

Neuordnung der Hotel- und Gastronomieberufe

Informationsveranstaltung 2022

Simon Grupe, DIHK e. V.

Aus Gründen der besseren Lesbarkeit wird bei Personenbezeichnungen und personenbezogenen Hauptwörtern in dieser Präsentation die männliche Form verwendet. Entsprechende Begriffe gelten im Sinne der Gleichbehandlung grundsätzlich für alle Geschlechter. Die verkürzte Sprachform hat nur redaktionelle Gründe und beinhaltet keine Wertung.



RÜCKBLICK: „WER SITZT AM RUNDEN TISCH?“



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung



ABLAUFPLAN NEUORDNUNG

Vorverfahren:
September 2014
– Dezember 2019

Februar 2020 –
Dezember 2021

Verfahrensdauer im engeren Sinn

Erlass: März 2022
Inkrafttreten: August 2022



KERNPUNKTE DER NEUORDNUNG

- ▶ Umsetzung aktueller Standards für Ausbildungsordnungen
- ▶ Präzisierungen + Anpassungen auf Lernzielebene
- ▶ Profilschärfung der 7 Berufe* in 3 Berufsgruppen
- ▶ Durchlässigkeit, Anrechnung von Prüfungsleistungen + Rückfalloption
- ▶ Unterstreichung Wertschätzung => Gast/ Team/ Mitarbeiter
- ▶ Gestreckte Abschlussprüfung bei dreijährigen Berufen
- ▶ Digitalisierung, Nachhaltigkeit; Hygiene, Verbraucherschutz
- ▶ Zwei bundeseinheitlich kodifizierte Zusatzqualifikationen

* Neuer Beruf: Fachkraft Küche

ELEMENTE DER GASTRONOMISCHEN BERUFSBILDER



Gesetzliche Verordnung -
Ausbildungsverordnung

Alle Dokumente finden Sie z. B. hier:

BiBB-Homepage
<https://www.bibb.de/de/informationen-zu-aus-und-fortbildungsberufen.php>

Anlage 1
(zu § 4 Absatz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hotelfachmann und zur Hotelfachfrau

Abschnitt A: berufsübergreifende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Beschreibung	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Jährliche Prüfungsleistungen in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Fremdsprachen; Rolle der eigenen Rolle im Betrieb; Gestaltung des Kundenkontaktes als Gastgeber oder Gastbesucher	<ul style="list-style-type: none"> a) die persönliche Erscheinungsbild und Verhalten bei Interaktionssituationen gestalten und die jeweiligen beruflichen Auswertungen 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 Aufgaben- und Arbeitsprozesse beschreiben d) die Aufgaben gegenüber den Interessierten, die besonderen Aufgaben und Fähigkeiten sowie zum Vorhandenen, relevanten und sich harmonisiert einstellen; Feedback annehmen und reflektieren; Konfliktsituationen beheben e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktsituation erkennen und lösungsorientiert handeln f) das Auftreten und die Rolle gegenüber dem Gast erkennen und den Service entsprechend gestalten; Gespräche führen und berufsspezifische Fragen stellen; Verhalten und Nonverbale Ausdrucksformen des 		4
2	§ 5 Absatz 2 Nummer 1			



Rahmenplan:
betriebliche Umsetzung –
Ausbildungsrahmenplan

DEHOGA-Webseite
<https://www.dehoga-ausbildung.de/downloadcenter>

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie

Lernfelder	Nr.	Beschreibung	Zeitchwerbe 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	Zahlungen mit dem Gast abwickeln	40			
Summe: insgesamt 600 Stunden			320	280	



KMK-Rahmenplan:
schulische Umsetzung –
Rahmenlehrplan

Bei weiteren Fragen steht Ihnen Ihre IHK als Ansprechpartner zur Verfügung.

„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	-

NEUER INHALT: „STANDBERUFSBILD-POSITIONEN“

	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)

...sind integrativ während der gesamten Ausbildung zu vermitteln

NEUER INHALT: THEMA WERTSCHÄTZUNG UND KOMMUNIKATION

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden (§ 6 Absatz 2 Nummer 16)

- 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

In allen dreijährigen Berufen:

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

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

Übersicht



NEUE STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE

+ ZQ Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

+ ZQ Bar und Wein

+ ZQ Bar und Wein





Küchenberufe

AUSBILDUNGSIHALTE **FACHKRAFT KÜCHE**

	Erstes Ausbildungsjahr	
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 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

* einzelne Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

AUSBILDUNGSIHALTE **FACHKRAFT KÜCHE**

	Zweites Ausbildungsjahr	
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

* einzelne Lernziele werden im ersten Ausbildungsjahr vermittelt

AUCH NEU:

