



Neuordnung der Gastronomieberufe 2022

Infoveranstaltung Ihrer IHK
09.05.2022



mittelpunkt • unternehmen

Das erwartet Sie:

- Wer saß am Tisch bei der Neuordnung?
- Die wesentlichen Änderungen im Überblick
- Vorstellung Berufe
- Ausbildungsinhalte
- Formulierungen der Ausbildungsinhalte
- Prüfungsstruktur der zweijährigen Berufe
- Prüfungsstruktur der dreijährigen Berufe
- Was Sie sonst noch wissen sollten



Angela Rademacher

Ausbildungsberaterin

IHK Arnsberg, Hellweg-Sauerland

Königstr. 18 – 20, 59821 Arnsberg

02931 878-113

rademacher@arnsberg.ihk.de

- Gestreckte Abschlussprüfung für die dreijährigen Berufe
- Änderungen bisheriger und neue Ausbildungsinhalte
- Die zeitliche Gliederung der Ausbildung bekommt eine größere Bedeutung, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Abschlussprüfung Teil 1 relevant sind.
- Bundeseinheitliche Zusatzqualifikation „Bar und Wein“
- Neue Berufsbildposition „Digitalisierte Arbeitswelt“

Sieben Berufe in drei Bereichen



Hotelfachmann/-fachfrau
(3 Jahre)

Kaufmann/-kauffrau für
Hotelmanagement
(3 Jahre)



Foto: ©canva-prolicense | Kadmy

Integrativ zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten



Gilt für alle Berufe		
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	Während der gesamten Ausbildung
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	
4	Digitalisierte Arbeitswelt	
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr

1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10 Wochen
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15 Wochen
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15 Wochen
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6 Wochen

19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches	8 Wochen
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management	10 Wochen
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	10 Wochen
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements	12 Wochen
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings	12 Wochen
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	10 Wochen
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4 Wochen
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen	6 Wochen
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	6 Wochen

Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements

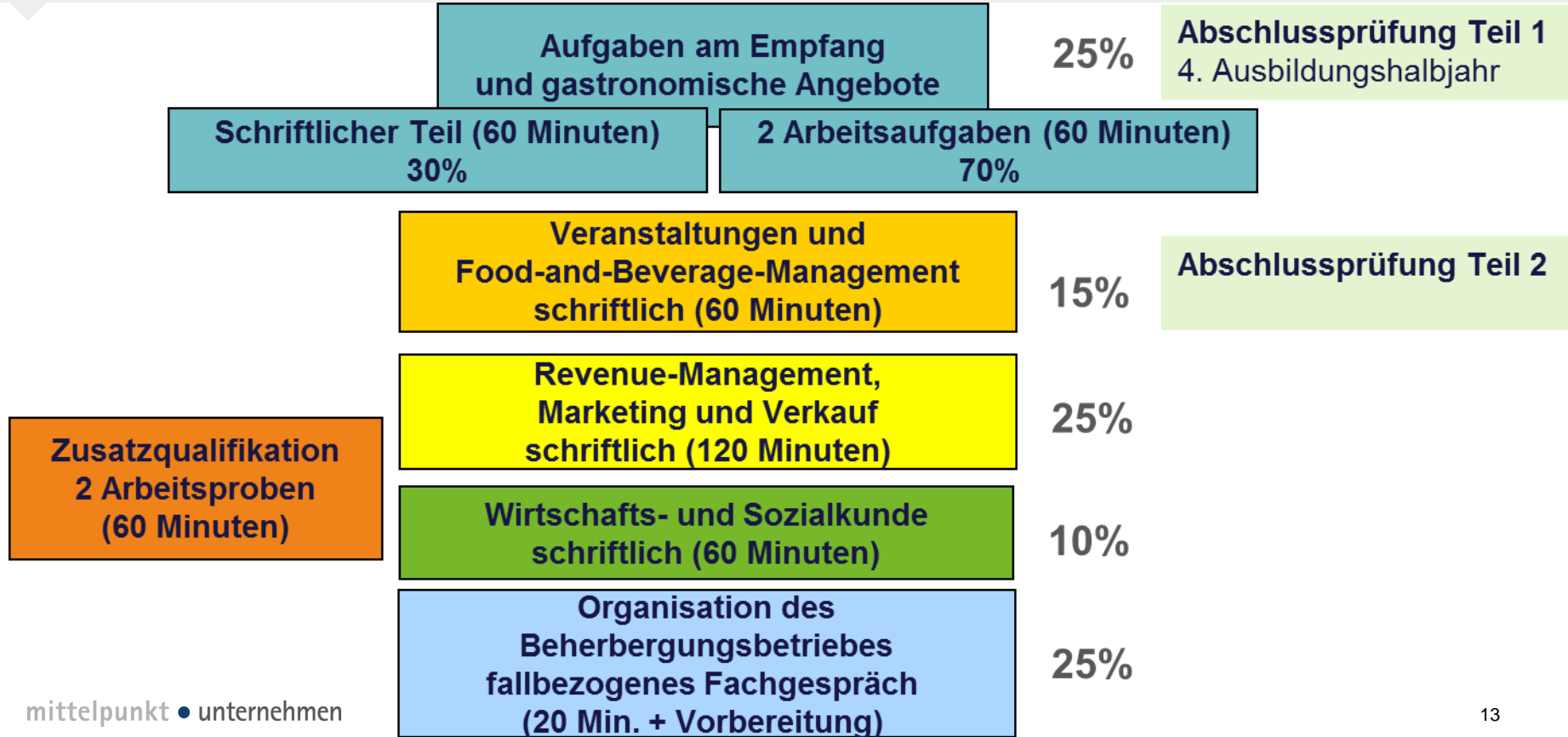
- Vertriebskanäle des Ausbildungsbetriebes unterscheiden, Zielgruppen zuordnen und ihren Einsatz für den **betriebswirtschaftlichen Erfolg einordnen**
- betrieblich genutzte **Vertriebskanäle und -plattformen** zur Steuerung von Zimmer- und Veranstaltungsbuchungen unter Berücksichtigung von Kapazitäten einsetzen
- Kategorien des **betriebseigenen Preissystems**, auch unter Nutzung angeschlossener Verkaufskanäle, anwenden und die betriebswirtschaftliche Wirkung bewerten
- Kapazitäten an verfügbaren Zimmern beobachten und ihre **Auslastung** entsprechend der Belegungsentwicklung und nach den betrieblichen Vorgaben **steuern**
- Instrumente des **Marktvergleichs** und betriebliche Kennzahlen im Rahmen des Revenue-Managements einsetzen und Angebote von Mitbewerbern in Abstimmung mit den betroffenen betrieblichen Bereichen bewerten

	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10 Wochen
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15 Wochen
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15 Wochen
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6 Wochen

