



NEUORDNUNG DER HOTEL- UND GASTRONOMIEBERUFE

Informationsveranstaltung | 16. März 2023

NEUE STRUKTUR DER AUSBILDUNGSBERUFE

+ ZQ Vertiefung für
vegetarische und
vegane Küche

+ ZQ Bar und Wein

+ ZQ Bar und Wein



ELEMENTE DER GASTRONOMISCHEN BERUFSBILDER



Gesetzliche Verordnung - Ausbildungsverordnung



Rahmenplan:
betriebliche Umsetzung –
Ausbildungsrahmenplan

Übersicht über die Stunden für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastverköse					
Lernfelder		Zeitschwerpunkte in Stunden im Intensivjahr			
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr	
1	Die eigene Rolle im Betrieb integrieren sowie Beruf und Betriebsregeln kennenlernen	40			
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40			
3	In der Küche arbeiten	120			
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40			
5	Gastbezogenes Service im Restaurant durchführen	80			
6	Gerichte, Menüs und Produkte anstellen und servieren		120		
7	Getränke anstellen und servieren		80		
8	Am Getränkeauschank arbeiten		40		
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40		
Gesamt: insgesamt 600 Stunden		320	280	200	



Rahmenplan:
schulische Umsetzung –
Rahmenlehrplan

„KOMPETENZORIENTIERTE AUSBILDUNGSORDNUNG“

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zur Fachkraft für Gastronomie

Abschnitt A: schwerpunkübergreifende berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1	2	3	4	
Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	a) das persönlichen Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und dessen Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Ablauforganisation berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den Kollegen und Kolleginnen sowie den Vorgesetzten reflektieren und sich teamorientiert verhalten; Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben	8	-

Zweijähriger Beruf

„KOMPETENZORIENTIERTE AUSBILDUNGSORDNUNG“

Dreijähriger Beruf

1	2	3	4	
Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst (§ 5 Absatz 2 Nummer 4)	a) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Gasträumen, insbesondere von Gästezimmern, für das Gasterlebnis erläutern b) die Bedeutung der Gestaltung, Pflege und Reinigung von Wirtschaftsräumen erläutern c) Reinigungs-, Desinfektions- und Pflegemaßnahmen unter Beachtung von Nachhaltigkeitsaspekten in Gasträumen, insbesondere in Gästezimmern, sowie in Wirtschaftsräumen durchführen, prüfen und dokumentieren d) zur Abfallvermeidung beitragen und die fachgerechte Abfallentsorgung unter Beachtung der Hygienevorschriften und von Umweltaspekten durchführen e) Gasträume, insbesondere Gästezimmer, und Wirtschaftsräume im Hinblick auf ihre Nutzung und Sicherheit kontrollieren, den Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die betriebsüblichen Maßnahmen ergreifen	10	

WESENTLICHE ÄNDERUNGEN

- Gestreckte Abschlussprüfungen bei den dreijährigen Ausbildungsberufen
- Die zeitliche Gliederung in den Ausbildungsordnungen bekommt eine größere Relevanz, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Teil-1-Prüfung relevant sind
- Nach wie vor gibt es die gemeinsame Beschulungsmöglichkeit für alle Berufe im ersten Ausbildungsjahr
- Bundeseinheitliche Zusatzqualifikationen sind vorgesehen
- Schwerpunktspezifischere Ausbildung bei den zweijährigen Berufen
- Neue Berufsbildposition „Digitalisierte Arbeitswelt“

GRUNDSÄTZLICHES ZUR GESTRECKTEN ABSCHLUSSPRÜFUNG

- Es handelt sich um **EINE** Abschlussprüfung in „zwei zeitlich auseinander fallenden Teilen“. Die gestreckte Abschlussprüfung ist seit 2005 als reguläre/mögliche Prüfungsvariante im BBiG vorgesehen.
- Das endgültige Prüfungsergebnis wird erst nach Beendigung von Teil 2 festgestellt. Über die in Teil 1 erbrachten Leistungen erhält der Prüfling eine schriftliche Bescheinigung (§ 5 BBiG).
- Die Teil 1-Prüfung kann für sich genommen nicht „bestanden“ oder „nicht bestanden“ werden. Erzielte Leistungen bleiben bestehen.
- Die bisherige Zwischenprüfung entfällt, Teil 1 zählt bereits für die Endnote! Die Auszubildenden müssen frühzeitig in Betrieb und Schule „fit gemacht“ werden.

INTEGRATIV ZU VERMITTELNDE FERTIGKEITEN, KENNTNISSE 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	Während der gesamten Ausbildung
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	Während der gesamten Ausbildung
4	Digitalisierte Arbeitswelt	Während der gesamten Ausbildung
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4 Wochen (im ersten Ausbildungsjahr)



Küchenberufe

AUSBILDUNGSGEHALT FACHKRAFT KÜCHE

	Erstes Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8+2 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10+2 Wochen
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4 Wochen

* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

AUSBILDUNGSGEHALT FACHKRAFT KÜCHE

	Zweites Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4+16 Wochen
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen

* einige der Lernziele werden im ersten Ausbildungsjahr vermittelt

AUSBILDUNGSGEHÄLT KUCH/KÖCHIN

	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12 Wochen
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10+5 Wochen
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12 Wochen
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6+11 Wochen
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4+4 Wochen