„BEGRIFFSBESTIMMUNGEN“ IM § 3 DER VO

- (1) **Ein HACCP-Konzept** im Sinne dieser Verordnung ist ein systematisches, nach übergeordneten Grundsätzen auf Betriebsebene erstelltes und eingesetztes Konzept, durch das Gefahren bei der Herstellung und beim Umgang mit Nahrungsmitteln mit Hilfe kritischer Kontrollpunkte ermittelt, vermieden, überwacht und dokumentiert werden.
- (2) **Eine Speise** im Sinne dieser Verordnung ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.
- (3) **Ein Gericht** im Sinne dieser Verordnung ist eine Kombination verschiedener Komponenten.
- (4) **Einfache Speisen und Gerichte** im Sinne dieser Verordnung bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen.

AUSBILDUNGSIHALTE **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

* einzelne Lernziele werden erst nach GAP 1 vermittelt

AUSBILDUNGSINHALTE **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

* einzelne Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

FORMULIERUNGEN

Konkrete 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
- beim Service mitwirken

Gestaltungsspielraum

- nach den betrieblichen Vorgaben zubereiten, anrichten und garnieren
- Saisonzeiten und regionale Besonderheiten bei der Warenwirtschaft berücksichtigen

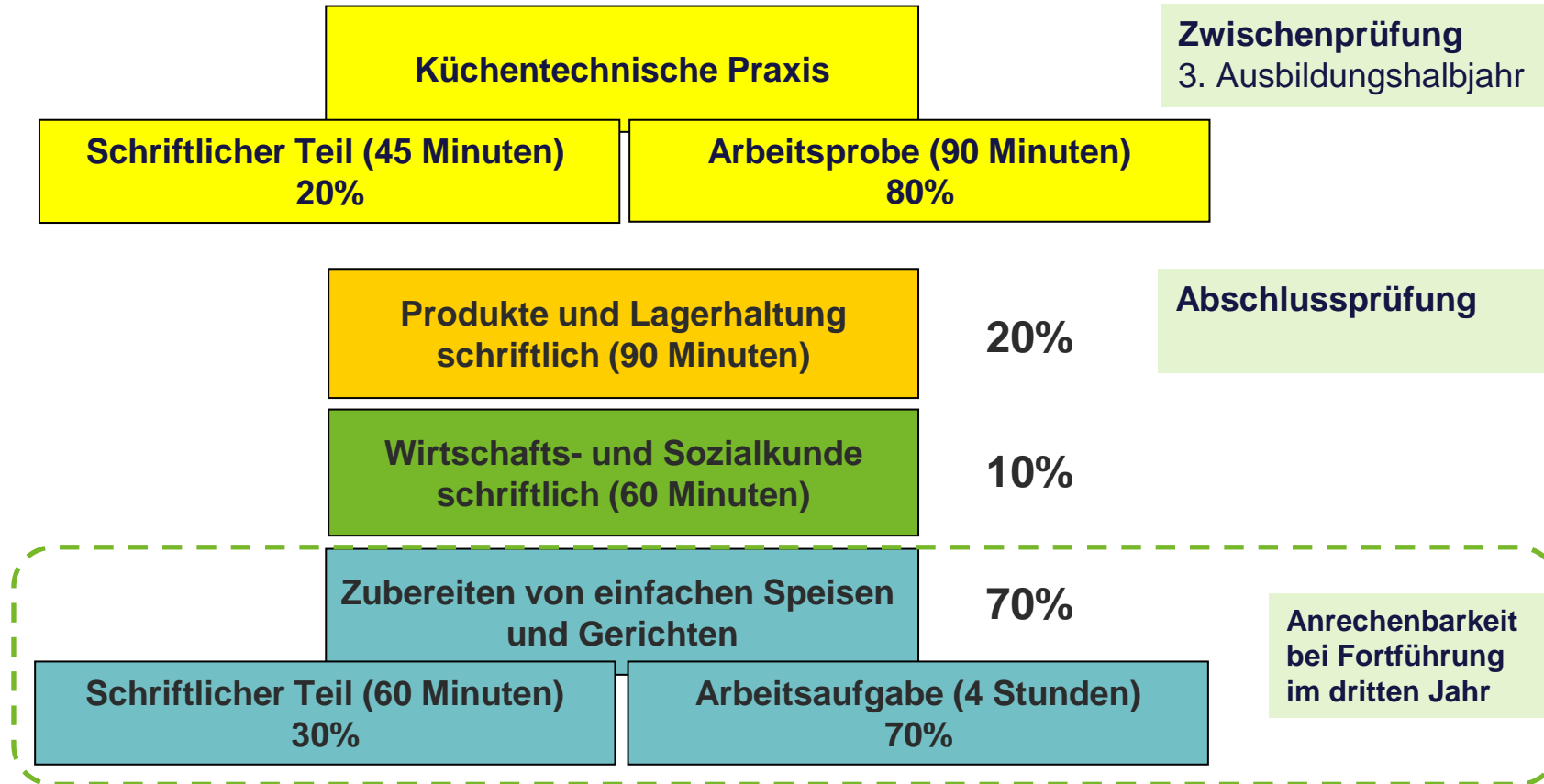
Tipp: Zeitrichtwerte geben weiteren Hinweis zu Intensität und Tiefe

