



Neuordnung der Ausbildungsberufe in der Hotellerie und Gastronomie

zum 01.08.2022

unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen



Grundgedanken der Novellierung

- 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

Metathemen

- Digitalisierung
- Nachhaltigkeit
- Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

Digitalisierung

b) berufsspezifisch, z.B.

- „bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten“

Hotelberufe:

- „das betriebliche Hotelsystem (PMS) 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“

Digitalisierung

- Mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten
- Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten
- Ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren
- Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen
- Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen
- Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten
- Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
- Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

Nachhaltigkeit

- Standardberufsbildposition

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“

- **Fachmann/-frau für Systemgastronomie**

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

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

Wertschätzung

- In allen dreijährigen Berufen:
Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

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

- einzigartiger Paradigmenwechsel in der Erstausbildung!

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

Keyfacts der neuen Ausbildungsstrukturen

- 7 Ausbildungsberufe in 3 Berufsgruppen (4 Ausbildungsordnungen)
- Kompetenzorientierung
- 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

Keyfacts der neuen Ausbildungsstrukturen

- gestreckte Abschlussprüfungen in allen dreijährigen Ausbildungsberufen

Was heißt 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 beim System ZP / AP
- ➔ Motivation von Azubis und Betrieben von Anfang an.
Azubis müssen frühzeitig auf Prüfung vorbereitet werden.

Die 3 Berufsgruppen

- Fachkraft für Gastronomie (2-jährig)
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/- frau für Systemgastronomie

- Hotelfachmann/
Hotelfachfrau
- Kaufmann/- frau für
Hotelmanagement

- Fachkraft Küche
(2-jährig)
- Koch/Köchin

Das Zusammenspiel der 3 Berufsgruppen

- 3 Berufsgruppen mit jeweils großen Ähnlichkeiten / Gleichheiten in den ersten beiden Jahren bzw. bis zur GAP 1 (gestreckte Abschlussprüfung Teil 1)
- gemeinsame Beschulung aller 7 Berufe im ersten Jahr möglich
- gleiche / ähnliche Berufsbildpositionen, z.B. zu Annahme und Einlagerung von Waren, grundlegende Aufgaben in Service, Küche, Wirtschaftsdienst

integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Wer: alle 7 Ausbildungsberufe

Wann: während der gesamten Ausbildungszeit

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- digitalisierte Arbeitswelt
- Durchführung von Hygienemaßnahmen

