

Informationsveranstaltung des DIHK

„Neue und neugeordnete Berufe 2022/2023“

03. März 2022



Ein langer Weg zur Neuordnung

Sandra Warden
Geschäftsführerin DEHOGA Bundesverband e.V.

Grundgedanken

- Anpassung an veränderte berufliche Anforderungen (z.B. Digitalisierung, Verbraucherschutz, Verkaufsförderung)
- Nutzung anerkannter moderner Strukturelemente für duale Ausbildungsordnungen
- Stärkere Ausdifferenzierung der Inhalte und des Niveaus (Profilschärfung)
- Größere Verbindlichkeit / bessere Vergleichbarkeit (weniger offene Lernzielformulierungen)
- Attraktivitätssteigerung für die Branche

Moderne Ausbildungsordnungen sind zwar **keine Garantie**, aber eine wesentliche Grundbedingung für **Ausbildungsqualität** und **Fachkräftesicherung**.

Keyfacts der neuen Ausbildungsstruktur Gastgewerbe

- 7 Ausbildungsberufe in 3 Berufsgruppen (4 Ausbildungsordnungen)
- **Kompetenzorientierung**
- **Gestreckte Abschlussprüfungen** in allen dreijährigen Ausbildungsberufen
- **Verhältnis zwei- und dreijährige Berufe:** Durchlässigkeit, Anrechnung von Prüfungsleistungen und Rückfalloption
- Kodifizierte **Zusatzqualifikationen**
 - Köche: *Vertiefung vegetarische und vegane Küche*
 - Dreijährige Gastro- und Hotelberufe: *Bar und Wein*



Küchenberufe:

Fachkraft Küche

(zweijährig, zunächst befristet auf 7 Jahre)

Koch / Köchin



Gastroberufe:

**Fachkraft für Gastronomie
mit Schwerpunkten Restaurantservice
oder Systemgastronomie (zweijährig)**

**Fachmann/-frau für
Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie**

**Fachmann/-frau für
Systemgastronomie**



Hotelberufe:

**Hotelfachmann /
Hotelfachfrau**

**Kaufmann / Kauffrau für
Hotelmanagement**

Berufsfamilie Gastgewerbe

- 3 Berufsgruppen mit jeweils großen Ähnlichkeiten / Gleichheiten in den ersten beiden Jahren bzw. bis zur GAP 1
- **Gemeinsame Beschulung** aller 7 Berufe im ersten Jahr möglich
 - Vorgabe KMK
- **Gleiche / ähnliche BBP's**, z.B. zu Annahme und Einlagerung von Waren, grundlegende Aufgaben in Service, Küche, Wirtschaftsdienst
 - Intensiver Dialog mit Rahmenlehrplanausschuss

- Identische, integrativ zu vermittelnde BBP „**Hygiene**“ in allen 7 Berufen:
4 Wochen im ersten Ausbildungsjahr
→ Wird immer wichtiger, nicht erst seit Corona

Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten
Durchführung von Hygienemaßnahmen	<ul style="list-style-type: none">a) die Grundsätze und die Vorschriften zur Personal-, Betriebs- und Produkthygiene sowie zum Arbeits- und Gesundheitsschutz anwendenb) die rechtlichen Hygienevorschriften und das betriebliche Hygienekonzept, insbesondere das HACCP-Konzept, umsetzenc) Schädlingsbefall erkennen und Maßnahmen einleitend) Desinfektions- und Reinigungsmittel lagern, unter Berücksichtigung ökologischer Auswirkungen auswählen und ökonomisch einsetzene) die Meldepflichten nach dem Infektionsschutzrecht beachten und die Beschäftigungsverbote einhalten

Gestreckte Abschlussprüfung

- **EINE** Abschlussprüfung in **zwei** zeitlich auseinanderfallenden **Teilen**
 - GAP 1 im vierten Ausbildungshalbjahr
 - Zählt mit 25 % für die Endnote
 - GAP 1 kann für sich genommen nicht „bestanden“ oder „nicht bestanden“ werden
 - In den **zweijährigen Berufen** bleibt es bei System **ZP / AP**
- Motivation von Azubis und Betrieben von Anfang an. Azubis müssen frühzeitig auf Prüfung vorbereitet werden.

Neue Ausbildungsstruktur

ZQ Vegetarische und vegane Küche	Zusatzqualifikation Bar und Wein			
Koch/Köchin GAP 2	Fachmann/-frau für Systemgastronomie GAP 2	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 2	Hotelfachmann/-frau GAP 2	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement GAP 2
AP = GAP 1 Fachkraft Küche	AP = GAP 1 SP Systemgastronomie	AP = GAP 1 SP Restaurantservice	GAP 1	
Fachkraft für Gastronomie				

Unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen



Meilensteine

- Sept. 2014** Verabschiedung DEHOGA-Konzept und Eintritt in Abstimmungsprozess mit allen Akteuren
- Nov. 2015** Arbeitgeberseitig liegt vollständig und im KWB abgestimmter Eckwerte-Entwurf vor
- Nachfolgend langwierige und kontroverse Diskussionsprozesse mit Gewerkschaft NGG und DGB
 - Hauptstreitpunkt: zweijährige Berufe
 - Kontinuierliche Arbeit an den Eckwerten
- Sept. 2017** Workshop DEHOGA / NGG: Perspektive für eine einfache Ausbildung im Bereich Küche
- März 2019** Gemeinsamer Antrag der Arbeitgeber und Arbeitnehmer beim Bundeswirtschaftsministerium auf Neuordnung
- Mai 2019** Gespräch mit der Kultusministerkonferenz
- Kompromisse bei gemeinsamer Beschulung, Schwerpunkten und Zusatzqualifikationen

- Okt. 2019** Erfolgreiches Antragsgespräch: „grünes Licht“ von BMWi, BMBF und KMK für Eckwerte und Qualifizierungskataloge
- Dez. 2019** Koordinierungsausschuss Bund und Länder beschließt Einleitung des Verfahrens, BIBB wird beauftragt
- Feb. 2020** Benennung der Sachverständigen durch die Sozialpartner
- Sept. 2020** Erste Sachverständigensitzung (alle Berufe in Präsenz in Bonn)
- Nov. 2021** Letzte Sachverständigensitzung. Dazwischen: 45 Sitzungen
- Dez. 2021** Koordinierungsausschuss Bund und Länder stimmt AO's, ARP's und Rahmenlehrplänen zu
- Aug. 2022** Inkrafttreten der Verordnung



Metathemen

1. Digitalisierung

2. Nachhaltigkeit

3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter



1. Digitalisierung

Digitalisierte Arbeitswelt

- a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten
- b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten
- c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren
- d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen
- e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen
- f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten
- g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
- h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

a) Standardberufsbildposition

„Digitalisierte Arbeitswelt“

→ Während der gesamten Ausbildungszeit

b) Berufsspezifisch, z.B.

- *„bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über **digitale Medien**, die betrieblichen und rechtlichen Vorgaben beachten“*
- **Hotelberufe:**
 - *„das betriebliche Hotelsystem (**PMS**) nutzen“*
 - *„Gästedatenbank unter Anwendung von **Informations- und Kommunikationstechniken** pflegen“*
 - *„Betrieblich genutzte **Vertriebskanäle und – plattformen** zur Steuerung von Zimmer- und Veranstaltungsbuchungen unter Berücksichtigung von Kapazitäten einsetzen“*

- **ReVa's**

*„Reservierungen unter Nutzung verschiedener **Kommunikationskanäle** entgegennehmen, bearbeiten und ausführen“*

- **Köche**

*„Ablaufplanungen analog oder **digital dokumentieren**“*

- **Systemer**

*„die analogen oder **digitalen Bestellsysteme** des Betriebes erklären und die Gäste serviceorientiert und verkaufsfördernd beraten“*

2. Nachhaltigkeit

a) Standardberufsbildposition „Umweltschutz und Nachhaltigkeit“

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

- a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen
- b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen
- c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten
- d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen
- e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln
- f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren

b) Berufsspezifisch, z.B.

- **Köche**

- „*Verbrauchskosten einzelner Arbeitsvorgänge berechnen und analysieren sowie **Einsparpotenziale** durch Organisation der Arbeit und des Arbeitsumfeldes ermitteln und realisieren und die dadurch erzielten Ergebnisse bewerten*“
- „*unterschiedliche **Alternativen für die Verwendung** von Lebensmitteln entwickeln und die Lebensmittel einer **nachhaltigen Verarbeitung** zuführen*“

- **Hotelberufe**

*„Wäsche auf verwendungsfähigen Zustand überprüfen und geeignete Produkte und Techniken zur Reinigung und Pflege auswählen und dabei insbesondere **Werterhaltung**, **Hygiene** und **Ressourcenschonung** berücksichtigen“*

- **Systemer**

*„den Warenbedarf unter Berücksichtigung des Gästeaufkommens, des Umsatzes und des Warenbestands sowie eines **ökonomisch und ökologisch nachhaltigen Einsatzes** ermitteln“*

3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

a) BBP 1:

Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin

→ Philosophie des gesamten Gastgewerbes!

z.B.

- „das Auftreten gegenüber den **Teammitgliedern**, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, **reflektieren und sich teamorientiert** verhalten sowie Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben“
- „Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und **Konflikte vermeiden**“

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

- a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben
- b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren
- c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren
- d) Dienstpläne nach den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren
- e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken
- f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken
- g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen
- h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten
- i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren

b) In allen dreijährigen Berufen:

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Bei **Kaufleuten für Hotelmanagement** und **Fachleuten für Systemgastronomie** integriert in Personalprozesse / Personalentwicklung

→ **Einzigartiger Paradigmenwechsel in der Erstausbildung!**

c) Berufsspezifisch, z.B.

- **Hotelberufe**

Eigene BBP: „Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln **im Team** und an Schnittstellen“

- **ReVa's**

- „die **Gastgeberfunktion wahrnehmen**, Gäste willkommen heißen und nach den betrieblichen Standards platzieren“
- „Veranstaltungen begleiten und deren erfolgreichen **Ablauf als Team-** und Schnittstellenaufgabe gewährleisten“

Weitere Informationen:

www.dehoga-ausbildung.de

(nach Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt)