



Neuordnung der Gastronomieberufe 2022

Infoveranstaltung IHK Arnsberg
25.04.2022



mittelpunkt • unternehmen

Das erwartet Sie:

- Wer saß am Tisch bei der Neuordnung?
- Die wesentlichen Änderungen im Überblick
- Vorstellung Berufe
- Ausbildungsinhalte
- Formulierungen der Ausbildungsinhalte
- Prüfungsstruktur der zweijährigen Berufe
- Prüfungsstruktur der dreijährigen Berufe
- Was Sie sonst noch wissen sollten



Angela Rademacher

Ausbildungsberaterin

IHK Arnsberg, Hellweg-Sauerland

Königstr. 18 – 20, 59821 Arnsberg

02931 878-113

rademacher@arnsberg.ihk.de

Wer saß mit am Tisch bei der Neuordnung



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

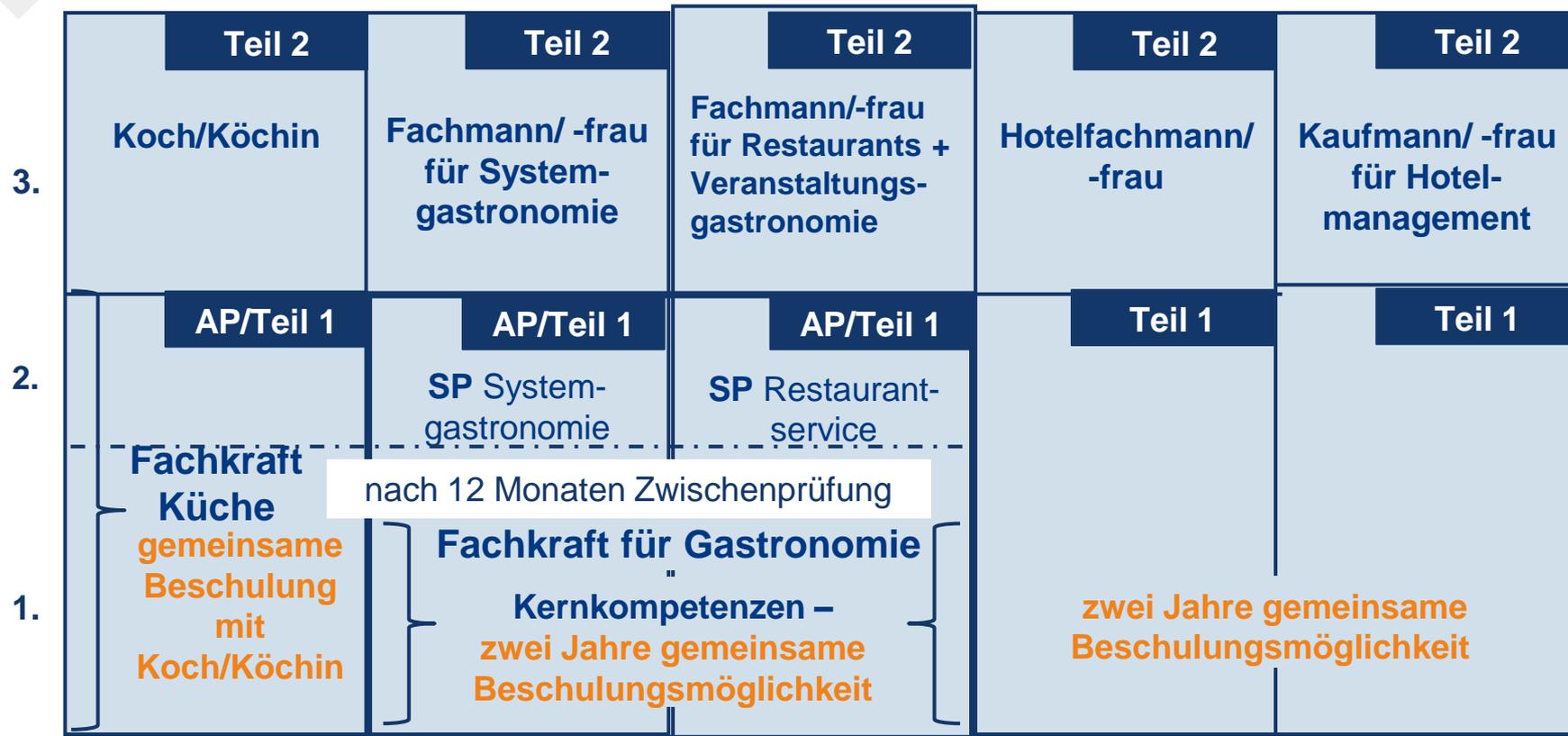


**KULTUSMINISTER
KONFERENZ**



- Insgesamt 7 Berufe in 3 Bereichen (Küche, Gastronomie, Hotel)
- Gestreckte Abschlussprüfung für die dreijährigen Berufe
- Änderungen bisheriger und neue Ausbildungsinhalte
- Die zeitliche Gliederung der Ausbildung bekommt eine größere Bedeutung, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Abschlussprüfung Teil 1 relevant sind.
- Bundeseinheitliche Zusatzqualifikation „Bar und Wein“
- Neue Berufsbildposition „Digitalisierte Arbeitswelt“
- „Rückfalloption“ von drei- auf zweijährigen Beruf im Restaurantbereich

Sieben Berufe in drei Bereichen



Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunkt Restaurantservice
Schwerpunkt Systemgastronomie
(2 Jahre)

Fachmann/-frau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie
(3 Jahre)

Fachmann/-frau für
Systemgastronomie
(3 Jahre)



Integrativ zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten

| Gilt für alle Berufe | | |
|----------------------|--|---------------------------------|
| 1 | Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht | Während der gesamten Ausbildung |
| 2 | Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit | |
| 3 | Umweltschutz und Nachhaltigkeit | |
| 4 | Digitalisierte Arbeitswelt | |
| 5 | Durchführung von Hygienemaßnahmen | 4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr |

| Erstes Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene) | | |
|---|--|-------------|
| 1 | Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin | 8+12 Wochen |
| 2 | Annahme und Einlagerung von Waren | 10 Wochen |
| 3 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion | 14 Wochen |
| 4 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst | 8 Wochen |
| 5 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service | 8+12 Wochen |

* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

| Zweites Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte) | | |
|---|--|-----------|
| 6 | Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen | 12 Wochen |
