Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe

BS DuG Rostock, 31. Mai 2022

IHK zu Rostock

DEHOGA MECKLENBURG-VORPOMMERN

Themen

- Überblick
- Neuordnung der Küchenberufe *Matthias Dettmann*
- Neuordnung der Gastronomieberufe *Heike Toebe*
- Neuordnung der Hotelberufe *Anke Beuning*
- Ausblick

Überblick

Warum eine Neuordnung der gastgewerblichen Berufe?

- Anpassung an neue berufliche Anforderungen
- Stärkere Ausdifferenzierung der Inhalte und des Niveaus
- Mehr Verbindlichkeit und bessere Vergleichbarkeit – weniger offene Lernzielformulierungen
- Steigerung der Attraktivität der Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie

- Mitwirkende: Bundesinstitut für Berufsbildung, DEHOGA Bundesverband, NGG, DGB, Kuratorium der deutschen Wirtschaft für Berufsbildung, Kultusministerkonferenz, Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz, Bundesministerium für Bildung und Forschung

Überblick

Merkmale der neuen Ausbildungsstruktur

- 7 Ausbildungsberufe in 3 Berufsgruppen und 4 Ausbildungsordnungen
- Gestreckte Abschlussprüfungen in den 5 dreijährigen Ausbildungsberufen,
  die zeitliche Gliederung ist relevanter geworden
- Vorteile der zweijährigen Ausbildungsberufe:
  Durchlässigkeit, Anrechnung von Prüfungsleistungen, Rückfalloption für dreijährige Berufe
- Gemeinsame Beschulungsoption im 1. Ausbildungsjahr für alle Ausbildungsberufe
- Zusatzqualifikationen (bundeseinheitlich)

Ausbildungsordnung – Was hat sich geändert?

- Ausbildungsverordnung (AO) → gesetzliche Verordnung
- Ausbildungsrahmenplan → betriebliche Umsetzung
- Rahmenlehrplan → schulische Umsetzung

IHK zu Rostock

+ ZQ Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

+ ZQ Bar und Wein

3.	GAP Teil 2 Koch/Köchin	GAP Teil 2 Fachmann/-frau für System-gastronomie	GAP Teil 2 Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungs-gastronomie	GAP Teil 2 Hotel-fachmann/-frau	GAP Teil 2 Kaufmann/-frau für Hotel-management
2.	AP/GAP Teil 1 Fachkraft Küche	AP/GAP Teil 1 **SP** System-gastronomie Fachkraft für Gastronomie	**SP** Restaurant-service	GAP Teil 1	
1.	ZP – drittes Ausbildungshalbjahr gemeinsame Beschulungs-möglichkeit mit Koch/Köchin	Kernkompetenzen – zwei Jahre gemeinsame Beschulungsmöglichkeit		zwei Jahre gemeinsame Beschulungsmöglichkeit	

Neuordnung der Küchenberufe

Grundgedanken

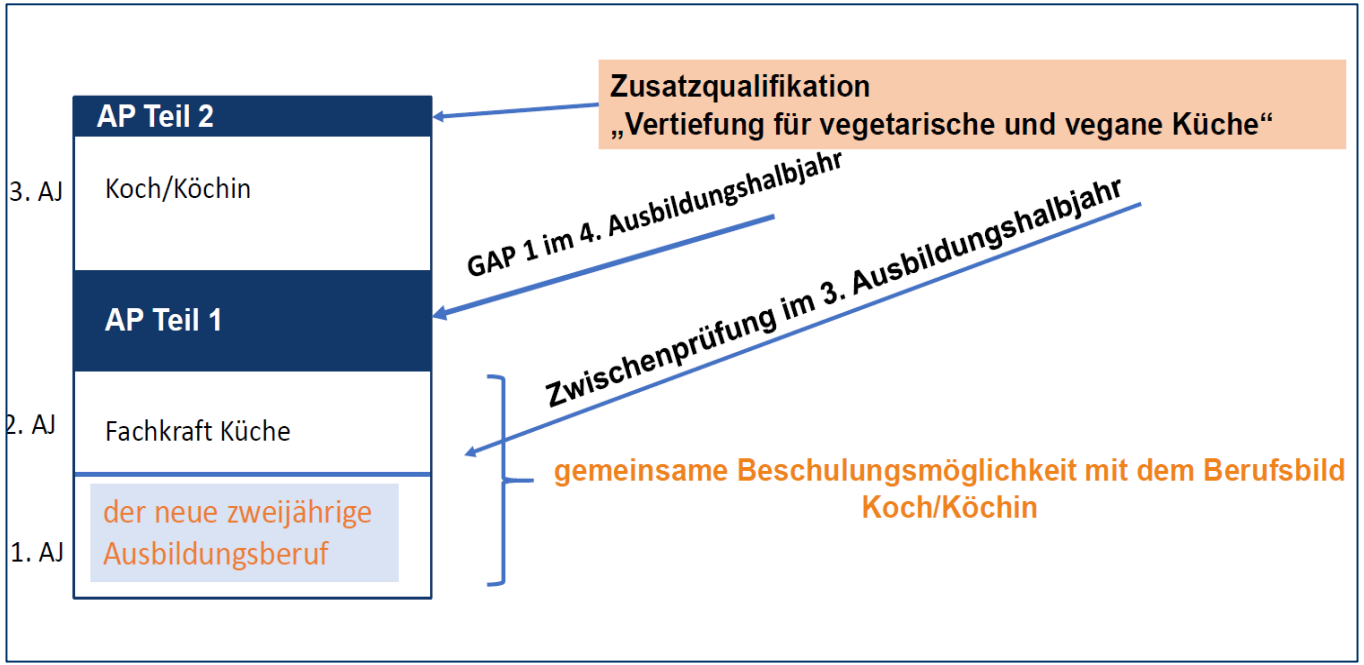
- neuer zweijähriger Beruf für praktisch begabte Azubis
- verbunden mit Koch durch Prüfung und Anrechnung in beide Richtungen
- beim Koch mehr Kompetenzen Richtung Effizienz
- Konkretere Formulierungen beim Praktischen, insbesondere Garverfahren

Neuordnung der Küchenberufe

Was ist NEU?

- **zweijähriger Ausbildungsberuf** mit Zwischenprüfung
- neue Aufteilung / **Verschiebung der Ausbildungsinhalte**
- die **zeitliche Gliederung** in den Ausbildungsordnungen bekommt eine **größere Relevanz**, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Teil-1-Prüfung relevant sind
- bundeseinheitliche Zusatzqualifikation **“Vertiefung vegetarische und vegane Küche“**
- **Rückfalloption** von Koch/Köchin auf Fachkraft Küche auf Antrag des Auszubildenden
- **Ziel:** Erhalt der gemeinsamen Beschulungsmöglichkeit

Neuordnung der Küchenberufe



Neuordnung der Küchenberufe

Begriffsbestimmungen im Sinne dieser Verordnung

HACCP-Konzept	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.
eine Speise	ist ein Küchenerzeugnis, das einzeln serviert werden kann.
ein Gericht	ist eine Kombination verschiedener Komponenten.
einfache Speisen / Gerichte	bestehen aus einer geringen Anzahl an Zutaten, die mit einer geringen Anzahl an Garverfahren zubereitet werden. Die Zubereitung erfordert kein vertieftes Fachwissen

Neuordnung der Küchenberufe

Ausbildungsinhalte Fachkraft Küche

	Erstes Ausbildungsjahr (+ 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 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

Groblernziele

berufsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Neuordnung der Küchenberufe

Ausbildungsinhalte Fachkraft Küche

Groblernziele

berufsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

	Zweites Ausbildungsjahr	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	16 + 4 Wochen
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen

Feinlernziele am Bsp. Fleisch

- Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen
- ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten
- ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch zubereiten
- Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren
- ausgelöstes Hausgeflügel zubereiten
- filetierten, vorportionierten oder ganzen Fisch zu einfachen Fischgerichten verarbeiten
- einfache Fleisch- und Fischgerichte anrichten
- die Produkthygiene anwenden

Neuordnung der Küchenberufe

Prüfungen Fachkraft Küche

Küchentechnische Praxis

- Schriftlicher Teil (45 Minuten) 20%
- Arbeitsprobe (90 Minuten) 80%

Zwischenprüfung 3. Ausbildungshalbjahr

Abschlussprüfung

- Produkte und Lagerhaltung schriftlich (90 Minuten)
- Wirtschafts- und Sozialkunde Schriftlich (60 Minuten)

Zubereiten einfacher Speisen und Gerichte

- Schriftlicher Teil (60 Minuten) 30%
- Arbeitsaufgabe (4 Stunden) 70%

Neuordnung der Küchenberufe

Prüfungen Fachkraft Küche

Zwischenprüfung (nach 12 Monaten)

Schriftlicher Teil (45 Minuten) 20%

- Listen für den Waren- und den Materialbedarf erstellen,
- die Arbeitsschritte planen,
- den Arbeitsplatz einrichten

Küchentechnische Praxis

Arbeitsprobe (90 Minuten) 80%

- Salate, Eierspeisen oder einfache Gemüsegerichte zubereiten und anrichten,
- Planung der Arbeitsschritte,
- Einrichten des Arbeitsplatzes,
- Anwendung von Arbeitstechniken und Schnitttechniken,
- Beachtung der Hygieneanforderungen

- Zwischenprüfung ist Zulassungsvoraussetzung für Abschlussprüfung

Neuordnung der Küchenberufe

Prüfungen Fachkraft Küche

Abschlussprüfung

Prüfungsbereiche

- „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“, (2 Teile, schriftlich 60 Minuten und praktisch 4 Stunden)
- „Produkte und Lagerhaltung“, 90 Minuten sowie
- „Wirtschafts- und Sozialkunde“, 60 Minuten

