



## Eurogastronom – Förderung der Europakompetenz in der Gastronomieausbildung

### Beispiel im Rahmen der Benachteiligtenausbildung

► Fremdsprachenkenntnisse und internationale Kompetenzen sind in der Gastronomiebranche mittlerweile unabdingbar geworden. Mit dem neuen Berufsbildungsgesetz werden nun Ausbildungsabschnitte im Ausland erstmals zu einem gleichwertigen Teil der anerkannten Berufsausbildung im dualen System. Ein Modellprojekt der Berliner kiezküchen gmbh bildet bereits jetzt im Rahmen der Benachteiligtenförderung in drei gastronomischen Berufen mit diesem internationalen Ansatz aus. Der Beitrag stellt das Modell vor und berichtet über Erfahrungen und zukünftige Herausforderungen.

Mitarbeiter der Gastronomiebranche werden sowohl von Kundenseite als auch innerhalb des Teams in Küche und Service tagtäglich mit verschiedenen Sprachen und Kulturen konfrontiert. Fremdsprachenkenntnisse und internationale Kompetenzen sind für einen reibungslosen und erfolgreichen Ablauf des Tagesgeschäfts daher unabdingbar. Dennoch werden diese Kenntnisse an Auszubildende der Gastronomie bisher kaum vermittelt. Zwar wird an sie die Forderung gestellt, berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anzuwenden und einfache Aussagen in der Fremdsprache zu formulieren. Die Auszubildenden der gastronomischen Berufe erhalten jedoch erst im 2. oder 3. Berufsschulhalbjahr Englisch als Fach angeboten. Englisch ist dabei allerdings nicht Bestandteil der Abschlussprüfung. Überlegungen zur Einführung einer Zusatzprüfung sind bisher nicht in die Tat umgesetzt worden.

Wenn die Berufsschule für internationale Qualifizierungen bislang nur bedingt zur Verfügung steht, könnte denn dann die andere Seite der dualen Ausbildung, könnten die Betriebe diese Lücke beispielsweise mit Auslandspraktika füllen? Nur zum Teil. Zwar lassen große internationale Unternehmen schon längst aus eigenem Bedarf internationale Qualifizierungselemente in die Aus- und Weiterbildung ihrer Auszubildenden und Beschäftigten mit einfließen. Die große Masse der mittelständischen Unternehmen, die die Mehrheit der Ausbildungsplätze stellt, sieht sich jedoch nach wie vor außerstande, internationale Kompetenzen an ihre Auszubildenden zu vermitteln. Es fehlt an Finanzierungsmöglichkeiten und an Personal. Und so erachtet der Mittelstand Forderungen nach internationalen Aktivitäten angesichts der jahrelangen Ausbildungsplatzkrise zusätzlich als ausbildungshemmend.

An dieser Stelle kommen freie Träger ins Spiel, die ohnehin eine immer größere Bedeutung bei der Berufsausbildung gewinnen. Da freie Träger im

Anmerkung

\* Der Beitrag geht zurück auf eine Fachtagung zum Thema Internationalisierung der Berufsausbildung, die die kiezküchen gmbh im November 2004 in Berlin veranstaltet hat.



**ANDREA MOHORIC**

Dipl.-Pol., Objektleiterin/Pädagogische Leiterin kiezküche „cantina“/Eurogastronom, kiezküchen gmbh, Berlin



**SENTA PIRINGER**

M.A. (Germanistik), Mitarbeiterin für Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, kiezküchen gmbh, Berlin

Vergleich zu mittelständischen Unternehmen in personeller und finanzieller Hinsicht über eine größere Kapazität und Flexibilität verfügen, könnten von ihnen wichtige Impulse für eine flächendeckende Internationalisierung der Ausbildungsgänge ausgehen.