RAHMENLEHRPLÄNE KÜCHENBERUFE

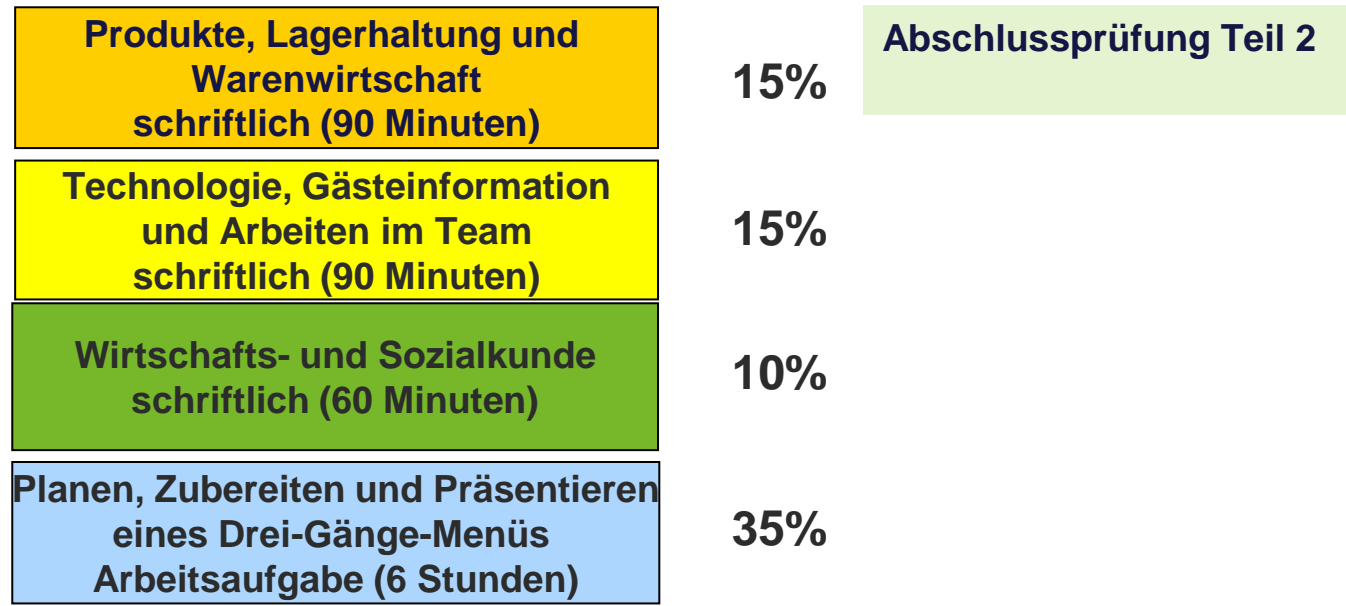
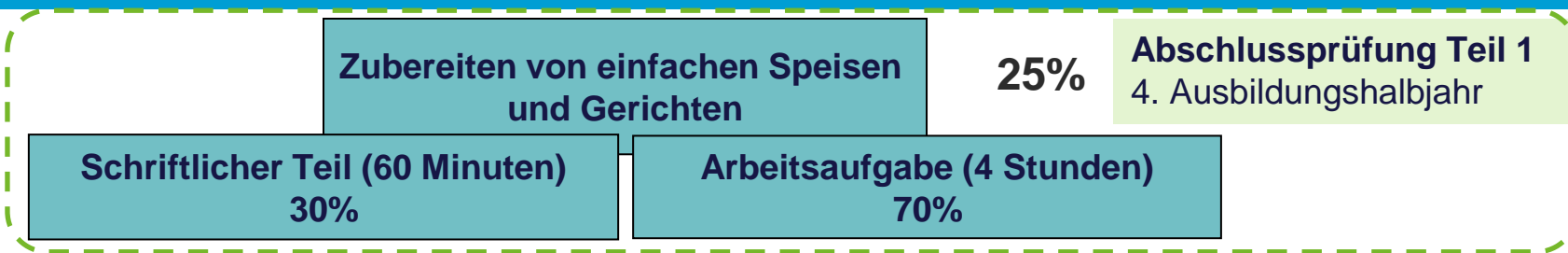


