

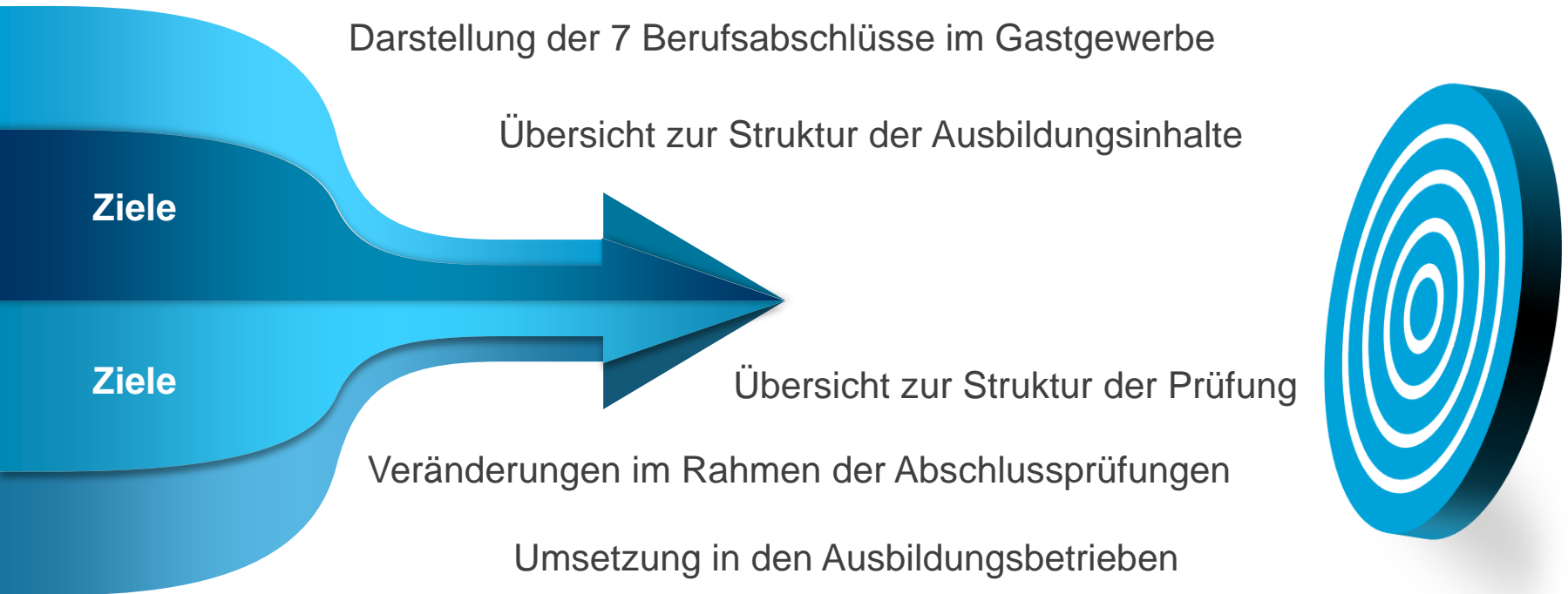


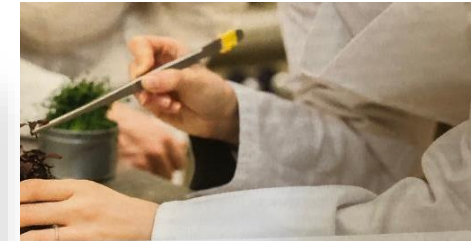
# Informationsveranstaltung Berufsausbildungsverordnung

für das Gastgewerbe

**IHK**

Arbeitsgemeinschaft  
Rheinland-Pfalz





Die Qualität in der Kochausbildung eben. Dazu haben wir an mehreren Schrauben gedreht. Zum Beispiel wir den Ausbildungsrahmenplan für viel detaillierter ausformuliert. Bestenfalls haben ihre Ausbilder der Vergangenheit an der Karte ausgerichtet, weil der alte Ausbildungsrahmenplan das nicht hat. Jetzt kann man Schwarzweiß nachlesen, was gefordert wird. Beispiel: Beim Punkt „Verarbeitung von Fleisch“ gehören auch die Vermittlung von Fertigkeiten des Schneiden und Zerhackens.