Die Berufsausbildung im Gastgewerbe

- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

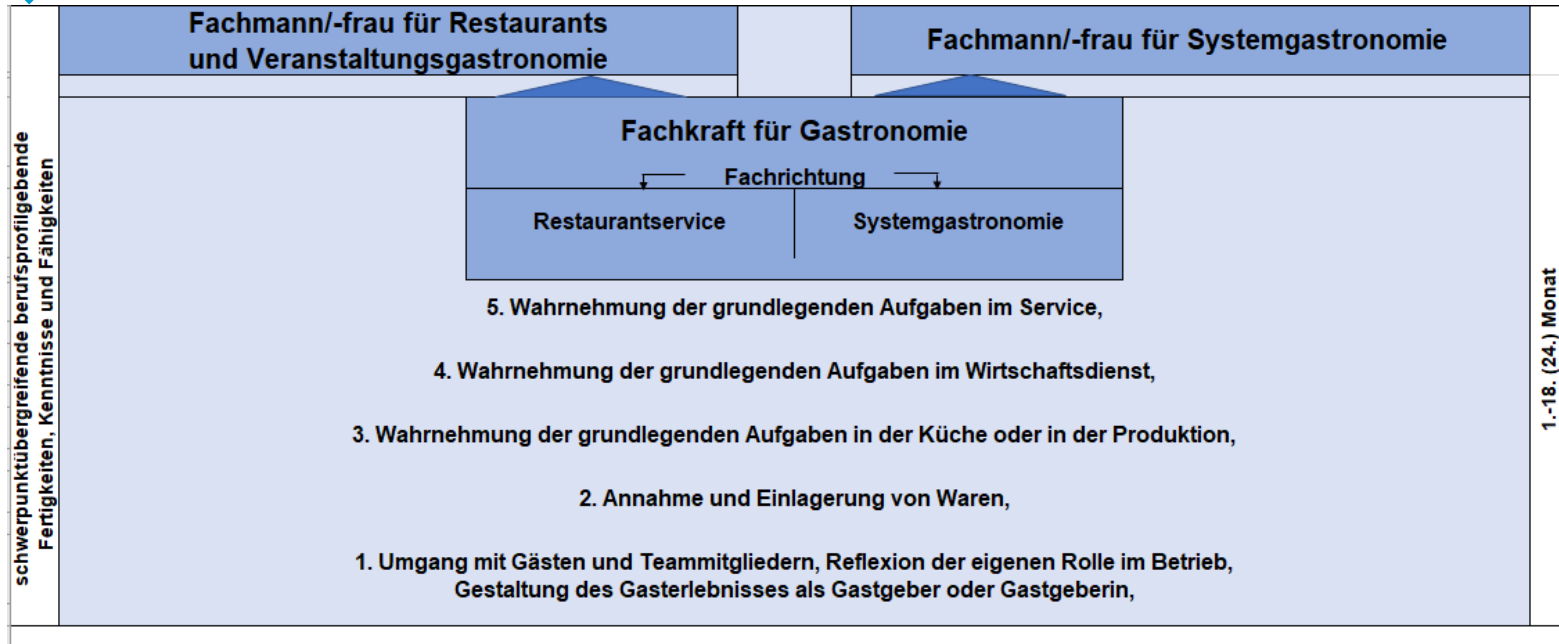
- Fachmann/- frau für Systemgastronomie

- Fachkraft für Gastronomie (2-jährig)

Fachrichtung: Restaurantservice

Fachrichtung: Systemgastronomie

schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten



schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie		Fachmann/-frau für Systemgastronomie		
10. Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen	Fachkraft für Gastronomie		10. Warenwirtschaft	19.-36. Monat
9. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet	Fachrichtung ↙ ↘ Restaurantservice Systemgastronomie		9. Systemorganisation und Systemmanagement,	
8. Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	Umgang mit Gästen	8. Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement,	(24.) Monat
7. Herrichten und Pflegen von Gasträumen	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	7. Produktzubereitung,	
	6. Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen			
	Zwischenprüfung - im 3. Ausbildungshalbjahr Prüfungsbereich: Wirtschaftsdienst schriftlich/praktisch je 60 Minuten			

Lernfelder der Berufsschule - Fachkraft für Gastronomie

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		Nr.	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

Wichtig zu wissen! - Fachkraft für Gastronomie

- AP Fachkraft für Gastronomie ermöglicht Durchstieg in beide dreijährigen Berufe, unabhängig vom Schwerpunkt
- Anrechnung der 24 Monate erfolgt nur, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren

schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie		Fachmann/-frau für Systemgastronomie	
berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	16. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden 15. Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts 14. Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts 13. Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts 12. Servicearbeiten am Tisch des Gastes 11. Planung und Koordinierung von Serviceabläufen		14. kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln 13. Durchführung von Marketingaktivitäten 12. Personalführung und -entwicklung, 11. Umsetzung von Personalprozessen	19.-36. Monat
	10. Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen 9. Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet	Fachkraft für Gastronomie ↓ Fachrichtung ↓ Restaurantservice Systemgastronomie	10. Warenwirtschaft 9. Systemorganisation und Systemmanagement,	

Lernfelder der Berufsschule - 3-jährige Serviceberufe

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie				
Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann für Systemgastronomie und Fachfrau für Systemgastronomie				
Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

gestreckte Abschlussprüfung Teil 2

	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	Fachmann/-frau für Systemgastronomie
NG	<p><u>Bar und Wein</u> (praktisch, 60 Minuten) zwei Arbeitsproben + Fachgespräch, ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren, zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern)</p>	<p><u>Bar und Wein</u> (praktisch, 60 Minuten) zwei Arbeitsproben + Fachgespräch, ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren, zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern)</p>
	<p>gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung, (schriftlich , 90 Minuten, Gewichtung: 20%) 2. Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice, (praktisch 240 Minuten 70%, schriftlich 90 Minuten 30%) Gesamtgewichtung: 35%) 3. Teamkommunikation und Gesprächsführung (mündlich 30 Minuten, Gewichtung 10%) 4. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich 60 Minuten, Gewichtung 10%) 	<p>gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung, (schriftlich , 90 Minuten, Gewichtung: 20%) 2. Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie, (schriftlich , 120 Minuten, Gewichtung: 20 %) 3. Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie (mündlich 90 Minuten, Gewichtung 25 %) 4. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich 60 Minuten, Gewichtung 10%)

