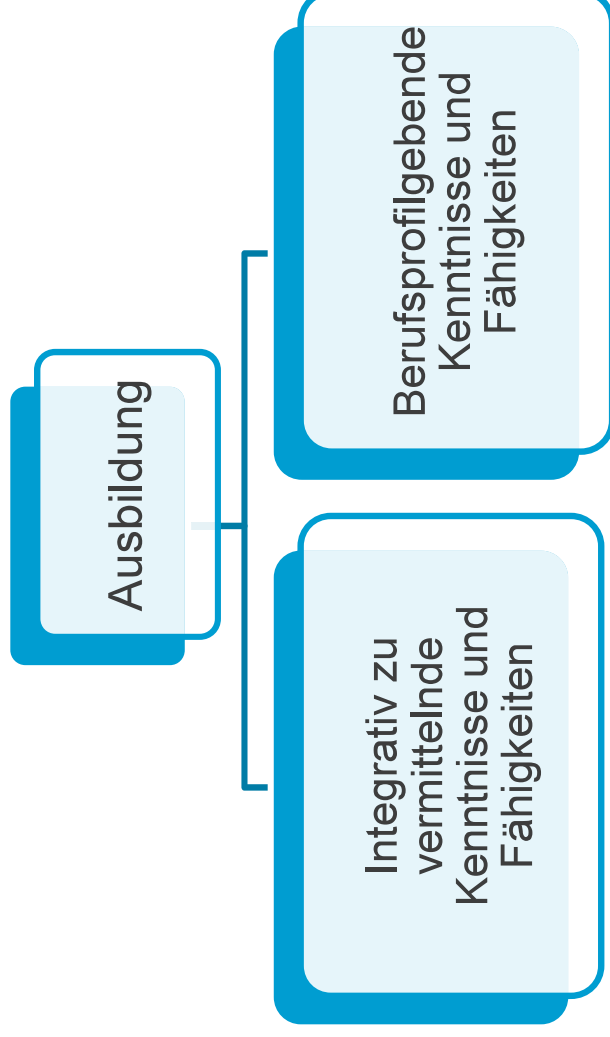
- Zusatzqualifikation Bar und Wein

Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement (3 Jahre)