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

* einige der Lernziele werden erst nach GAP 1 vermittelt

AUSBILDUNGSGEHÄLT KUCH/KÖCHIN

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	6 Wochen
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2+8 Wochen
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	6 Wochen
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	6 Wochen
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	4 Wochen
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	8 Wochen
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse	4 Wochen
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8 Wochen
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

RAHMENLEHRPLÄNE KÜCHENBERUFE



Nr.	Lernfelder Küchenberufe	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastorientiert planen			80
13	Buffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
		320	280	280

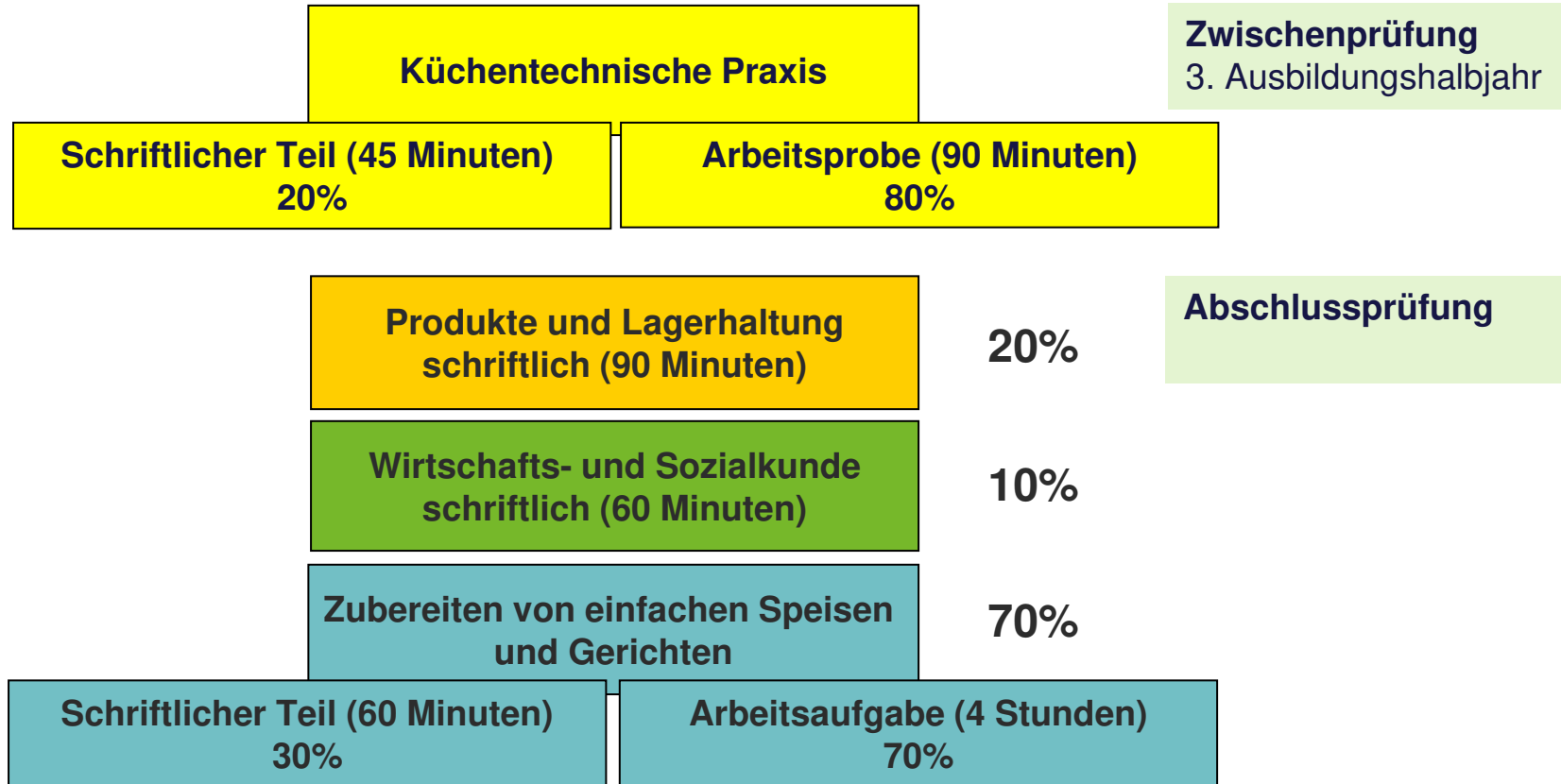
ZUSATZQUALIFIKATION VERTIEFUNG FÜR VEGETARISCHE UND VEGANE KÜCHE



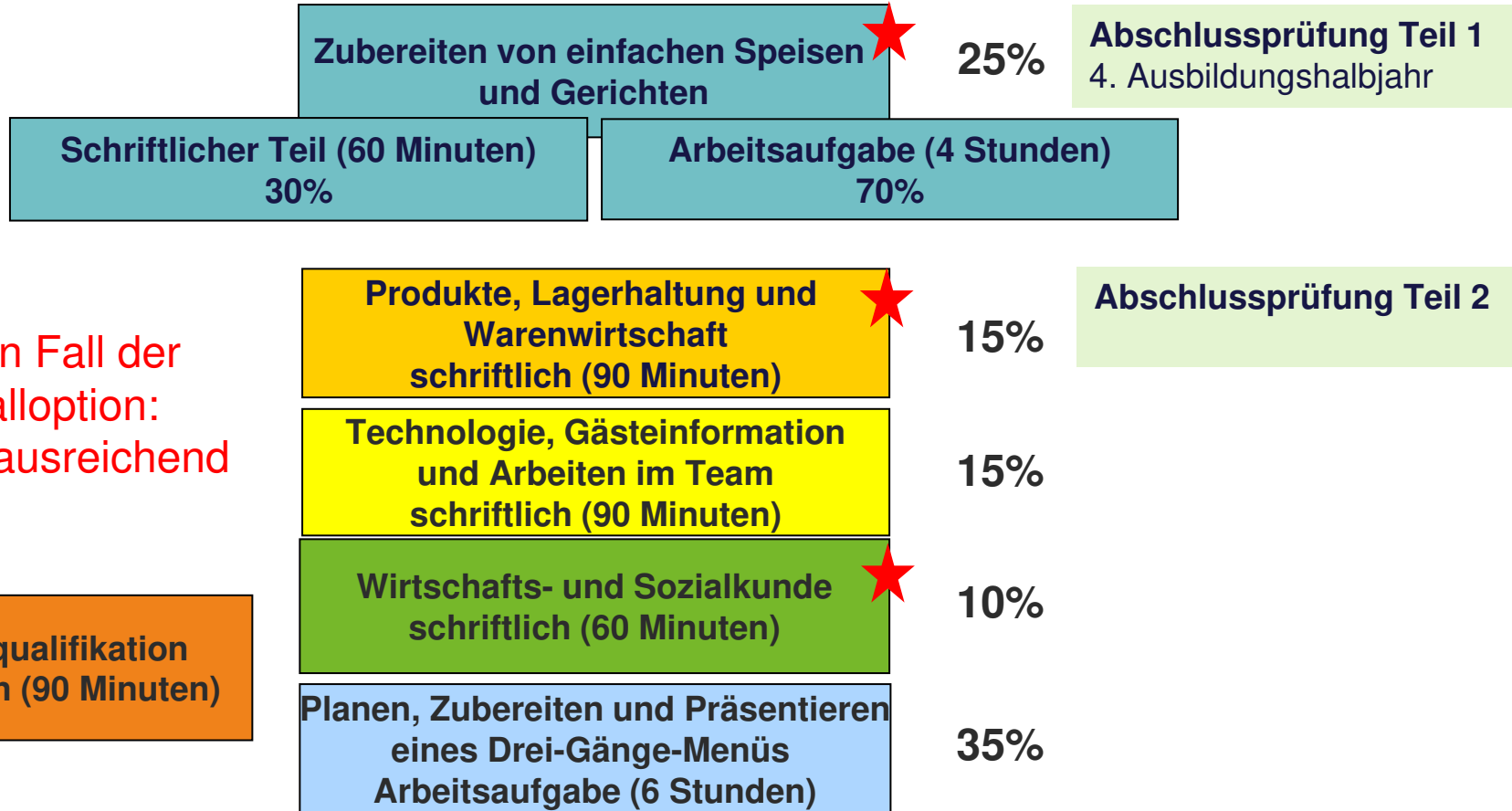
Zeitrichtwert: 8 Wochen

- Vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel
- Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse
- Traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten
- Pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen
- Vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen
- Beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegel kennen
- Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT KÜCHE



PRÜFUNGSSTRUKTUR KOCH/KÖCHIN



A woman with long brown hair, wearing a dark red top, is seated at a table in a restaurant. She is holding a fork to her mouth and eating. The background is blurred, showing other tables and chairs. A green bottle is visible on the table to her right. The text 'Gastronomieberufe' is overlaid in a white box at the bottom of the image.

