



NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

IHK Rhein-Neckar | 03. Juni 2022



IHK

Industrie- und Handelskammer
Karlsruhe

RÜCKBLICK: „WER SITZT AM RUNDEN TISCH“



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Energie



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



Allgemeine Übersicht



NEUE STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE

+ ZQ Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

+ ZQ Bar und Wein

+ ZQ Bar und Wein



ELEMENTE DER GASTRONOMISCHEN BERUFSBILDER

- 1 - Bearbeitungsstand: 23.11.2021

**Verordnung
über die Berufsausbildung
zur Fachkraft Küche**
(Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung – FKÜAusbV)¹⁾

Vom ...

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 1. Mai 2003 (BGBl. I S. 200) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Stillebelegzeit des Ausbildungsjahres
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Begriffsbestimmungen
- § 4 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsstellenplan
- § 5 Stillebelegzeit der Berufsausbildung, Ausbildungsstellenplan
- § 6 Ausbildungsstellen

Anlage 1
(zu § 4 Absatz 1)

**Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung
zum Hotelfachmann und zur Hotelfachfrau**

Abschnitt A: beruflingsfördernde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten		Zeitliche Richtwerte in Wochen im Monat		
	1	2	1. bis 10. Monat	11. bis 20. Monat	21. bis 30. Monat
1	Umgang mit Gästen und Fremdsprachen, Bedienung, Entgegennahme von Bestellungen, Entgegennahme von Reservierungen, Entgegennahme von Karten und Computern (E-Mailpost/Internet)	<ul style="list-style-type: none"> a) die persönliche Erscheinungsbild und Verhalten im Umgang mit Gästen und Fremdsprachen b) die bei der Konzentration des Betriebsaufsehens, des Bedienung eines Festen Telefons, des Betriebes und der weiteren Vorgänge beschriebenen Aufgaben c) Aufgaben, Befehle und Verantwortungsbereiche im Rahmen der Aufbau- und Abschlusssituationen 			
		<ul style="list-style-type: none"> d) die Anfertigung gegenüber den Interaktionstechniken, die Interaktionstechniken und Interaktionstechniken im Interaktionstechnik (z. B. Interaktionstechnik, Interaktionstechnik und Interaktionstechnik) e) Interaktionstechnik und Interaktionstechnik im Interaktionstechnik (z. B. Interaktionstechnik, Interaktionstechnik und Interaktionstechnik) f) Interaktionstechnik und Interaktionstechnik im Interaktionstechnik (z. B. Interaktionstechnik, Interaktionstechnik und Interaktionstechnik) 			6



Gesetzliche Verordnung -
Ausbildungsverordnung



Rahmenplan:
betriebliche Umsetzung –
Ausbildungsrahmenplan

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf
Fachkraft für Gastronomie

Lernfelder Nr.	Beschreibung	Zeitchwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. 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 Getränkeauschank arbeiten		40	
9	Zählungen mit dem Gast abwickeln		40	
Summe: insgesamt 600 Stunden		320	280	



Rahmenplan:
schulische Umsetzung –
Rahmenlehrplan

„KOMPETENZORIENTIERTE AUSBILDUNGSORDNUNG“

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie

Abschnitt A: schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Zweijähriger Beruf

1	2	3	4	
Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) das persönlichen Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und dessen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Kollegen und Kolleginnen sowie den Vorgesetzten reflektieren und sich teamorientiert verhalten; Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben 	8	-

„KOMPETENZORIENTIERTE AUSBILDUNGSORDNUNG“

Dreijähriger Beruf

1	2	3	4	
Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)	<ul style="list-style-type: none"> a) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Gasträumen, insbesondere von Gästezimmern, für das Gasterlebnis erläutern b) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Wirtschaftsräumen erläutern c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gasträumen, insbesondere in Gästezimmern, sowie in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren d) zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften und von Umweltaspekten durchführen e) Gasträume, insbesondere Gästezimmer, und Wirtschaftsräume im Hinblick auf ihre Nutzung und Sicherheit kontrollieren, den Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die betriebsüblichen Maßnahmen ergreifen 	10	

WESENTLICHE ÄNDERUNGEN

- Gestreckte Abschlussprüfungen bei den dreijährigen Ausbildungsberufen
- Die zeitliche Gliederung in den Ausbildungsordnungen bekommt eine größere Relevanz, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Teil-1-Prüfung relevant sind
- Nach wie vor gibt es die gemeinsame Beschulungsmöglichkeit für alle Berufe im ersten Ausbildungsjahr
- Bundeseinheitliche Zusatzqualifikationen sind vorgesehen
- Schwerpunktspezifischere Ausbildung bei den zweijährigen Berufen
- Neue Berufsbildposition „Digitalisierte Arbeitswelt“