| Schwerpunkt Systemgastronomie (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte) | | |
| 1 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion | 8 Wochen |
| 2 | Umgang mit Gästen | 8 Wochen |
| Schwerpunkt Restaurantservice (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte) | | |
| 1 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst | 4 Wochen |
| 2 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service | 12 Wochen |

| 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 | 20 Wochen |
| 2 | Annahme und Einlagerung von Waren | 10 Wochen |
| 3 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion | 14 Wochen |
| 4 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst | 8 Wochen |
| 5 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service | 20 Wochen |

| 19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte) | | |
|--|--|-------------|
| 6 | Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen | 2+10 Wochen |
| 7 | Produktzubereitung | 6 Wochen |
| 8 | Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement | 6 Wochen |
| 9 | Systemorganisation und Systemmanagement | 12 Wochen |
| 10 | Warenwirtschaft | 8 Wochen |
| 11 | Umsetzung von Personalprozessen | 8 Wochen |
| 12 | Personalführung und -entwicklung | 8 Wochen |
| 13 | Durchführung von Marketingaktivitäten | 8 Wochen |
| 14 | Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln | 12 Wochen |

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

| 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 | 20 Wochen |
| 2 | Annahme und Einlagerung von Waren | 10 Wochen |
| 3 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion | 14 Wochen |
| 4 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst | 8 Wochen |
| 5 | Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service | 20 Wochen |

Ausbildungsinhalte Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

| 19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte) | | |
|--|---|-------------|
| 6 | Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen | 2+10 Wochen |
| 7 | Herrichten und Pflegen von Gasträumen | 4 Wochen |
| 8 | Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen | 4 Wochen |
| 9 | Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet | 8 Wochen |
| 10 | Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen | 6 Wochen |
| 11 | Planung und Koordinierung von Serviceabläufen | 6 Wochen |
| 12 | Servicearbeiten am Tisch des Gastes | 8 Wochen |
| 13 | Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts | 8 Wochen |
| 14 | Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts | 8 Wochen |
| 15 | Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts | 8 Wochen |
| 16 | Anleitung und Führung von Mitarbeitenden | 8 Wochen |

- Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet
 - den Arbeitsbereich aufgrund der **Tagesplanung** gasterorientiert und anlassbezogen vorbereiten, die erforderlichen Getränke und Zutaten bereitstellen sowie **Garnituren herstellen**
 - bei Betriebsöffnung und -schließung **Warenbestände prüfen** und dokumentieren sowie Fehlbestände ermitteln
 - bei Bestandsabweichungen, insbesondere durch Eigenverbrauch, Bruch, Verderb, Schwund und Diebstahl, die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten
 - mit Gästen kommunizieren und durch aktive Beratung das Gasterlebnis gestalten, **nichtalkoholische Getränke, insbesondere Wasser, Limonaden und Säfte sowie Bierspezialitäten** den Gästen aktiv anbieten, erläutern und empfehlen
 - **Weine und Schaumweine** sowie Spirituosen den Gästen aktiv anbieten und empfehlen, dabei die Herkunft der Getränke erklären sowie diese sensorisch, insbesondere geschmacklich, beschreiben
 - Mischgetränke, insbesondere **klassische Cocktails und Trendcocktails**, den Gästen aktiv anbieten, erklären und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken nach Rezepturen herstellen
 - Heiß- und Kaltgetränke, insbesondere **Kaffee- und Teespezialitäten**, den Gästen aktiv anbieten, erklären und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken nach Rezepturen herstellen
 - beim Getränkeservice **passende Gläser** einsetzen und empfohlene **Trinktemperaturen** gewährleisten
 - den Arbeitsbereich, die Geräte und die Arbeitsmittel unter Berücksichtigung der hygienischen und betrieblichen Vorgaben organisieren und reinigen

- Servicearbeiten am Tisch des Gastes
 - Speisen und Getränke präsentieren, servieren und ausheben, dabei mit den Gästen kommunizieren
 - Mehrgangmenüs servieren, dabei klassische Servierarten anlassbezogen anwenden und insbesondere Speisen vorlegen
 - **Fleischteile tranchieren und Fische filetieren**
 - Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine fachgerecht servieren
 - Rotweine dekantieren

Genauere Angaben

Speisen, Gerichte und Getränke geschmacklich beschreiben und deren Herkunft, Beschaffenheit und Zubereitung den Gästen erklären

Unterschiedliche Tiefe

...daran mitwirken...

...durchführen...

...Maßnahmen einleiten...