Nr.	Lernfelder Küchenberufe	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant 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

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT KÜCHE



PRÜFUNGSSTRUKTUR KOCH/KÖCHIN



Zusatzqualifikation
schriftlich (90 Minuten)



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

AUSBILDUNGSIHALTE **FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE**

	Erstes Ausbildungsjahr	
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

* einzelne Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

AUSBILDUNGSIHALTE FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

	Zweites Ausbildungsjahr	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	12 Wochen



	Schwerpunkt Systemgastronomie VERTIEFUNG	16 Wochen
--	---	------------------

ODER

	Schwerpunkt Restaurantservice VERTIEFUNG	16 Wochen
--	---	------------------

AUSBILDUNGSINHALTE FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

	1. bis 18. Monat	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20 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	20 Wochen

AUSBILDUNGSINHALTE FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2+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

* Einzelne Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

AUSBILDUNGSINHALTE FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

	1. bis 18. Monat	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20 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	20 Wochen

AUSBILDUNGSINHALTE FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

19. bis 36. Monat		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2+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

* einzelne Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

RAHMENLEHRPLAN GASTRONOMIEBERUFE



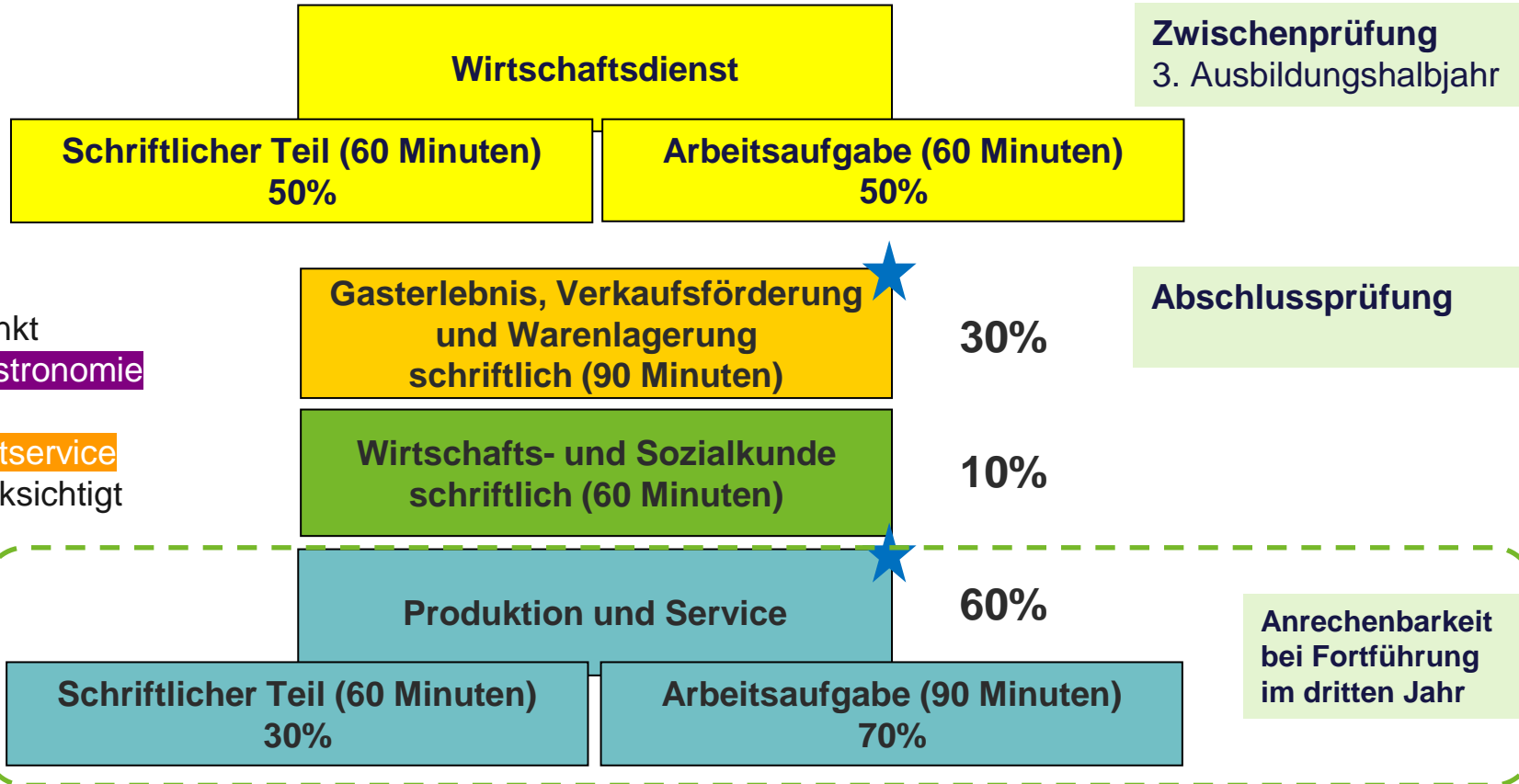
Nr.	Lernfelder Gastronomieberufe	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40	
3	In der Küche arbeiten	120	
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	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 Gast abwickeln		40
		320	280



