



► **2.2.430 - Evaluation der  
Berufsausbildung zur Fachkraft  
Küche**

Entwicklungsprojekt: Projektbeschreibung

**Anita Milolaza**

**(Nicole Nies, Dr. Johanna Telieps)**

Laufzeit II/24 bis IV/27

Bonn Juni 2024

Bundesinstitut für Berufsbildung

Friedrich-Ebert-Allee 114-116

53113 Bonn

Telefon: 0228/107-1203

E-Mail: [Milolaza@bibb.de](mailto:Milolaza@bibb.de)

**Mehr Informationen unter:**

[www.bibb.de](http://www.bibb.de)

<p><b>Ziele</b></p>	<p>Zum 1. August 2022 sind die modernisierten Ausbildungsverordnungen in den Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufen in Kraft getreten. Neben dem etablierten dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin wurde im Zuge der Modernisierung der zweijährige Ausbildungsberuf Fachkraft Küche neu geschaffen. Diese Ausbildungsordnung ist bis zum 31. Juli 2029 befristet und soll bis Ende 2027 evaluiert werden. Hierfür hat das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz (BMWK) in Abstimmung mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung (BMBF) eine Weisung zur „Evaluierung der Berufsausbildung zur Fachkraft Küche“ erhalten.</p> <p>Es soll der arbeitsmarkt- und bildungspolitische Erfolg des neuen Ausbildungsberufs beurteilt werden, um auf dieser Grundlage eine Entscheidung über die Fortgeltung der Ausbildungsordnung treffen zu können. Ziel ist es, Erkenntnisse für eine Entscheidung zu gewinnen, ob die Erprobungsverordnung in Dauerrecht überführt werden soll und welche Modifikationen möglicherweise in diesem Fall vorzunehmen sind.</p>
<p><b>Aufgabenstellung/Problemstellung</b></p>	<p>Die Aufgabenstellung besteht darin, zu prüfen, ob für den neuen zweijährigen Ausbildungsberuf Fachkraft Küche ein ausreichender Bedarf am Arbeitsmarkt besteht und ob die Ausbildungs- und Prüfungsregelungen den Anforderungen der Branche entsprechen. Insbesondere sind diese Fragen im Zusammenhang mit dem dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin zu untersuchen, da eine „Kannibalisierung“ zwischen den beiden Berufen vermieden werden soll. Dabei sollen folgende grundlegende Aspekte geprüft werden:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Zahl der Neuabschlüsse, auch im Vergleich zur dreijährigen Ausbildung zum Koch/zur Köchin</li> <li>2. Vertragsauflösungsquote, auch im Vergleich zur dreijährigen Ausbildung zum Koch/zur Köchin</li> <li>3. Bestehensquote, auch im Vergleich zur dreijährigen Ausbildung zum Koch/zur Köchin</li> <li>4. Übergangsquote in die dreijährige Ausbildung zum Koch/zur Köchin oder Nutzung der „Rückfalloption“ von Koch/Köchin auf Fachkraft Küche</li> <li>5. Übernahme- und Beschäftigungsquote nach Abschluss der zweijährigen Ausbildung, auch im Vergleich zur 3-jährigen Ausbildung zum Koch/zur Köchin</li> <li>6. Substitutionseffekte beim dreijährigen Beruf durch die Schaffung des zweijährigen Berufs</li> <li>7. Auswirkungen des zweijährigen Berufs auf die Beschäftigung von Fachpraktikern und Fachpraktikerinnen Küche</li> <li>8. Anzahl/Anteil der Betriebe, die nur die Fachkraft Küche ausbilden, weil sie die Voraussetzungen für die Ausbildung von Köchen und Köchinnen nicht erfüllen</li> <li>9. Einschätzung von Betrieben, zuständigen Stellen, Prüfungsausschüssen und Auszubildenden zu den Ausbildungs- und Prüfungsinhalten, auch im Hinblick auf die gemeinsamen Ausbildungsinhalte mit den Köchen und Köchinnen, sowie die „Durchstiegs- und Rückfalloption“.</li> </ol>