Die neuen 7
Eine Branche voller Chancen

7

Fragen an die neuen 7

- Wie ändert sich die Struktur der Ausbildungsberufe?
- Was sind die wesentlichen inhaltlichen Änderungen?
- Was ändert sich bezüglich des Berufsschulunterrichts?
- Was ändert sich bei den Prüfungen?
- Wie ist das Verhältnis zwischen den 2- und 3-jährigen Ausbildungsberufen?
- Was sind Zusatzqualifikationen?
- Wie funktioniert die Umstellung der Ausbildungsverträge?

Bundesinstitut für Berufsbildung

1 Wie ändert sich die Struktur der Ausbildungsberufe?

Mit der Neuordnung werden die sieben Ausbildungsberufe inhaltlich und strukturell stärker nach Hotellerie, Gastronomie und Küche differenziert.

Der zweijährige Ausbildungsberuf „Fachkraft für Gastronomie“ (bislang Fachkraft im Gastgewerbe) und die beiden dreijährigen Ausbildungsberufe „Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie“ (bislang Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau) und „Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie“ bilden künftig die Gruppe der Gastronomieberufe.

Die beiden dreijährigen Ausbildungsberufe „Hotelfachmann/Hotelfachfrau“ sowie „Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement“ (bislang Hotelkaufmann/Hotelkauffrau) begründen künftig die Gruppe der Hotelberufe.

Auch für die Ausbildung im Bereich Küche gibt es eine große Änderung: Es gibt künftig zwei Küchenberufe. Zu den neuen Küchenberufen zählt neben dem dreijährigen Ausbildungsberuf „Koch/Köchin“ auch der neu geschaffene zweijährige Ausbildungsberuf „Fachkraft Küche“.

2 Was sind die wesentlichen Änderungen?

Nach der letzten Neuordnung vor fast 25 Jahren hat sich die Branche massiv verändert: Nachhaltigkeit, Digitalisierung, differenzierte Verkaufsförderung, Zusammenarbeit im Team und Kommunikation mit dem Gast haben an Bedeutung gewonnen. Hervorzuheben ist, dass die dreijährigen Ausbildungsberufe bereits im dritten Ausbildungsjahr Kompetenzen zum Anleiten und Führen von Mitarbeitenden erwerben.
Die Hotelfachleute bleiben auch nach der Novellierung die Generalisten der Beherbergungsbetriebe. Neben dem Housekeeping-Management und dem klassischen Bereich Reservierung und Empfang wurden u. a. auch Kompetenzen des Revenuemanagements aufgenommen. Die Hotelkaufleute werden umbenannt in Kaufleute für Hotelmanagement. Ihr Fokus liegt künftig noch stärker auf dem kaufmännischen Bereich wie z. B. Personalwirtschaft, Warenwirtschaft sowie Planung und Analyse des Channel und Revenuemanagements.

Der zweijährige Ausbildungsberuf „Fachkraft für Gastronomie“ (bislang Fachkraft im Gastgewerbe) wird künftig stärker auf die Bewirtung ausgerichtet und verfügt über die Schwerpunkte „Restaurantservice“ und „Systemgastronomie“. Die bisherigen Restaurantfachleute werden zu Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVas) und, wie es der Name sagt, zu den Veranstaltungsspezialisten der Branche. Ausbildungsinhalte zur Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen werden ausgeweitet, ebenso wie Produktkompetenz für Speisen und Getränke und Gästekommunikation. Bei den Fachleuten für Systemgastronomie werden die Kompetenzen im Bereich Personalwirtschaft, Systemorganisation und Systemmanagement ausgebaut.

Im Küchenbereich wird ein neuer zweijähriger Ausbildungsberuf Fachkraft Küche eingeführt, der sich zum einen an Jugendliche richtet, deren Stärken eher im Praktischen

liegen oder die z. B. sprachliche Defizite haben. Andererseits öffnet dieser Ausbildungsberuf auch Betrieben mit reduziertem Speisenangebot die Möglichkeit auszubilden. Die Ausbildung zum Koch/zur Köchin wird insbesondere um vertiefte Inhalte zu Warenbeschaffung, Kalkulation und Kostenkontrolle erweitert.

3 Was ändert sich bezüglich des Berufsschulunterrichts?

Die Ausbildungsinhalte aller sieben Ausbildungsberufe ermöglichen den Berufsschulen grundsätzlich im ersten Ausbildungsjahr eine gemeinsame Beschulung, dies war den Kultusministerien der Bundesländer ein wichtiges Anliegen. Im zweiten Ausbildungsjahr ist aufgrund der ähnlichen bzw. identischen Ausbildungsinhalte eine Beschulung auf der Gruppenebene möglich; d.h. jeweils für die Gastronomie-, die Hotel- und die Küchenberufe.

4 Was ändert sich bei den Prüfungen?

Bei den beiden zweijährigen Ausbildungsberufen Fachkraft für Gastronomie und Fachkraft Küche bleibt die ursprüngliche Prüfungsstruktur bestehen, so dass sie auch weiterhin eine Zwischenprüfung und eine Abschlussprüfung ablegen.

Für die fünf dreijährigen Ausbildungsberufe wird mit der Neuordnung die gestreckte Abschlussprüfung (GAP) eingeführt. Dies bedeutet, dass die Zwischenprüfung entfällt und im vierten Ausbildungshalbjahr der erste Teil der Abschlussprüfung (GAP Teil 1) abgelegt wird. Dieser GAP Teil 1 hat einen Anteil von 25 % an der Gesamtnote. Zum Ende der Berufsausbildung absolvieren die Auszubildenden den Rest in der GAP Teil 2.

5 Wie ist das Verhältnis zwischen den 2- und 3-jährigen Ausbildungsberufen?

Fachkräfte für Gastronomie können nach Bestehen der Abschlussprüfung ihre Ausbildung in einem der beiden Gastronomieberufe Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsastronomie oder Fachleute für Systemgastronomie unabhängig vom gewählten Schwerpunkt fortsetzen. Eine Anrechnung von bis zu 24 Monaten ist möglich. Das bedeutet auch, dass die Auszubildenden von GAP Teil 1 befreit sind.

Genauso ist für den umgekehrten Fall eine sogenannte Rückfalloption geregelt worden: Unter bestimmten Voraussetzungen kann nach einer nichtbestandenen Abschlussprüfung zum Fachmann/zur Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder zum Fachmann/zur Fachfrau für Systemgastronomie auf Antrag der Abschluss zur zweijährigen Fachkraft für Gastronomie erworben werden.

Die gleichen Regelungen gelten auch für den zweijährigen und den dreijährigen Küchenberuf.

6 Was sind Zusatzqualifikationen?

Für die dreijährigen Gastronomieberufe und Hotelberufe wurde die Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ und für den dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin die Zusatzqualifikation „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“ entwickelt. Diese Zusatzqualifikationen umfassen weitere Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten, die über die eigentlichen Ausbildungsinhalte hinausgehen. Sie werden vom Betrieb während der regulären Ausbildungsdauer vermittelt und von der zuständigen Stelle im Rahmen von Teil 2 der Abschlussprüfung (GAP Teil 2) gesondert geprüft. Ob diese Zusatzqualifikationen angeboten werden, steht jedem Ausbildungsbetrieb frei. Gleiches gilt auch für die Auszubildenden, für die das Absolvieren der Zusatzqualifikation freiwillig ist.

7 Wie funktioniert die Umstellung der Ausbildungsverträge?

Die neuen Ausbildungsverordnungen gelten für alle Ausbildungsverträge mit Beginn zum 01. August 2022. Für Ausbildungsverträge, die bereits laufen (z. B. zweites oder drittes Ausbildungsjahr) gelten weiterhin die bisherigen Ausbildungsverordnungen.

Bundesinstitut für Berufsbildung