## EUROGASTRONOM – ein Vorreiterprojekt

Ein solcher Impulsgeber ist das Modellprojekt „Europa-kompetenz in der Gastronomieausbildung“, kurz: „Eurogastronom“, das 2001 von der gemeinnützigen *kiezküchen* gmbh in Berlin mit Unterstützung der Agentur für Arbeit Berlin Ost gestartet wurde. Das Projekt läuft zunächst bis 2007 und verfolgt ein doppeltes Ziel: Es soll sowohl die aktuellen internationalen Anforderungen der Wirtschaft bei der Qualifizierung aufgreifen als auch die Berufschancen für benachteiligte Zielgruppen erhöhen. Das *kiezküchen*-Projekt ist die einzige Ausbildungsmaßnahme im Rahmen der Benachteiligten-Berufsausbildung, die internationale Inhalte und Zusatzqualifikationen in diesem Umfang in die Gastronomieausbildung integriert. Der einzige ähnliche Projektansatz in Berlin findet sich bei den Büroberufen: „Propolska“ am Oberstufenzentrum Bürowirtschaft und Verwaltung.

Insgesamt 80 Auszubildende in drei Berufen – Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau und Fachkraft im Gastgewerbe – nehmen an dem Projekt der *kiezküchen* teil. Während der Ausbildung findet durchgängig ein Sprachkurs zur Vermittlung von allgemeinem und fachlichem Englisch mit dem Schwerpunkt Kommunikation statt. Schwächere Auszubildende erhalten zusätzlich Einzelunterricht.

In einem ersten achtwöchigen Auslandspraktikum in England lernen die Jugendlichen, diese internationale Sprache im Arbeitsprozess anzuwenden. Es ist für alle zunächst ein Sprung ins kalte Wasser, denn die Jugendlichen sind gezwungen, die englische Sprache anzuwenden, wenn sie sich irgendwie verständlich machen wollen. Da sie aber schnell merken, dass Verständigung möglich ist, erhalten sie durch dieses erste Praktikum einen erheblichen Motivationsschub.

Das zweite und dritte Auslandspraktikum ist dann vor allem unter fachlichen Gesichtspunkten zu betrachten. Hier können die Auszubildenden wählen, ob sie sich auf französische oder italienische Gastronomie als Zusatzqualifikation spezialisieren wollen. Sie nehmen an zwei aufeinander aufbauenden achtwöchigen Auslandspraktika im entsprechenden Land teil, zum Beispiel in Italien, wo sie in Partner-Restaurants an der Adriaküste einen ersten fachkundigen Einblick in die italienische Küche erhalten. Im darauf folgenden Praktikum vertiefen sie ihre Fachkenntnisse und Fertigkeiten, indem sie in Umbrien in Gourmet-Restaurants Spezialitäten und die regionale Küche kennen lernen – ein



Im Ausland gewinnen die Auszubildenden wertvolle Einblicke in die originale regionale Küche

deutlicher fachlicher Mehrwert, der nur im entsprechenden Land selbst erworben werden kann.

Die Auslandspraktika werden in Deutschland durch eine Einführung in die Sprache und Kultur des jeweiligen Landes sowie durch praktische Fachkurse und Fachexkursionen vorbereitet. Handlungsorientierte Projektarbeit, die etwa alle zwei Monate in Form von sechsstündigen Projekttagen oder vierstündigen Workshops stattfindet, trägt zur Entwicklung interkultureller Kompetenzen der Jugendlichen bei. Offenheit und Toleranz sollen durch einen direkten Umgang mit eigenen Vorurteilen gefördert werden. Die Auszubildenden werden dazu angeregt auszusprechen, welche Vorurteile sie beispielsweise gegen ihnen unbekannte Stadtteile wie Kreuzberg haben, wo viele Migranten leben. Sie besuchen einen Frucht- und Gemüsemarkt in diesem Stadtteil, wo vorwiegend Händler türkischer Herkunft verkaufen. Sie klären fachliche Fragen zu den angebotenen Waren und müssen dazu mit den Händlern sprechen. Sie überprüfen ihre Vorurteile, indem sie sie mit den neuen Erfahrungen auf dem Markt vergleichen.