**„Der Ausbildungsrahmenplan wurde sehr detailliert ausformuliert. Was vorher Auslegungssache war, ist nun im Detail nachzulesen und verpflichtend.“**

**Schneider:** Es gibt Betriebe, die rühmen Schwarze Schafe, die es allen Betrieben zeigen, dass es möglich ist.

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

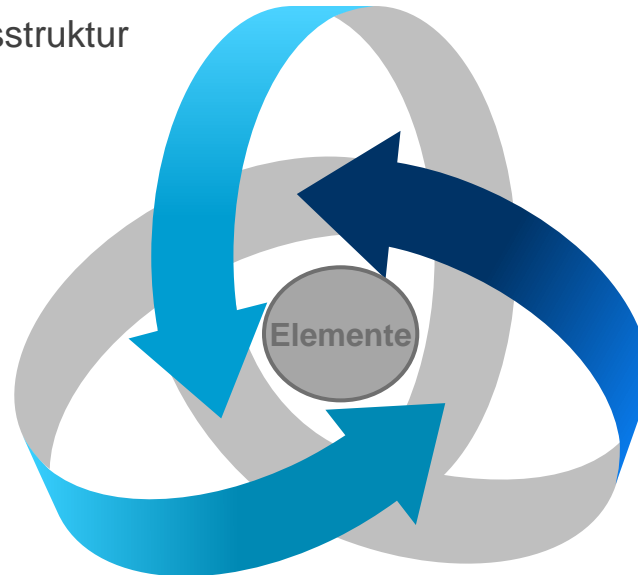
Markus Kirchner, Vorsitzender der Jury, CHEFS TROPHY AUSBILDUNG

## Ausbildungsverordnung

Ausbildungs- und Prüfungsstruktur

## Ausbildungsrahmenplan

Inhalte der Berufsausbildung



## Rahmenlehrplan

Inhalte des  
Berufsschulunterrichts

# 7 gastgewerbliche Berufe

## Hotel

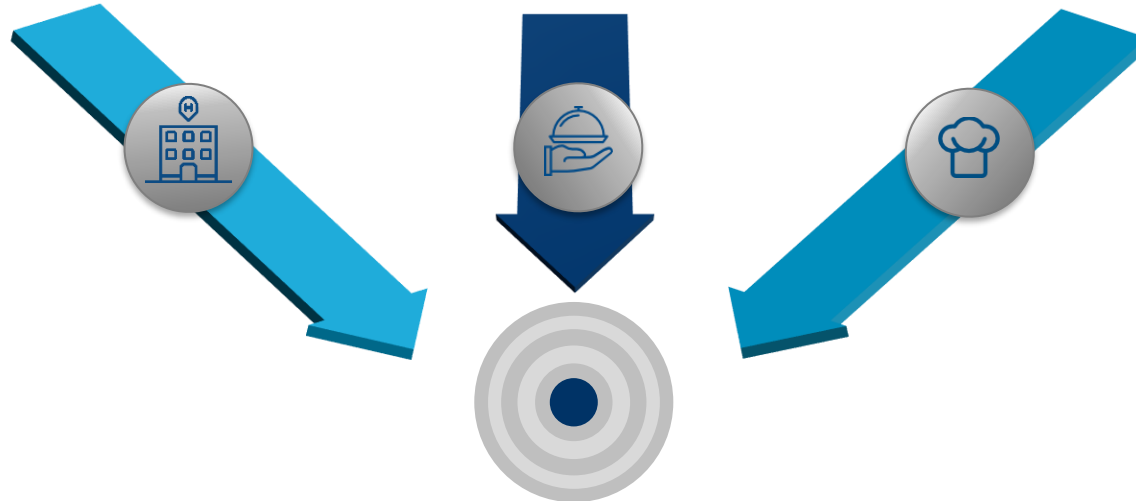
- Hotelfachmann/  
Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau  
für Hotelmanagement

## Restaurant

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

## Küche

- Fachkraft Küche
- Koch/Köchin



A blue circle on the left contains the text 'Berufsabschluss'. A grey triangle points from this circle to the right, where three vertical blue bars are positioned next to three different profession titles and their descriptions.

