



► **2.2.344 - Novellierung der Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe und der Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch/zur Köchin sowie Erarbeitung eines neuen Berufs Fachkraft Küche**

Entwicklungsprojekt: Projektbeschreibung

**Anita Milolaza (Ulrike Azeez, Andrea Ippen, Nicole Nies, Gunther Spillner, Dr. Johanna Telieps, Manfred Zimmermann)**

Laufzeit I/20 bis I/21  
Bonn Dezember 2019

Bundesinstitut für Berufsbildung  
Robert-Schuman-Platz 3  
53175 Bonn  
Telefon: 0228/107-2431  
E-Mail: [kraemer@bibb.de](mailto:kraemer@bibb.de)

**Mehr Informationen unter:**  
[www.bibb.de](http://www.bibb.de)

## Begründung

<b>Ziele</b>	Erarbeitung eines Entwurfs für die Novellierung der „Verordnung über die Berufsausbildung zum Koch /zur Köchin“ sowie eines Entwurfs einer „Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche“ gemäß § 90 Absatz 3 Nr. 1a i.V.m. §§ 4, 5 BBiG mit Anlage Ausbildungsrahmenplan sowie Erarbeitung einer EUROPASS-Zeugniserläuterung in deutscher, englischer und französischer Sprache
<b>Aufgabenstellung/Problemstellung</b>	<p>Nach dem von den Sozialpartnern vorgelegten Neuordnungsantrag ist eine Neuordnung der gastgewerblichen Berufsbilder aus dem Jahr 1998 erforderlich, um die Berufsfamilie der gastgewerblichen Ausbildungsberufe angesichts der Veränderungen der beruflichen Anforderungen in einem differenzierter, anspruchsvoller und digitaler werdenden Arbeitsumfeld zukunftsfähig zu erhalten und die Qualität der Ausbildung zu sichern und zu verbessern.</p> <p>Gemäß Weisung des BMWi vom 19.12.2019 sollen folgende sieben Berufe neu bzw. erstmals geordnet werden:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• „Fachkraft für Gastronomie“ (neue Berufsbezeichnung),</li><li>• „Restaurantfachmann und Restaurantfachfrau“ (Arbeitstitel),</li><li>• „Fachmann und Fachfrau für Systemgastronomie“,</li><li>• „Hotelfachmann und Hotelfachfrau“,</li><li>• „Kaufmann und Kauffrau für Hotelmanagement“ (neue Berufsbezeichnung),</li><li>• „Koch und Köchin“</li><li>• „Fachkraft Küche“ (neuer 2-jähriger Beruf).</li></ul> <p>Die bisherige Fachkraft im Gastgewerbe soll in Fachkraft für Gastronomie umbenannt werden. Die Ausbildungsdauer von zwei Jahren sowie die klassische Prüfungsform mit Zwischen- und Abschlussprüfung bleibt erhalten. Es wird eine Differenzierung in die Schwerpunkte Restaurantservice und Systemgastronomie eingeführt. Eine Fortsetzung im dritten Ausbildungsjahr ist künftig nur noch in den 3-jährigen Berufen Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau sowie Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie möglich. Die Möglichkeit der Anrechnung der Abschlussprüfung auf Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung bei den Restaurantfachleuten und den Fachleuten für Systemgastronomie wird im Verfahren geprüft.</p> <p>Im Restaurantfach ist der veränderten Gästenachfrage sowie Wertschöpfung dadurch Rechnung zu tragen, dass die Produkt-, Verkaufs- und Veranstaltungskompetenzen eine höhere Gewichtung erhalten. Eine neue Berufsbezeichnung wird im Verfahren geprüft; bisher liegen noch keine konkreten Vorschläge vor.</p> <p>Der Beruf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie erfährt aufgrund der zunehmenden Digitalisierung und Interkulturalität veränderte Arbeitsbedingungen, so dass die Qualifikationen, z.B. im Bereich der Personalführung, geschärft werden müssen.</p> <p>Der Beruf Hotelfachmann/Hotelfachfrau soll generalistisch-operativ bleiben. Neue digitale Inhalte im Bereich Buchungssysteme, Bewertungsportale, Revenue Management und Vertrieb sollen aufgenommen werden.</p> <p>Der Beruf Hotelkaufmann/Hotelfkauffrau soll umbenannt werden in Kaufmann für Hotelmanagement und Kauffrau für Hotelmanagement. Er soll stärker als bisher kaufmännisch ausgerichtet und an die veränderten Rahmenbedingungen infolge von Digitalisierung, Plattformökonomie und Kettenbildung angepasst werden. Auch</p>

anspruchsvolle strategische Ausbildungsinhalte im Bereich Revenue und Yield Management, Warenwirtschaft, Controlling und Personalwirtschaft sollen ergänzt werden.

