

Neustart für das Gastgewerbe

Mit neuen Berufsprofilen aus der Coronakrise

Nach über zwanzig Jahren hat das traditionsreiche Gastgewerbe – mitten in der Coronapandemie – seine dualen Ausbildungsberufe modernisiert. Mit sechs aktualisierten und einer neu geschaffenen Ausbildungsordnung starten die Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe in das Ausbildungsjahr 2022.

Fachkräftemangel im Gastgewerbe

Das Gastgewerbe zählt zu Deutschlands vielseitigsten Wirtschaftszweigen. Die duale Berufsausbildung ist für die Branche der wichtigste Weg zur Qualifizierung ihrer Fachkräfte. Derzeit befinden sich rund 45.000 junge Menschen in einer Ausbildung in einem der bisher sechs gastgewerblichen Ausbildungsberufe. War der Wirtschaftssektor schon vor der Coronapandemie vom Fachkräftemangel besonders stark betroffen, hat sich die Situation durch die Pandemie noch weiter verschärft. Viele Fachkräfte sind abgewandert, die Anzahl der Beschäftigten (–10,2%) und der Auszubildenden (–11,6%) war 2020 im Vergleich zu 2019 deutlich rückläufig (vgl. BIBB 2022, S. 17). Umso wichtiger ist es, dass zeitgemäße Ausbildungen dem entgegenwirken.

Neue Berufsstrukturen mit Durchstiegsoptionen

Die Berufsfamilie der gastgewerblichen Ausbildungsberufe wurde neu strukturiert, die Kompetenzprofile der einzelnen Berufe wurden geschärft und differenziert. Im Einzelnen handelt es sich um folgende Änderungen:



ANITA MILOLAZA
wiss. Mitarbeiterin im BIBB
milolaza@bibb.de

Hotelberufe: Die beiden dreijährigen Ausbildungsberufe Hotelfachleute sowie Kaufleute für Hotelmanagement (bislang Hotelkaufleute) bilden künftig die Gruppe der Hotelberufe und haben bis zum 18. Ausbildungsmonat identische Ausbildungsinhalte. Die Hotelfachleute bleiben auch nach der Novellierung die Generalisten der Beherbergungsbetriebe, die aufgrund ihrer Schnittstellenfunktion den gesamten operativen Prozess im Blick haben. Neben dem Housekeeping-Management, das aufgrund von Pandemieerfahrungen und Nachhaltigkeitsaspekten stark an Bedeutung gewonnen hat, und dem klassischen Bereich Reservierung und Empfang wurden u. a. auch Kompetenzen des Channel- und Revenuemanagements aufgenommen. Die künftigen Kaufleute für Hotelmanagement haben ihren Fokus noch stärker auf dem kaufmännischen Bereich wie z. B. Personalwirtschaft und Warenwirtschaft sowie der Planung und Analyse des Channel- und Revenuemanagements. Damit stellt diese modernisierte Ausbildung eine gute Alternative zu vielen praxisorientierten Bachelorstudiengängen im Berufsfeld dar.

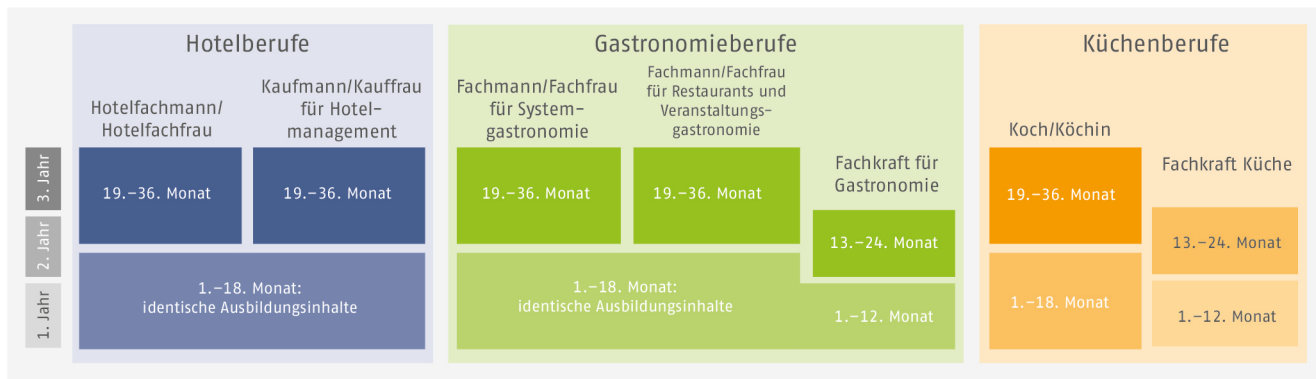
Gastronomieberufe: Der zweijährige Ausbildungsberuf Fachkraft für Gas-