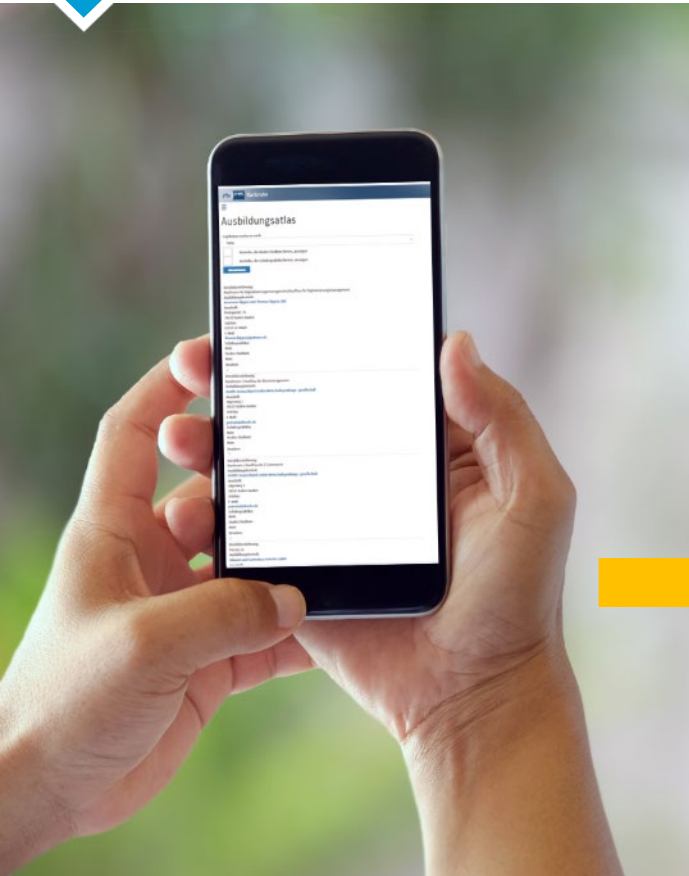
GRUNDSÄTZLICHES ZUR GESTRECKTEN ABSCHLUSSPRÜFUNG

- Es handelt sich um **EINE** Abschlussprüfung in „zwei zeitlich auseinander fallenden Teilen“. Die gestreckte Abschlussprüfung ist seit 2005 als reguläre/mögliche Prüfungsvariante im BBiG vorgesehen.
- Das endgültige Prüfungsergebnis wird erst nach Beendigung von Teil 2 festgestellt. Über die in Teil 1 erbrachten Leistungen erhält der Prüfling eine schriftliche Bescheinigung (§ 5 BBiG).
- Die Teil 1-Prüfung kann für sich genommen nicht „bestanden“ oder „nicht bestanden“ werden. Erzielte Leistungen bleiben bestehen.
- Die bisherige Zwischenprüfung entfällt, Teil 1 zählt bereits für die Endnote! Die Auszubildenden müssen frühzeitig in Betrieb und Schule „fit gemacht“ werden.

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	Während der gesamten Ausbildung
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	Während der gesamten Ausbildung
4	Digitalisierte Arbeitswelt	Während der gesamten Ausbildung
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4 Wochen (im ersten Ausbildungsjahr)

BERUFSBILDPOSITION „DIGITALISIERTE ARBEITSWELT“



- 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



Küchenberufe

AUSBILDUNGSIHINHALTE FACHKRAFT KÜCHE

	Erstes Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
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	10 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8+2 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in 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

* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

AUSBILDUNGSINHALTE FACHKRAFT KÜCHE

	Zweites Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4+16 Wochen
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen

* einige der Lernziele werden im ersten Ausbildungsjahr vermittelt

AUSBILDUNGSIHINHALTE KOCH/KÖCHIN

	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
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 in 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

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

* einige der Lernziele werden erst nach GAP 1 vermittelt

AUSBILDUNGSINHALTE KOCH/KÖCHIN

19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
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

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

GEÄNDERTE FORMULIERUNGEN

Genauere Angaben

Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten, Frittieren und Dünsten

Rücken, Schulter und Keule auslösen

Unterschiedliche Tiefe

Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden

Strudelteig und Blätterteig verarbeiten

Nudelteig herstellen

Gestaltungsspielraum

nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren

RAHMENLEHRPLÄNE KÜCHENBERUFE



Nr.	Lernfelder Küchenberufe	1. Jahr	2. Jahr	3. 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	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	Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
		320	280	280

ZUSATZQUALIFIKATION VERTIEFUNG FÜR 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

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT KÜCHE

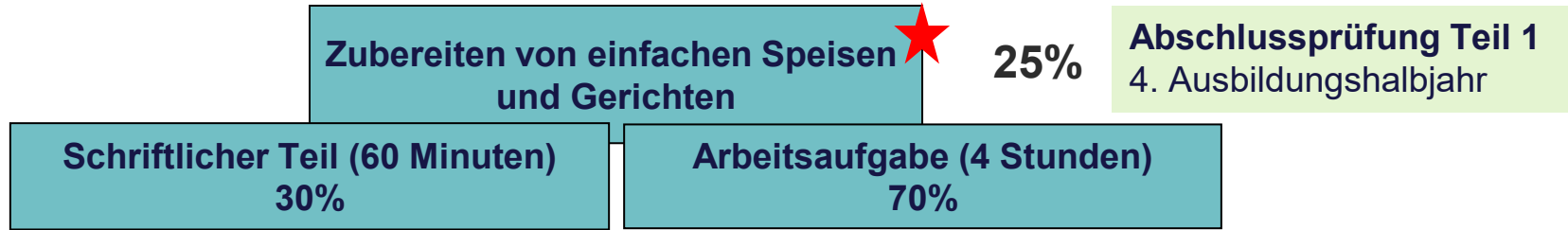


BESTEHENSREGELUNG

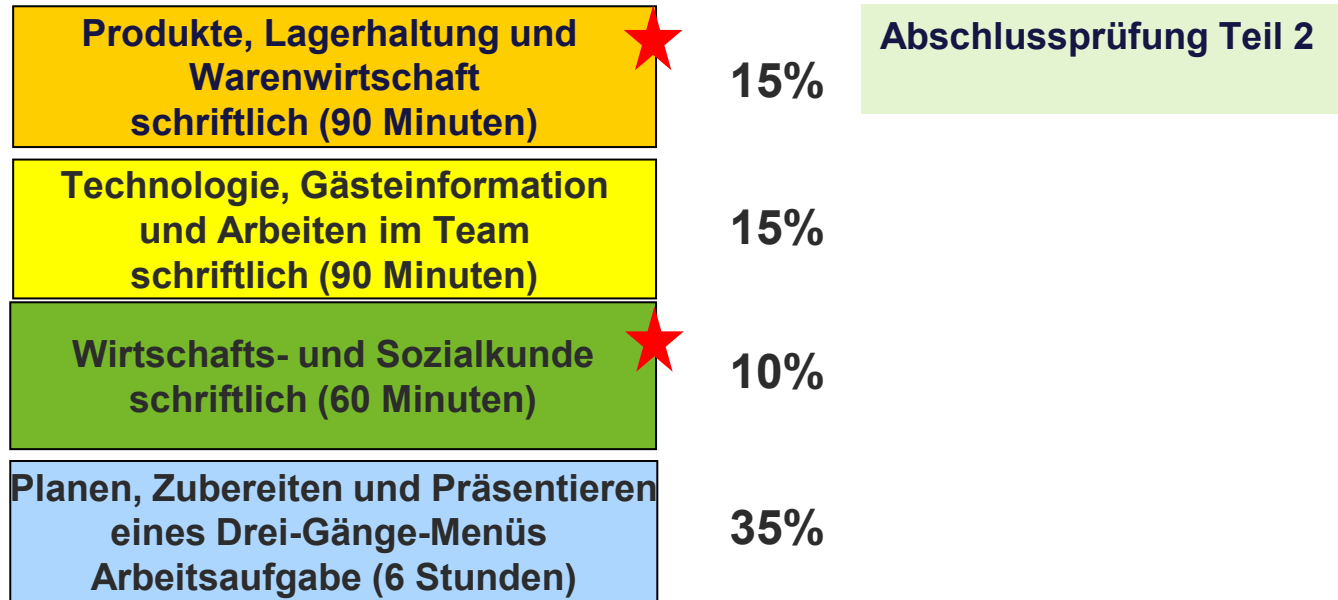


- Gesamtergebnis mindestens „ausreichend“
- In mindestens zwei Prüfungsbereichen mindestens „ausreichend“
- In keinem Prüfungsbereich „ungenügend“

PRÜFUNGSSTRUKTUR KOCH/KÖCHIN



★ Für den Fall der Rückfalloption:
mind. ausreichend



BESTEHENSREGELUNG



- Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
- Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In mindestens drei Prüfungsbereiche von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“

A woman with long brown hair, wearing a dark purple top, is seated at a table in a restaurant. She is holding a silver fork to her mouth and appears to be savoring a bite of food. The background is softly blurred, showing the interior of the restaurant with other tables and chairs. A green glass bottle is visible on the table to her right. A white rectangular box with red text is overlaid at the bottom of the image.

Gastronomieberufe

GEMEINSAME AUSBILDUNGSGEHÄLTEN

1. – 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	8+12 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8+12 Wochen
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	0+2 Wochen

* bei der Fachkraft für Gastronomie werden diese Berufsbildpositionen anteilig auf das erste und zweite Ausbildungsjahr verteilt

AUSBILDUNGSIHALTE FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

19. – 24. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	10 Wochen

Schwerpunkt Systemgastronomie (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
1	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	8 Wochen
2	Umgang mit Gästen	8 Wochen

Schwerpunkt Restaurantservice (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
1	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	4 Wochen
2	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	12 Wochen

AUSBILDUNGSINHALTE FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	10 Wochen
7	Produktzubereitung	6 Wochen
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement	6 Wochen
9	Systemorganisation und Systemmanagement	12 Wochen
10	Warenwirtschaft	8 Wochen
11	Umsetzung von Personalprozessen	8 Wochen
12	Personalführung und -entwicklung	8 Wochen
13	Durchführung von Marketingaktivitäten	8 Wochen
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln	12 Wochen

AUSBILDUNGSINHALTE FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	10 Wochen
7	Herrichten und Pflegen von Gasträumen	4 Wochen
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	4 Wochen
9	Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet	8 Wochen
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen	6 Wochen
11	Planung und Koordinierung von Serviceabläufen	6 Wochen
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes	8 Wochen
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8 Wochen
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8 Wochen
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8 Wochen
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

GEÄNDERTE FORMULIERUNGEN

Genaue Angaben

Betriebliche
Gebrauchs-
gegenstände,
insbesondere Geschirr,
Besteck, Gläser

Fleischteile tranchieren
und Fische filetieren

Gestaltungsspielraum

nach den betrieblichen
Vorgaben zubereiten

RAHMENLEHRPLAN GASTRONOMIEBERUFE



Nr.	Lernfelder Gastronomieberufe	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 Gastabwickeln		40
		320	280

RAHMENLEHRPLAN GASTRONOMIEBERUFE



Nr.	Lernfelder Fachmann/-frau für Systemgastronomie			3. Jahr
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
				280

Nr.	Lernfelder Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie			3. Jahr
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
				280

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (1)



Zeitrichtwert: 8 Wochen

1	Arbeiten an der Bar	<ul style="list-style-type: none">a) die Betriebsabläufe an der Bar organisieren, unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit sowie des Gesundheits- und Jugendschutzesb) vor- und nachbereitende Arbeiten zur Sicherstellung des Barbetriebes durchführenc) produktspezifische Gefäße, insbesondere Gläser, unterscheiden und im Gästebereich bereitstellend) Lagerbestände kontrollieren und dokumentieren sowie Waren nach den betrieblichen Vorgaben anforderne) Getränke fachgerecht lagern, insbesondere unter Beachtung der empfohlenen Trinktemperaturenf) mit Gästen kommunizieren und Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und produktspezifischen Merkmalen empfehleng) Fachbegriffe der Bar anwendenh) Getränkeangebote anlassbezogen zusammenstellen, dabei aktuelle Trends aufgreifen und eine Getränkekarte erstellen
---	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (2)