Gastronomieberufe

GEMEINSAME AUSBILDUNGSGEHALTE

	1. – 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	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
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	0+2 Wochen

* bei der Fachkraft für Gastronomie werden diese Berufsbildpositionen anteilig auf das erste und zweite Ausbildungsjahr verteilt

AUSBILDUNGSGEHÄLT FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

	19. – 24. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	10 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

AUSBILDUNGSGEHÄLT FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	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

AUSBILDUNGSGEHÄLT FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	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

(Anpassung der betriebl.
Ausbildung)

RAHMENLEHRPLAN GASTRONOMIEBERUFE



Nr.	Lernfelder Gastronomieberufe	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40	
3	In der Küche arbeiten	120	
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80	
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120
7	Getränke anbieten und servieren		80
8	Am Getränkeausschank arbeiten		40
9	Zahlungen mit dem Gastabwickeln		40
		320	280

RAHMENLEHRPLAN GASTRONOMIEBERUFE



Nr.	Lernfelder Fachmann/-frau für Systemgastronomie			3. Jahr
10	Aufgaben in der Beschaffung wahrnehmen			40
11	Aufgaben im Systemmanagement wahrnehmen			40
12	Im Marketing arbeiten			40
13	Aufgaben im Personalmanagement wahrnehmen			80
14	Kaufmännische Vorgänge unternehmensorientiert steuern			80
				280

Nr.	Lernfelder Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie			3. Jahr
10	An der Bar arbeiten			80
11	Gäste am Tisch betreuen			80
12	Veranstaltungen planen und durchführen			80
13	Personaleinsatz für eine Veranstaltung planen			40
				280

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (1)



Zeitrichtwert: 8 Wochen

1	Arbeiten an der Bar	a) die Betriebsabläufe an der Bar organisieren, unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit sowie des Gesundheits- und Jugendschutzes b) vor- und nachbereitende Arbeiten zur Sicherstellung des Barbetriebes durchführen c) produktspezifische Gefäße, insbesondere Gläser, unterscheiden und im Gästebereich bereitstellen d) Lagerbestände kontrollieren und dokumentieren sowie Waren nach den betrieblichen Vorgaben anfordern e) Getränke fachgerecht lagern, insbesondere unter Beachtung der empfohlenen Trinktemperaturen f) mit Gästen kommunizieren und Getränke unter Berücksichtigung von Gästewünschen und produktspezifischen Merkmalen empfehlen g) Fachbegriffe der Bar anwenden h) Getränkeangebote anlassbezogen zusammenstellen, dabei aktuelle Trends aufgreifen und eine Getränkekarte erstellen
---	---------------------	---

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (2)



Zeitrichtwert: 8 Wochen

2	Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen	a) Longdrinks und Cocktails nach klassischen Rezepturen sowie Trendcocktails jeweils mit Garnituren und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken und Hilfsmittel herstellen und in passenden Gläsern servieren b) Longdrinks und Cocktails nach eigenen Rezepturen gastorientiert entwickeln, verkosten, herstellen und kalkulieren c) Spirituosen, insbesondere Liköre und Destillate, den Gästen aktiv anbieten, die Herkunft, die Inhaltsstoffe und die Herstellung erklären und die Spirituosen in passenden Gläsern servieren d) Getränkeangebot, insbesondere Longdrinks und Cocktails, für Veranstaltungen planen und zusammenstellen
---	--	---

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN (3)

Zeitrichtwert: 8 Wochen



3	Produktkompetenz Wein	a) weiße und rote Rebsorten ihren Hauptanbaugebieten zuordnen b) Produktkategorien unterscheiden, insbesondere Wein, Sekt, Schaum- und Süßwein c) Weine, Sekt, Schaum- und Süßweine verkosten, nach Qualität und Typizität unterscheiden sowie Herstellung und Geschmack erklären d) unterschiedliche Formen des Weinservice entsprechend dem angebotenen Wein durchführen und den Gästen erklären e) in Abhängigkeit von der Serviceform und dem angebotenen Wein die Verwendung passender Gläser und die empfohlene Trinktemperatur gewährleisten
---	-----------------------	---

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Wirtschaftsdienst

Zwischenprüfung
3. Ausbildungshalbjahr

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
50%

Arbeitsaufgabe (60 Minuten)
50%

**Gasterlebnis, Verkaufsförderung
und Warenlagerung
schriftlich (90 Minuten)**

30%

Abschlussprüfung

**Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten)**

10%

Produktion und Service

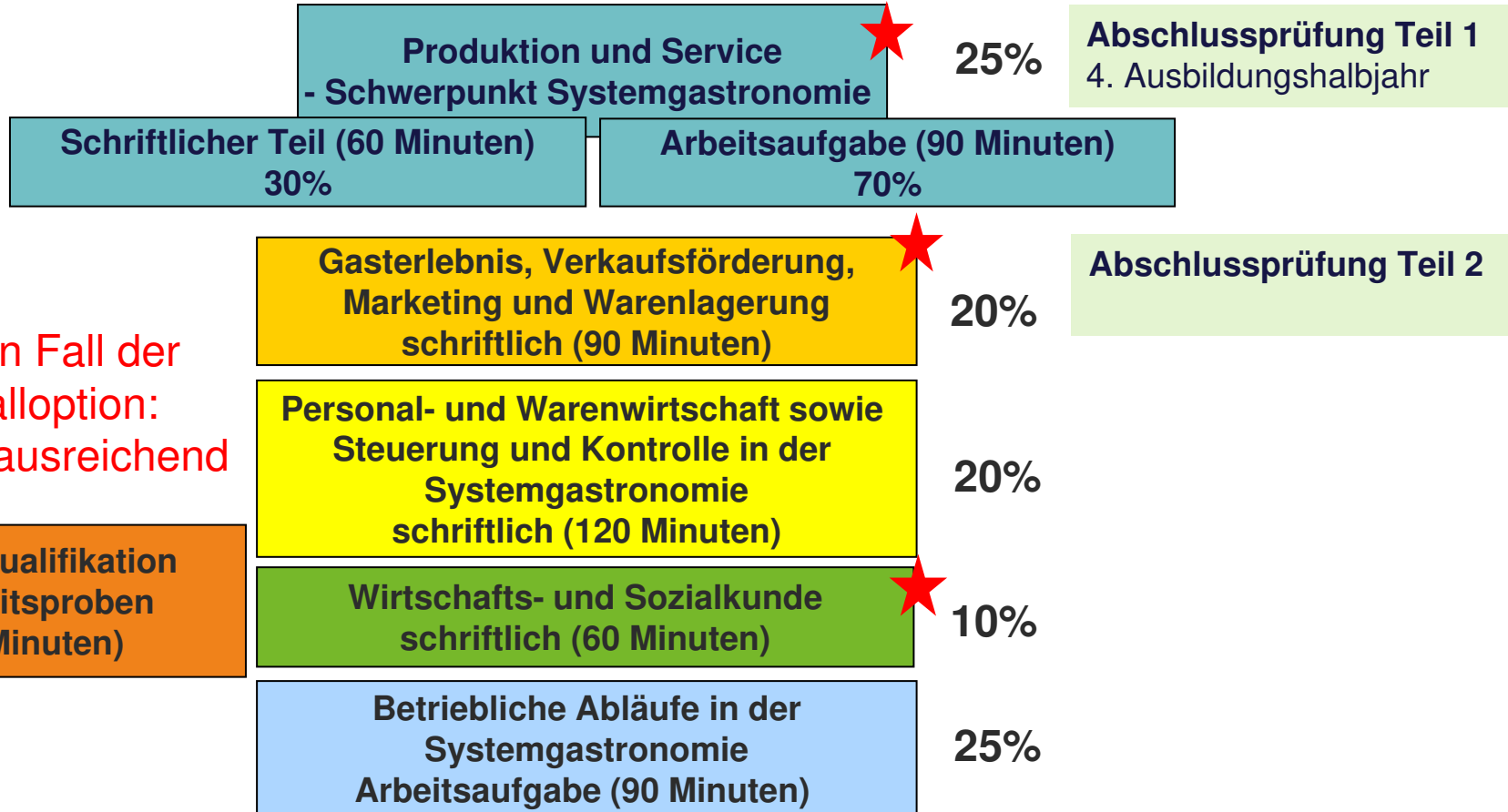
60%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