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

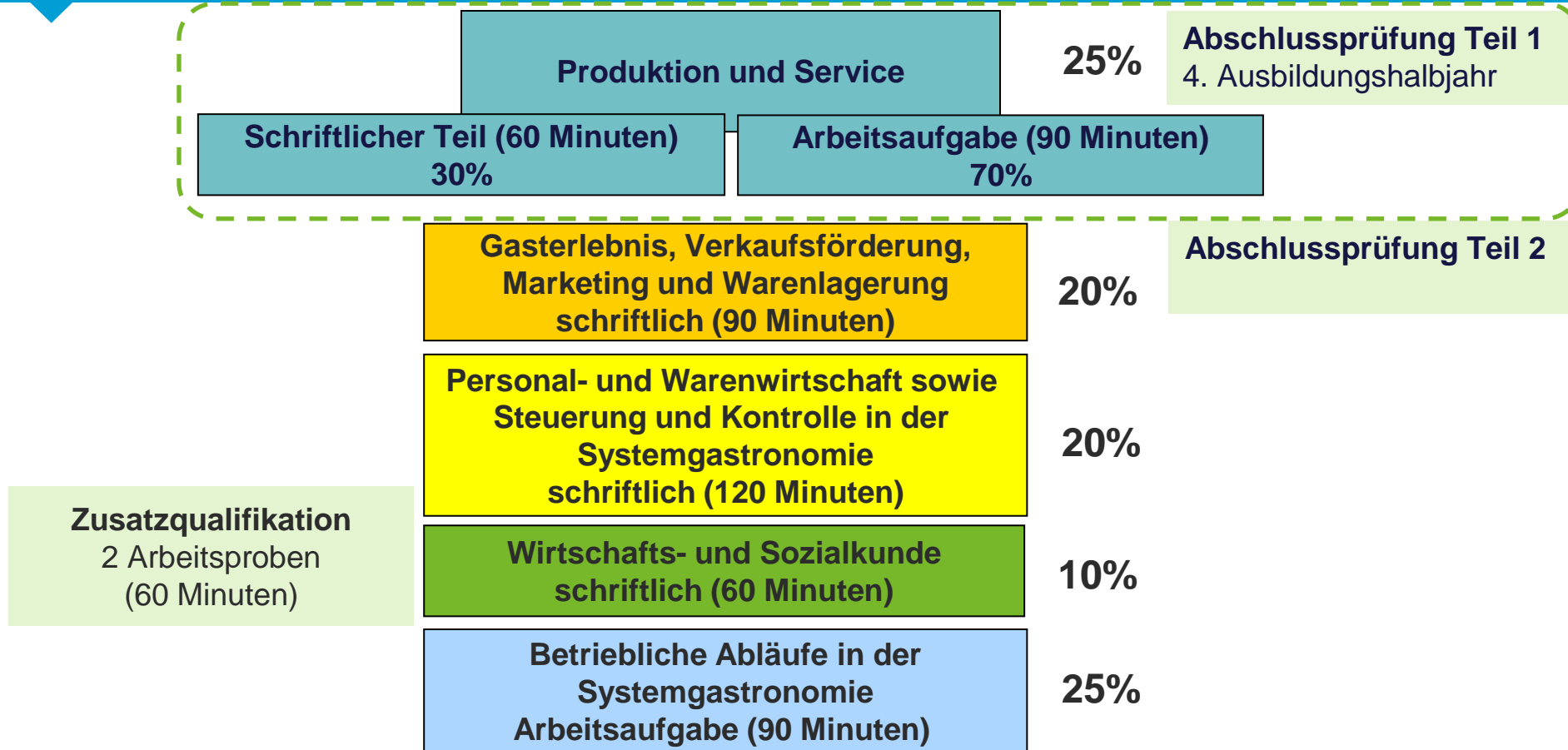
Nr.	Lernfelder Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie			3. Jahr
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40
				280