Zubereiten einfacher Gerichte und Speisen für 4 Personen	**Arbeitsaufgabe (4 Sunden) 70%**

- als Vorspeise einen Salat oder eine einfache Suppe für vier Personen zubereiten und anrichten,
- ein einfaches Hauptgericht mit Schlachtfleisch, Hausgeflügel oder Fisch, mit einer Soße, Gemüsebeilage und einer Sättigungsbeilage für vier Personen zubereiten und anrichten

- auftragsbezogenes Fachgespräch (in den 4 Stunden enthalten)

Neuordnung der Küchenberufe

Prüfungen Fachkraft Küche

Abschlussprüfung

Bestehensregelung:

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung - wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis mindestens „ausreichend“
2. in mindestens zwei Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“
3. in keinem Prüfungsbereich mit „ungenügend“

Neuordnung der Küchenberufe

Ausbildungsinhalte 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	+

Groblernziele

berufsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

+ … = vor AP 1

Neuordnung der Küchenberufe

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

+

Groblernziele

berufsbezogene Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

+ … = vor AP 1

Neuordnung der Küchenberufe

Zusatzqualifikation

- Keine Berücksichtigung im Rahmenlehrplan
- 8 Wochen betriebliche Vermittlung innerhalb der Ausbildungszeit
- Vereinbarung zwischen Ausbildungsbetrieb und Azubi
- Prüfung zusammen mit GAP 2 als gesonderte Prüfung

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in der Zusatzqualifikation Vertiefung für vegetarische und vegane Küche

1	2	3	4
Lfd. Nr.	Zusatzqualifikation	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen
1	Vertiefung für vegetarische und vegane Küche	a) vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel b) Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse c) traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten d) pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen e) vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen f) beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegeln kennen g) Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen	8

Neuordnung der Küchenberufe

Rahmenlehrplan der Berufsschule

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Koch und Köchin

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		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	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		**320**	**280**	**280**

Neuordnung der Küchenberufe

Prüfungen Koch / Köchin

Zubereitung einfacher Speisen und Gerichte

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

Arbeitsaufgabe (4 Stunden)
70%

Abschlussprüfung Teil 1
4. Ausbildungshalbjahr

Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft
schriftlich (90 Minuten)

Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team
schriftlich (90 Minuten)

Wirtschafts- und Sozialkunde
Schriftlich (60 Minuten)

Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs
Arbeitsaufgabe (6 Stunden)

Abschlussprüfung Teil 2

Zusatzqualifikation

- schriftliche praxisbezogene Aufgaben, 90 Minuten
- auf Antrag des Auszubildenden
- Nachweis, dass die Fertigkeiten erworben wurden
- vegetarische und vegane Speisen, Gerichte und Menüs

Neuordnung der Küchenberufe

Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 1

Prüfungsbereich „Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten“, 25% Gewichtung

2 Prüfungsteile, schriftlich und praktisch

Teil schriftlich, 60 Minuten, praxisbezogene Aufgaben, u. a. Zuordnung von Lebensmitteln zu ihren Verwendungsmöglichkeiten, Planen von Arbeitsabläufen, Beachtung der Vorschriften für die Produkt-, Personal- und Betriebshygiene

Teil praktisch, Prüfungszeit 4 Stunden

Arbeitsaufgabe: Planung, Zubereitung und Anrichten einer Vorspeise und eines Hauptgerichtes für 4 Personen, auftragsbezogenes Fachgespräch

Bsp.: Salat, einfache Suppe, einfaches Hauptgericht mit einer Soße, Gemüsebeilage und Sättigungsbeilage, Warenkorb 14 Tage vorher,

Inhalte: Ausbildungsrahmenplan- siehe Berufsbildpositionen 7 - 11

Neuordnung der Küchenberufe

Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 2

Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs für 6 Personen, Arbeitsaufgabe (6 Stunden)

2 Warenkörbe für praktische Prüfung

Pflichtbestandteile (in 2 Varianten)

Alle Lebensmittel für:

- eine warme oder kalte Vorspeise oder eine Suppe als Vorspeise
- ein Hauptgericht aus Schlachtfleisch, Wild, Hausgeflügel oder Fisch aus einer gezogenen Soße, aus zwei Gemüsebeilagen unter Verwendung verschiedenen Garverfahren und aus einer Sättigungsbeilage
- ein Dessert mit einer Cremespeise und mit einer gefrorenen oder einer gebackenen Komponente unter Verwendung von zwei verschiedenen Zubereitungsarten

Wahlbestandteile z. B.:

- Gewürze
- Spirituosen
- Kräuter
- Fette
- …..