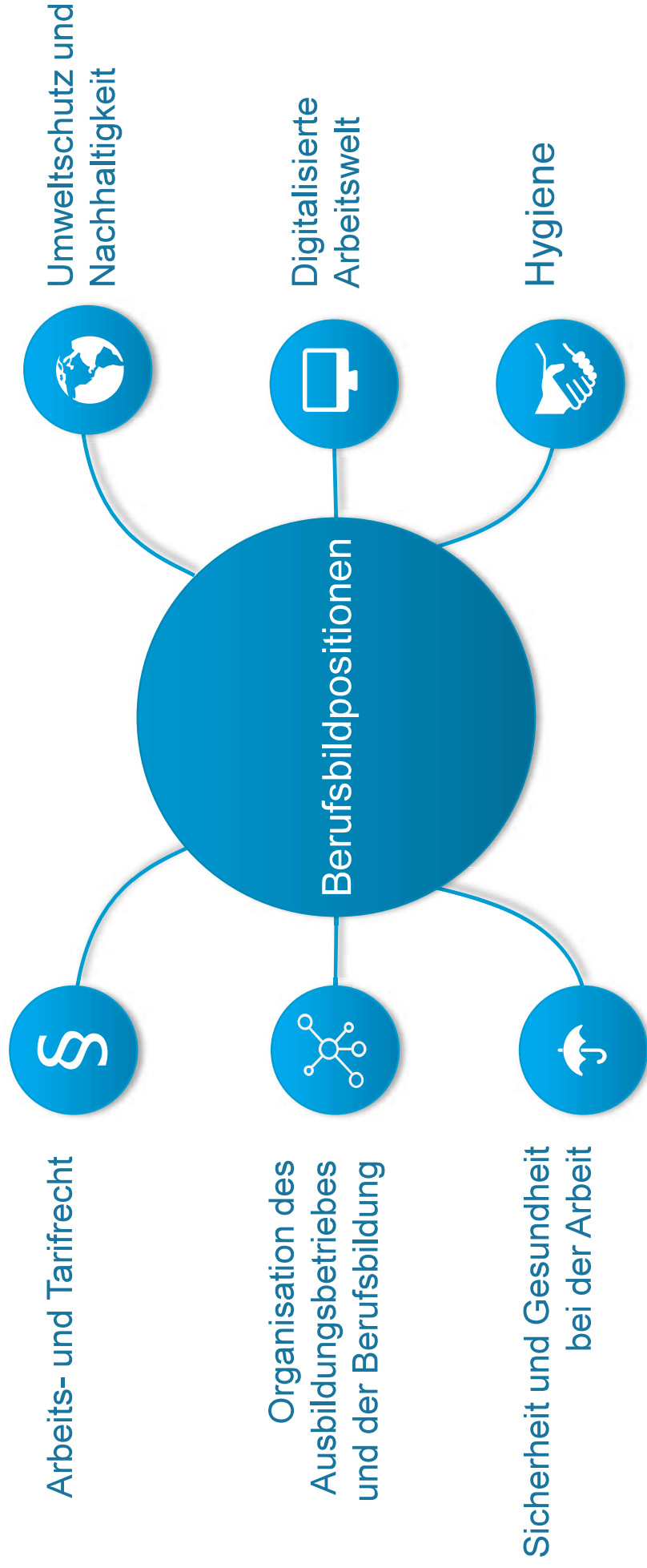
- Zusatzqualifikation Bar und Wein



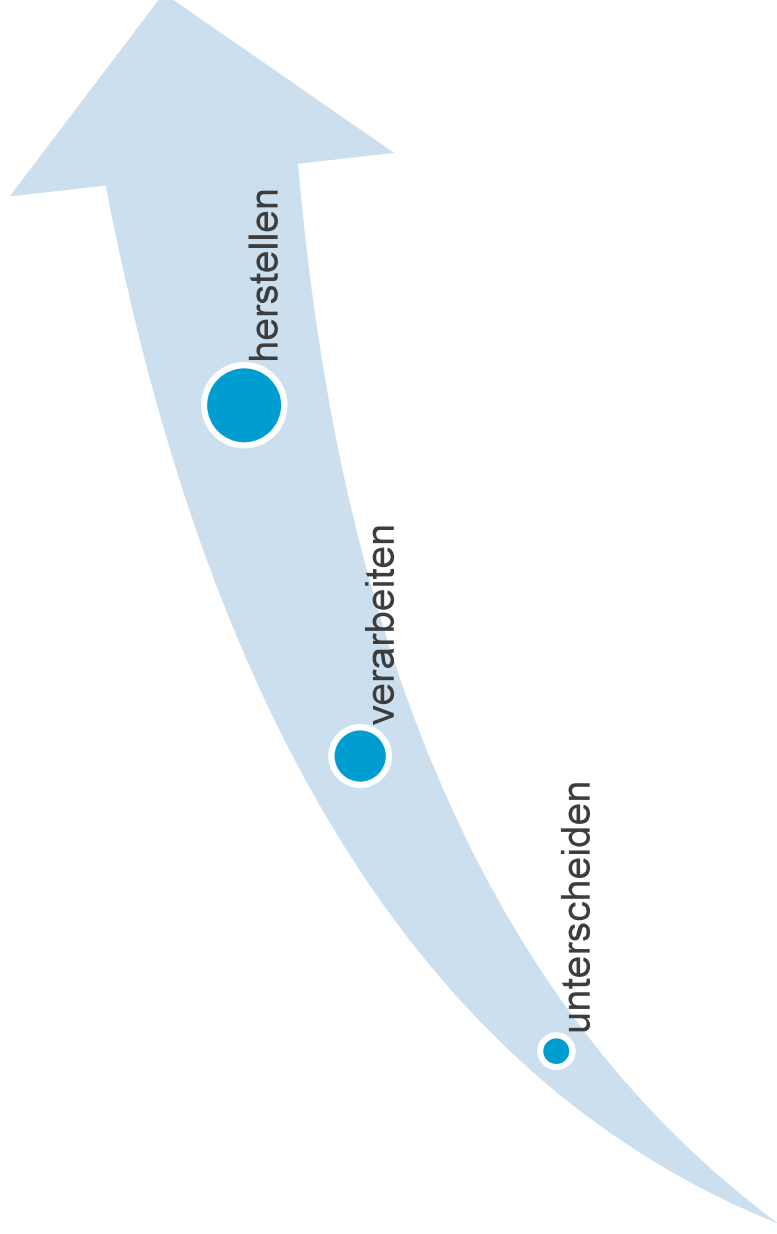
Struktur der Berufsausbildung für alle Berufe



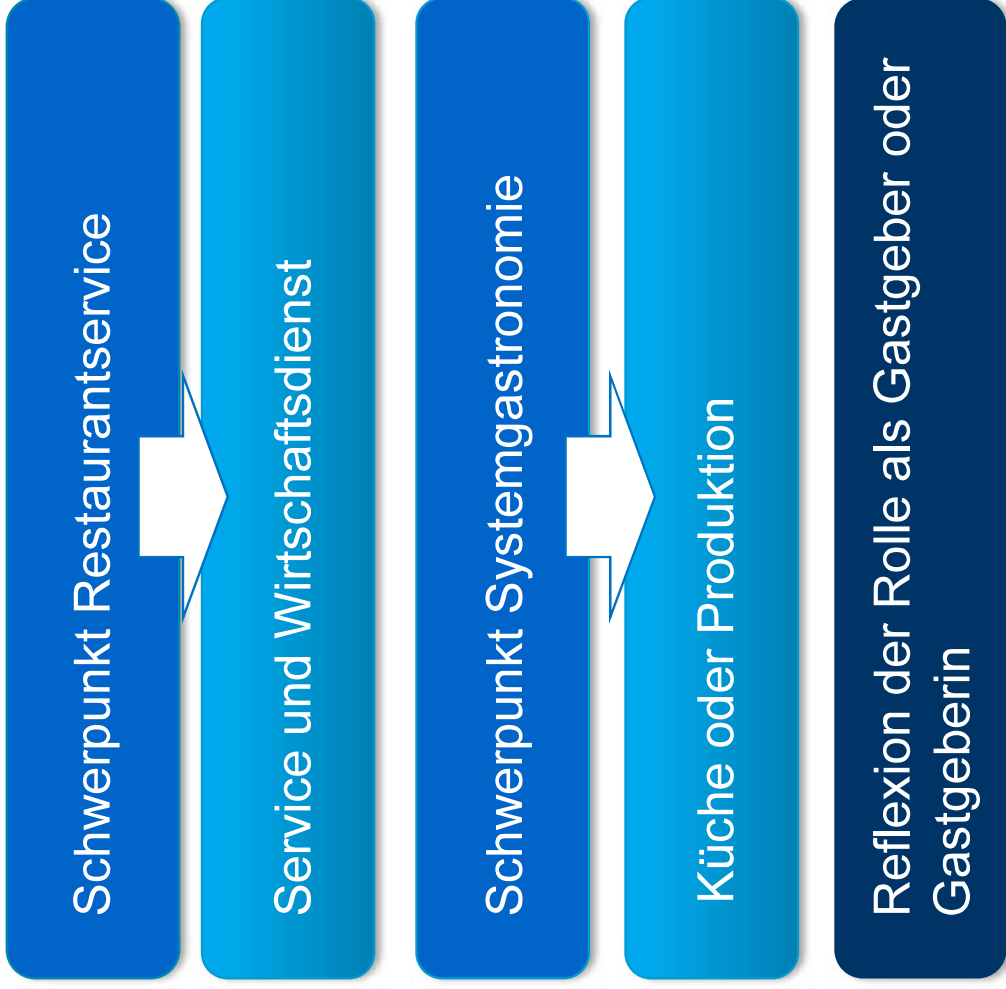
Integrative zu vermittelnde Themen für alle Berufe