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

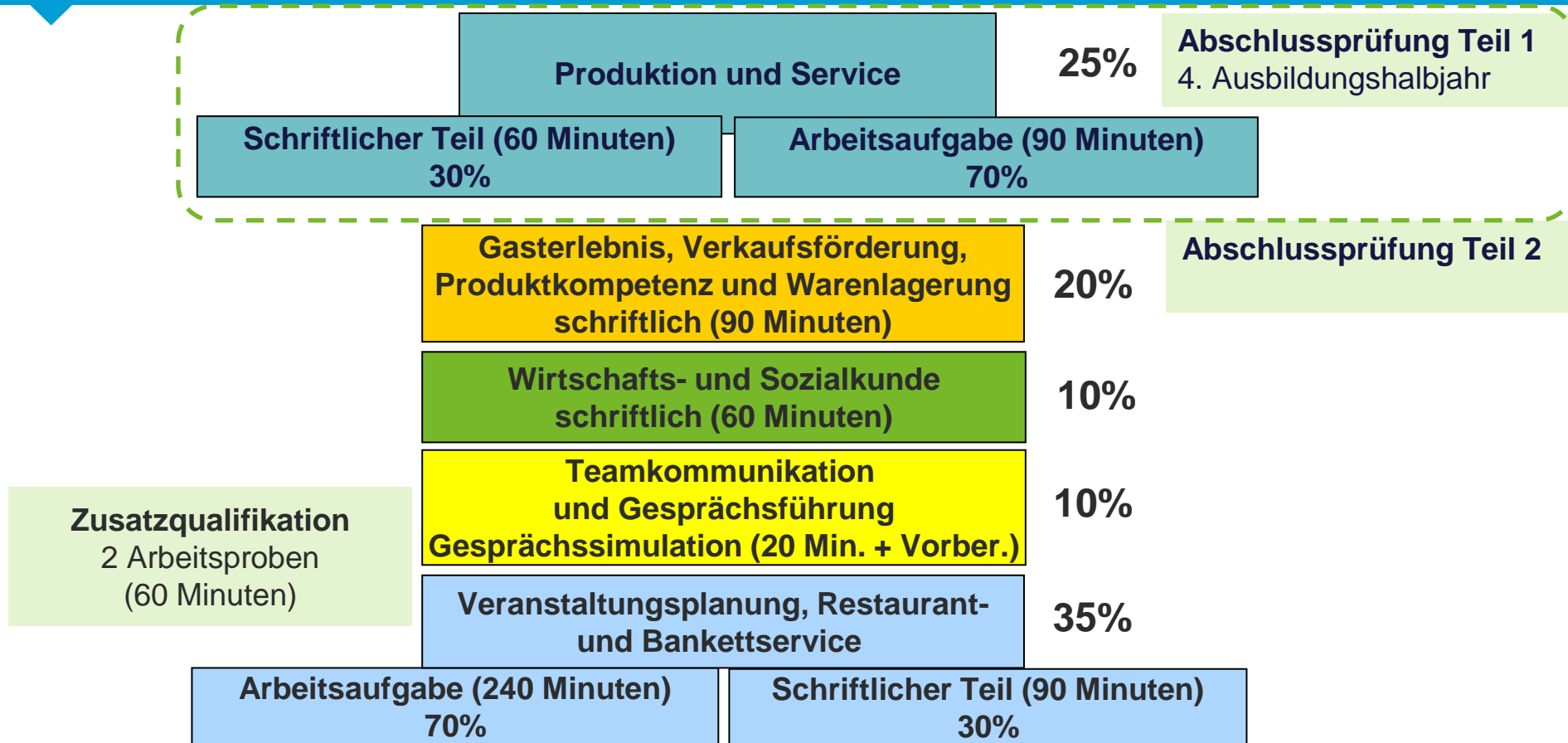


PRÜFUNGSSTRUKTUR

FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE



PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE





Hotelberufe



AUSBILDUNGSMATERIALIEN HOTELFACHMANN/-FRAU

	1. bis 18. Monat	
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

AUSBILDUNGSINHALTE HOTELFACHMANN/-FRAU

	19. bis 36. Monat	
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

„BEGRIFFSBESTIMMUNGEN“ IM § 3 DER VO

- (1) **Food-and-Beverage-Management** im Sinne dieser Verordnung ist die Planung, Organisation, Kontrolle und Koordination der gastronomischen Leistungen und Aktivitäten in einem Hotelbetrieb.
- (2) **Revenue-Management** im Sinne dieser Verordnung ist die Steuerung von Verfügbarkeiten, Preisen und Umsätzen zum Zweck der Gewinnmaximierung.
- (3) **Channel-Management** im Sinne dieser Verordnung ist die Erschließung, Umsetzung und Kontrolle verschiedener Vertriebskanäle.