Neuordnung der Küchenberufe

Gestreckte Abschlussprüfung (GAP) Teil 2

Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs für 6 Personen, Arbeitsaufgabe (6 Stunden)

2 Warenkörbe für praktische Prüfung

Ablauf:

- Bekanntgabe vor Termin: 14 Kalendertage
- Der Warenkorb muss verschiedene Zubereitungsvarianten ermöglichen
- für beide Varianten bringt der Prüfling eine Menüplanung mit (wird nicht bewertet)
- der Prüfungsausschuss legt am Prüfungstag fest, welcher Warenkorb/welche Variante Prüfungsaufgabe ist
- der Prüfling schreibt am Prüfungstag den Arbeitsablaufplan für diese Variante (45 min)
- danach wird dazu ein fallbezogenes Fachgespräch geführt (15 min)
- Zubereitung und Präsentation des Menüs (5 h)

Neuordnung der Küchenberufe

Prüfungen Koch / Köchin

Abschlussprüfung

Bestehensregelung:

Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn die Prüfungsleistungen – auch unter Berücksichtigung einer mündlichen Ergänzungsprüfung - wie folgt bewertet worden sind:

1. im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 der Abschlussprüfung mindestens ausreichend
2. im Ergebnis von Teil 2 mindestens ausreichend
3. in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mit mindestens ausreichend
4. in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit ungenügend

Neuordnung der Küchenberufe

Was man noch wissen sollte…

„Rückfalloption“

Besteht ein Koch/eine Köchin die Prüfung nicht, kann der Abschluss als Fachkraft Küche zuerkannt werden, wenn die Leistungen in folgenden Prüfungsbereichen ausreichend sind (50):

a) AP Teil 1,
b) Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft und
c) Wirtschafts- und Sozialkunde

Prüfungsinstrumente

Die unterschiedlichen Prüfungsinstrumente verdienen besondere Aufmerksamkeit (fallbezogenes oder auftragsbezogenes Fachgespräch etc). Inhalt und Bewertungskriterien sind definiert.

Umsetzungshilfen

Für die Küchenberufe werden Umsetzungshilfen mit Erläuterungen erstellt, voraussichtlich ab Juni auch unter www.bibb.de zu finden.

Fragen, Anmerkungen…

Verordnung über die Berufsausbildung→ Ausbildender – betriebliche Ausbildung

GastroAusbV mit Ausbildungsrahmenplan

1. Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunkt: Restaurantservice

Schwerpunkt: Systemgastronomie

2. Fachmann/-frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie

3. Fachmann/-frau für Systemgasgastronomie

Grundgedanken Gastronomieberufe

- Verbesserung beim zweijährigen Beruf - mehr Betriebsbezug durch Schwerpunkte Restaurantservice und Systemgastronomie
- Trotzdem weiter volle Anrechenbarkeit
- Attraktivitätssteigerung (FRV) auch für die Hotellerie →Veranstaltungsgastronomie

Verordnung über die Berufsausbildung → Ausbildender – betriebliche Ausbildung

GastroAusbV

Ausbildungsdauer, Gegenstand der BA, Ausbildungsplan, Ausbildungs- und Prüfungsstruktur

Was hat sich geändert?

§ 3 Begriffsbestimmungen

Aufbau der Rahmenpläne (Bsp. Fachkraft für Gastronomie)

Abschnitt A → schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Abschnitt B → berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, **SP Restaurantservice**

Abschnitt C → berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, **SP Systemgastronomie**

Abschnitt D→ schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten → kompetenzorientierte formulierte AO

Verordnung über die Berufsausbildung → Ausbildender – betriebliche Ausbildung

GastroAusbV

Abschnitt D→ schwerpunktübergreifende, integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

- Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsausbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
- Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
- Umweltschutz und **Nachhaltigkeit**
- **Digitale Arbeitswelt** (Datenschutz und Datensicherheit)

Lf Nr. 5 → Durchführung von Hygienemaßnahmen

Erstellung eines Ausbildungsplans für jeden Auszubildenden zu Beginn der Ausbildung (§ 8 GastroAusbV)

→ **Umsetzungshilfen** für alle Berufe in Erarbeitung

Ausbildungsrahmenplan - Fachkraft für Gastronomie

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.-12. Monat	13.-24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber und Gastgeberin	8	12
2	Annahme und Einlagern von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8	12
6	Unterstützung verkaufsfördernden Maßnahmen		12
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
	Schwerpunkt Restaurantservice		
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4
8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12
	Schwerpunkte Systemgastronomie		
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion		8
8	Umgang mit Gästen		8
	Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe	ZP	AP

Ausbildungsrahmenplan

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie

Abschnitt A: schwerpunktübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

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)	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	-

Fachmann/-frau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie

Kennzeichnend für den Beruf FRV ist

- die serviceorientierte Betreuung und Beratung am Tisch des Gastes zu Speisen- und Menüauswahl
- **Stärkung der Produktkompetenz** (Bereich Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie)
- **Arbeiten an der Bar**
- **Planen und Durchführen von Veranstaltungen, auch hinsichtlich der Personalplanung**
- Zusätzliche Inhalte in der **Gesprächskommunikation und der Verkaufsförderung** (besseren Verkäufern, echten Event-Spezialisten)