Beide Ausbildungsberufe sollen aus der bisherigen Berufsgruppe mit den anderen gastgewerblichen Ausbildungsberufen herausgelöst und stärker miteinander gekoppelt werden. Eine zeitliche Anrechnung der Fachkraft im Gastgewerbe im Umfang von zwei Jahren auf die beiden Berufe ist damit nicht mehr möglich. Die Möglichkeit der gegenseitigen zeitlichen Anrechnung im Umfang von zwei Jahren auf die Ausbildung wird im Verfahren geprüft.

Aufgrund veränderter Gästeanforderungen und Ernährungsgewohnheiten sowie erhöhter gesetzlicher Anforderungen an den Verbraucherschutz und das Hygienemanagement in den Betrieben sollen die Ausbildungsinhalte des Berufes Koch/Köchin angepasst werden. Den beruflichen Anforderungen entsprechend sollen die Kompetenzen in den Bereichen betriebliche Kostenkontrolle und Kalkulation höher gewichtet werden.

Bisher gab es keinen 2-jährigen Ausbildungsberuf für den Bereich Küche. Die 2-jährige Fachkraft im Gastgewerbe weist Ausbildungsinhalte zum Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen auf. Allerdings reicht diese Qualifikation nicht aus, um den verstärkt differenzierten Qualifizierungsbedarf der Branche zu befriedigen. Deshalb soll ein neuer 2-jähriger Ausbildungsberuf Fachkraft Küche geschaffen werden, der zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit in der Küche befähigt. Der neue Beruf Fachkraft Küche soll inhaltlich stärker am 3-jährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin ausgerichtet werden. Es handelt sich um einen Beruf ohne Differenzierungen, bei dem eine zeitliche Anrechnung im Umfang von zwei Jahren auf den Beruf Koch/Köchin angestrebt wird. Es ist eine klassische Prüfung mit Zwischen- und Abschlussprüfung vorgesehen.

Diese Ausbildungsordnung soll ab Inkrafttreten für 7 Jahre befristet werden. Innerhalb dieser Frist soll eine Evaluierung durchgeführt werden, um den arbeitsmarkt- und bildungspolitischen Erfolg des neuen Berufs zu beurteilen und danach über seinen Fortbestand zu entscheiden.

**Zu berücksichtigende Anforderungen:**

- Bei der Berufsbezeichnung der Restaurantfachleute handelt es sich um einen Arbeitstitel. Die bisherige Berufsbezeichnung spiegelt aus Sicht der Sozialpartner nicht mehr die aktuellen Inhalte des Berufs wider. Es wird angestrebt, im Verfahren eine neue Berufsbezeichnung zu finden. Wenn dies einvernehmlich erfolgt, wird eine Eckwerteänderung herbeigeführt. Ansonsten bleibt es bei der bisherigen Berufsbezeichnung.
- Die neuen Ausbildungsordnungen werden kompetenzorientiert auf der Grundlage der Hauptausschuss-Empfehlung 160 erfolgen. Die Strukturierung der Berufe erfolgt in Berufsbildpositionen.
- Die Inhalte der von den Sozialpartnern vorgelegten Kataloge der Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten bilden die Grundlage für die Ausgestaltung der Berufsbildpositionen. Die inhaltliche Konkretisierung erfolgt im Rahmen des Sachverständigenverfahrens. Dies betrifft insbesondere die unterschiedlichen Detaillierungsgrade und Niveaus der Berufsbildpositionen.