## Berufsabschluss

### Fachkraft für Gastronomie (2 Jahre)

- Schwerpunkt: Restaurantservice
- Schwerpunkt: Systemgastronomie

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

- Zusatzqualifikation Bar und Wein

### Fachmann/-frau für Systemgastronomie (3 Jahre)

- Zusatzqualifikation Bar und Wein

A diagram featuring a blue circle on the left containing the text 'Berufsabschluss'. A grey triangle points from the right side of the circle towards the right, where two job titles are listed. Each job title is preceded by a short blue vertical bar.

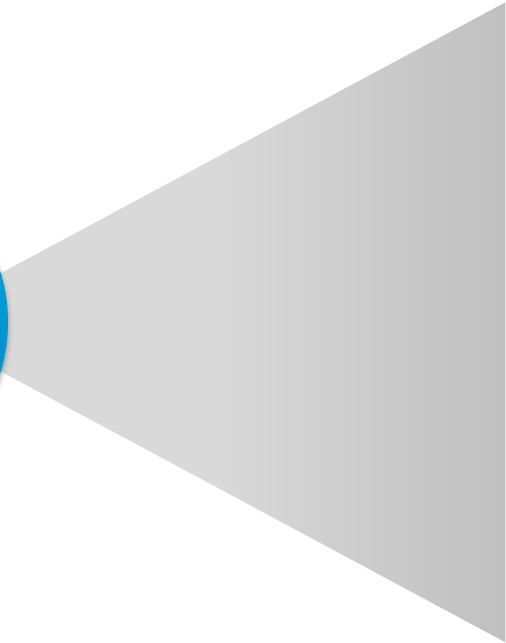
**Berufs-  
abschluss**

**Hotelfachmann / Hotelfachfrau (3 Jahre)**

- Zusatzqualifikation Bar und Wein

**Kaufmann / Kauffrau  
für Hotelmanagement (3 Jahre)**

- Zusatzqualifikation Bar und Wein



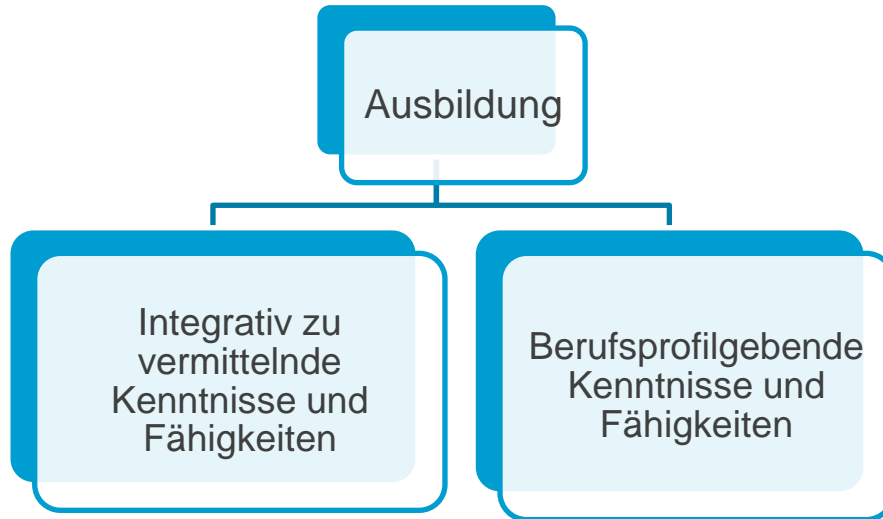
**Fachkraft Küche (2 Jahre)**

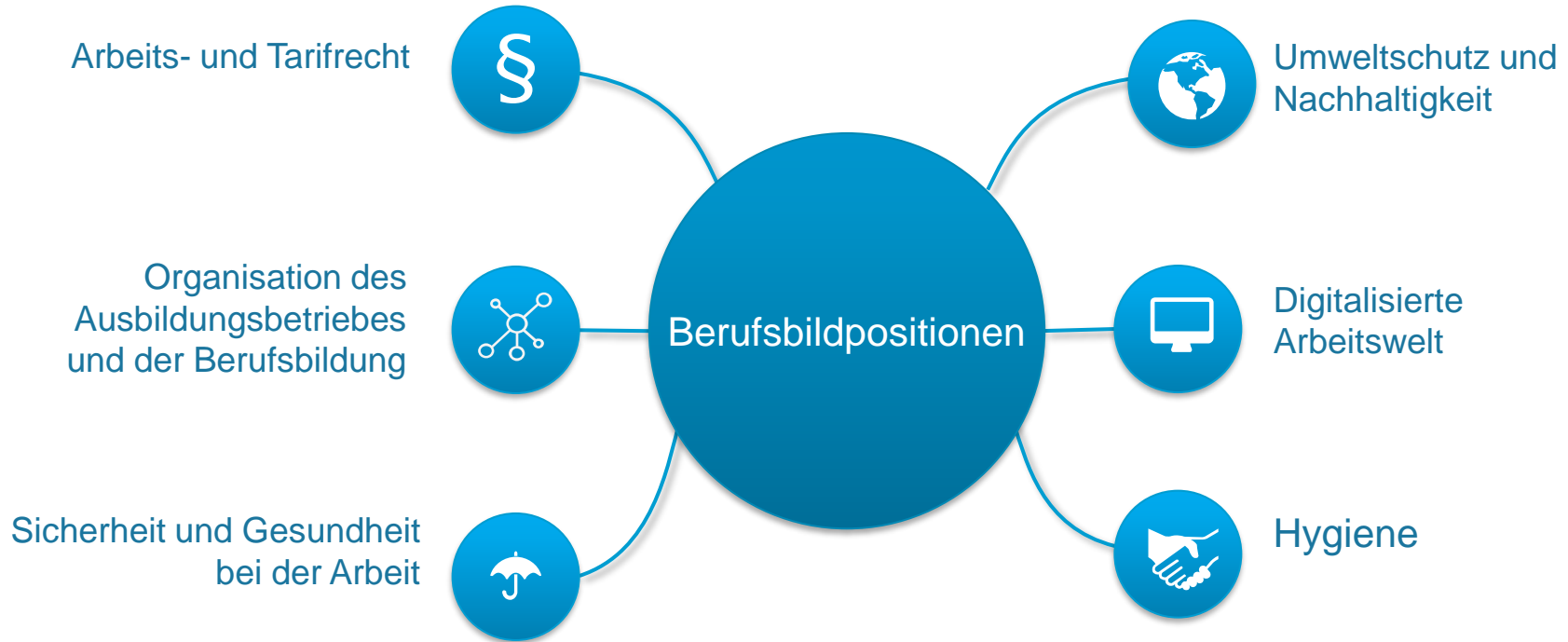
**Koch / Köchin (3 Jahre)**

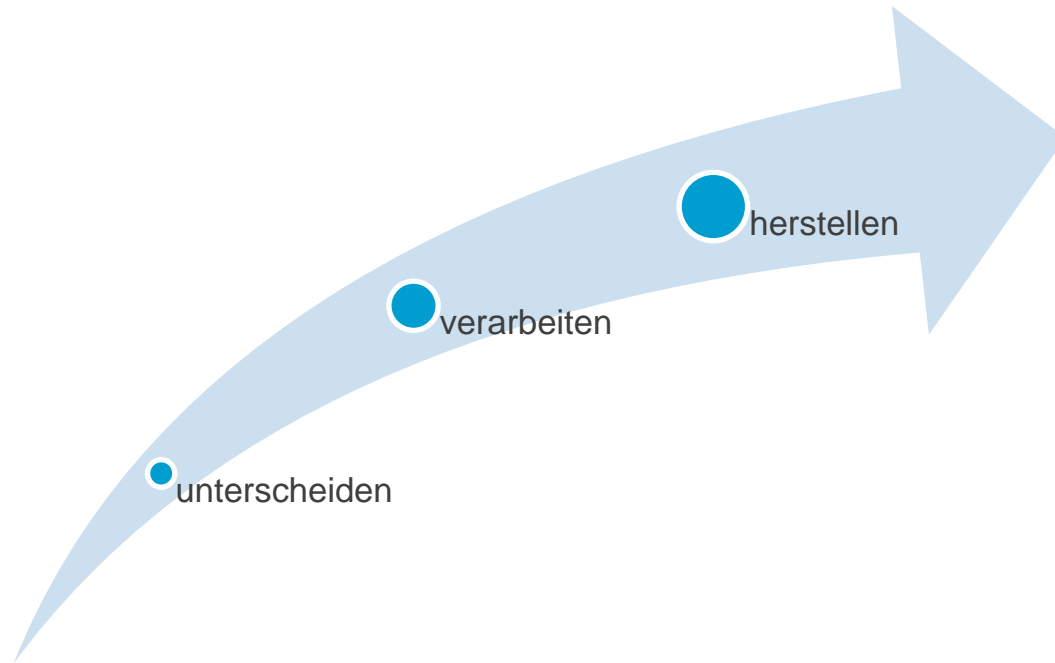
- Zusatzqualifikation Vertiefung für  
vegetarische und vegane Küche



