

Bildungsgang der gastronomischen Berufsgruppen

Struktur/Dauer:

3 Jahre Ausbildung (Fachkraft im Gastgewerbe nur 2 Jahre)

2 Wochen Schule und ca. 4 Wochen Ausbildung/Arbeit im Betrieb (duales Ausbildungssystem)

Ziel/Abschluss:

Anerkannten Berufsabschluss in einer gastronomischen Berufsgruppe

IHK Prüfungen:

- Schriftliche Kenntnisprüfung in den Bereichen
- Praktische Fertigungsprüfung

Wie lässt sich eine gastronomische Berufsausbildung erklären?

Gastronomische Berufsgruppen sind geprägt durch ein hohes Maß an persönlicher Flexibilität, Teamarbeit und viel Freude beim Arbeiten mit Menschen und Lebensmitteln. Immer wiederkehrende neue Situationen lassen den Alltag der Gastronomie nie langweilig werden, jeder Tag ist anders. In gastronomischen Berufen gibt es zahlreiche Möglichkeiten tätig zu werden. Arbeiten am Gast (Service) ist genauso interessant wie das Arbeiten in der Küche oder die Organisation im Personalbüro. In der dualen Ausbildung gibt es neben einer Vielzahl praktischer Tätigkeiten im Betrieb auch den Besuch der Berufsschule. Dort werden neben theoretischem Hintergrundwissen auch praktische Elemente geübt und die Philosophie der Berufe vermittelt. Obwohl die gastronomischen Berufsgruppen alle anders sind, so haben sie doch in der Schule eines gemeinsam: ein erstes Ausbildungsjahr mit gleichen Lehrinhalten und eine identische Zwischenprüfung.

Der Weg der Ausbildung

Fachkraft im Gastgewerbe	Restaurantfachfrau/ Restaurantfachmann	Hotelfachfrau/ Hotelfachmann	Systemgastronom	Koch/Köchin
AUSBILDUGSZEIT				
2 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre	3 Jahre
1. Ausbildungsjahr 14 Wochen Berufsschule, die restliche Zeit im Betrieb				
<p>Inhalte in der Berufsschule In einem Schulfach werden fachspezifische Kenntnisse in der persönlichen und Lebensmittelhygiene, dem Arbeitsschutz und dem Umgang mit Lebensmittel vermittelt. Darüber hinaus erlangen alle Berufsgruppen Kenntnis im Servicebereich wie das Formen von Servietten, Unterscheidung von Gläsern und Bestecken und bekommen einen Abstecher in den Bereich der Getränke. Neben diesen fachspezifischen Fächern gibt es, wie in jeder Schule auch den allgemeinbildenden Teil mit Fächern wie Sozialkunde, Fachmathematik und Sport, und das die gesamten zwei/drei Ausbildungsjahre.</p>				

2. Ausbildungsjahr Zwischenprüfung, 15 Wochen Berufsschule, die restliche Zeit im Betrieb Zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres legt jeder Auszubildende eine Zwischenprüfung vor Prüfern der IHK (Industrie- und Handelskammer) ab (s. u.).				
Fachkraft im Gastgewerbe	Restaurantfachfrau/ Restaurantfachmann	Hotelfachfrau/ Hotelfachmann	Systemgastronom	Koch/Köchin
<p>Inhalte der Berufsschule Jetzt beginnt der erste Teil der Fachbildung, ohne dem Berufsbild der Köche. Es werden Themen behandelt, die den direkten Bezug zum Gast zeigen. Erlangen von grundlegendem Wissen in Bezug auf Speisen, z. B. welche Sauce passt zu welchem Fleisch/Fisch und welche Beilagen können empfohlen werden. Getränke, wie Wein/Bier oder Spirituosen, werden ebenso behandelt, wie die Beratungsgespräche mit dem Gast. Der Umgang mit Reklamationen ist Thema und das Erkennen von Gästetypen. Nachdem Inhalte des Wirtschaftsdienstes (alles rund um Zimmerreinigung und die Pflege des Restaurants) behandelt wurden, gehen die Fachkräfte im Gastgewerbe bereits in ihre Abschlussprüfung. Neben der schriftlichen Prüfung können sie für den praktischen Teil das Prüfungsgebiet bestimmen. Sie haben die Wahl in der Küche, dem Restaurant oder im Wirtschaftsdienst geprüft zu werden, je nachdem wo sie in Ihrem Betrieb häufiger eingesetzt wurden oder sich besonders fit fühlen. Mit erfolgreichem Abschluss können sie noch den ihren Abschluss im Restaurantfach, Hotelfach oder in der Küche machen. Dies würde einen Nachschlag der Ausbildung von 1/2/1 Jahr/e bedeuten.</p>			<p>Inhalte der Berufsschule Vor allem geht es im zweiten Ausbildungsjahr um die Basis. D. h. die Herstellung von pflanzlichen Speisen, Brühen, Suppen und Sauce. Kenntnisse im Bereich der Süßspeisen werden ebenso vermittelt wie der Bereich Zwischengerichte und die Zubereitung von Fischen.</p>	
3. Ausbildungsjahr 10 Wochen Berufsschule, die restliche Zeit im Betrieb, Abschlussprüfung schriftlich und praktisch Hier haben alle Berufsgruppen auf ihren Ausbildungsberuf zugeschnittene Unterrichtsinhalte.				