Betriebliche Ausgestaltung

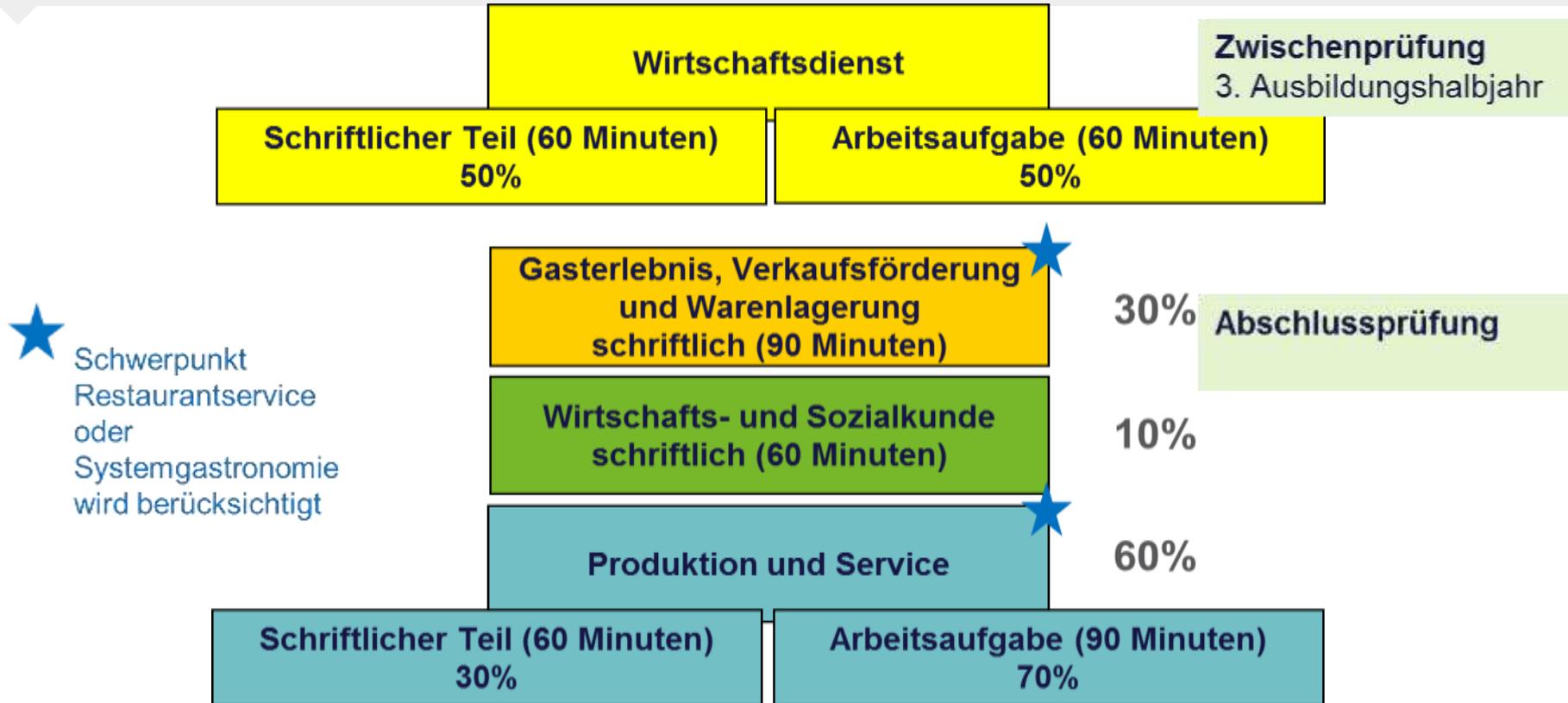
Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der **betrieblichen Serviceform** durchführen

Betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck... auswählen

Zeitrichtwert: 8 Wochen

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

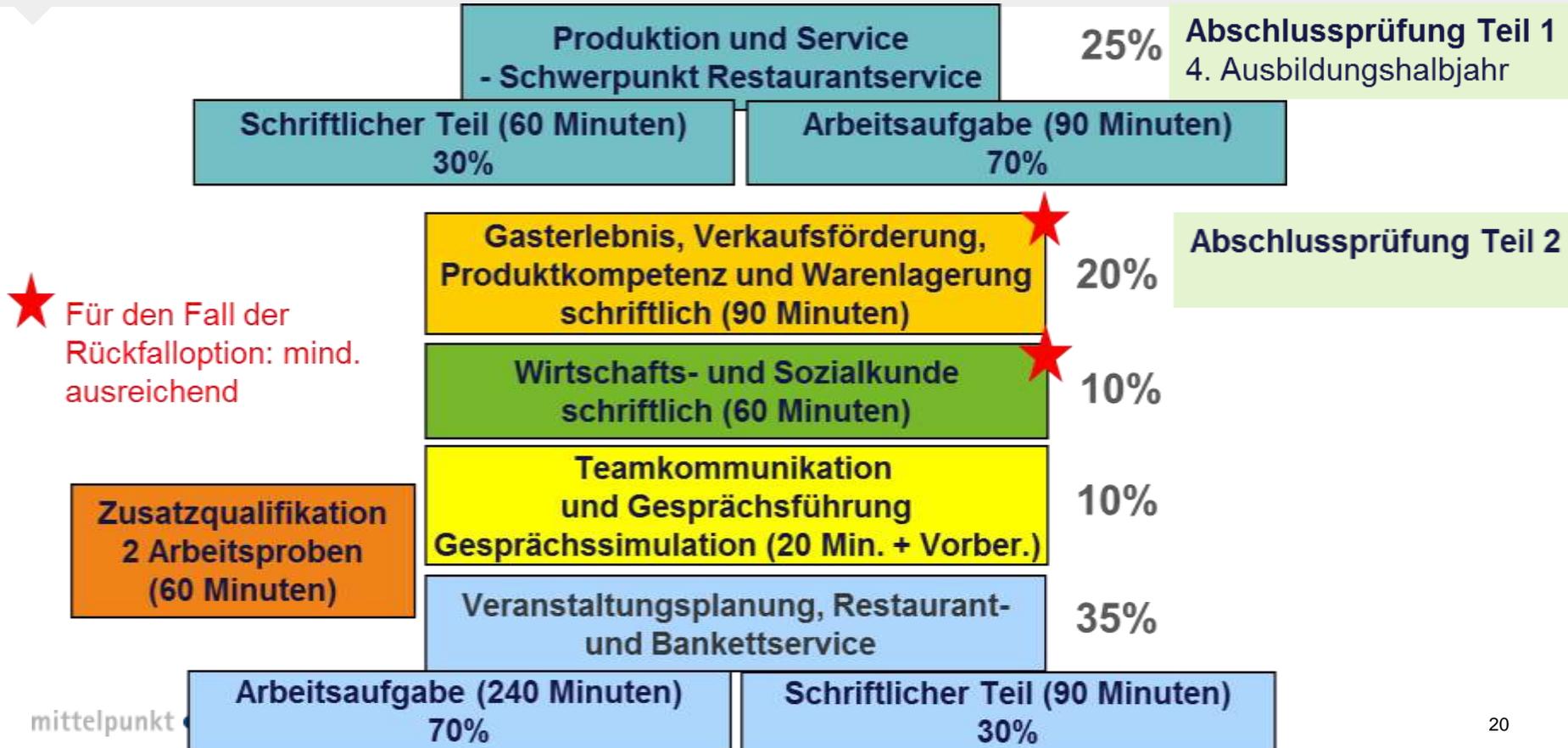
Prüfungen Fachkraft für Gastronomie



Prüfungen Fachleute für Systemgastronomie



Prüfungen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