Ausbildungsrahmenplan - FRV

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.-18. Monat	19.-36. Monat
1-6	dito- Fachkraft für Gastronomie	2-20	
7	Herrichten und Pflegen von Gästeräumen		4
8	Betreuung und Beratung von Gästen und Kommunikation mit Gästen, **Verkauf von Produkten und Dienstleistungen**		8
9	**Wahrnehmung von Aufgaben an Bar und am Getränkebuffet**		8
10	Bedienung von Reservierung und Kassensystemen		6
11	Planen und Koordinierung von Serviceabläufen		6
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes		8
13	**Konzeption von Veranstaltungen**		8
14	**Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts**		8
15	**Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts**		8
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8
	Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe	GAP T1	GAP T2

Ausbildungsrahmenplan - FRV

	Berufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse, Fähigkeiten (***berufliche Handlungsfähigkeit***)		
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes (§ 6 Absatz 2 Nummer 12)	a) Speisen und Getränke präsentieren, servieren und ausheben, dabei mit den Gästen kommunizieren b) Mehrgangmenüs servieren, dabei klassische Servierarten anlassbezogen anwenden und insbesondere Speisen vorlegen c) Fleischteile tranchieren und Fische filetieren d) Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine fachgerecht servieren e) Rotweine dekantieren		8

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

bewährte Kombination aus fachpraktisch-gastronomischen Kompetenzen und kaufmännischem Know how wird fortgeführt und ausgebaut

Ff Systemgastronomie haben im 3. Ausbj. u.a. eine inhaltliche Akzentuierung in den Bereichen:

- **Systemorganisation und Systemmanagement**
- **Personalprozesse**
- **Kaufmännische Kompetenzen** erhalten

Arbeiten im Bereich **Beschaffung und Marketing** gehören ebenso zum modernen Berufsbild

die Rolle der Standards in der Produktion und im Service wird betont

Ausbildungsrahmenplan - Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1.-18. Monat	19.-36. Monat
1-6	dito- Fachkraft für Gastronomie	2-20	
7	Produktzubereitung		6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement		6
9	**Systemorganisation und Systemmanagement**		12
10	Warenwirtschaft		8
11	Umsetzung von Personalprozessen		8
12	Personalführung und -entwicklung		8
13	**Durchführung von Marketingaktivitäten**		8
14	**Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln**		12
		GAP T1	GAP T2

Rahmenlehrplan – Fachkraft für Gastronomie

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb präsentieren	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	
Insgesamt:		**320**	**280**	

Rahmenlehrplan – FRV

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann/ Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	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
Insgesamt:				**280**

Rahmenlehrplan – Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachmann/ Fachfrau für Systemgastronomie				
Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	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
Insgesamt:				**280**

Rahmenlehrplan → Berufsschule - schulische Ausbildung

Veröffentlichung der Rahmenlehrpläne (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 17.12.2021)

→ Homepage IHK zu Rostock

Entsprechungen zwischen Ausbildungsrahmenplan und Rahmenlehrplan

Abschnitt B: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten im Schwerpunkt Restaurantservice

Ausbildungsrahmenplan			Rahmenlehrplan	
Berufsbildpositionen	Ausbildungsabschnitt im Monat		Schuljahr	
	1-12	13-24	1	2
1. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 3 Nummer 1)				
a) Gästeräume anlass-, saison- und themenbezogen herrichten und Vor- und Nacharbeiten ausführen		4	LF 5	LF 6
b) betriebliche Textilien und Materialien auf verwendungsfähigen Zustand prüfen und geeignete Maßnahmen zur Reinigung und Pflege ergreifen, dabei insbesondere Werterhaltung, Hygiene und Ressourcenschonung berücksichtigen			LF 4	

Prüfungsstruktur – Fachkraft für Gastronomie

Zwischenprüfung (ZP) – drittes Ausbildungshalbjahr

1. schriftliche Aufgaben (60 min)
2. Arbeitsaufgabe – insbesondere Warenerkennung (60 min)

Abschlussprüfung (AP) – am Ende der Berufsausbildung

1. Produktion und Service → Arbeitsaufgabe **incl. schriftlicher Teil** – **60%**

Bestellannahme inkl. Gastberatung, Zubereitung Speise oder Getränke

(Arbeitsprobe 90 min-70% /schriftlicher Teil 60 min-30%)

2. Gästeerlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung → schriftliche Aufgabe von 90 min – **30%**
3. WiSo → schriftliche Aufgabe von 60 min – **10 %**

Prüfungsstruktur – dreijährige Gastronomieberufe

Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

*Was ändert sich***?**

Aufteilung in zwei Teilen und Zeitpunkt→ gestreckte Abschlussprüfung (GAP)

GAP besteht aus den Teilen 1 und 2

Teil 1 – im vierten Ausbildungsjahr

Teil 2 – am Ende der Berufsausbildung

Beachte: bei Ausbildungsabkürzung soll GAP Teil 1 spätestens 3 Monate vor der GAP Teil 2 stattfinden

Prüfungsanforderung – FRV – Bsp. Veranstaltungsplanung…

§ 26

Prüfungsbereich „Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“

(1) Die Prüfung im „Prüfungsbereich Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice“ besteht aus zwei Teilen.