# Struktur der Berufsausbildung für alle Berufe







Schwerpunkt Restaurantservice

Service und Wirtschaftsdienst

Schwerpunkt Systemgastronomie

Küche oder Produktion

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder  
Gastgeberin

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

Restaurant & Bar

Veranstaltung, Tagung, Bankett

Verkaufsfördernde Maßnahmen

Anleitung und Führung von  
Mitarbeitenden

Reflexion der Rolle als Gastgeber  
oder Gastgeberin

- Umgang mit Gästen
  - Planung und Koordinierung von Abläufen
  - Arbeiten am Tisch des Gastes
  - Arbeiten mit digitalen Lösungen
- 
- Konzeption, Organisation, Durchführung
- 
- Aktionen umsetzen
  - Einsatz von geeigneten Werbemitteln
  - Erfolgskontrollen
- 
- Feedback-Kultur
  - Arbeitsergebnisse reflektieren
  - Mitarbeitergespräche
- 
- Reflexion, Kommunikation, Teamorientierung, Verantwortung übernehmen

## Service

- Arbeiten in allen Service-Outlets

## VA-Management

- Verkaufsgespräche
- Organisation  
Raum  
Angebot  
Arbeitsablauf

## MA-Führung

- Einarbeitung
- Dienstpläne
- Schulungen

## Gastgeber

- Gäste empfangen
- Reklamationen behandeln

Systemorganisation und  
Systemmanagement

- Betriebliche Abläufe
- Qualitätsmanagement
- Prozessmanagement

Kaufmännische Steuerung und  
Kontrolle

- Wirtschaftliches Arbeiten
- Arbeiten mit Abrechnungssystemen
- KLR, Kennzahlenanalyse

Verkaufsfördernde Maßnahmen

- Aktionen umsetzen
- Einsatz von geeigneten Werbemitteln
- Erfolgskontrolle

Anleitung und Führung von  
Mitarbeitenden

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

Reflexion der Rolle als Gastgeber  
oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation, Teamorientierung,  
Verantwortung übernehmen

Revenue-Management

- Ertragsoptimierung durch dynamische Preissteuerung

Channel-Management

- Erschließung, Umsetzung und Kontrolle von Vertriebskanälen

Marketing und Verkauf

- Marketingstrategien
- Budgetierung
- Erfolgskontrolle

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

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

Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation, Teamorientierung, Verantwortung übernehmen



## Frontoffice

- Check in
- Check out
- Reservierung
- Gästebetreuung

## FO Management

- Channel-Management
- Schichtübergaben
- Tagesabschlüsse durchführen
- Provisionsabrechnungen

## F&B Outlets

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

## Housekeeping

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

## Hotel-MGNT

- Marketingstrategien
- Kommunikationsstrategien
- Veranstaltungs-Management
- Prozesssteuerung
- QM
- Personalentwicklung mitgestalten

## Buchhaltung

- Controlling
- Budgetplanung
- Kennzahlen
- Kalkulation
- Rechnungswesen

## Administration

- Channel-Management
- Revenue-Management

## Outlets

- F & B
- Housekeeping
- Empfang

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

## Prüfung der Zusatzqualifikation

### Betrieblich zu vermittelnde Kompetenzen (8 Wochen)

Prüfungszeit 90 Minuten

- Praxisbezogen
- Schriftlich



## Küchenpraxis

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

## Arbeitssicherheit & Hygiene

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

## Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

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

## Reflexion der Rolle als Gastgeber oder Gastgeberin

- Reflexion, Kommunikation
- Gäste beraten
- Mitwirken beim Service

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

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

## Zusätzlich

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



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

### Inhalte

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

## Prüfung der Zusatzqualifikation

### Betrieblich zu vermittelnde Kompetenzen (8 Wochen)

Prüfungszeit 90 Minuten

- Praxisbezogen
- Schriftlich



- **Zwischenprüfung** 3. Ausbildungshalbjahr

Prüfungsbereich „Wirtschaftsdienst“

Schriftliche Aufgabe (50 %)

Arbeitsaufgabe (50 %)