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Qualifikationskataloge der Fachkraft Küche und des Kochs/der Köchin sollen im Sachverständigenverfahren so überarbeitet werden, dass eine 2-jährige Anrechnung der Fachkraft Küche auf den Koch sowie eine gemeinsame Beschulung erreicht werden kann.</li> <li>• Bei den Hotelfachleuten und den Kaufleuten für Hotelmanagement sollen die Ausbildungsinhalte bis zum Teil I der GAP identisch sein, allerdings – falls erforderlich – mit unterschiedlichen Zeitrichtwerten. Die Möglichkeit der Anrechnung zwischen den beiden Berufen im Umfang von zwei Jahren soll im Verfahren geprüft werden.</li> <li>• Die gemeinsame Beschulung aller sieben gastgewerblichen Berufe im ersten Ausbildungsjahr soll weiterhin möglich sein.</li> <li>• Die gemeinsame Beschulung der Fachkräfte für Gastronomie, Restaurantfachleute und Fachleute für Systemmanagement soll im zweiten Ausbildungsjahr möglich sein.</li> <li>• Im zweiten Ausbildungsjahr soll jeweils eine gemeinsame Beschulung der Fachkräfte Küche und Köche/Köchinnen möglich sein.</li> <li>• Die gemeinsame Beschulung der Hotelfachleute und der Kaufleute für Hotelmanagement soll im zweiten Ausbildungsjahr möglich sein.</li> <li>• Die Verordnung der Zusatzqualifikationen (ZQ) „Bar“ und „Wein“ wird für die Ausbildungsberufe Restaurantfachmann/ Restaurantfachfrau, Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie und Hotelfachmann/Hotelfachfrau angestrebt. Die Umsetzbarkeit dieser sowie die Verordnung weiterer oder anderer ZQ wird im Verfahren geprüft.</li> <li>• Die Verordnung der Zusatzqualifikation (ZQ) „vegetarische und vegane Küche“ wird für den Ausbildungsberuf Koch/Köchin angestrebt. Die Umsetzbarkeit dieser sowie die Verordnung weiterer oder anderer ZQ wird im Verfahren geprüft.</li> <li>• Der Durchstieg der Fachkraft für Gastronomie soll – unabhängig vom gewählten Schwerpunkt – in beide 3-jährigen Anschlussberufe (Restaurantfachleute und Fachleute für Systemgastronomie) möglich sein.</li> <li>• Als Prüfungsform für die dreijährigen Ausbildungsberufe wird die gestreckte Abschlussprüfung angestrebt, die Umsetzbarkeit wird im Sachverständigenverfahren geprüft.</li> <li>• Die Frage, ob die Abschlussprüfung des 2-jährigen Berufs Fachkraft für Gastronomie als Teil I der GAP der Restaurantfachleute und Fachleute für Systemgastronomie angerechnet werden kann, wird im Verfahren positiv mit dem Ziel geprüft, dass die Anrechnung erfolgen kann. Gleiches gilt für die Möglichkeit des eingeschränkten Bestehens.</li> <li>• Die Frage, ob die Abschlussprüfung des 2-jährigen Berufs Fachkraft Küche als Teil I der GAP des 3-jährigen Berufs Koch/Köchin angerechnet werden kann, wird im Verfahren positiv mit dem Ziel geprüft, dass die Anrechnung erfolgen kann. Gleiches gilt für die Möglichkeit des eingeschränkten Bestehens.</li> <li>• Der neue Beruf Fachkraft Küche soll für sieben Jahre befristet und nach dem zweiten Prüfungsdurchlauf evaluiert werden.</li> </ul>
<p><b>Transfer</b></p>	<p>Laufende Information der Öffentlichkeit über den Stand des Verfahrens erfolgt durch die BIBB-Datenbank. Weiterhin ist zum Abschluss des Neuordnungsverfahrens eine Pressemitteilung durch das BIBB vorgesehen und Beiträge zu den modernisierten bzw. neuen Ausbildungsberufen in der „Berufe-Rubrik“ der BWP sowie in anderen einschlägigen Fachmedien.</p>

	<p>Die Erarbeitung einer Umsetzungshilfe aus der Reihe „AUSBILDUNG GESTALTEN“ im Anschluss an das Verfahren wird mit den Sachverständigen abgesprochen und angestrebt.</p>
--	--