Zusatzqualifikation Bar und Wein für die 3-jährige Service- und Hotelberufe

- 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

Zusatzqualifikation Bar und Wein für die 3-jährige Service- und Hotelberufe

- 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

Die Berufsausbildung im Hotelbereich

- Hotelfachmann/ -frau

- Kaufmann/- frau für Hotelmanagement

Fokusthemen der Hotelberufe

- weniger Service
 - weniger Küche
- Fokus auf Hotel
 - Fokus auf Prozesse & Technologien
- Ausrichtung auf Revenue- & Channelmanagement
 - Ausrichtung auf Marketing & Verkauf

schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	
berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 - im 4. Ausbildungshalbjahr, Prüfungsbereich: Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote (schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 60 Minuten(70%); Gesamtgewichtung 25%)		1.-18. Monat
	<p>8. Gästekommunikation und Beschwerde-Management,</p> <p>7. Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung,</p> <p>6. Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang,</p> <p>5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service,</p> <p>4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst,</p> <p>3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion,</p> <p>2. Annahme und Einlagerung von Waren,</p> <p>1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,</p>		

berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	17. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	
	16. Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen	16. kaufmännische Steuerung und Kontrolle
	15. Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	15. Warenwirtschaft und Einkauf
	14. Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	14. Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen,
	13. Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings	13. qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen sowie Prozesssteuerung,
	12. Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements	12. Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen,
	11. Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	11. Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen,
10. Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management	10. Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen,	
9. Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches	9. Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements,	
		19.-36. Monat

gestreckte Abschlussprüfung Teil 2

	Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
ZG	<u>Bar und Wein</u> (praktisch, 60 Minuten) zwei Arbeitsproben + Fachgespräch, ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren, zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern)	
	<u>gestreckte Abschlussprüfung Teil 2</u>	
	1. Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management (schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 15%) 2. Revenue-Management, Marketing und Verkauf (schriftlich, 120 Minuten, Gewichtung: 25%) 3. Organisation des Beherbergungsbetriebes (fallbezogenes Fachgespräch, 20 Minuten, Gewichtung: 25%) 4. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 10%)	1. Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation, (schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung: 15%) 2. Revenue-Management, Marketing und kaufmännische Steuerung (schriftlich, 120 Minuten, Gewichtung: 25%) 3. Personalwirtschaft (fallbezogenes Fachgespräch, 20 Minuten, Gewichtung: 25%) 4. Wirtschafts- und Sozialkunde (schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 10%)

Rahmenlehrplan der Hotelberufe

Nr.	Lernfelder Hotelberufe	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40	
3	In der Küche arbeiten	120	
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80	
6	Am Empfang arbeiten		80
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80
8	Im Housekeeping arbeiten		40
9	Marketingpläne erarbeiten		80
		320	280

Rahmenlehrplan der Hotelberufe

Nr.	Lernfelder Hotelfachmann/-frau			3. Jahr
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
				280

Nr.	Lernfelder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement			3. Jahr
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen			60
11	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen			60
12	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen			60
13	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten			40
14	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten			60
				280

Wechselmöglichkeiten innerhalb der Ausbildung

von Beruf	zu Beruf	Anrechnung bzw. Wechsel bis
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	24. Monat
Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	18. Monat
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat
Fachkraft für Gastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat

Die Berufsausbildung im Küchenbereich

- Koch/Köchin
- Fachkraft Küche (2-jährig)

Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse 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

Fachkraft Küche

Erstes Ausbildungsjahr (+ Hygiene)			Zweites Ausbildungsjahr		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen	8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	16 + 4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen	9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10 Wochen	10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8 + 2 Wochen			
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen			
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10 + 2 Wochen			
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4 Wochen			

Koch/Köchin

	1. bis 18. Monat	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12 Wochen
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10+5 Wochen
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12 Wochen
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6+11 Wochen
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4+4 Wochen

Koch/Köchin

	19. bis 36. Monat	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	6 Wochen
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2+8 Wochen
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	6 Wochen
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	6 Wochen
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	4 Wochen
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	8 Wochen
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse	4 Wochen
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8 Wochen
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

Lernfelder der Berufsschule - Küche

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft Küche				
Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Koch und Köchin				
Lernfelder		Zeitrictwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Nr.				
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Zusatzqualifikation: Vertiefung vegetarische und vegane Küche

