

# Die Neuordnung der gastgewerblichen Ausbildungsberufe Vorab-Information für DEHOGA-Mitglieder

Stand 20. Dezember 2021

---

*Am 17. Dezember 2021 hat der sog. Koordinierungsausschuss Bund-Länder grünes Licht gegeben für die neuen Ausbildungsordnungen, Ausbildungsrahmenpläne und Rahmenlehrpläne im Gastgewerbe. Damit ist die inhaltliche Arbeit an den neuen Ausbildungen erfolgreich abgeschlossen. Wir dürfen diese Dokumente allerdings erst dann herausgeben, wenn auch das Bundesjustizministerium seine Prüfung abgeschlossen hat und die Dokumente im Bundesgesetzblatt veröffentlicht wurden. Das wird voraussichtlich Ende Februar / Anfang März der Fall sein.*

*Um unseren Ausbildungsbetrieben dennoch die Vorbereitung auf die neuen Ausbildungen zu ermöglichen, haben wir diese kurze Vorab-Information erstellt. Bis zur Veröffentlichung der Dokumente im Bundesgesetzblatt können wir allerdings formal nicht für das Inkrafttreten garantieren. Weitere Details folgen. Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.*

## Die zukünftigen sieben Ausbildungsberufe

- Fachkraft Küche (neu – zweijährig)
- Koch/Köchin
- Fachkraft für Gastronomie (zweijährig) mit Schwerpunkt Restaurantservice bzw. Systemgastronomie
- Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsservice
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

## Was ändert sich inhaltlich?

Alle Ausbildungen werden deutlich modernisiert. Neuere Metathemen wie Digitalisierung und Nachhaltigkeit werden integriert. Auf Bereiche, die in der Branche an Bedeutung gewonnen haben, wie Verbraucherschutz, Hygiene, Zusammenarbeit im Team oder Gastkommunikation wird der Fokus verstärkt. Die jungen Fachkräfte werden zukünftig besser auf ihre zukünftige Rolle als Führungskräfte vorbereitet, z.B. indem sie bereits in der Erstausbildung die Anleitung von Mitarbeitern, Kalkulation, Verkaufsförderung und Vertrieb sowie wirtschaftliches Denken erlernen. Aktuelle Trends, z.B. veränderte Ernährungsgewohnheiten werden in der Ausbildung aufgegriffen.

## Was ändert sich strukturell?

Die sicher wichtigste strukturelle Neuerung ist die Einführung der gestreckten Abschlussprüfung in den fünf dreijährigen Berufen. Das heißt, es gibt dort keine Zwischenprüfung mehr, sondern im vierten Ausbildungshalbjahr den ersten Teil der Abschlussprüfung (GAP 1). Die GAP 1 zählt mit 25 % für die Endnote. In den zweijährigen Ausbildungen bleibt es bei Zwischen- und Abschlussprüfung.

### **Wie funktioniert die Umstellungszeit?**

Für alle Ausbildungen, die ab dem 1. August 2022 beginnen, gilt das neue Recht. Verträge, die bereits vorher abgeschlossen werden, sind wirksam, können aber von der IHK noch nicht eingetragen werden. Für vor dem 1. August 2022 bereits laufende Ausbildungen gelten die alten Ausbildungsordnungen; eine Umschreibung ist nicht vorgesehen.

### **Was passiert, wenn ich bestimmte neue Inhalte nicht vermitteln kann?**

Der betriebliche Ausbildungsplan ist an die neuen Ausbildungsrahmenpläne anzupassen. Diese stellen verbindliche Mindeststandards dar. Bei der Formulierung der neuen Lernziele wurde jedoch darauf geachtet, dass diese offen genug gestaltet sind, damit sie in unterschiedlichen Ausbildungsbetrieben auf unterschiedliche, jeweils betriebsübliche Weise vermittelt werden können. Insbesondere sind die Formulierungen technologieoffen. Wenn dennoch Inhalte im Betrieb nicht mittelbar sind, bieten sich zwei Möglichkeiten an:

- Ausbildung in einem zwei- statt in einem dreijährigen Beruf oder
- Ausbildung zusammen mit einem Verbundpartner

### **Die Küchenberufe**

Erstmals gibt es mit der **Fachkraft Küche** einen zweijährigen Ausbildungsberuf speziell für die Arbeit in der Küche. Er ist theoriereduziert und richtet sich damit insbesondere an Jugendliche, deren Stärken eher im Praktischen liegen oder die z.B. sprachliche oder soziale Defizite haben.

Beim **Koch** werden die Mindestinhalte z.B. zu Garverfahren und Arbeitstechniken, die während der Ausbildung zu vermitteln sind, konkretisiert. Ebenso wird die praktische Prüfung (Warenkorb) detaillierter beschrieben. Dadurch wachsen Verbindlichkeit und Ausbildungsqualität. Das Gewicht der Pflanzenküche steigt – sowohl im allgemeinen Ausbildungsrahmenplan als auch in der neuen kodifizierten Zusatzqualifikation „vegetarische und vegane Küche“. Ernährungsformen, Gesundheit und Speiseartenkennzeichnung spielen eine größere Rolle. Um wirtschaftliches Handeln frühzeitig zu vermitteln, werden den jungen Köchen Kompetenzen über Warenbeschaffung, Kalkulation und Verbrauchskosten verstärkt vermittelt.