Zeitrichtwert: 8 Wochen

2	Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen	<ul style="list-style-type: none">a) Longdrinks und Cocktails nach klassischen Rezepturen sowie Trendcocktails jeweils mit Garnituren und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken und Hilfsmittel herstellen und in passenden Gläsern servierenb) Longdrinks und Cocktails nach eigenen Rezepturen gastorientiert entwickeln, verkosten, herstellen und kalkulierenc) Spirituosen, insbesondere Liköre und Destillate, den Gästen aktiv anbieten, die Herkunft, die Inhaltsstoffe und die Herstellung erklären und die Spirituosen in passenden Gläsern servierend) Getränkeangebot, insbesondere Longdrinks und Cocktails, für Veranstaltungen planen und zusammenstellen
---	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

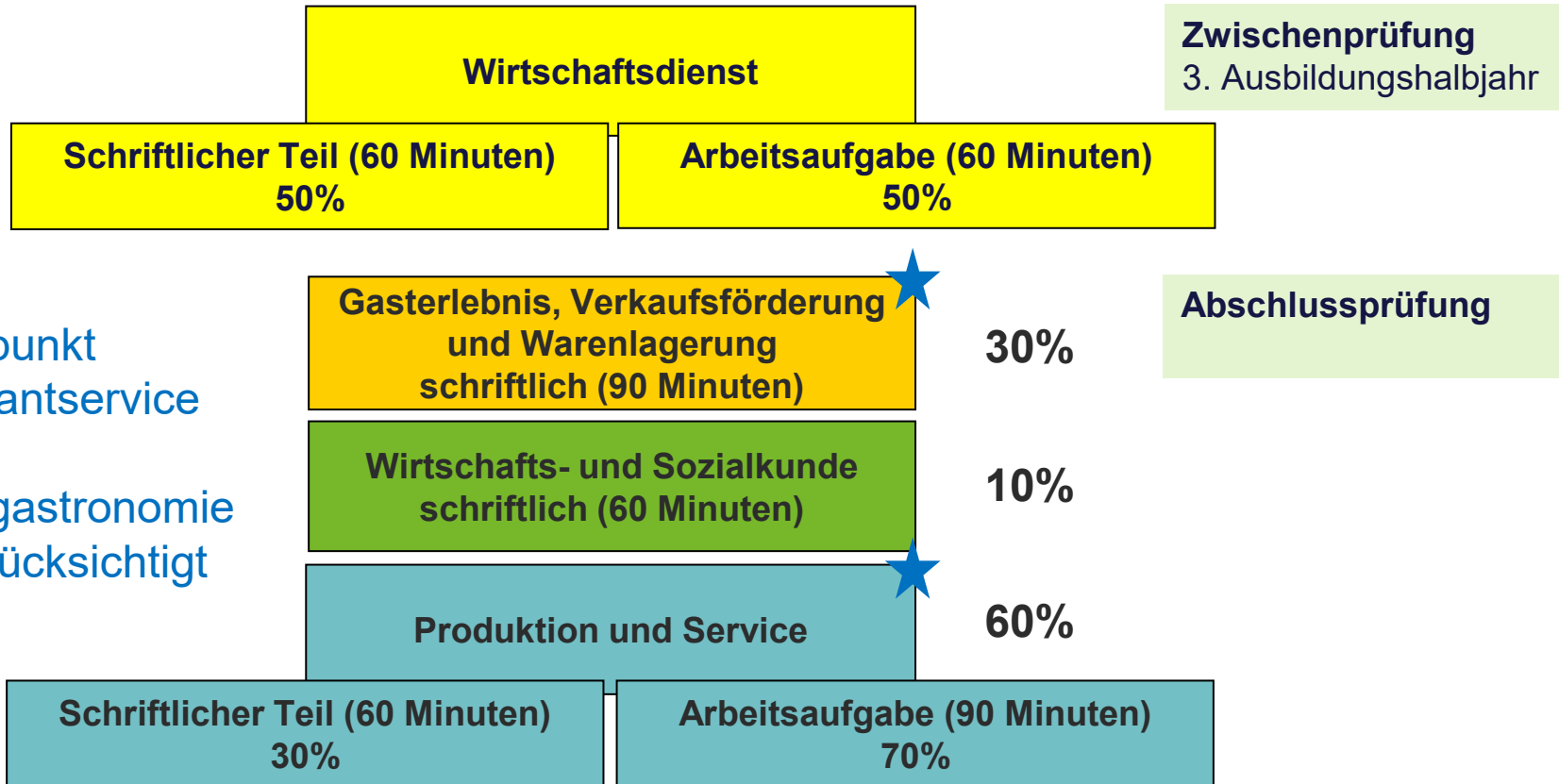
ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (3)

Zeitrichtwert: 8 Wochen



3	Produktkompetenz Wein	<ul style="list-style-type: none">a) weiße und rote Rebsorten ihren Hauptanbaugebieten zuordnenb) Produktkategorien unterscheiden, insbesondere Wein, Sekt, Schaum- und Süßweinc) Weine, Sekt, Schaum- und Süßweine verkosten, nach Qualität und Typizität unterscheiden sowie Herstellung und Geschmack erklärend) unterschiedliche Formen des Weinservice entsprechend dem angebotenen Wein durchführen und den Gästen erklärene) in Abhängigkeit von der Serviceform und dem angebotenen Wein die Verwendung passender Gläser und die empfohlene Trinktemperatur gewährleisten
---	-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