Am Ende absolvieren die Auszubildenden neben der Berufsabschlussprüfung eine Englisch-Zusatzprüfung, mit der sie das Zertifikat einer Englisch-Sprachenschule erwerben, die Partnerorganisation des Projekts in Großbritannien ist. Die beruflichen Inhalte, die die Auszubildenden in insgesamt sechs Monaten Auslandsaufenthalt erworben haben, werden im *Europass Berufsbildung* dokumentiert.

Wenn im Sommer 2005 die ersten „Eurogastronomen“ ausgebildet haben, wird die Arbeitsagentur Berlin Ost anhand

der Berufsabschlussquote und der Vermittlungsquote den Erfolg dieses Modellprojektes und damit der Finanzierung überprüfen. Es wäre jedoch zweifelhaft, den Erfolg des Projekts nur an solch statistischen Größen messen zu wollen. Es ist schon viel erreicht – wenngleich nicht unbedingt nachweisbar –, wenn ein Absolvent aufgrund seiner Auslandserfahrungen und Englischkenntnisse aus einem Pool von 100 Bewerbern zum Gespräch ausgewählt wird; von der Persönlichkeitsentwicklung und der damit verbundenen Entlastung der Gesellschaft – ein sehr wichtiger Punkt gerade in der Benachteiligtenförderung – ganz zu schweigen.

## Hemmnisse und Lösungsansätze

Ein solches Modellprojekt lässt sich jedoch nicht ohne weiteres auf den Regelfall übertragen, zu viele offene Fragen stellen sich hier nach wie vor: Wie soll ein durchschnittliches Mittelstandsunternehmen so lange Zeit auf die Arbeitskraft seiner Auszubildenden verzichten? Wer soll die Jugendlichen international qualifizieren? Und wer bezahlt diesen Mehraufwand? In einer von den *kiezküchen* veranstalteten Fachtagung diskutierten Experten des Oberstufenzentrums Gastgewerbe, des Hotel- und Gaststätten-Verbands, der Senatsverwaltung, des Bundesinstituts für Berufsbildung, Bonn, und der Bundesagentur für Arbeit am Beispiel des Eurogastronom-Modellprojektes diese Fragen, und es gelang, viel versprechende Perspektiven aufzuzeigen und Lösungsansätze zu entwickeln.

Ein erste wichtige Tendenz weist in diesem Zusammenhang beispielsweise die soeben verabschiedete Novellierung des Berufsbildungsgesetzes, in der es in § 2 Abs. 2 heißt: „Teile der Berufsausbildung können im Ausland durchgeführt werden, wenn dies dem Ausbildungsziel dient. Ihre Gesamtdauer soll ein Viertel der in der Ausbildungsordnung festgelegten Ausbildungszeit nicht überschreiten.“ Das ist zwar nicht verbindlich, deutet aber doch schon sehr konkret in Richtung Internationalisierung und eröffnet neue Perspektiven. Auch die von der EU-Kommission angekündigte Verdreifachung der Mittel für europäische Bildungsprogramme, darunter das Berufsausbildungsprogramm Leonardo da Vinci, ist ein deutliches Signal: Der Trend geht zu grenzüberschreitender Ausbildung.

Schwierig ist es jedoch, so Dr. Peter WORDELMANN vom Bundesinstitut für Berufsbildung, die Frage nach dem tatsächlichen Bedarf an Fremdsprachen- und internationalen Kompetenzen zu klären. Während Betriebe etwa Fremdsprachenkenntnisse zu 50 % für notwendig erachteten, sehen Mitarbeiter diesen Bedarf nur zu 10 % als gegeben. Andererseits wiederum würden die Leistungen, die Mitarbeiter zu ihrer internationalen Qualifizierung und Kompetenzerweiterung erbringen, von den Betrieben noch nicht

genügend anerkannt, so Carola VON BRAUN von der Senatsverwaltung für Wirtschaft, Arbeit und Frauen. Eine selbstverständlichere Wahrnehmung und Anerkennung internationaler Kompetenzen der Mitarbeiter durch die Betriebe könnte in dieser paradoxen Situation jedoch sehr einfach Abhilfe schaffen und den dringend notwendigen Konsens über den tatsächlichen Stellenwert internationaler Qualifizierung herstellen. Erwartungsgemäß werden Betriebe immer mehr Bedarf an grenzüberschreitend qualifiziertem Personal anmelden. Laut einer Untersuchung des Deutschen Instituts für Wirtschaftsforschung von 2003 ist es gerade die Hotel- und Gaststättenbranche, die einen überdurchschnittlichen Bedarf an Fremdsprachenkenntnissen von 39 % deklariert, während der EU-Durchschnitt an Fremdsprachennutzung bei 20 % liegt. Bislang sind die geeigneten Bewerber aber im eigenen Land nicht ohne weiteres zu finden, da der Bedarf nicht klar ist, internationale Kompetenzen kaum vermittelt und erbrachte Leistungen nicht anerkannt werden.



Neuen Schwung und bessere Job-Chancen bietet der Blick über den Tellerrand, den das Modellprojekt „Eurogastronom“ seinen Auszubildenden ermöglicht

Wie immer lohnt sich ein Blick über den Tellerrand: Nachbarländer wie die Niederlande oder Dänemark sind in puncto Internationalisierung schon weiter: In den Niederlanden ist eine Fremdsprache beispielsweise in allen kaufmännischen Berufen obligatorisch, eine weitere Fremdsprache fakultativ, daneben sind weitere internationale Qualifizierungselemente vorgesehen.

Ein erster Schritt hin zum Standard unserer Nachbarn ist mit der Novellierung des Berufsbildungsgesetzes getan. Nun müssen weitere folgen. Neben der Aufnahme internationaler Kompetenzen in die Prüfungen ist dabei auch ein verbindliches System der Anerkennung erbrachter Leistungen im Ausland dringend erforderlich.

Da das Modell der *kiezküchen* bisher nicht auf verbindliche Regelungen zurückgreifen kann, muss es sich mit dem Zertifikat der Sprachenschule in England behelfen, um die besonderen Leistungen der Auszubildenden entsprechend zertifizieren zu lassen. Sowohl eine Initiative im Berufsausschuss für eine Genehmigung einer IHK-Zusatzprüfung in Englisch als auch ein Versuch des Oberstufenzentrums Gastgewerbe, eine KMK-Zusatzprüfung in Englisch für die Gastronomie zu befürworten, blieben bislang jedoch ohne Erfolg. Viel besser als eine Zusatzprüfung ist natürlich ein anerkanntes Zertifikat bzw. eine Prüfung im Rahmen der Regelförderung. Bis diese jedoch erreicht ist, müssen die *kiezküchen* versuchen, ihren Auszubildenden auf anderem Wege die nötige Anerkennung ihrer Leistungen zu verschaffen.

Da Berliner Auszubildende die Berufsschule parallel zu ihrer Ausbildung besuchen, ist eine gute Kooperation mit der Berufsschule (Oberstufenzentrum Gastgewerbe) ein wichtiger Beitrag für das Gelingen dieses Modellprojekts. Eine langfristige Umstrukturierung des Berufsschulunterrichts in Blockunterricht, wie dies in anderen Bundesländern der Fall ist, wäre für eine Fortsetzung der wichtigen Auslandspraktika jedoch unbedingt anzustreben.

Und die Betriebe? Wie wäre es mit einem wechselseitigen Austausch von Auszubildenden mit Partnerbetrieben im

Ausland? Dadurch bliebe die Arbeitskraft der Auszubildenden im jeweiligen Betrieb erhalten, und die Auszubildenden könnten im Ausland fachliche Zusatzqualifikationen in ihrer Branche erwerben. Genau dies ist die Strategie, die das Leonardoprogramm durch eine erweiterte und gezielte Förderung von grenzüberschreitenden Verbundausbildungen verfolgt.