Arbeitsaufgabe (90 Minuten)
70%

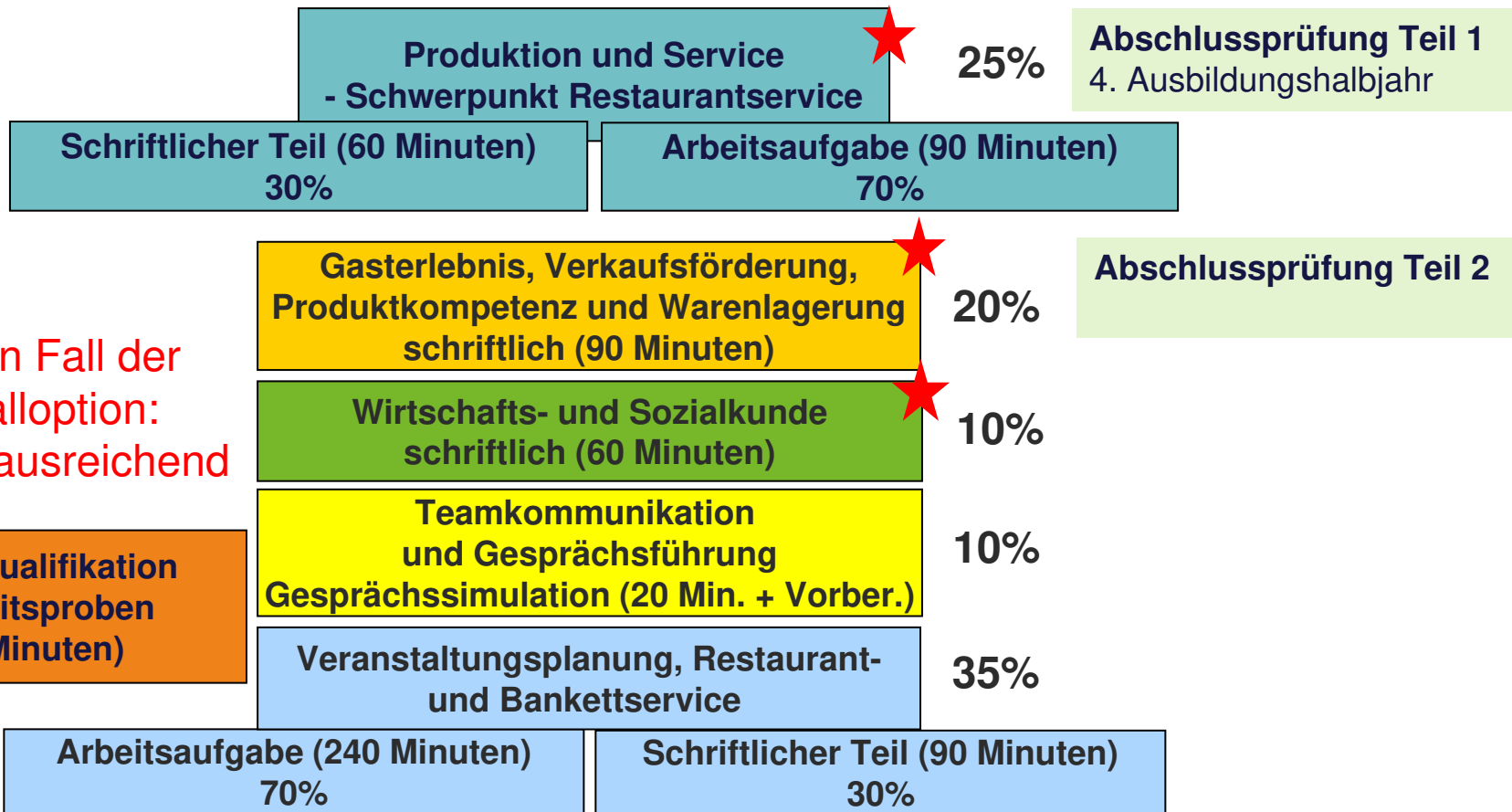
★ Schwerpunkt
Restaurant-service
oder
Systemgastronomie
wird berücksichtigt