Beschriebene Tiefe der Kenntnisse im Ausbildungsrahmenplan



Fokusthemen Fachkraft für Gastronomie



- Räumlichkeiten herrichten
- Reservierungen bearbeiten
- Speisen und Gerichte servieren und ausheben
- Reinigung & Pflege der Räumlichkeiten
- Reinigung & Pflege der Gebrauchsgegenstände
- Standards und Rezepturen umsetzen
- Qualitätskontrolle
- Produkte präsentieren
- Arbeitsaufgaben erfassen
- Lebensmittel vorbereiten und bereitstellen
- Gerichte herstellen, anrichten und portionieren
- Reflexion, Kommunikation
- Gäste beraten

Fokusthemen ReVa



Restaurant & Bar

- Umgang mit Gästen
- Planung und Koordinierung von Abläufen
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Arbeiten mit digitalen Lösungen

Veranstaltung, Tagung, Bankett

- Konzeption, Organisation, Durchführung

Verkaufsfördernde Maßnahmen

- Aktionen umsetzen
- Einsatz von geeigneten Werbemitteln
- Erfolgskontrollen

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

- Feedback-Kultur
- Arbeitsergebnisse reflektieren
- Mitarbeitergespräche

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation, Teamorientierung, Verantwortung übernehmen

Schwerpunkte ReVa



Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz

Service

- Arbeiten in allen Service-Outlets

VA-Management

- Verkaufsgespräche
- Organisation
Raum
Angebot
Arbeitsablauf

MA-Führung

- Einarbeitung
- Dienstpläne
- Schulungen

Gastgeber

- Gäste empfangen
- Reklamationen behandeln

Fokusthemen Systemgastronomie



Systemorganisation und Systemmanagement

- Betriebliche Abläufe
- Qualitätsmanagement
- Prozessmanagement

Kaufmännische Steuerung und Kontrolle

- Wirtschaftliches Arbeiten
- Arbeiten mit Abrechnungssystemen
- KLR, Kennzahlenanalyse

Verkaufsfördernde Maßnahmen

- Aktionen umsetzen
- Einsatz von geeigneten Werbemitteln
- Erfolgskontrolle

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

- Feedback-Kultur, Arbeitsergebnisse reflektieren
- Dienstplangestaltung
- Mitarbeitergespräche, Mitarbeiterschulungen

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation, Teamorientierung, Verantwortung übernehmen

Fokusthemen Hotelfachleute



Revenue-Management

- Ertragsoptimierung durch dynamische Preissteuerung

Channel-Management

- Erschließung, Umsetzung und Kontrolle von Vertriebskanälen

Marketing und Verkauf

- Marketingstrategien
- Budgetierung
- Erfolgskontrolle

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

- Feedback-Kultur, Arbeitsergebnisse reflektieren
- Dienstplangestaltung
- Mitarbeitergespräche, Mitarbeiterschulungen

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation, Teamorientierung, Verantwortung übernehmen

Schwerpunkte Hotelfachleute

Frontoffice

- Check in
- Check out
- Reservierung
- Gästebetreuung

FO Management

- Channel-Management
- Schichtübergaben
- Tagesabschlüsse durchführen
- Provisionsabrechnungen

F&B Outlets

- Prozesse und Abläufe
- Veranstaltungsplanung
- Management:**
- Beschaffung
- Kalkulation
- Personaleinsatzplanung

Housekeeping

- Reinigung und Pflege
- Management:**
- Personalplanung
- Checklisten
- Schulungen
- Mitwirken an Hygienekonzepten