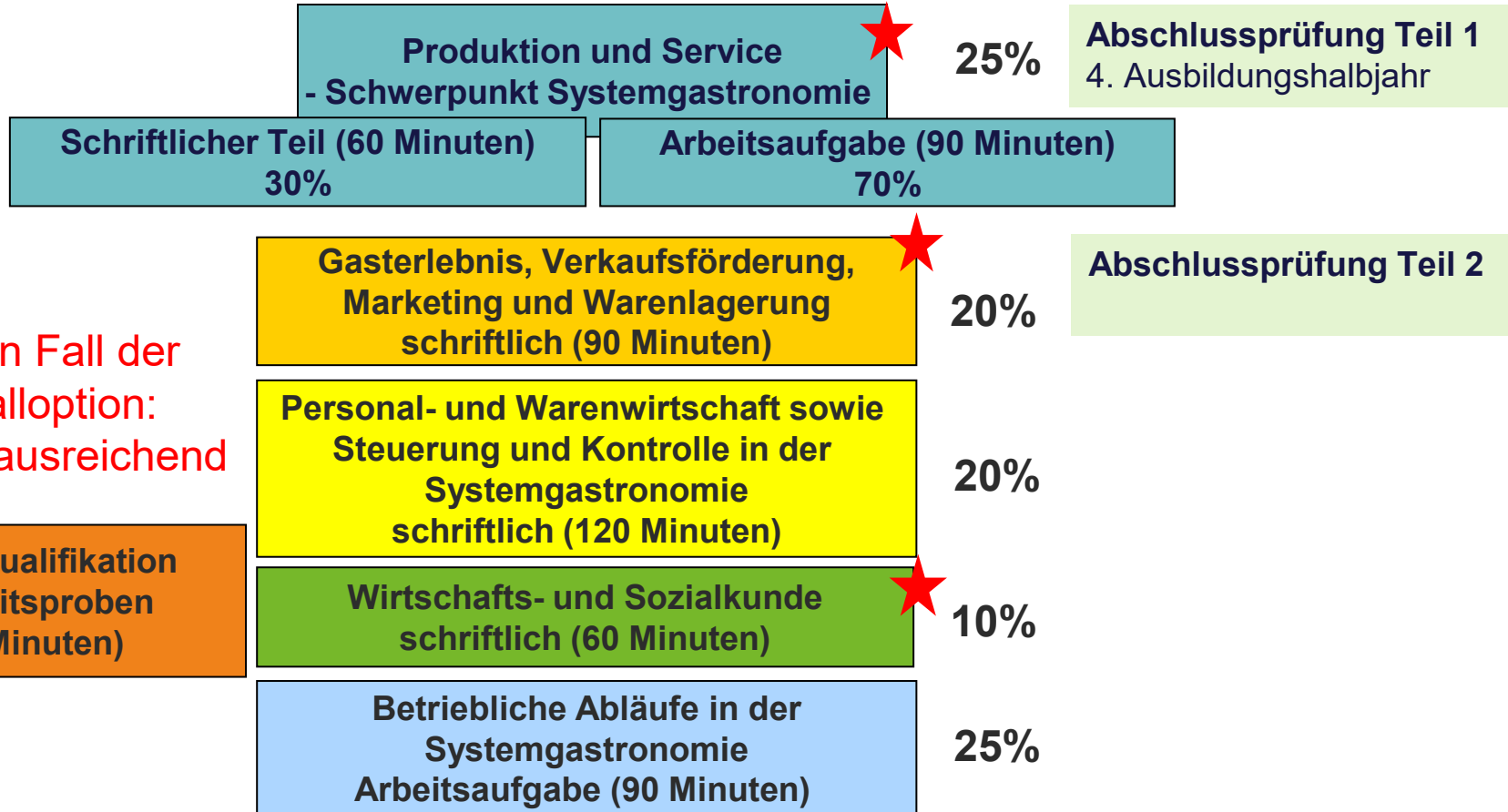


BESTEHENSREGELUNG



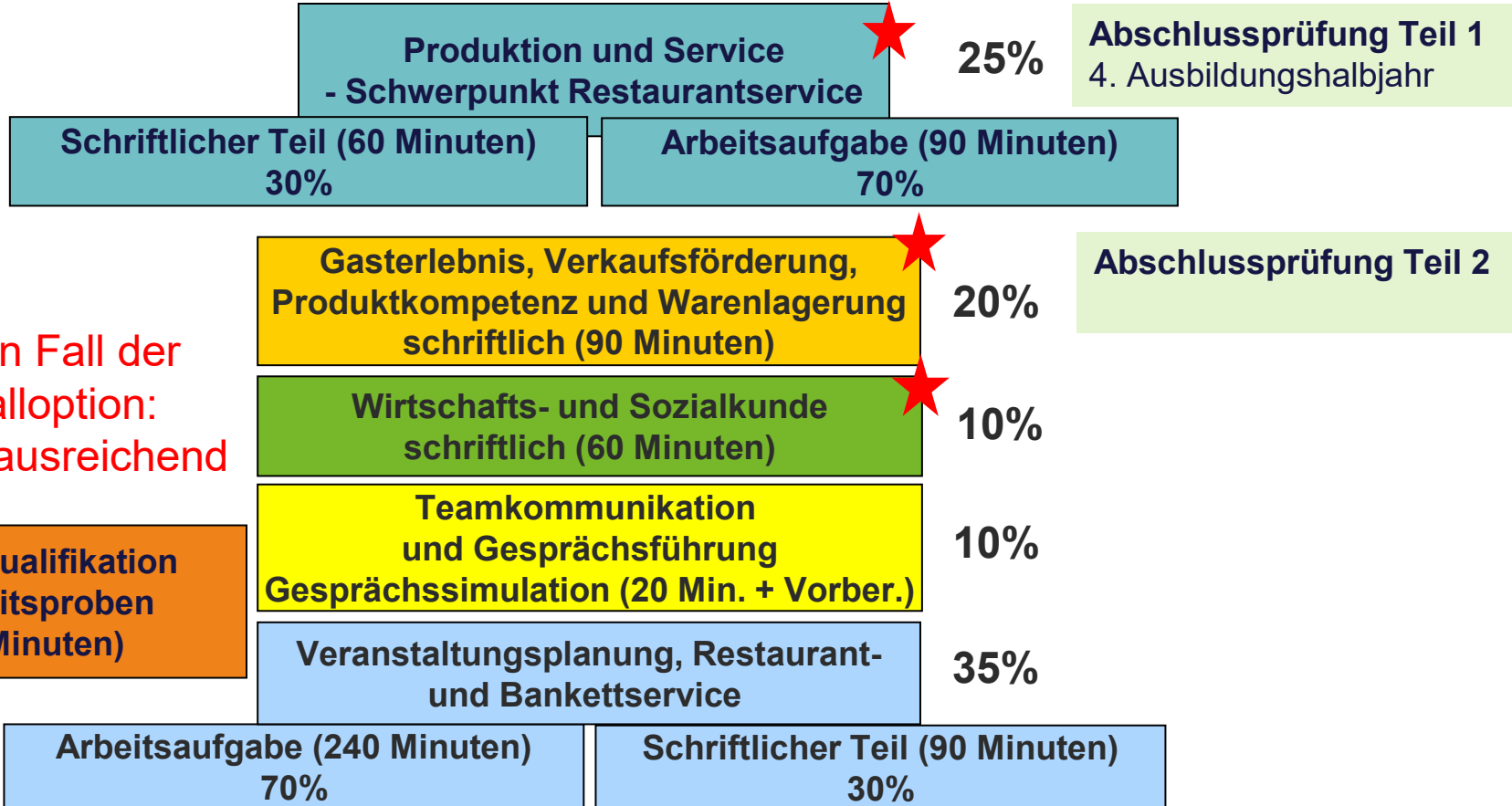
- Gesamtergebnis mindestens „ausreichend“
- In mindestens zwei Prüfungsbereichen mindestens „ausreichend“
- In keinem Prüfungsbereich „ungenügend“