tronomie (bislang Fachkraft im Gastgewerbe) und die beiden dreijährigen Ausbildungsberufe Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (bislang Restaurantfachleute) und Fachleute für Systemgastronomie bilden künftig die Gruppe der Gastronomieberufe. Im zweijährigen Beruf Fachkraft für Gastronomie kann dann zwischen den viermonatigen Schwerpunkten Restaurantservice und Systemgastronomie gewählt werden. Eine Fortsetzung der Ausbildung in den beiden dreijährigen Gastronomieberufen ist unter Anrechnung von bis zu 24 Monaten Ausbildungsdauer unabhängig vom gewählten Schwerpunkt möglich. Das bedeutet eine wichtige Durchstiegsoption für jene, die nach der zweijährigen Berufsausbildung ihre Kompetenzen und Einsatzmöglichkeiten erweitern möchten. Für die Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsservice (ReVas), die bisherigen Restaurantfachleute, betont die Änderung der Berufsbezeichnung die hohe Relevanz der Ausbildungsinhalte zur Konzeption, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen. Sie werden die Veranstaltungsspezialisten der Branche, was die Attraktivität dieses Ausbildungsberufs erhöht. Eine neue kodifizierte Zusatzqualifikation »Bar und Wein«, die auch den Fachleuten für Systemgastronomie und den beiden Hotelberufen offensteht, ist ein zusätzlicher Anreiz für den Branchennachwuchs. Fachleute für Systemgastronomie erwerben in Zukunft verstärkt Kompetenzen im Bereich Personalwirtschaft, Systemorganisation und Systemmanagement.



JOHANNA TELIEPS
Dr., wiss. Mitarbeiterin im BIBB
telieps@bibb.de

Abbildung

Struktur der Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe

Stand 2022

Küchenberufe: Zu den Küchenberufen zählt nun neben dem dreijährigen Ausbildungsberuf Koch/Köchin auch der neu geschaffene zweijährige Ausbildungsberuf Fachkraft Küche, der zunächst auf sieben Jahre befristet ist und nach dem zweiten Prüfungsdurchlauf evaluiert wird. Dieser neue Ausbildungsberuf ist theoriereduziert und richtet sich somit an vorwiegend praktisch begabte Jugendliche und auch an Jugendliche mit Sprachdefiziten. Ihnen wird ein qualifizierter Berufsabschluss mit Anschlussmöglichkeiten eröffnet. Daneben bietet diese Ausbildung auch Betrieben, die über ein reduziertes Speisenangebot verfügen, die Möglichkeit, Ausbildungsplätze anzubieten. Eine Fortsetzung der Ausbildung zum Koch/zur Köchin ist unter Anrechnung von bis zu 24 Monaten Ausbildungsdauer möglich. Die Ausbildung zum Koch/zur Köchin wird um vertiefte Inhalte zu Warenbeschaffung, Kalkulation und Kostenkontrolle erweitert. Hinzu kommen Umgang mit vielfältigen Ernährungsformen sowie eine kodifizierte Zusatzqualifikation »Vertiefung für vegetarische und vegane Küche«. Eine Besonderheit aller dreijährigen Ausbildungsberufe im Gastgewerbe sind gemeinsame Inhalte zum Anleiten und Führen von Mitarbeitenden. Hintergrund ist, dass aufgrund der Zunahme von un- und angelernten Beschäftigten die jungen Fachkräfte zunehmend schon in einem frühen

Stadium Kolleginnen und Kollegen anleiten und für diese Aufgaben entsprechende Kompetenzen benötigen. Aufgrund der inhaltlichen Strukturen ist eine gemeinsame Beschulung aller sieben Berufe im ersten Ausbildungsjahr grundsätzlich möglich; dies war ein wichtiges Anliegen der für den schulischen Teil zuständigen Länder. Im zweiten Ausbildungsjahr ist aufgrund der ähnlichen bzw. identischen Ausbildungsinhalte eine Beschulung auf der Gruppenebene möglich; d. h. jeweils für die Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe (vgl. Abb.).

Rückfalloption: Anrechnung der zweijährigen Ausbildung

Während die beiden zweijährigen Ausbildungsberufe jeweils eine Zwischen- und Abschlussprüfung vorsehen, ist in allen dreijährigen Ausbildungsberufen die gestreckte Abschlussprüfung verankert. Besonders hervorzuheben ist, dass der Berufsabschluss des zweijährigen Ausbildungsberufs Fachkraft für Gastronomie auf Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung der dreijährigen Ausbildungsberufe Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachleute für Systemgastronomie angerechnet werden kann – analog auch der Berufsabschluss des zweijährigen Ausbildungsberufs Fachkraft Küche auf Teil 1 der gestreckten Abschlussprüfung des dreijährigen Ausbildungsberufs

Koch/Köchin. So gibt es neben der Anrechnung der Ausbildungsinhalte bzw. der Ausbildungsdauer auch die Möglichkeit, die bislang erbrachten Prüfungsleistungen anzurechnen. Für den umgekehrten Fall konnte eine sogenannte Rückfalloption geregelt werden: Prüflinge können nach einer nicht bestandenen Abschlussprüfung z. B. zum Koch/zur Köchin auf Antrag den Abschluss zur Fachkraft Küche erlangen, sofern sie in den dafür benötigten Prüfungsbereichen ausreichende Leistungen erbracht haben. Gleiches gilt für die Gruppe der Gastronomieberufe: Nach einer nicht bestandenen Abschlussprüfung in den beiden dreijährigen Ausbildungsberufen kann auf Antrag der Abschluss zur zweijährigen Fachkraft für Gastronomie erworben werden. Die Rückfalloption hat Modellcharakter und wurde bei diesen Berufen erstmals rechtlich umgesetzt und in eine Verordnung überführt. ◀



Weitere Informationen zu den Berufen unter:

www.bibb.de/hogakue
Infografik von S. 59 unter:
www.bwp-zeitschrift.de/g625

LITERATUR

BIBB (Hrsg.): Tabellen zum Datenreport zum Berufsbildungsbericht 2022. Bonn 2022 – URL: www.bibb.de/datenreport-2022

(Alle Links: Stand 20.07.2022)