(2) Im ersten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, gemäß vorgegebenen Eckpunkten einen internen zeitlichen Ablaufplan für eine Veranstaltung mit einem Vier-Gänge-Menü und korrespondierenden Getränken zu erstellen sowie für diese Veranstaltung

1. die Vorbereitungsarbeiten für den Service nach vorgegebenen Servierarten durchzuführen,
2. einen Tisch einzudecken,
3. ein Mischgetränk nach vorgegebener Rezeptur zuzubereiten,
4. einen Weinservice vorzubereiten,
5. das Vier-Gänge-Menü mit korrespondierenden Getränken zu servieren und
6. dabei mit den Gästen situationsbezogen zu kommunizieren.

Der Prüfling hat eine Arbeitsaufgabe durchzuführen. Die Prüfungszeit beträgt insgesamt 240 Minuten; innerhalb dieser Zeit sind dem Prüfling 30 Minuten für die Erstellung des Ablaufplans einzuräumen.

(3) Im zweiten Teil hat der Prüfling nachzuweisen, dass er in der Lage ist, Angebote für Veranstaltungen zu kalkulieren und zu erstellen sowie die Durchführung einer Veranstaltung zu planen und dabei

1. Speisen und Getränke sowie deren Präsentationsformen zu empfehlen,
2. Bestuhlungs- und Gestaltungsmöglichkeiten für Räume zu entwickeln,
3. Gästeinformationen und deren Einsatzmöglichkeiten zu beschreiben sowie
4. Dienstpläne und Serviceeinteilungen zu prüfen.

Die Aufgaben müssen praxisbezogen sein. Der Prüfling hat die Aufgaben schriftlich zu bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt 90 Minuten.

(4) Bei der Ermittlung des Ergebnisses für den Prüfungsbereich sind die Bewertungen wie folgt zu gewichten:

1. die Bewertung für den ersten Teil mit 70 Prozent,
2. die Bewertung für den zweiten Teil mit 30 Prozent.

Wichtig zu Wissen: Fachkraft für Gastronomie

- **AP FK Gastronomie** ermöglicht **Durchstieg in beide** dreijährigen Berufe, **unabhängig vom Schwerpunkt**

- **Anrechnung** 24 Monate nur, wenn Vertragsparteien dies vereinbaren (§§ 33 und 48 GastroAusbV)

- bei der Gestaltung der **Arbeitsaufgabe/situatives Fachgespräch** der **AP FK Gastronomie** ist der **Leistungsschwerpunkt des Ausbildungsbetriebes** zugrunde zu legen

→Rückfalloption

Erwerb des Abschlusses zur Fachkraft für Gastronomie **nach nichtbestandener Abschlussprüfung** zum/-r Fachmann/Fachfrau für Restaurants- und Veranstaltungsgastronomie (§ 34 GastroAusbV) und

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie (§ 49 GastroAusbV)

Zusatzqualifikation Bar und Wein

Ausgerichtet primär an ReVa‘s, aber **für alle dreijährigen** Gastronomie- und Hotelberufe zugänglich

Vereinbarung zwischen Ausbildungsbetrieb und Auszubildende (kann…)

8 Wochen innerhalb der Ausbildungszeit und zusätzlich zum Ausbildungsrahmenplan

Betrieblich zu vermittelnde Kompetenzen: (Niveau Erstausbildung)

- Arbeiten an der Bar, Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen, Produktkompetenz Wein

Keine Berücksichtigung in **Rahmenlehrplan**

Prüfung Zusatzqualifikation (ZQ) Bar und Wein

Gegenstand der ZQ sind die in der **Anlage 4** genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Prüfung findet zum Zeitpunkt der GAP Teil 2 als **gesonderte Prüfung** statt

zwei Arbeitsproben und **auftragsbezogenes Fachgespräch**

- **drei Cocktails** kalkulieren, anrichten und herstellen
- Verkostung, Ausschank und Erläuterung von **zwei Weinen oder Spirituosen**
- Insgesamt **60 Minuten** davon 15 Minuten Fachgespräch

Fragen, Anmerkungen…

Hotelberufe

- Hotelfachmann
- Hotelfachfrau

- Kaufmann für Hotelmanagement
- Kauffrau für Hotelmanagement

Hotelberufe

Die wichtigsten Änderungen:

- Die Hotelberufe rücken näher zusammen
- Weniger Service, weniger Küche
- Fokus auf „Hotel“ – Organisation, Prozesse, Technologien
- Channel- und Revenuemanagement als neue Schwerpunkte
- Ausbildungsinhalte können betriebstypisch umgesetzt werden