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE



★ Für den Fall der Rückfalloption: mind. ausreichend

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE



★ Für den Fall der Rückfalloption: mind. ausreichend

Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)

BESTEHENSREGELUNG



- Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
- Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In mindestens drei Prüfungsbereiche von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“

Hotelberufe



GEMEINSAME AUSBILDUNGSMODULE

	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

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

AUSBILDUNGSIHINHALTE HOTELFACHMANN/-FRAU

	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

AUSBILDUNGSINHALTE KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

	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

RAHMENLEHRPLAN 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 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

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (1)



Zeitrichtwert: 8 Wochen

1	Arbeiten an der Bar	<ul style="list-style-type: none">a) die Betriebsabläufe an der Bar organisieren, unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit sowie des Gesundheits- und Jugendschutzesb) vor- und nachbereitende Arbeiten zur Sicherstellung des Barbetriebes durchführenc) produktspezifische Gefäße, insbesondere Gläser, unterscheiden und im Gästebereich bereitstellend) Lagerbestände kontrollieren und dokumentieren sowie Waren nach den betrieblichen Vorgaben anforderne) Getränke fachgerecht lagern, insbesondere unter Beachtung der empfohlenen Trinktemperaturenf) mit Gästen kommunizieren und Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und produktspezifischen Merkmalen empfehleng) Fachbegriffe der Bar anwendenh) Getränkeangebote anlassbezogen zusammenstellen, dabei aktuelle Trends aufgreifen und eine Getränkekarte erstellen
---	---------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (2)



Zeitrichtwert: 8 Wochen

2	Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen	<ul style="list-style-type: none">a) Longdrinks und Cocktails nach klassischen Rezepturen sowie Trendcocktails jeweils mit Garnituren und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken und Hilfsmittel herstellen und in passenden Gläsern servierenb) Longdrinks und Cocktails nach eigenen Rezepturen gastorientiert entwickeln, verkosten, herstellen und kalkulierenc) Spirituosen, insbesondere Liköre und Destillate, den Gästen aktiv anbieten, die Herkunft, die Inhaltsstoffe und die Herstellung erklären und die Spirituosen in passenden Gläsern servierend) Getränkeangebot, insbesondere Longdrinks und Cocktails, für Veranstaltungen planen und zusammenstellen
---	--------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