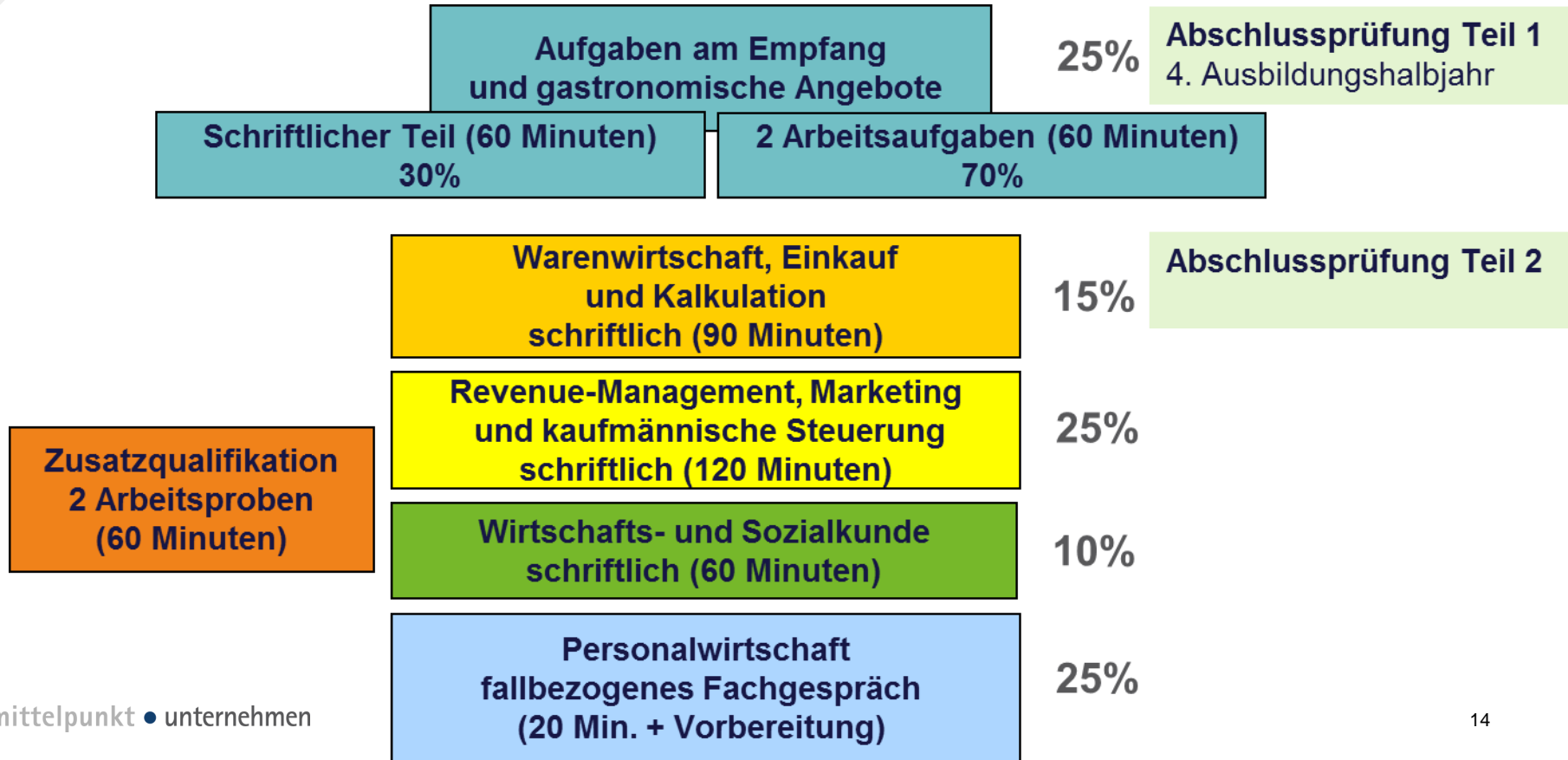
19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements	14 Wochen
10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen	8 Wochen
11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen	10 Wochen
12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4 Wochen
13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung	6 Wochen
14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen	12 Wochen
15	Warenwirtschaft und Einkauf	8 Wochen
16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle	16 Wochen

Zeitrichtwert: 8 Wochen

- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein



Prüfungen Kaufleute für Hotelmanagement



„Rückfalloption“

Besteht Prüfling der dreijährigen Berufe im **Gastro**bereich nicht, kann die Fachkraft Gastronomie zuerkannt werden (AP Teil 1, das Fach Wiso und ein bestimmtes weiteres Fach mindestens ausreichend). Diese Option gilt nicht für die Hotelberufe.

Umsetzungshilfen

Für alle neuen Berufe werden Umsetzungshilfen mit guten Erläuterungen zu allen Themen und Vorschlägen für Bewertungsbögen erstellt. Voraussichtlich ab Juni auch unter www.bibb.de zu finden.

Zu guter Letzt:



Vielen Dank für´s Zuhören.

Und jetzt geht es zu Ihren Fragen.