INHALTE

CHANNEL- UND REVENUE-MANAGEMENT

„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 Belegungs-entwicklung 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

AUSBILDUNGSINHALTE KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

	1. bis 18. Monat	
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

AUSBILDUNGSINHALTE KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

	19. bis 36. Monat	
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

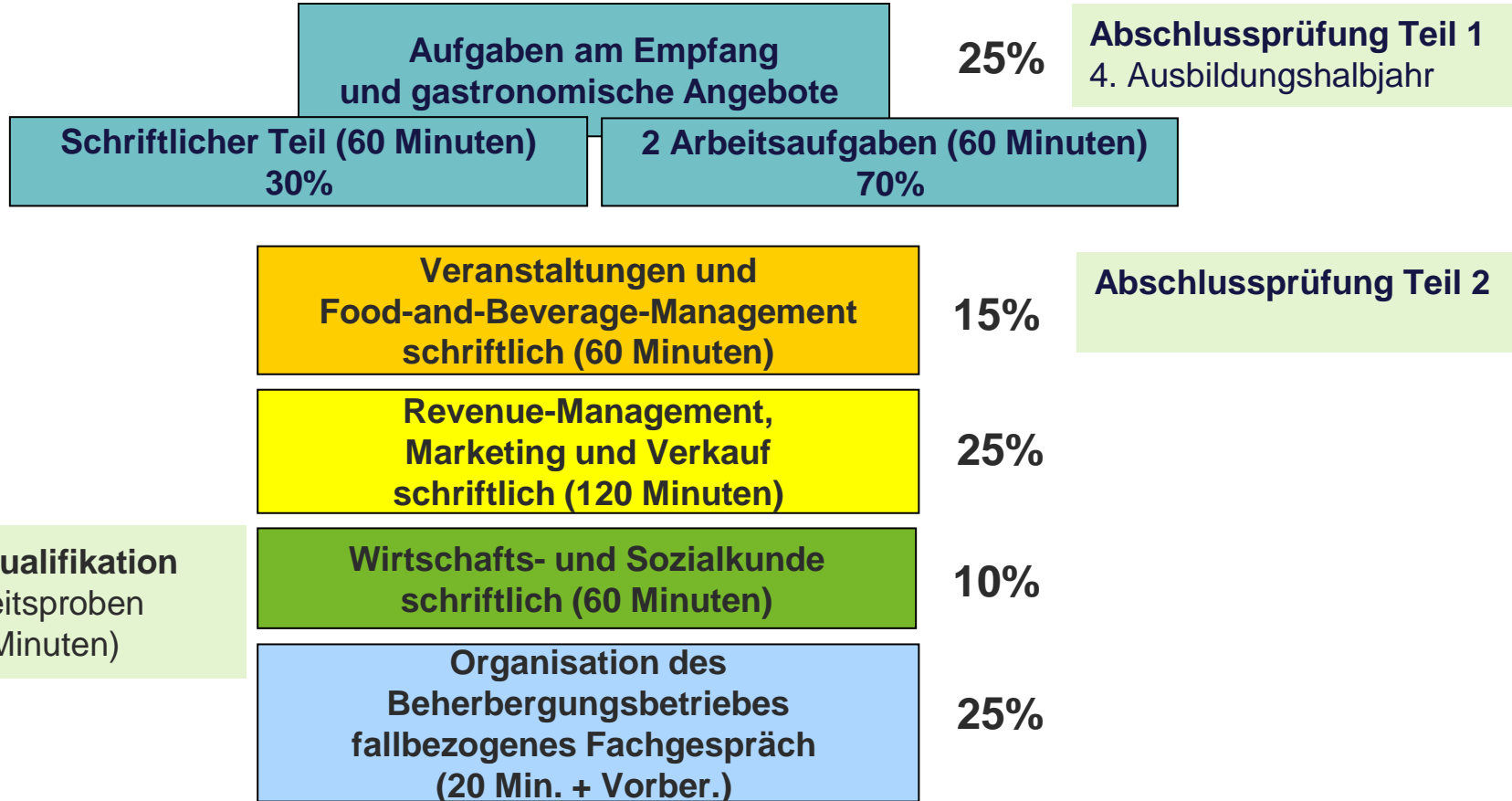