## Ausblick

Wenn 2007 das Modellprojekt vorläufig endet, sind 80 Auszubildende in drei gastronomischen Berufen mit diesem internationalen Ansatz ausgebildet worden. Da das OSZ Gastgewerbe im Augenblick daran arbeitet, möglicherweise schon bald Englisch als Teil der Berufsabschlussprüfung zu integrieren, ist davon auszugehen, dass die zweite Hälfte der Absolventen bereits 2006 und 2007 an dieser Prüfung teilnehmen kann.

Die *kiezküchen gmbh* hat bereits begonnen, über eine Weiterentwicklung des Projekts nachzudenken. Das Projekt bietet Ansatzpunkte zur Auslagerung von Ausbildungsabschnitten ins Ausland. Denn im Ausland erworbene Zusatzqualifikationen werden bereits systematisch aufbauend in die Berufsausbildung integriert. Bei einem neuen Projekt wird gastronomische Fachpraxis im Ausland im Rahmen der Ausbildungsrahmenpläne definiert werden müssen, um längere Phasen des Aufenthalts zu ermöglichen, in denen Ausbildungsinhalte, die prüfungsrelevant sind, abgedeckt werden. Es muss überprüft werden, inwieweit mittelständische Betriebe des Hotel- und Gaststättengewerbes dazu bereit sind, innerhalb einer grenzübergreifenden Verbundausbildung eine internationale Berufsausbildung zu praktizieren. Eine weitere Herausforderung wird es sein, eine Lösung zur Vermittlung der Fachtheorie mit der Berufsschule zu erarbeiten und zu erproben, beispielsweise durch Fernunterricht oder durch Komprimierung des Berufsschulstoffes auch in Blockphasen, um berufsschulfreie Semester im Auslandspraktikum zu verbringen. Möglicherweise lassen sich aber auch Theorieanteile im Ausland vermitteln, wenn die Fremdsprachenkenntnisse z. B. in Englisch entsprechend gefördert werden. Wirklich interessant ist die Frage, inwieweit Auszubildende innerhalb einer solchen Berufsausbildung berufsbildende Zertifikate im Ausland erwerben können.

Wir fangen in Deutschland gerade erst an, uns über die längst überfällige internationale Qualifizierung unserer Auszubildenden Gedanken zu machen, und es sind dabei noch viele Hürden zu nehmen. Dass dies jedoch machbar ist und dass deutsche Auszubildende bei der Internationalisierung nicht länger benachteiligt werden dürfen, zeigt zum Beispiel das Modellprojekt der *kiezküchen*. ■

## Berufswahl von Frauen



Uta Zybell  
**Berufsorientierung, Geschlecht  
 und Moral**  
**Kolloquien im BIBB, Heft 5**

Hrsg.: Bundesinstitut für Berufsbildung.  
 Der Generalsekretär

Warum konzentrieren sich junge Frauen auf traditionell „weibliche“ Berufsfelder? Welchen Einfluss haben hierauf Moral, Geschlecht und Körper?

Der Band eröffnet in theoretischer Perspektive einen neuen Zugang zur Erklärung geschlechtsspezifischen Berufswahlverhaltens von Frauen. Dabei zeigt sich, wie Heranwachsende im Prozess des „doing gender“ als Handelnde die Ungleichheit im Berufssystem selbst reproduzieren.

BIBB 2005, ISBN 3-7639-1051-4  
 46 Seiten, 8,40 €

Sie erhalten diese  
 Veröffentlichungen beim:  
 W. Bertelsmann Verlag  
 Postfach 10 06 33  
 33506 Bielefeld  
 Telefon: (0521) 911 01-11  
 Telefax: (0521) 911 01-19  
 E-Mail: service@wbv.de

**BIBB**