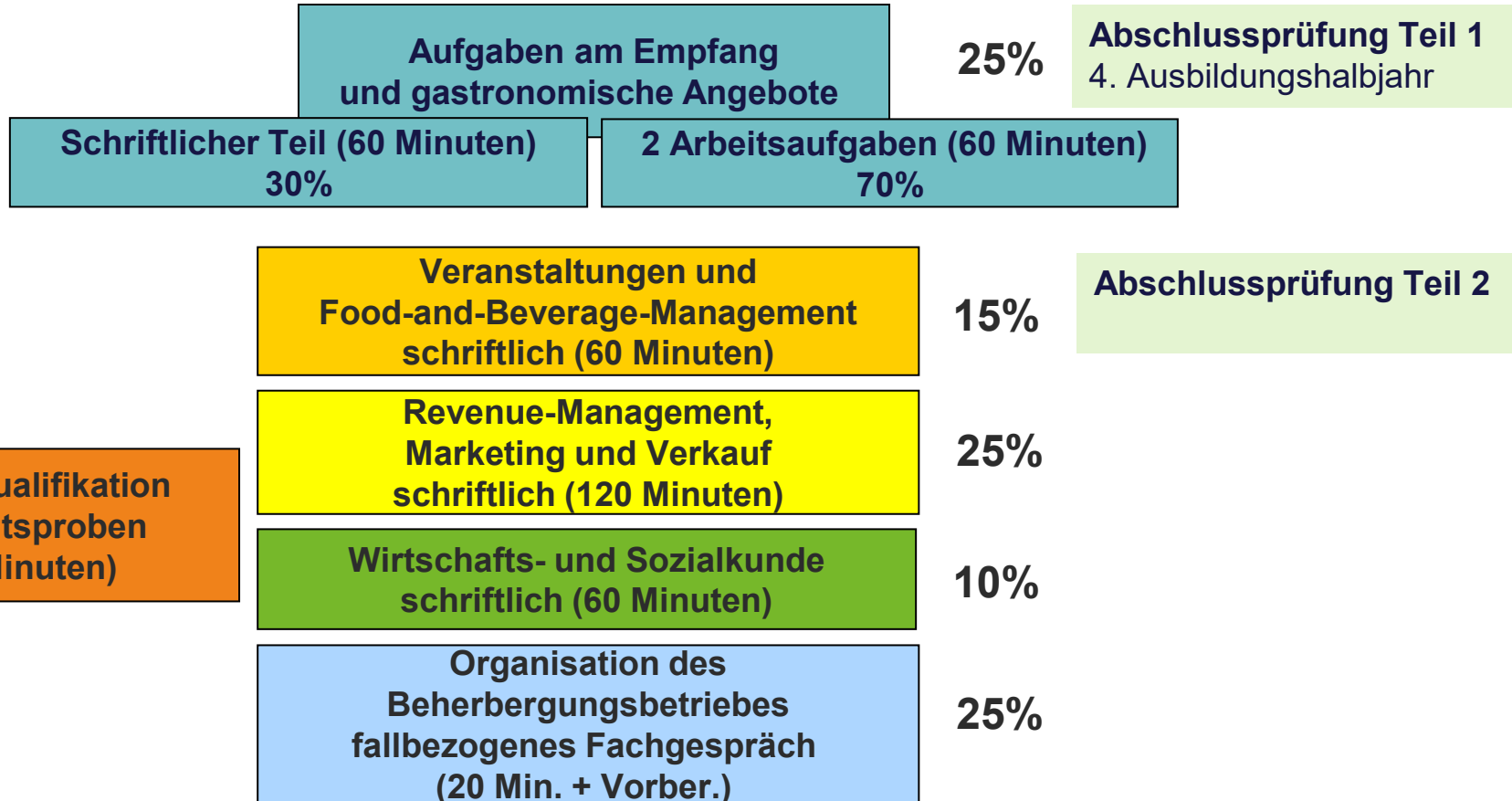
ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (3)

Zeitrichtwert: 8 Wochen

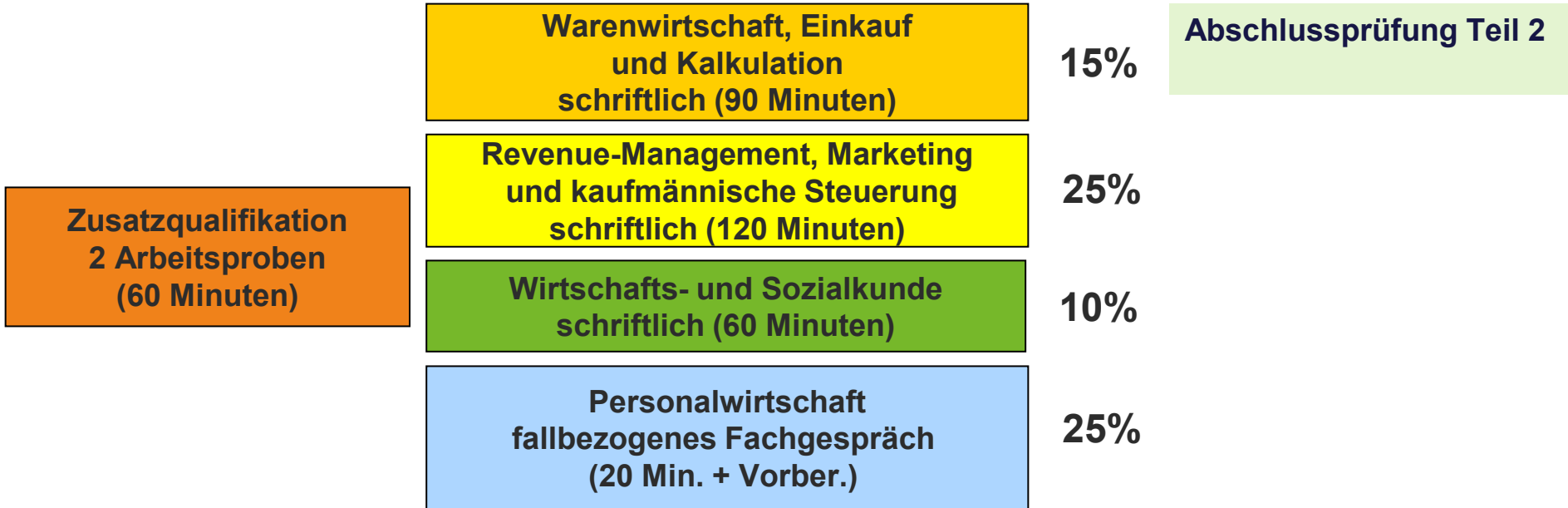


3	Produktkompetenz Wein	<ul style="list-style-type: none">a) weiße und rote Rebsorten ihren Hauptanbaugebieten zuordnenb) Produktkategorien unterscheiden, insbesondere Wein, Sekt, Schaum- und Süßweinc) Weine, Sekt, Schaum- und Süßweine verkosten, nach Qualität und Typizität unterscheiden sowie Herstellung und Geschmack erklärend) unterschiedliche Formen des Weinservice entsprechend dem angebotenen Wein durchführen und den Gästen erklärene) in Abhängigkeit von der Serviceform und dem angebotenen Wein die Verwendung passender Gläser und die empfohlene Trinktemperatur gewährleisten
---	-----------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