Fachkraft im Gastgewerbe	Restaurantfachfrau/ Restaurantfachmann	Hotelfachfrau/ Hotelfachmann	Systemgastronom	Koch/Köchin
Ausbildung beendet	Inhalte der Berufsschule Jetzt geht es an die Planung von Events; Menüs oder Büffets planen und zusammenstellen. Passende Getränke auszuwählen, den Raumplan erstellen und sich passende Werbung ausdenken. Natürlich werden hier auch noch Inhalte vertieft, wie die Gästereklamation oder der Wirtschaftsdienst. Nach erfolgreich abgeschlossener Berufsausbildung kann mit einem zusätzlichen Jahr der Hotelfachabschluss erworben werden.	Inhalte der Berufsschule Hotelfachleute erhalten in diesem Lehrjahr die Inhalte, die rund um die Hotelorganisation zu finden sind. Buchungsvorgänge, Reservierungsanfragen beantworten oder die Gäste empfangen. Rechnungen stellen und Währungsrechnen, aber auch Events planen und Komplettangebote erstellen. Hier werden die Grundlagen für die Zeit nach der Ausbildung gelegt, dem späteren Arbeitsplatz.	Inhalte der Berufsschule Nach den zwei Jahren Grundlagen kommen Inhalte, die im Bereich des Managements zu finden sind. Es geht um Marketing, d. h. Verkaufsprogramme, Konzepte und Angebotsgestaltung. Einblicke in das Beschwerdemanagement und dem Umgang mit dem Gast. Neben dem richtigen Lesen von Verkaufszahlen spielt das Thema der Personalführung eine wichtige Rolle.	Inhalte der Berufsschule Fleisch ist wohl das umfangreichste Thema des dritten Ausbildungsjahres. Es geht um das Wissen, was kann man wofür verwenden und wie ist die idealste Zubereitungsart. Es geht um Wissen zum heimischen Wild und Wildgeflügel wie auch zum Hausgeflügel und die Vielzahl unterschiedlicher Küchen in Deutschland, Europa und dem Rest der Welt.

Gleichstellungsregelung:

Ist die Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und ist ein entsprechender Notendurchschnitt, sowie keine fünf auf dem Berufsschulzeugnis vorhanden, tritt die Gleichstellungsregelung in Kraft. D. h. der Auszubildende erhält:

- wenn er keinen Schulabschluss hat, den Hauptschulabschluss,
- wenn er einen Hauptschulabschluss hat, den Realschulabschluss zuerkannt.

Eingangsvoraussetzungen:

- Vollzeitschulpflicht muss erfüllt sein
- Ausbildungsreife, Hauptschulabschluss, Mittlere Reife oder Abitur

Bewerbung/ Anmeldung:

Ihre Bewerbung richten Sie an einen Ausbildungsbetrieb. Dieser meldet Sie dann an der Berufsschule an.