Hotelberufe

Hotelfachmann / Hotelfachfrau

- Allrounder in Beherbergungsbetrieben (aller Größen und Varianten)
- Kernaufgaben am Empfang und in der Reservierung
  => professionelle Kommunikation mit den Gästen
- Weitere Einsatzbereiche sind F&B, Housekeeping, Warenwirtschaft und Marketing
  => die Ausbildungsinhalte in F&B und Housekeeping sind auf Grundlagen reduziert
  => Schnittstellen im Unternehmen, Qualitätskontrollen, Kooperation der Abteilungen
  => Fokus in Richtung Managementaufgaben, Ausbildung zukünftiger Führungskräfte
- Neue Ausbildungsinhalte
  => Verkauf und Vertrieb digitaler, vernetzter
  (Buchungsplattformen, IT-Hotelsystem, Channel- und Revenuemanagement)

Hotelberufe

Kaufmann für Hotelmanagement / Kauffrau für Hotelmanagement

- Gastgeber und Analytiker in Beherbergungsbetrieben mit eigener Verwaltungsabteilung
- Gast steht im Vordergrund
  Kennenlernen aller Bereiche des Hotelbetriebes ähnlich wie Hotelfachmann / Hotelfachfrau
- 3. Ausbildungsjahr:
  Betonung der kaufmännischen, analytischen, verwaltenden und steuernden Aspekte
  z.B. Prozesssteuerung, Controlling, Vertrieb, Marketing, Personalwesen
  => reibungslose Abläufe hinter den Kulissen

Hotelberufe – Ausbildungsrahmenplan

Struktur der Berufsausbildung

- Abschnitt A: berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

- Abschnitt B: Integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
- Standardberufsbildpositionen – gültig für alle Ausbildungsordnungen ab 01. August 2021
  - Digitalisierte Arbeitswelt
  - Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
  - Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
  - Umweltschutz und Nachhaltigkeit
- Durchführung von Hygienemaßnahmen (4 Wochen)

Hotelberufe – Ausbildungsrahmenplan

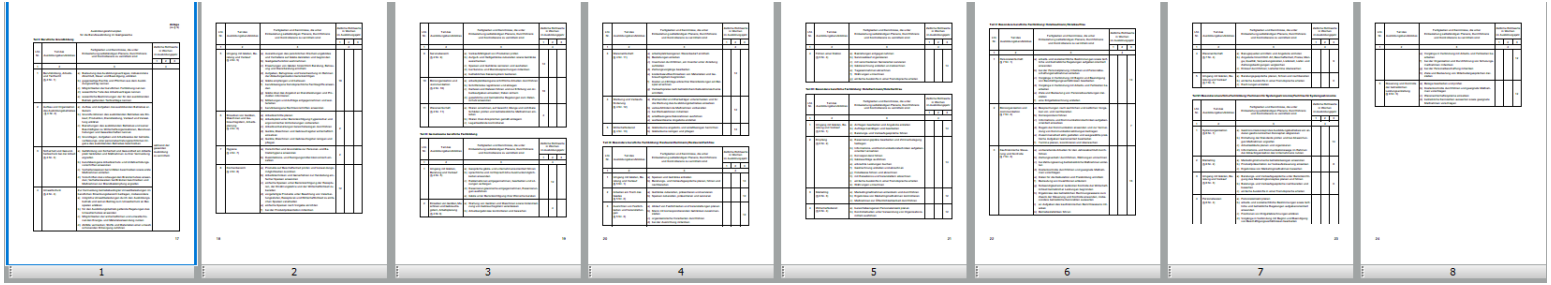
	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben 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 Beschwerdemanagement	6 Wochen

Hotelberufe – Ausbildungsrahmenplan Hotelfachmann / Hotelfachfrau

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs	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-Mangements	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 Mitarbeitern	6 Wochen

Hotelberufe – Ausbildungsrahmenplan Kfm./Kff. 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



Ausbildungsrahmenplan
Gastronomische Berufe
(AO 1998)

Ausbildungsrahmenplan
Hotelfachmann/Hotelfachfrau
(AO 2022)

Hotelberufe – Rahmenlehrplan

	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**

Hotelberufe – Rahmenlehrplan

	Lernfelder Hotelfachmann / Hotelfachfrau	3. Jahr
10	Empfangs- und Reservierungsbereich organisieren	80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen	80
12	Das gastronomische Angebot organsieren	60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren	60
		280
	Lernfelder Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement	
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

Rahmenlehrplan

Informationen zum Rahmenlehrplan

- Eine gemeinsame Beschulung ist im 1. Ausbildungsjahr für alle Berufe möglich
- Im 2. Ausbildungsjahr sind gemeinsame Inhalte innerhalb der Berufsgruppen vorhanden, eine Selektion erfolgt zur Vorbereitung auf die Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1
- Im 3. Jahr Schwerpunkte gemäß den Berufsbildpositionen und Prüfungsbereichen

Hotelberufe – Gestreckte Abschlussprüfung

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1

- Durchführung im 4. Ausbildungshalbjahr
  (Bei Verkürzung der Ausbildungszeit Durchführung spätestens 3 Monate vor Teil 2)
- Prüfung auf Basis des Ausbildungsrahmenplans Monat 1-18
- Prüfungsbereich **„Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote“** (Details s. §10)

	Gewichtung
1. Zwei praktische Aufgaben aus definierten Prüfungsbereichen Dauer insgesamt 60 Minuten inkl. 15 Minuten situativem Fachgespräch	70%
2. Schriftliche Aufgaben aus definierten, praxisbezogenen Prüfungsbereichen Dauer insgesamt 60 Minuten	30%

- Das Ergebnis der GAP Teil 1 bildet 25% der Abschlussprüfung, dieser Prüfungsteil kann nicht für sich allein „bestanden“ oder „nicht bestanden“ werden.

