



Informationen zur Neuordnung der Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe aus berufsbildungspolitischer Sicht

Anita Milolaza, Bundesinstitut für Berufsbildung

Gliederung

- ▶ Informationen zum BIBB und zu Ausbildungsordnungen
- ▶ Das Neuordnungsverfahren: Ablauf und Beteiligte
- ▶ Hintergründe und Ziele der Neuordnung
- ▶ Wesentliche Änderungen für die 7 Ausbildungsberufe

Das BIBB



- ▶ **1970 gegründet** als Bundesinstitut für Berufsbildungsforschung
- ▶ **Gesetzliche Grundlage:** Berufsbildungsgesetz (BBiG)
- ▶ **BIBB-Organ:**
 - **Präsident**
 - **Hauptausschuss** („Parlament der Berufsbildung“)
Beauftragte der Arbeitgeber, Arbeitnehmer, Länder und des Bundes
- ▶ **Wissenschaftlicher Beirat**
- ▶ **Rechtsaufsicht:** Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF)

Das BIBB: „Wissenschaft-Politik-Praxis-Kommunikation“



Forschung

Politikberatung

Praxisunterstützung



Erarbeitung und Abstimmung von Ausbildungsordnungen

Ausbildungsbetriebe



Sitzungen der
Bundessachverständigen

Entwurf
Ausbildungsordnung (AO)
Ausbildungsrahmenplan (ARP)
Zeugniserläuterung(en)

Berufsschulen



Sitzungen des
Rahmenlehrplanausschusses

Entwurf
Rahmenlehrplan (RLP)
Entsprechungsliste



Ausbildungsordnung (§ 5 Absatz 1 BBiG)

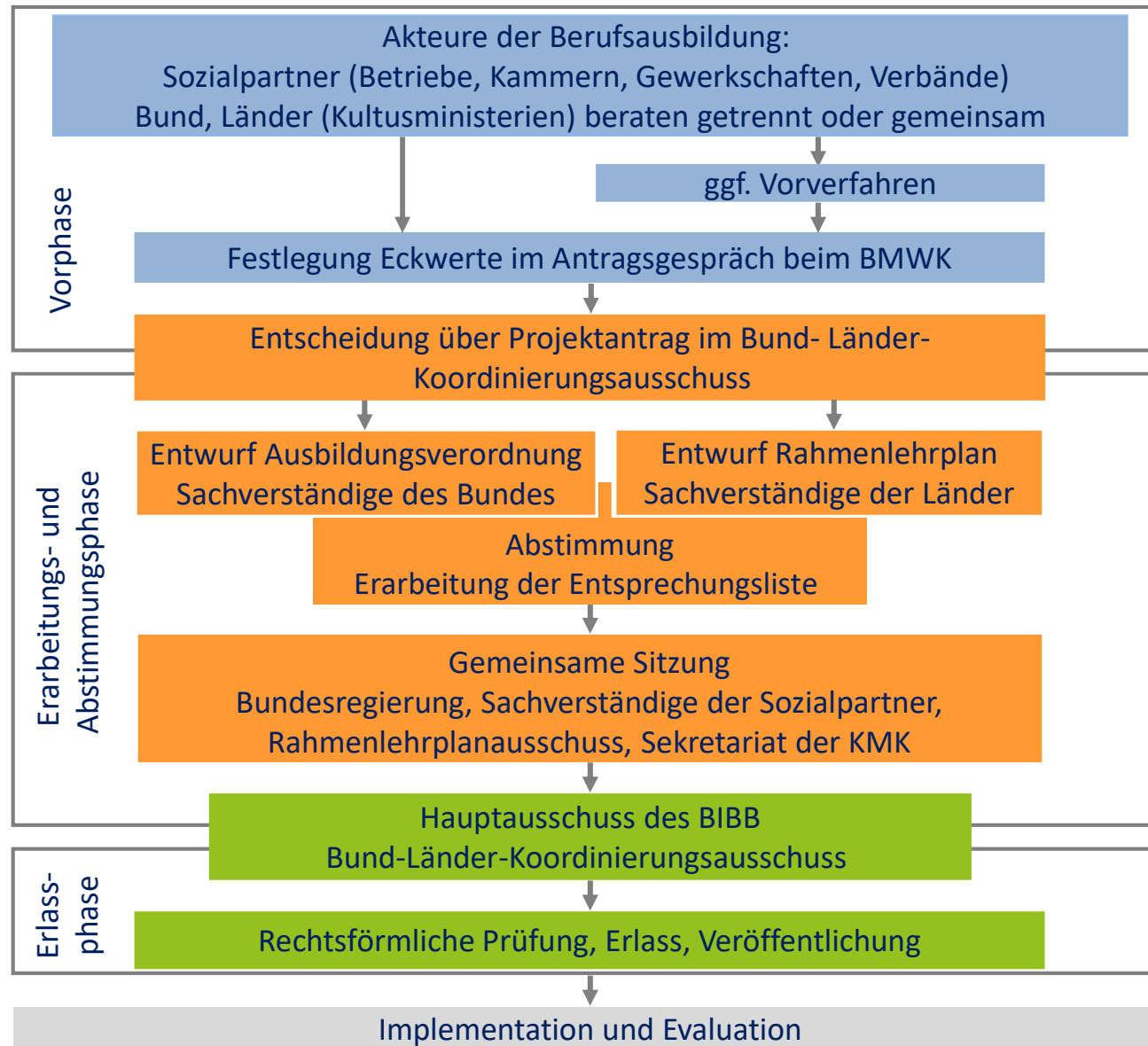
Die Ausbildungsordnung hat festzulegen:

- ▶ die **Bezeichnung** des Ausbildungsberufes
- ▶ die **Ausbildungsdauer**: nicht mehr als 3,5 Jahre und nicht weniger als 2 Jahre
- ▶ das **Ausbildungsberufsbild**: berufliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die mindestens Gegenstand der Berufsausbildung sind
- ▶ den **Ausbildungsrahmenplan**: sachliche Gliederung und zeitliche Zuordnung
- ▶ die **Prüfungsanforderungen**

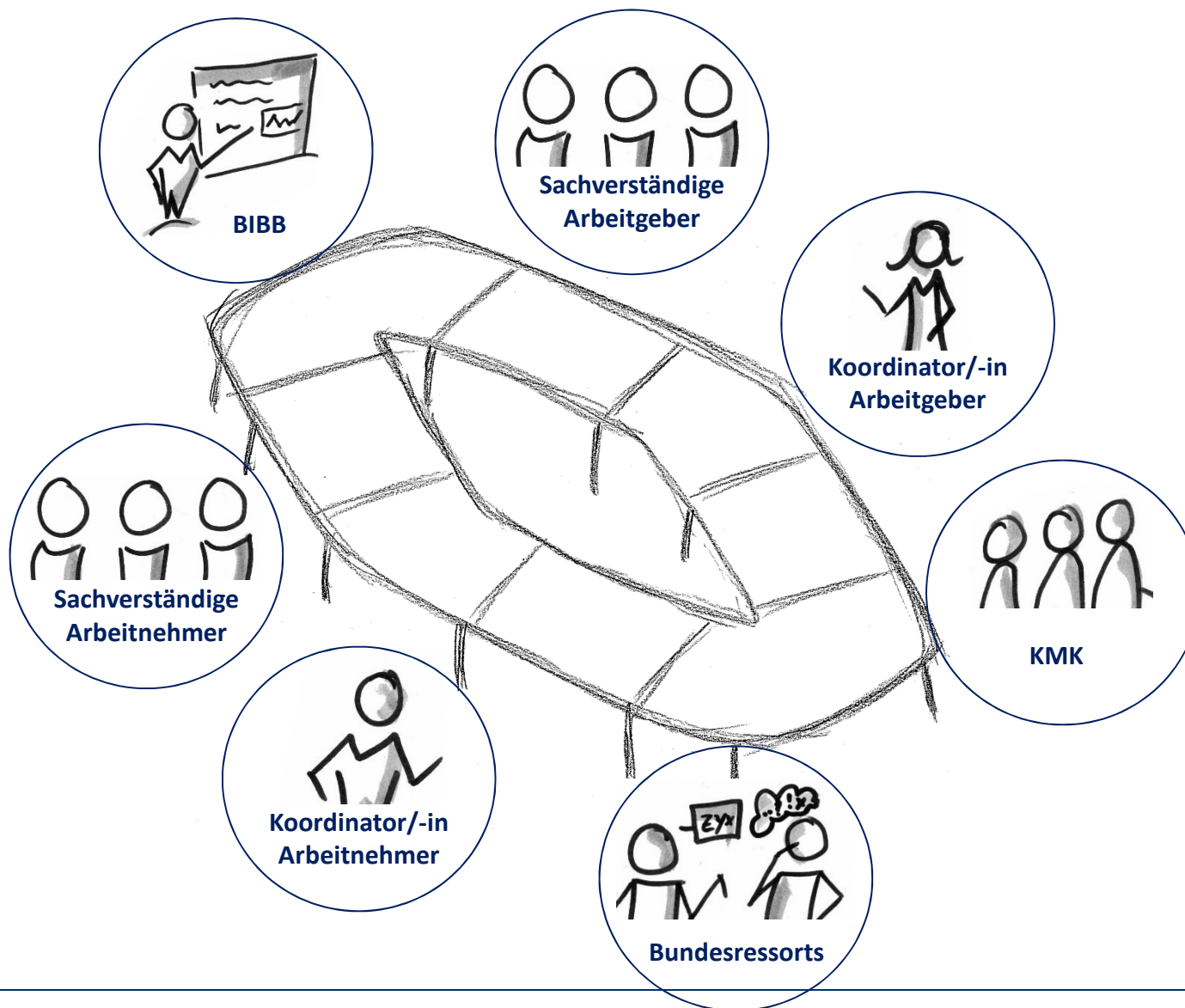
Ausbildungsrahmenplan

- Grundlage für die betriebliche Ausbildung
- Berufsprofilgebende und integrativ zu vermittelnde Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
- Untergliedert nach einzelnen Berufsbildpositionen (-> Teile des Gesamtberufsbildes)
- Formulierung: gestaltungsoffen, technik- und verfahrensneutral sowie handlungsorientiert
- Zeitliche Richtwerte der zu vermittelnden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Ablauf eines Neuordnungsverfahrens



Beteiligte im Neuordnungsverfahren



Beteiligte im Neuordnungsverfahren: Bundesressorts



Zuständige Bundesministerien:

- **Vertretung** der politischen Interessen der Bundesregierung
 - fachlich: Fachressort
 - bildungspolitisch: BMBF
- **Beratung** im Hinblick auf verordnungsrechtliche Vorgaben

Beteiligte im Neuordnungsverfahren: Koordinatoren/Koordinatorinnen der Sozialparteien



- **Beratung** der Sachverständigen bei übergeordneten Fragestellungen
- **Interessenvertretung** der jeweiligen Sozialpartei
- **Transfer** der Sachverständigenarbeit auf Verbands- bzw. Gewerkschaftsebene
- Unterstützung der **Konsensbildung**

Beteiligte im Neuordnungsverfahren: Sachverständige des Bundes



Von Arbeitgebern und Gewerkschaften benannte Sachverständige:

- **Beratung** aus fachlicher und betrieblicher Sicht zu Ausbildungsinhalten und Prüfungsanforderungen
- **Unterstützung** bei Einführung der Ausbildungsordnung und Erarbeitung von Umsetzungshilfen

Beteiligte im Neuordnungsverfahren: Kultusministerkonferenz der Länder (KMK)



- **Rahmenlehrplanausschuss** mit Vertretern aus den Bundesländern
- **Erarbeitung** des Rahmenlehrplans auf Basis der Ergebnisse der Sachverständigensitzungen beim BIBB
- **Vertretung** der bildungspolitischen Interessen der Bundesländer
- **Transfer**, Kommunikation und Abstimmung zwischen Sachverständigengremien

Beteiligte im Neuordnungsverfahren: BIBB



Projektleitung und Administration:

- **Gestaltung** von Inhalten und Prozessabläufen
- **Beratung** zu inhaltlichen, rechtlichen und formalen Aspekten
- **Moderation** der Sachverständigensitzungen
- **Praxistransfer** (z. B. Umsetzungshilfe „Ausbildung gestalten“)

Grundlagen: Konsens der Beteiligten

„Das Bemühen um einen Konsens der Beteiligten ist ein wesentliches Element unserer Staats- und Verfassungsordnung und für die berufliche Bildung besonders kennzeichnend. (...)