Schwerpunkte Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

Hotel-MGNT

- Marketingstrategien
- Kommunikationsstrategien
- Veranstaltungsmangement
- Prozesssteuerung
- QM
- Personalentwicklung mitgestalten

Buchhaltung

- Controlling
- Budgetplanung
- Kennzahlen
- Kalkulation
- Rechnungswesen

Administration

- Channel-Management
- Revenue-Management

Outlets

- F & B
- Housekeeping
- Empfang

Inhalte Zusatzqualifikation Bar und Wein



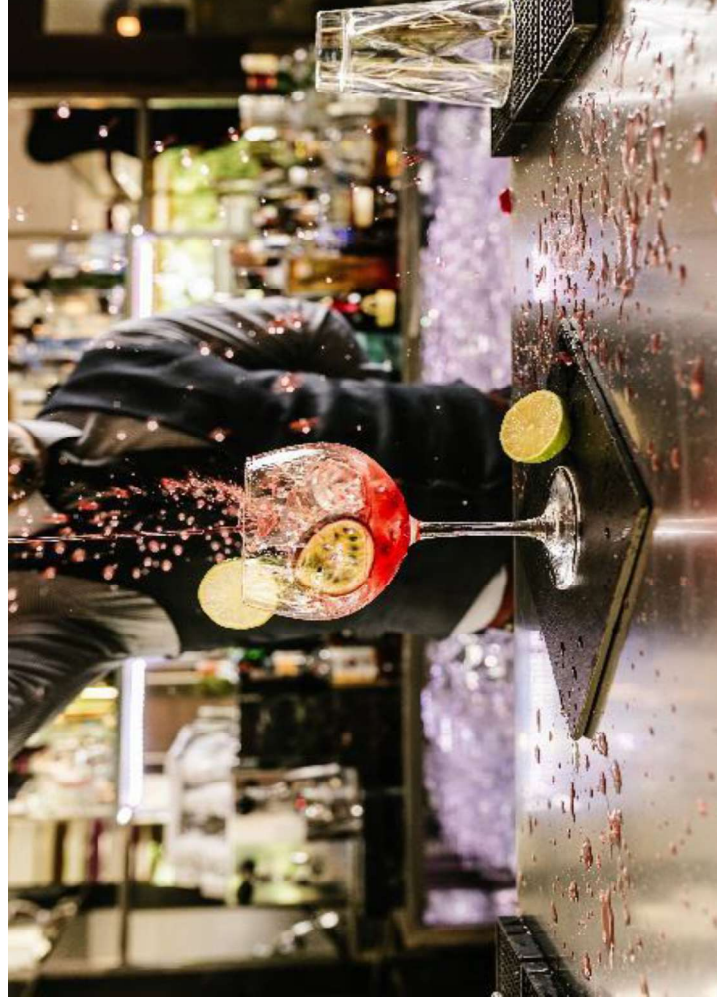
- Betriebsabläufe an der Bar organisieren
- Getränke fachgerecht lagern
- Lagerbestände kontrollieren
- Getränkeangebot anlassbezogen zusammenstellen
- Cocktails nach vorgegebenen Rezepturen kalkulieren,
fachgerecht herstellen, anrichten und servieren
- Weine fachgerecht servieren

Prüfung der Zusatzqualifikation

**Betrieblich zu vermittelnde
Kompetenzen (8 Wochen)**

Prüfungszeit 90 Minuten

- Praxisbezogen
- Schriftlich



Fokusthemen Küche



Küchenpraxis

- Warenkunde
- Vor- und Zubereitung von Speisen
- Herstellung von Süßspeisen, Teigen und Massen

Arbeitssicherheit & Hygiene

- Mitwirken an HACCP-Konzept
- Wartung, Instandsetzung veranlassen
- Wirtschaftlichkeit von Arbeitsgeräten bewerten

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

- Feedback-Kultur, Arbeitsergebnisse reflektieren
- Dienstplangestaltung
- Mitarbeitergespräche, Mitarbeiterschulungen

