



Die Hotel- und Gastronomiebranche hat mit Nachwuchsproblemen zu kämpfen. Eine Auffrischung der Ausbildungsberufe soll die Arbeit in Restaurants und Hotels für Azubis nun attraktiver machen.

Die Ausbildungsberufe im Hotel- und Gastgewerbe werden aufgefrischt. Für sechs Ausbildungen gibt es ab August 2022 eine neue Ausbildungsordnung, wie das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) informiert. Ein Beruf kommt sogar ganz neu hinzu.

Mit den aktualisierten Ausbildungsordnungen soll verstärkt auch auf die Themen Nachhaltigkeit, Umweltschutz und Digitalisierung Rücksicht genommen werden.

### **Die Änderungen im Überblick:**

► Die Ausbildung zum Restaurantfachmann wird umbenannt. Künftig sind die Azubis angehende Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie. Damit werde deutlich, dass es sich um die Veranstaltungsspezialisten der Branche handelt, schreibt das BIBB.

► Auch die Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe bekommt einen neuen Namen: Künftig wird von Fachkräften für Gastronomie die Rede sein. Sie sind laut BIBB die „Allrounder“ im Gastgewerbe, ihr Fokus liegt auf der Gästebetreuung.

► Fachleute für Systemgastronomie hingegen sollen künftig alle Bereiche eines Restaurants organisieren. Dazu gehören zum Beispiel die Steuerung von Arbeitsabläufen und die Überwachung der Produktqualität.

► Die Hotelfachleute sollen die Generalisten in Hotels und Gasthäusern bleiben. Sie übernehmen weiterhin die Betreuung der Gäste von Ankunft bis Abreise.

► Hotelkaufleute machen künftig die Ausbildung zum Kaufmann oder zur Kauffrau für Hotelmanagement. Damit einher geht ein stärkerer Fokus auf den kaufmännischen Bereich. Damit soll die Ausbildung eine Alternative zu praxisorientierten Bachelor-Studiengängen werden.

► Angehende Köchinnen und Köchinnen sollen sich mit Update der Ausbildungsordnung künftig auch für eine Vertiefung in vegetarischer und veganer Küche entscheiden können.

**Neu hinzu** kommt der Beruf Fachkraft Küche. Die zweijährige Ausbildung richtet sich den Infos zufolge an praktisch begabte Jugendliche, die Köche und Köchinnen künftig bei der Zubereitung von Speisen und Gerichten unterstützen.



Industrie- und Handelskammer  
Mittlerer Niederrhein

### **Abschlussprüfung künftig in zwei Teilen:**

Die zeitliche Gliederung in den Ausbildungsordnungen wird in Zukunft wichtiger, da es künftig bei den dreijährigen Berufen eine gestreckte Abschlussprüfung geben wird. Konkret: Es gibt eine Abschlussprüfung Teil 1 und Teil 2. Der erste Teil findet am Ende des zweiten Ausbildungsjahres statt.

Am Ende des dritten Ausbildungsjahres findet dann Teil 2 der Abschlussprüfung statt. Das Ergebnis von Teil 1 fließt – anders als bisher die Zwischenprüfung – mit 25 % in das Ergebnis der Abschlussprüfung ein. Vorgesehen sind außerdem bundeseinheitliche Zusatzqualifikationen (Vertiefung vegetarische und vegane Küche sowie Zusatzqualifikation Bar und Wein).

### **Wo bekomme ich weitere Informationen rund um die Ausbildungsberatung?**

Bei weiteren Fragen rund um den neuen Beruf sowie zu den Ausbildungsvoraussetzungen steht Ihnen die Ausbildungsberatung Ihrer IHK als Ansprechpartner gerne zur Verfügung!

Industrie- und Handelskammer Mittlerer Niederrhein  
Nordwall 39  
47798 Krefeld Tel:  
02151/635-455  
<https://www.ihk-krefeld.de>