Zeitrichtwert 8 Wochen

Vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel

Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse

Traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten

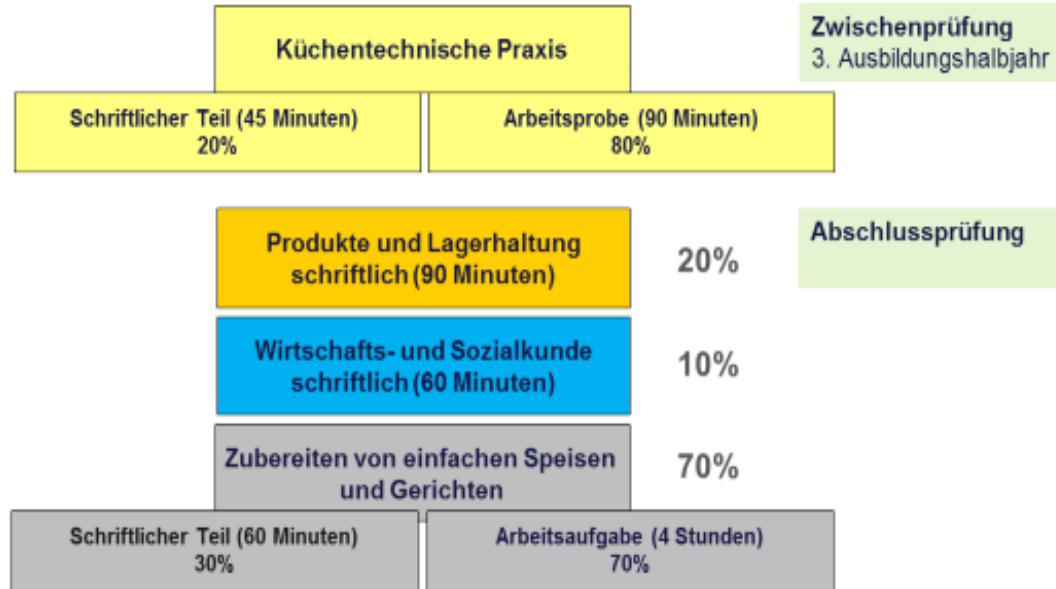
Pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen

Vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen

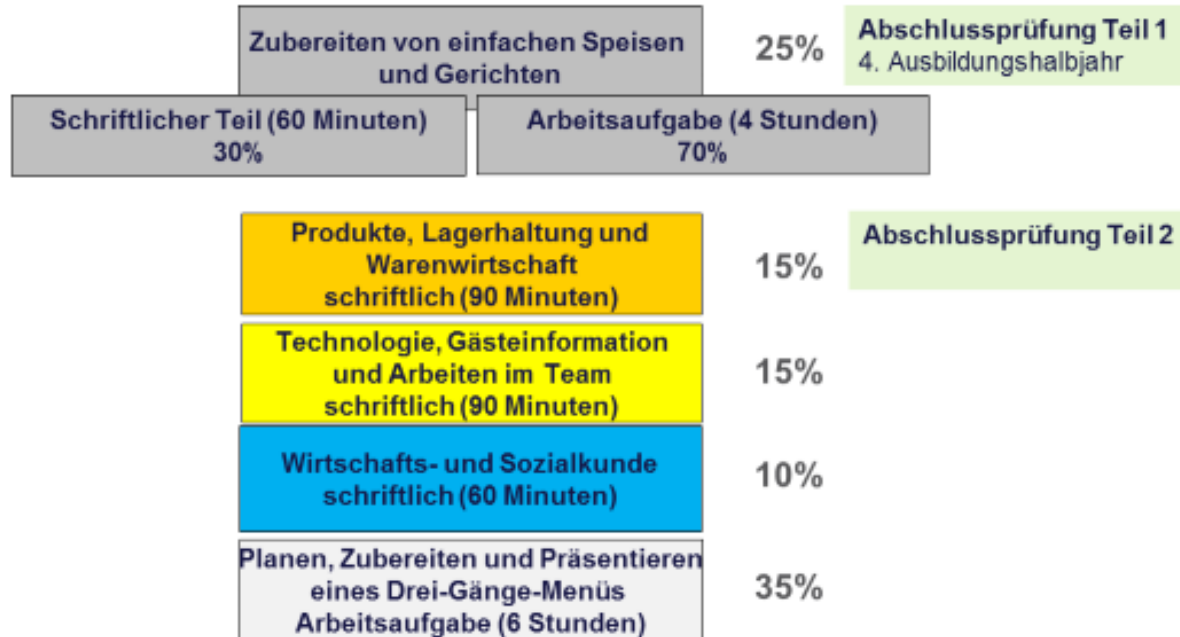
Beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegel kennen

Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen

Prüfungen Fachkraft Küche



Prüfungen Koch/Köchin



VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT