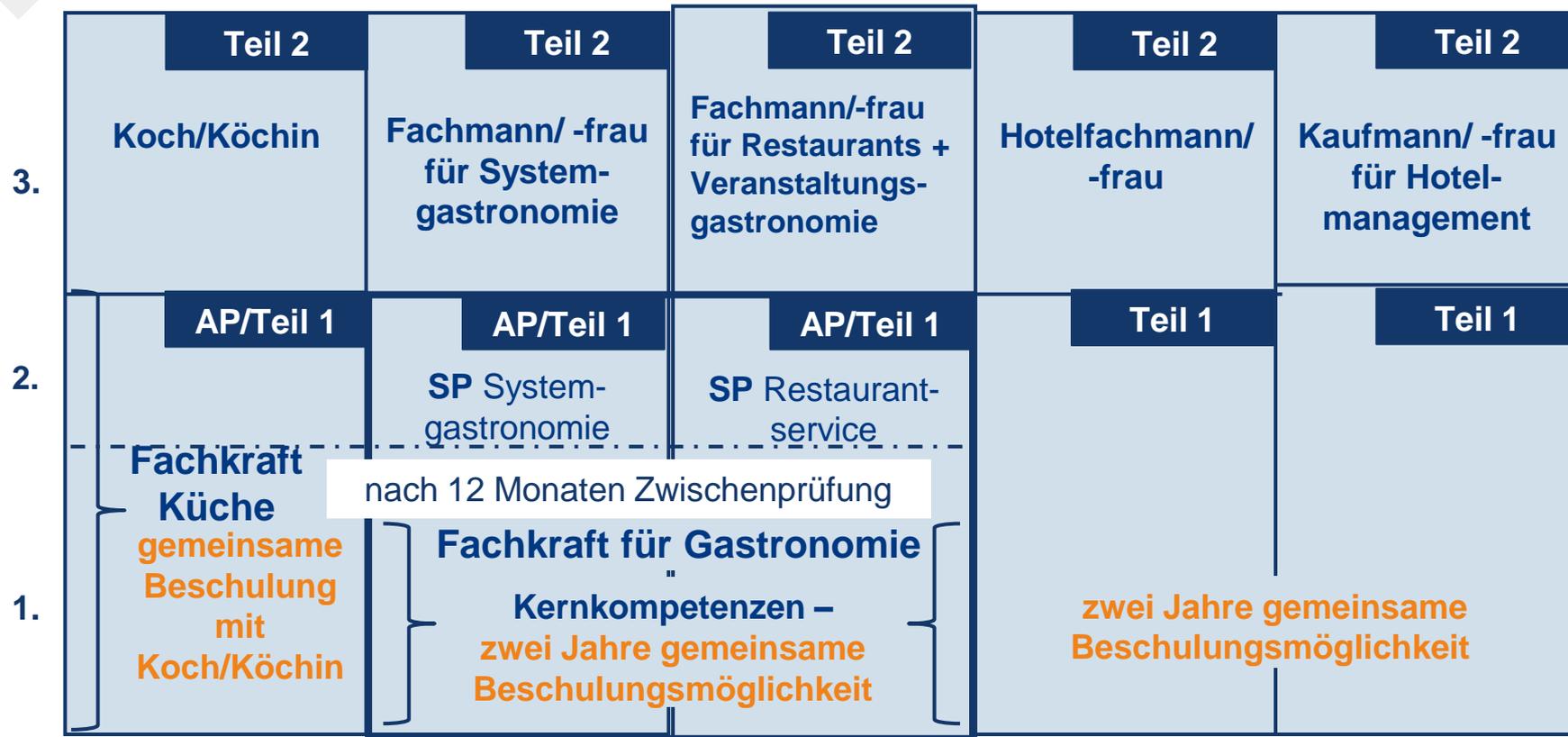
Hotelfachmann/-fachfrau
(3 Jahre)

Kaufmann/-kauffrau für
Hotelmanagement
(3 Jahre)



Foto: ©canva-prolicense | Kadmy

Sieben Berufe in drei Bereichen



| 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 Beschwerde-Management | 6 Wochen |