PRÜFUNGSSTRUKTUR HOTELFACHMANN/-FRAU



PRÜFUNGSSTRUKTUR KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

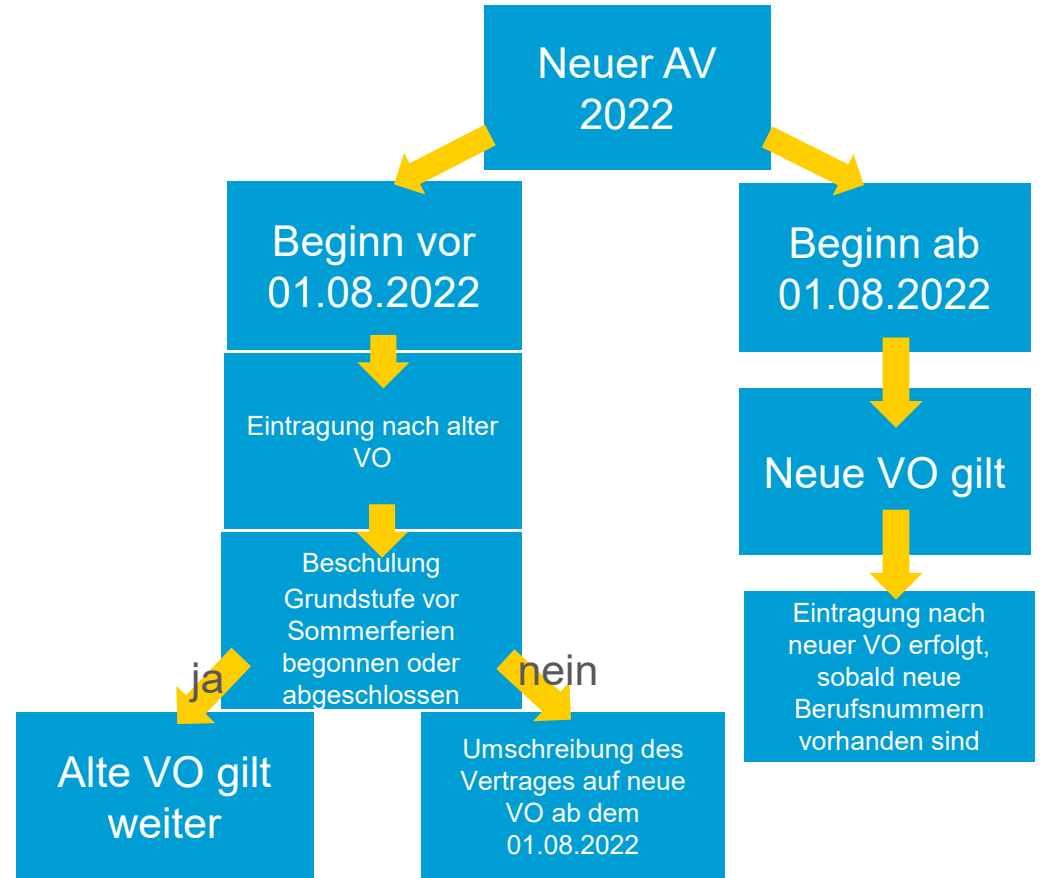


BESTEHENSREGELUNG



- Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
- Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In mindestens drei Prüfungsbereiche von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“

WAS IST VOR DEM 01.08.2022 ZU BEACHTEN



WAS IST VOR DEM 01.08.2022 ZU BEACHTEN



WEITERES VORGEHEN IM VERFAHREN

- **Ausbildungsberechtigungen werden von den Kammern neu erteilt!**
- Neue Ausbildungspläne müssen eingereicht werden
- Zeitplan der Umstellung auf neue Lehrpläne – 1. Lehrjahr nach neuer VO, 2. und 3. Lehrjahr nach alter VO
- Bisherige ZQs sollen Bestand haben, müssen u.U. angepasst werden
- Ob die neuen ZQs schulisch flankiert werden können, steht noch nicht fest
- Das Prüfungsfach WiSo muss beim Durchstieg in einen dreijährigen Beruf nach bestandener AP in einem zweijährigen Beruf noch einmal geschrieben werden

PRÜFUNGSTERMINE

Zeitplan der gestreckten Abschlussprüfung in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

Die folgende Übersicht stellt die Prüfungstermine exemplarisch am Beispiel des Ausbildungsstarts zum Schuljahr 2022/23 dar.

Ausbildungsdauer 2 Jahre (24 Monate)		
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	
	Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Winterprüfung 2023/24 bzw. für Berufe die Hotelfachmann und Kaufmann Hotelmanagement im Früh- jahr/Herbst, erstmals Herbst 2023)	
	Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Sommerprüfung 2024)	

Ausbildungsdauer 2,5 Jahre (30 Monate)		
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
	Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Sommerprüfung 2024) bzw. für die Be- rufe Hotelfachmann und Kaufmann Hotelmanage- ment im Frühjahr/Herbst	Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung im 5. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Winterprüfung 2024/25)

Ausbildungsdauer 3 Jahre (36 Monate)		
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
	Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Sommerprüfung 2024) bzw. für die Be- rufe Hotelfachmann und Kaufmann Hotelmanage- ment im Frühjahr/Herbst	Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung im 6. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Sommerprüfung 2025)

Zeitplan der Zwischen- und Abschlussprüfung in den Ausbildungsberufen Fachkraft Küche und Fachkraft für Gastronomie

Die folgende Übersicht stellt die Prüfungstermine exemplarisch am Beispiel des Ausbildungsstarts zum Schuljahr 2022/23 dar.

Ausbildungsdauer 1,5 Jahre (18 Monate)	
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr Zwischenprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Herbstprüfung 2023) Abschlussprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Winterprüfung 2023/24)

Ausbildungsdauer 2 Jahre (24 Monate)	
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr Zwischenprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Herbstprüfung 2023) Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Sommerprüfung 2024)

IHR ANSPRECHPARTNER



Tobias Nath

Bildungsberater
Kaufmännische Berufsausbildung



E-Mail

tobias.nath@rhein-neckar.ihk24.de



Telefon

0621 1709 816



Website

www.ihk.de/rhein-neckar