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

Schriftlich

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

Schriftlich

- **Abschlussprüfung Produktion und Service (60 %)**

Teil 1 Arbeitsaufgabe inkl. situatives Fachgespräch (70 %)

Teil 2 Schriftliche Aufgabe (30 %)



- **Abschlussprüfung Teil 1**      4. Ausbildungshalbjahr  
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)  
**Prüfungsbereich „Produktion und Service“ (25%)**  
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)  
Schriftliche Aufgabe (30 %)
  
- **Abschlussprüfung Teil 2**  
**Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz, Warenlagerung“ (20%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ (35%)**  
Teil 1      Arbeitsaufgabe (70%)  
Teil 2      Schriftlich (30%)  
  
**Prüfungsbereich „Teamkommunikation und Gesprächsführung“ (10 %)**  
Gesprächssimulation

- **Abschlussprüfung Teil 1**      4. Ausbildungshalbjahr  
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)  
**Prüfungsbereich „Produktion und Service“ (25%)**  
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)  
Schriftliche Aufgabe (30 %)
  
- **Abschlussprüfung Teil 2**  
**Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ (20%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie“ (20%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie“ (25 %)**  
Arbeitsaufgabe und Fachgespräch

- **Abschlussprüfung Teil 1**      4. Ausbildungshalbjahr  
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)  
**Prüfungsbereich „Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“ (25%)**  
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)  
Schriftliche Aufgabe (30 %)
  
- **Abschlussprüfung Teil 2**  
**Prüfungsbereich „Veranstaltungen und Food-and Beverage-Management“ (15%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Revenue-Management, Marketing und Verkauf“ (25%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Organisation des Beherbergungsbetriebes“ (25 %)**  
Arbeitsaufgabe und Fachgespräch

- **Abschlussprüfung Teil 1**      4. Ausbildungshalbjahr  
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)  
**Prüfungsbereich „Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“ (25%)**  
Arbeitsaufgabe mit Fachgespräch (70%)  
Schriftliche Aufgabe (30 %)
  
- **Abschlussprüfung Teil 2**  
**Prüfungsbereich „Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation“ (15%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Revenue-Management, Marketing und kaufmännische Steuerung“ (25%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (10%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Personalwirtschaft“ (25 %)**  
Fallbezogenes Fachgespräch



- **Zwischenprüfung** 3. Ausbildungshalbjahr

Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“

Schriftliche Aufgabe (20 %)

Arbeitsprobe (80 %)



- **Abschlussprüfung**

**Prüfungsbereich „Produkte und Lagerhaltung“ (20 %)**

Schriftlich

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

Schriftlich

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

Teil 1 Schriftliche Aufgabe (30 %)

Teil 2 Arbeitsaufgabe (70 %)

- **Abschlussprüfung Teil 1**      4. Ausbildungshalbjahr  
(GAP gestreckte Abschlussprüfung)  
**Prüfungsbereich „Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten“ (25%)**  
Schriftliche Aufgabe (30 %)  
Arbeitsaufgabe (70%)
  
- **Abschlussprüfung Teil 2**  
**Prüfungsbereich „Produkt, Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ (15%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team“ (15%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde (10%)**  
Schriftlich  
  
**Prüfungsbereich „Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs“ (35 %)**  
Arbeitsaufgabe

Willkommen bei Ihrer IHK.  
Wie können wir Ihnen helfen?



5503852



[Aus- und Weiterbildung](#)

[Interessenvertretung](#)

[Unternehmensservice](#)

[Zu den Geschäftsstellen](#)

[Wirtschaftszweige](#)

[Veranstaltungen](#)

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



IHK Pfalz

Roswita Golling

[roswita.golling@pfalz.ihk24.de](mailto:roswita.golling@pfalz.ihk24.de)

IHK Rheinhessen

Michael Essig

[michael.essig@rheinessen.ihk24.de](mailto:michael.essig@rheinessen.ihk24.de)

IHK Trier

Petra Scholz

[scholz@trier.ihk.de](mailto:scholz@trier.ihk.de)

IHK Koblenz

Andreas Herla

[herla@koblenz.ihk.de](mailto:herla@koblenz.ihk.de)

DEHOGA

Sonja Mohns

[mohns@dehoga-rlp.de](mailto:mohns@dehoga-rlp.de)

Vielen Dank für  
Ihre Aufmerksamkeit