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR SYSTEMGASTRONOMIE



★ Für den Fall der Rückfalloption: mind. ausreichend

PRÜFUNGSSTRUKTUR FACHMANN/-FRAU FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE



Hotelberufe



GEMEINSAME AUSBILDUNGSGEHÄLTEN

	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

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

AUSBILDUNGSGEHALTE HOTELFACHMANN/-FRAU

	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

AUSBILDUNGSGEHÄLT KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT

	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

RAHMENLEHRPLAN HOTELBERUFE



Nr.	Lernfelder Hotelberufe	1. Jahr	2. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40	
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40	
3	In der Küche arbeiten	120	
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40	
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80	
6	Am Empfang arbeiten		80
7	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80
8	Im Housekeeping arbeiten		40
9	Marketingpläne erarbeiten		80
		320	280

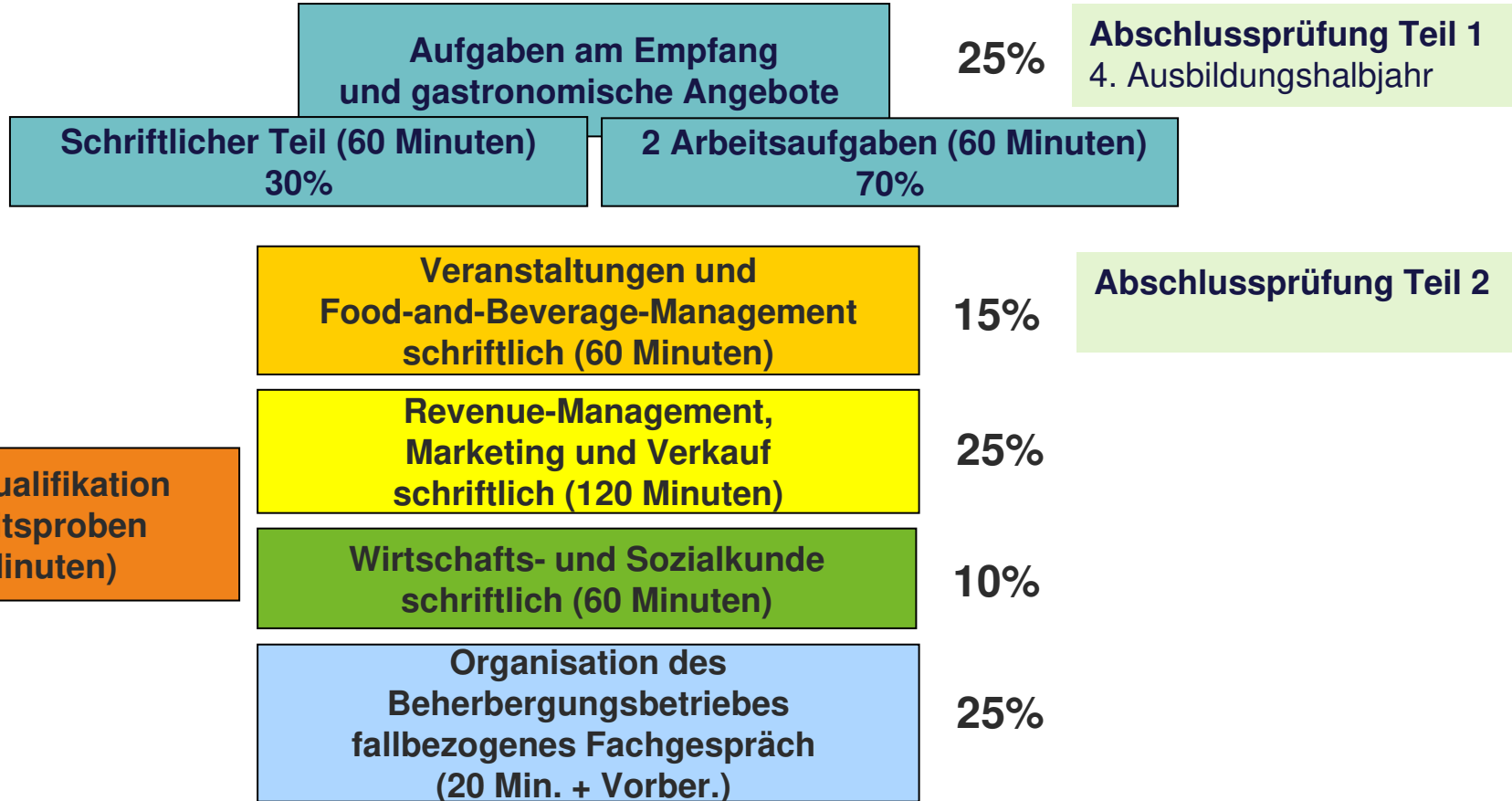
RAHMENLEHRPLAN HOTELBERUFE



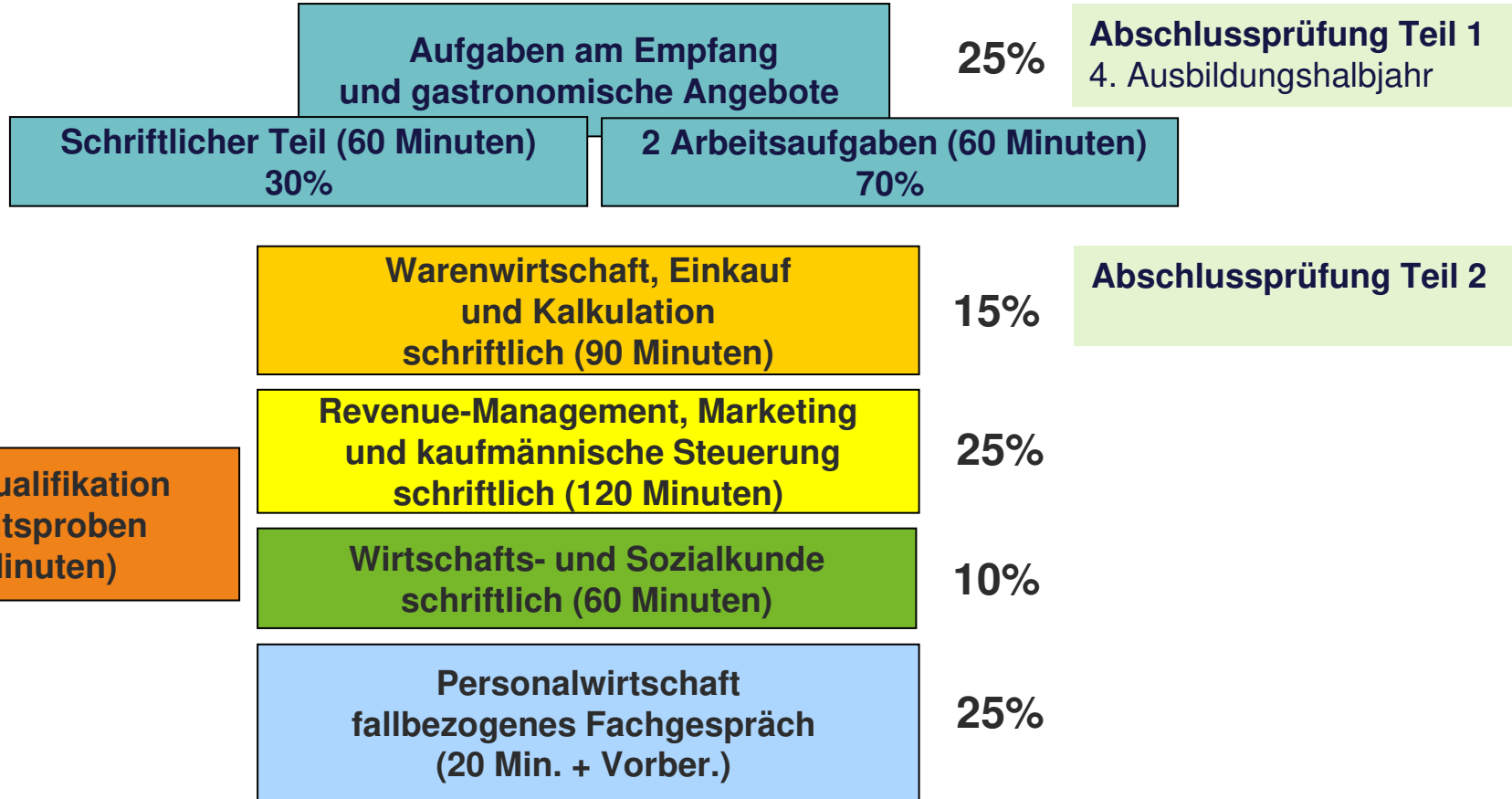
Nr.	Lernfelder Hotelfachmann/-frau			3. Jahr
10	Empfang- und Reservierungsbereich organisieren			80
11	Managementaufgaben im Housekeeping durchführen			80
12	Das gastronomische Angebot organisieren			60
13	Veranstaltungen verkaufen und organisieren			60
				280

Nr.	Lernfelder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement			3. Jahr
10	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen			60
11	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen			60
12	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen			60
13	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten			40
14	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten			60
				280

PRÜFUNGSSTRUKTUR HOTELFACHMANN/-FRAU



PRÜFUNGSSTRUKTUR KAUFMANN/-FRAU FÜR HOTELMANAGEMENT



WEITERE INFORMATIONEN

- **Ausbildungsberechtigungen werden von den Kammern neu erteilt!**
- Neue Ausbildungspläne müssen eingereicht werden
- Zeitplan der Umstellung auf neue Lehrpläne – 1. und 2. Lehrjahr nach neuer VO, 3. Lehrjahr nach alter VO
- Bisherige ZQs sollen Bestand haben, müssen u.U. angepasst werden
- Das Prüfungsfach WiSo muss beim Durchstieg in einen dreijährigen Beruf nach bestandener AP in einem zweijährigen Beruf noch einmal geschrieben werden

UMSETZUNGSHILFEN



https://www.bibb.de/dokumente/pdf/2022-09-07_Uebersicht-Umsetzungshilfen.pdf

BETRIEBLICHER AUSBILDUNGSPLAN

Beispiel: Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Betrieblicher Ausbildungsplan (Netto)					
Zeitraum von	bis	Abteilung/Bereich	Berufsbildpositionen + Integrativ zu vermittelnde Kenntnisse und Fertigkeiten		Ausbilder:in
01.09.2022	15.10.2022	Restaurant	1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion....	Gäste begrüßen und Platzieren, Bestellungen aufnehmen, Abrufen von Speisen in der Küche	Restaurantleitung
			5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	Getränkeausschank am Buffet, Eindecken der Gästetische, Servieren von Speisen und Getränken, Ausheben von Speisen und Getränken	
			4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	Hygieneschulung, Reinigen des Getränkebuffets, Reinigen der Terrassenmöbel, Kontrolle der Gästetoiletten, Dekorieren des Restaurants zu verschiedenen Anlässen	
16.10.2022	30.11.2022	Schule			
01.12.2022	31.12.2022	Bankettservice	1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion....	Gäste begrüßen und Platzieren, Bestellungen aufnehmen, Abrufen von Speisen in der Küche	Bankettleitung
			5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	Getränkeausschank am Buffet, Eindecken der Gästetische, Servieren von Speisen und Getränken, Ausheben von Speisen und Getränken	
			4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	Reinigen des Getränkebuffets, Kontrolle der Gästetoiletten, Vorbereitung der Banketräume für verschiedene Veranstaltungen	
01.01.2023	14.01.2023	Urlaub			

Betrieblicher Ausbildungsplan (Brutto)					
Zeitraum von	bis	Abteilung/Bereich	Berufsbildpositionen + Integrativ zu vermittelnde Kenntnisse und Fertigkeiten		Ausbilder:in
01.09.2022	30.11.2022	Restaurant	1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion....	Gäste begrüßen und Platzieren, Bestellungen aufnehmen, Abrufen von Speisen in der Küche	Restaurantleitung
			5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	Getränkeausschank am Buffet, Eindecken der Gästetische, Servieren von Speisen und Getränken, Ausheben von Speisen und Getränken	
			4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	Hygieneschulung, Reinigen des Getränkebuffets, Reinigen der Terrassenmöbel, Kontrolle der Gästetoiletten, Dekorieren des Restaurants zu verschiedenen Anlässen	
01.12.2022	14.01.2023	Bankettservice	1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion....	Gäste begrüßen und Platzieren, Bestellungen aufnehmen, Abrufen von Speisen in der Küche	Bankettleitung
			5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	Getränkeausschank am Buffet, Eindecken der Gästetische, Servieren von Speisen und Getränken, Ausheben von Speisen und Getränken	
			4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	Reinigen des Getränkebuffets, Kontrolle der Gästetoiletten, Vorbereitung der Banketräume für verschiedene Veranstaltungen	

PRÜFUNGSTERMINE

Zeitplan der gestreckten Abschlussprüfung in den Ausbildungsberufen Koch/Köchin, Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie, Hotelfachmann/-frau und Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

Die folgende Übersicht stellt die Prüfungstermine exemplarisch am Beispiel des Ausbildungsstarts zum Schuljahr 2022/23 dar.



Ausbildungsdauer 2 Jahre (24 Monate)	
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr
	Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Winterprüfung 2023/24 bzw. für Berufe die Hotelfachmann und Kaufmann Hotelmanagement im Früh- jahr/Herbst, erstmals Herbst 2023)
	Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Sommerprüfung 2024)

Ausbildungsdauer 2,5 Jahre (30 Monate)		
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
	Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Sommerprüfung 2024) bzw. für die Be- rufe Hotelfachmann und Kaufmann Hotelmanage- ment im Frühjahr/Herbst	Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung im 5. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Winterprüfung 2024/25)

Ausbildungsdauer 3 Jahre (36 Monate)		
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr	3. Ausbildungsjahr
	Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Sommerprüfung 2024) bzw. für die Be- rufe Hotelfachmann und Kaufmann Hotelmanage- ment im Frühjahr/Herbst	Teil 2 der gestreckten Abschlussprüfung im 6. Ausbildungshalbjahr (d. h. in der Sommerprüfung 2025)

Zeitplan der Zwischen- und Abschlussprüfung in den Ausbildungsberufen Fachkraft Küche und Fachkraft für Gastronomie

Die folgende Übersicht stellt die Prüfungstermine exemplarisch am Beispiel des Ausbildungsstarts zum Schuljahr 2022/23 dar.

Ausbildungsdauer 1,5 Jahre (18 Monate)	
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr Zwischenprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Herbstprüfung 2023) Abschlussprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Winterprüfung 2023/24)

Ausbildungsdauer 2 Jahre (24 Monate)	
1. Ausbildungsjahr	2. Ausbildungsjahr Zwischenprüfung im 3. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Herbstprüfung 2023) Abschlussprüfung im 4. Ausbildungshalbjahr (d. h. erstmals in der Sommerprüfung 2024)



IHR ANSPRECHPARTNER



Peter Minrath

Bildungsberater
Leiter Fachkräftesicherung | Veranstaltungen



Telefon

0721 174 - 217



E-Mail

peter.minrath@karlsruhe.ihk.de



Website

www.karlsruhe.ihk.de/