Zukunftsorientierte Ausbildung muss von den an der Berufsbildung Beteiligten mitgetragen und umgesetzt werden. Deshalb ist der Konsens der Beteiligten ein Grundpfeiler des dualen Systems.“

(BIBB Hauptausschuss, 09.12.1985)

Gründe und Ziele der Neuordnung

- Stärkere Differenzierung innerhalb der Berufsfamilie der gastgewerblichen Ausbildungsberufe
- Veränderte Gästeanforderungen und Ernährungsgewohnheiten, erhöhte gesetzliche Anforderungen an den Verbraucherschutz und das Hygienemanagement in den Betrieben
- Zunahme der Bedeutung kommunikativer Kompetenzen und professioneller Umgang mit digitalen Arbeitsmitteln (z.B. Buchungs-, Kassen- oder Wirtschaftssystemen)
- Integration berufsspezifischer Aspekte der ökologischen und ökonomischen Nachhaltigkeit
- Aufgrund einer Zunahme von un- und angelernten Beschäftigten in den Betrieben übernehmen gastgewerbliche Fachkräfte zunehmend schon in einem frühen Stadium Aufgaben der Anleitung und Führung; die entsprechenden Kompetenzen sind zu vermitteln.

Wesentliche Änderungen I

- ▶ Fachkraft für Gastronomie neu ausgerichtet auf Gastronomieberufe mit Schwerpunkten Restaurantservice und Systemgastronomie
- ▶ Der neue Beruf Fachkraft Küche ist für sieben Jahre befristet und wird nach dem zweiten Prüfungsdurchlauf evaluiert
- ▶ Verordnung der kodifizierten Zusatzqualifikationen (ZQ) „Bar und Wein“ für die dreijährigen Hotel- und Gastronomieberufe sowie „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“ für Koch/Köchin
- ▶ Möglichkeit der gemeinsamen Beschulung aller sieben Berufe im ersten Ausbildungsjahr
- ▶ Im zweiten Ausbildungsjahr ist eine gruppenweise Beschulung möglich: jeweils die Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe

Mögliche Beschulung der Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe

3. Jahr	Restaurant- fachleute	Fachleute für System- gastronomie	Hotel- fachleute	Kaufleute für Hotel- management	Koch/Köchin
2. Jahr	Fachkraft für Gastronomie, Restaurantfachleute, Fachleute für Systemgastronomie		Hotelfachleute, Kaufleute für Hotelmanagement		Fachkraft Küche, Koch/Köchin
1. Jahr	Fachkraft für Gastronomie, Restaurantfachleute, Fachleute für Systemgastronomie		Hotelfachleute, Kaufleute für Hotelmanagement		Fachkraft Küche, Koch/Köchin

Wesentliche Änderungen II

- ▶ Einführung der gestreckten Abschlussprüfung für die 5 dreijährigen Ausbildungsberufe, konventionelle Prüfung bleibt bei den zweijährigen Ausbildungsberufen
- ▶ Durchstiegsoption: Möglichkeit der Anrechnung von bis zu 24 Monaten Ausbildungsdauer der zweijährigen auf die entsprechenden dreijährigen Ausbildungsberufe (gilt für Gastronomie- und Küchenberufe) ebenso Anrechnung der Abschlussprüfung auf GAP I
- ▶ Rückfalloption: Möglichkeit des Erwerbs des zweijährigen Berufsabschlusses bei Nichtbestehen des dreijährigen Ausbildungsberufes

Prüfungsstruktur Gastronomie-Berufe

Anrechnung
bei
Durchstieg
(für GAP 1)

Anrechnung
bei Rückfall
(final nach
GAP 2)

Nr.	Abschlussprüfung Fachkraft für Gastronomie (Schwerpunkte Restaurantervice und Systemgastronomie)	Nr.	Fachleute Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 1 und 2 (Gegenstand GAP 1: erste 18 Monate)	Nr.	Fachleute für Systemgastronomie GAP 1 und 2 (Gegenstand GAP 1: erste 18 Monate)
1	Produktion und Service	1	Produktion und Service	1	Produktion und Service
2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Warenlagerung (unterteilt in Schwerpunkte Restaurant und System)	2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, <i>Produktkompetenz</i> und Warenlagerung	2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung, <i>Marketing</i> und Warenlagerung
		3	Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice	3	Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie
		4	Teamkommunikation und Gesprächsführung	4	Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie
3	WiSo	5	WiSo	5	WiSo

Prüfungsstruktur Küchen-Berufe

Anrechnung
bei Durchstieg
(für GAP 1)

Anrechnung
bei Rückfall
(final nach
GAP 2)

Nr.	Abschlussprüfung Fachkraft Küche	Nr.	Koch/Köchin GAP 1 und 2 (Gegenstand GAP 1: erste 18 Monate)
1	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	1	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten
2	Produkte und Lagerhaltung	2	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft
		3	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs
		4	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team
3	WiSo	5	WiSo

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit
Ich freue mich auf Ihre Fragen

Anita Milolaza
amilolaza@bibb.de