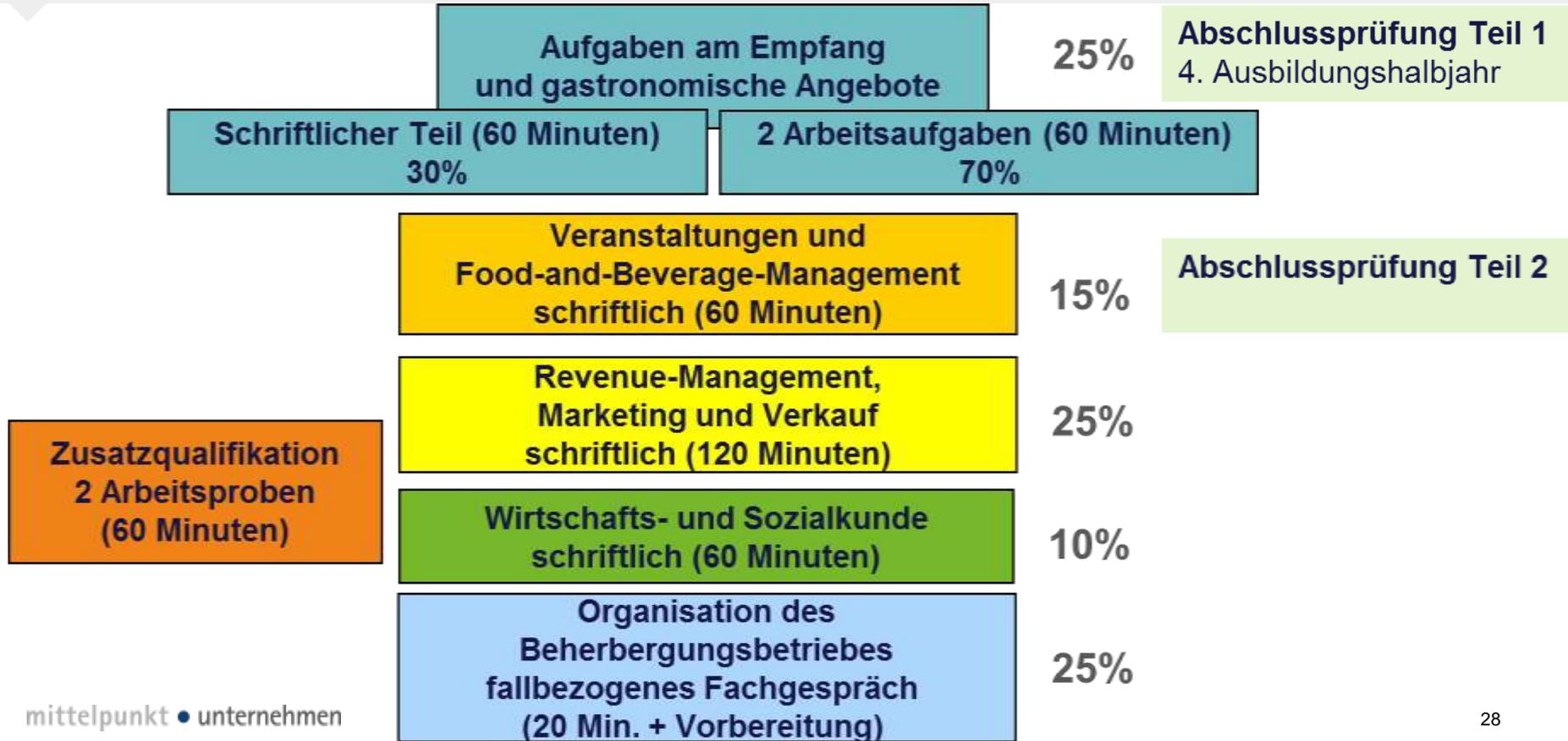
| 19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte) | | |
|--|--|-----------|
| 9 | Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches | 8 Wochen |
| 10 | Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management | 10 Wochen |
| 11 | Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management | 10 Wochen |
| 12 | Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements | 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 Mitarbeitenden | 6 Wochen |

Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements

- Vertriebskanäle des Ausbildungsbetriebes unterscheiden, Zielgruppen zuordnen und ihren Einsatz für den **betriebswirtschaftlichen Erfolg einordnen**
- betrieblich genutzte **Vertriebskanäle und -plattformen** zur Steuerung von Zimmer- und Veranstaltungsbuchungen unter Berücksichtigung von Kapazitäten einsetzen
- Kategorien des **betriebseigenen Preissystems**, auch unter Nutzung angeschlossener Verkaufskanäle, anwenden und die betriebswirtschaftliche Wirkung bewerten
- Kapazitäten an verfügbaren Zimmern beobachten und ihre **Auslastung** entsprechend der Belegungsentwicklung und nach den betrieblichen Vorgaben **steuern**
- Instrumente des **Marktvergleichs** und betriebliche Kennzahlen im Rahmen des Revenue-Managements einsetzen und Angebote von Mitbewerbern in Abstimmung mit den betroffenen betrieblichen Bereichen bewerten

| | 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 Beschwerde-Management | 6 Wochen |

| 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 |



Prüfungen Kaufleute für Hotelmanagement



„Rückfalloption“

Besteht Prüfling der dreijährigen Berufe im **Gastro**bereich nicht, kann die Fachkraft Gastronomie zuerkannt werden (AP Teil 1, das Fach Wiso und ein bestimmtes weiteres Fach mindestens ausreichend). Diese Option gilt nicht für die Hotelberufe.

Umsetzungshilfen

Für alle neuen Berufe werden Umsetzungshilfen mit guten Erläuterungen zu allen Themen und Vorschlägen für Bewertungsbögen erstellt. Voraussichtlich ab Juni auch unter www.bibb.de zu finden.

Zu guter Letzt:



Vielen Dank für´s Zuhören.

Und jetzt geht es zu Ihren Fragen.