**Vom zweijährigen zum dreijährigen Beruf und umgekehrt:** Ausgelernte Fachkräfte Küche können anschließend mit der Ausbildung zum Koch die nächste Stufe erreichen. Wenn es zwischen ihnen und dem Ausbildungsbetrieb vereinbart wird, können dabei die kompletten 24 Monaten angerechnet werden – das ist aber kein Muss. Koch-Azubis, die ihre Abschlussprüfung nicht schaffen, können unter bestimmten Voraussetzungen den Abschluss als Fachkraft Küche erhalten (sog. Rückfalloption).

### **Die Gastroberufe**

Die bisherigen Restaurantfachleute werden zu **Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsservice**. Darin drückt sich aus, dass die Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts wesensbestimmend wird. Das macht die „ReVa's“ zu echten Event-Spezialisten und die Ausbildung attraktiver. Außerdem wird ihre Produktkompetenz für Speisen und Getränke ausgebaut. Durch zusätzliche Inhalte in der Gastkommunikation und der Verkaufsförderung werden die „ReVa's“ zu besseren Verkäufern. Mit der neuen kodifizierten Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ kann der Gastro-Nachwuchs schon während der Ausbildung in eine erste attraktive Spezialisierung einsteigen (Zusatzqualifikation ist auch zugänglich für Fachleute für Systemgastronomie und Hotelberufe).

Bei den **Fachleuten für Systemgastronomie** wird die bewährte Kombination aus fachpraktisch-gastronomischer Kompetenz und kaufmännischem Knowhow fortgeführt und ausgebaut. Dabei wird im Systemmanagement der Fokus eindeutig auf die Aufgaben im Betrieb

vor Ort gesetzt, z.B. in Personalwirtschaft und Marketing. Die Rolle der Standards in der Produktion und im Service wird betont.

Im zweijährigen Beruf **Fachkraft für Gastronomie** kann zwischen zwei **Schwerpunkten** gewählt werden: **Restaurantservice oder Systemgastronomie**. Der jeweilige Schwerpunkt nimmt vier Monate der Ausbildungszeit ein.

**Verhältnis zwischen dem zweijährigen und den beiden dreijährigen Berufen:** Ausgelernte Fachkräfte für Gastronomie können anschließend mit der Ausbildung zum Fachmann für Restaurants und Veranstaltungsservice oder zum Fachmann für Systemgastronomie die nächste Stufe erreichen. Optimal vorbereitet auf diese Weiterqualifizierung ist, wer bereits den entsprechenden Schwerpunkt absolviert hat, das ist aber nicht zwingend. Wenn es zwischen Azubi und Ausbildungsbetrieb vereinbart wird, können dabei die kompletten 24 Monaten angerechnet werden – das ist aber kein Muss. „Reva“- oder System-Azubis, die ihre Abschlussprüfung nicht schaffen, können unter bestimmten Voraussetzungen den Abschluss als Fachkraft für Gastronomie (im jeweiligen Schwerpunkt) erhalten (sog. Rückfalloption).

### **Die Hotelberufe**

Der **Hotelfachmann** ist der Generalist im Beherbergungsbetrieb, der das operative Geschäft in allen Abteilungen beherrscht und die Schnittstellen im Blick hat. Sein Kernbereich sind Reservierung und Empfang, das spiegelt sich auch in der Prüfung verstärkt wider. Im Housekeeping und im F&B erlernt der „Hofa“ die Basics, stärker als bisher aber auch die Kompetenzen, die es braucht, um diese Bereiche zu managen. Dadurch wird es auch Hotels Garnis erleichtert auszubilden.

Der bisherige Hotelkaufmann wird zum **Kaufmann für Hotelmanagement**. Auch er erwirbt die praktischen Kompetenzen in allen Abteilungen; in den ersten beiden Jahren bleiben die beiden Ausbildungen identisch. Im dritten Jahr aber werden die kaufmännischen, analytischen und steuerlichen Aspekte deutlich ausgebaut. Die Ausbildung kommt dadurch inhaltlich bereits in die Nähe eines Bachelor-Studiums und bereitet optimal auf die Tätigkeit in den Verwaltungsabteilungen eines Hotels vor. Das betrifft Marketing, Personalprozesse, Einkauf und Controlling.

Neu für beide Berufe kommt der Bereich Revenue- und Channel-Management hinzu. Hier ist der „Hofa“ derjenige, der bestehende betriebliche Strategien umsetzt, z.B. Vertriebskanäle und -plattformen sowie das Preissystem einsetzt. Der Kaufmann für Hotelmanagement analysiert auch Buchungsverhalten und Vertriebskosten, kalkuliert Preise, entwickelt Ratenstrategien und optimiert so die Erträge.

Es gibt leider keinen eigenen zweijährigen Beruf für die Beherbergung. Auch Hotels können aber die Fachkraft für Gastronomie ausbilden.