Hotelberufe – Gestreckte Abschlussprüfung

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 - Hotelfachmann / Hotelfachfrau

- Durchführung zum Ende der Ausbildung
  Prüfung auf Basis des Ausbildungsrahmenplans, Schwerpunkt Monat 19-36

Prüfungsbereich (s. § 12-16)		Zeit	Anteil
Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management	Schriftlich	120	15%
Revenue-Management, Marketing und Verkauf	Schriftlich	120	25%
Organisation des Beherbergungsbetriebes	Fachgespräch	20	25%
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich	60	10%
plus GAP Teil 1			25%

Hotelberufe – Gestreckte Abschlussprüfung

Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 - Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement

- Durchführung zum Ende der Ausbildung
  Prüfung auf Basis des Ausbildungsrahmenplans, Schwerpunkt Monat 19-36

Prüfungsbereich (s. § 12-16)		Zeit	Anteil
Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation	Schriftlich	90	15%
Revenue-Management, Marketing und kaufm. Steuerung	Schriftlich	120	25%
Personalwirtschaft	Fachgespräch	20	25%
Wirtschafts- und Sozialkunde	Schriftlich	60	10%
plus GAP Teil 1			25%

Gestreckte Abschlussprüfung

Prüfung ist bestanden, wenn:

Im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 der Abschlussprüfung mindestens „ausreichend“

Im Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“

In mindestens drei Prüfungsbereichen (aus vier) von Teil 2 mindestens „ausreichend“

In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 mit „ungenügend“

Was ist jetzt zu tun?

Auszug aus der Verordnung:
§4 Gegenstand der Berufsausbildungen und Ausbildungsrahmenpläne

Abs. 1 - Gegenstand der Berufsausbildung … sind ***mindestens*** die im Ausbildungsrahmenplan … genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten.

Abs. 4 - Die im jeweiligen Ausbildungsrahmenplan genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sollen von den Ausbildenden so vermittelt werden, dass die Auszubildenden die ***berufliche Handlungsfähigkeit*** nach §1 Abs. 3 BBiG erlangen. Die berufliche Handlungsfähigkeit schließt insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren bei der Ausübung der beruflichen Aufgaben ein.

Was ist jetzt zu tun?

Auszug aus der Verordnung:
§7 Ausbildungsplan

Die Ausbildenden haben spätestens zu Beginn der Ausbildung auf der Grundlage des jeweiligen Ausbildungsrahmenplans für jeden Auszubildenden und für jede Auszubildende einen Ausbildungsplan zu erstellen.

Was ist jetzt zu tun?

- Nehmen Sie die (sehr detaillierten) Ausbildungsrahmenpläne zur Hand und betrachten Sie kritisch die zukünftigen Ausbildungsmöglichkeiten in Ihrem Unternehmen.
- Der Ausbildungsrahmenplan umfasst die ***Minimalanforderungen.***
- Die Zeitrichtwerte beinhalten ***keine Zeiten*** für
  - Blockunterricht an den Beruflichen Schulen
  - die integrativen Inhalte
  - sonstige Zeiten (z.B. Urlaub oder Auslandspraktika)

Was ist jetzt zu tun? - Termine

- Die Verordnungen treten zum **1. August 2022** in Kraft.
- Es gibt keine Übergangsfristen.
- Alle Berufsausbildungsverträge, die bis zum **31. Juli 2022** beginnen, unterliegen den bisherigen Verordnungen.
- Die Beruflichen Schulen unterrichten mit dem neuen Schuljahr im 1. Ausbildungsjahr nach den neuen Rahmenlehrplänen

Was ist jetzt zu tun?

Nutzen Sie die Chance der neu geordneten Ausbildungsberufe!

- Es besteht weiterhin die Möglichkeit zur Verbundausbildung.
- Aufgrund der umfassenden Änderungen kann im Einzelfall die Ausbildungsberechtigung entfallen.

- Bitte wenden Sie sich bei Fragen rund um das Thema Ausbildung an uns,
  Ihre Ausbildungsberaterinnen der IHK zu Rostock.

Herzlichen Dank

für Ihre Aufmerksamkeit!

Matthias Dettmann, Tel. 0381 80 899 390, matthias.dettmann@dehoga-mv.de

Anke Beuning, Tel. 0381 338-814, beuning@rostock.ihk.de

Heike Toebe, Tel. 0381 338-560, toebe@rostock.ihk.de