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation
- Gäste beraten
- Mitwirken beim Service

Fachkraft Küche 1. Ausbildungsjahr



- Umgang mit Gästen und Teammitgliedern
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisezubereitung sowie Einsatz von Geräten Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche
- Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst
- Zubereitung von Salaten Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen
- Anrichten und garnieren von kalten Gerichten von Süßspeisen und von Desserts

Fachkraft Küche 2. Ausbildungsjahr



- Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereitung von Sättigungsbeilagen
- Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten

Koch / Köchin bis 18. Ausbildungsmonat



Zusätzlich

- Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten
- Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen
- Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch
- Verarbeitung und Zubereitung von Fischen

Koch / Köchin 19. bis 36. Ausbildungsmonat



- Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen
- Herstellung von Süßspeisen und Desserts
- Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten
Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen
- Anwendung des speziellen Hygienevorschriften in der Küche
- Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten
- Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen
- Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Zusatzqualifikation

Vertiefung vegetarische und vegane Küche



Inhalte

- Vegetarische und vegane Produkte kennen und verwenden
- Alternativen für Fleisch, Eier, Milch und Käse kennen und verarbeiten
- Moderne vegetarische und vegane Speisen unter Berücksichtigung des Nährstoffgehaltes zubereiten
- Berücksichtigung der Aspekte: Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität
- Gäste beraten
- Zertifizierungen kennen

Vertiefung vegetarische und vegane Küche

Prüfung der Zusatzqualifikation

**Betrieblich zu vermittelnde
Kompetenzen (8 Wochen)**

Prüfungszeit 90 Minuten

- Praxisbezogen
- Schriftlich



Prüfungsstruktur Fachkraft Gastronomie



- **Zwischenprüfung** 3. Ausbildungshalbjahr
Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“
Schriftliche Aufgabe (50 %)
Arbeitsaufgabe (50 %)

- **Abschlussprüfung „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Warenlagerung“ (30 %)**
Schriftlich

- **Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10 %)**
Schriftlich

- **Abschlussprüfung Produktion und Service (60 %)**
Teil 1 Arbeitsaufgabe inkl. situatives Fachgespräch (70 %)
Teil 2 Schriftliche Aufgabe (30 %)

Prüfungsstruktur Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVa)



- **Abschlussprüfung Teil 1** 4. Ausbildungshalbjahr
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)
Prüfungsbereich „Produktion und Service“ (25%)
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)
Schriftliche Aufgabe (30 %)

- **Abschlussprüfung Teil 2**
Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz, Warenlagerung“ (20%)
Schriftlich

- Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)**
Schriftlich

- Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ (35%)**
Teil 1 Arbeitsaufgabe (70%)
Teil 2 Schriftlich (30%)

- Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ (10 %)**
Gesprächssimulation

Prüfungsstruktur Fachmann/-frau für Systemgastronomie



- **Abschlussprüfung Teil 1** 4. Ausbildungshalbjahr
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)
Prüfungsbereich „Produktion und Service“ (25%)
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)
Schriftliche Aufgabe (30 %)

- **Abschlussprüfung Teil 2**
Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ (20%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ (20%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ (25 %)
Arbeitsaufgabe und Fachgespräch

Prüfungsstruktur Hotelfachmann / Hotelfachfrau



- **Abschlussprüfung Teil 1** 4. Ausbildungshalbjahr
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)
Prüfungsbereich „Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“ (25%)
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)
Schriftliche Aufgabe (30 %)

- **Abschlussprüfung Teil 2**
Prüfungsbereich „Veranstaltungen und Food-and Beverage-Management“ (15%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Revenue-Management, Marketing und Verkauf“ (25%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Organisation des Beherbergungsbetriebes“ (25 %)
Arbeitsaufgabe und Fachgespräch

Prüfungsstruktur Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



- **Abschlussprüfung Teil 1** 4. Ausbildungshalbjahr
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)
Prüfungsbereich „Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“ (25%)
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)
Schriftliche Aufgabe (30 %)