RAHMENLEHRPLAN HOTELBERUFE



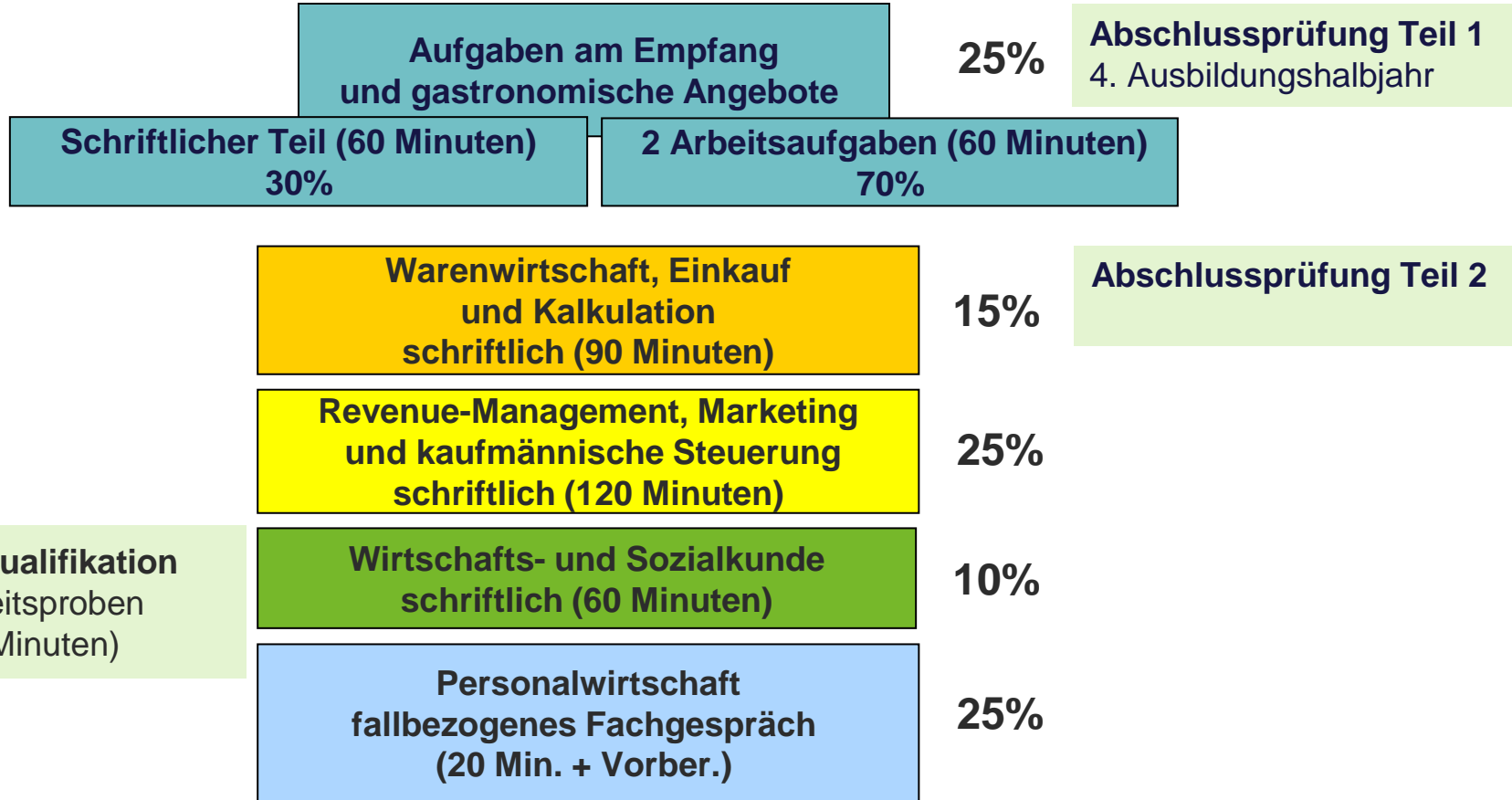
Nr.	Lernfelder Hotelfachmann/-frau			3. Jahr
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
				280

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

PRÜFUNGSSTRUKTUR HOTELFACHMANN/-FRAU



PRÜFUNGSSTRUKTUR KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT





Ihr Ansprechpartner für Rückfragen und Feedback

Simon Grupe, DIHK e.V.

E-Mail: grupe.simon@dihk.de

Telefon: 030 20308-2511