

PRESSEMITTEILUNG

Die neuen 7 – Eine Branche voller Chancen

05/2022
15.03.2022

Ausbildungsberufe im Hotel- und Gastgewerbe modernisiert

Das traditionsreiche Hotel- und Gastgewerbe hat seine dualen Ausbildungsberufe aktualisiert. Mit sechs modernisierten und einer neu geschaffenen Ausbildungsordnung gehen die Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe in das im August 2022 beginnende neue Ausbildungsjahr. Differenzierte Berufsprofile und moderne, attraktive Ausbildungsinhalte, die Themen wie Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Digitalisierung aufgreifen, sollen wieder verstärkt das Interesse von jungen Menschen für eine Karriere in Hotellerie und Gastronomie wecken. Die sieben überarbeiteten Ausbildungsordnungen hat das **Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB)** gemeinsam mit den zuständigen Bundesministerien sowie den Sozialpartnern und Sachverständigen aus der betrieblichen Praxis im Auftrag der Bundesregierung entwickelt.

Die Restaurantfachleute heißen künftig **Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie**. Die neue Berufsbezeichnung macht deutlich, dass es sich hier künftig um die Veranstaltungsspezialisten der Branche handelt.

Die **Fachkräfte für Gastronomie**, deren Bezeichnung bislang Fachkraft im Gastgewerbe lautete, sowie die **Fachleute für Systemgastronomie** vervollständigen die Gruppe der Gastronomieberufe. Fachkräfte für Gastronomie bleiben die Allrounder im Gastgewerbe mit einem Schwerpunkt im Verkauf und der Gästebetreuung. Fachleute für Systemgastronomie organisieren künftig alle Bereiche eines Restaurants. Sie steuern unter anderem Arbeitsabläufe und überwachen die Qualität der Produkte und Prozesse.

Die **Hotelfachleute** bleiben die Generalisten in Beherbergungsbetrieben und betreuen Gäste auch weiterhin von der Ankunft bis zur Abreise.

Der Ausbildungsberuf Hotelkaufmann/Hotelkauffrau wird umbenannt in **Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement**. Der Schwerpunkt der Ausbildung liegt künftig noch stärker im kaufmännischen Bereich und stellt somit eine Alternative zu praxisorientierten Bachelor-Studiengängen dar.

Für **Köche und Köchinnen** wird künftig in der Ausbildung eine Vertiefung für vegetarische und vegane Küche angeboten, womit Trends zu veränderten Ernährungsgewohnheiten aufgegriffen werden.

Neu geschaffen wird der zweijährige Ausbildungsberuf **Fachkraft Küche**. Er richtet sich vor allem an praktisch begabte Jugendliche, die Köche und Köchinnen künftig bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten unterstützen. Diesen Jugendlichen wird somit ein qualifizierter Berufsabschluss mit weiteren Anschlussmöglichkeiten eröffnet.

„Die Modernisierung der dualen Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie kommt genau zur richtigen Zeit, denn die Branche ist vom Fachkräftemangel und den Auswirkungen der Corona-Pandemie schwer betroffen“, erklärt **BIBB-Präsident Friedrich Hubert Esser**. „Attraktive und moderne Berufsausbildungen im Hotel- und Gastgewerbe sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Entwicklung der Branche, denn ohne gut ausgebildete Fachkräfte können gastgewerbliche Betriebe nicht arbeiten. Die neuen, attraktiven Berufe stellen Weichen für die Zukunft und bieten jungen Menschen neue Chancen. Sie können ihre Zukunft durch eine solide Berufsausbildung sichern und die vielen Perspektiven, die sich ihnen im Gastgewerbe bieten, nutzen.“

Die neuen Ausbildungsordnungen eröffnen vielfältige Aufstiegs- und Karriere-möglichkeiten. Je nach Ausbildungsberuf sind zum Beispiel Fortbildungen zum Hotelmeister/zur Hotelmeisterin, zum Restaurantmeister/zur Restaurantmeisterin, zum Küchenmeister/zur Küchenmeisterin, zum Fachwirt/zur Fachwirtin im Gastgewerbe oder zum/zur Staatlich Geprüften Betriebswirt/-in möglich.

Die sieben modernisierten beziehungsweise neuen Ausbildungsordnungen und die darauf abgestimmten, von der Kultusministerkonferenz (KMK) für den schulischen Teil der dualen Ausbildung erarbeiteten Rahmenlehrpläne treten zum 1. August 2022 in Kraft.

Weitere Informationen unter www.bibb.de/hogakue

Bei Abdruck Belegexemplar erbeten.