- **Abschlussprüfung Teil 2**
Prüfungsbereich „Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation“ (15%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Revenue-Management, Marketing und kaufmännische Steuerung“ (25%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Personalwirtschaft“ (25 %)
Fallbezogenes Fachgespräch

Prüfungsstruktur Fachkraft Küche

▪ **Zwischenprüfung** 3. Ausbildungshalbjahr

Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“

Schriftliche Aufgabe (20 %)

Arbeitsprobe (80 %)



▪ **Abschlussprüfung**

Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“ (20 %)

Schriftlich

Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10 %)

Schriftlich

Prüfungsbereich „Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten“ (70 %)

Teil 1 Schriftliche Aufgabe (30 %)

Teil 2 Arbeitsaufgabe (70 %)

Prüfungsstruktur Koch/Köchin



- **Abschlussprüfung Teil 1** 4. Ausbildungshalbjahr
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)
Prüfungsbereich „Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten“ (25%)
Schriftliche Aufgabe (30 %)
Arbeitsaufgabe (70%)

- **Abschlussprüfung Teil 2**
Prüfungsbereich „Produkt, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ (15%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ (15%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde (10%)
Schriftlich
Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ (35 %)
Arbeitsaufgabe

Willkommen bei Ihrer IHK.
Wie können wir Ihnen helfen?

5503852



Aus- und Weiterbildung

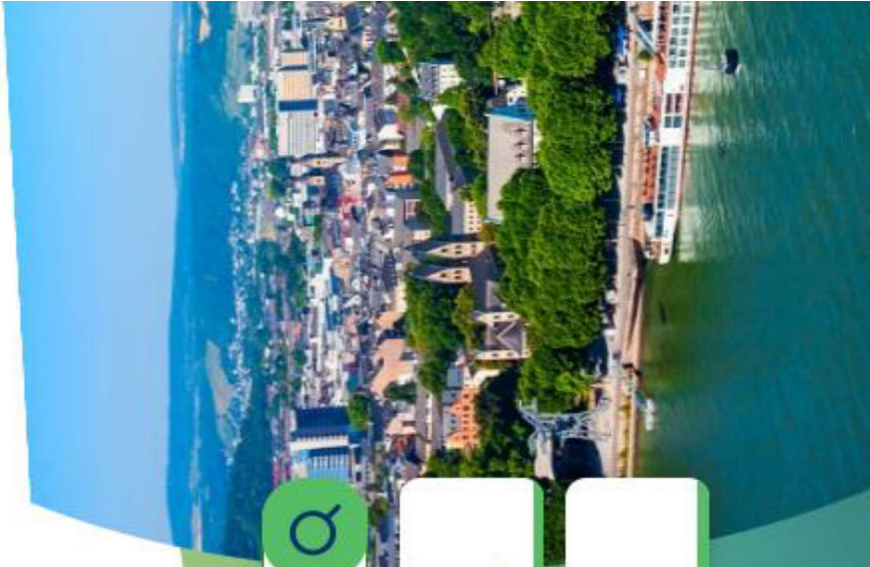
Interessenvertretung

Unternehmensservice

Zu den Geschäftsstellen

Wirtschaftszweige

Veranstaltungen



<https://www.ihk-koblenz.de/>

Ansprechpartner



Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz

IHK Pfalz	Roswita Golling	<u>roswita.golling@pfalz.ihk24.de</u>
IHK Rheinhessen	Michael Essig	<u>michael.essig@rheinhessen.ihk24.de</u>
IHK Trier	Petra Scholz	<u>scholz@trier.ihk.de</u>
IHK Koblenz	Andreas Herla	<u>herla@koblenz.ihk.de</u>
DEHOGA	Sonja Mohns	<u>mohns@dehoga-rlp.de</u>



Arbeitsgemeinschaft
Rheinland-Pfalz

**Vielen Dank für
Ihre Aufmerksamkeit**