



Neuordnung der Gastronomieberufe 2022

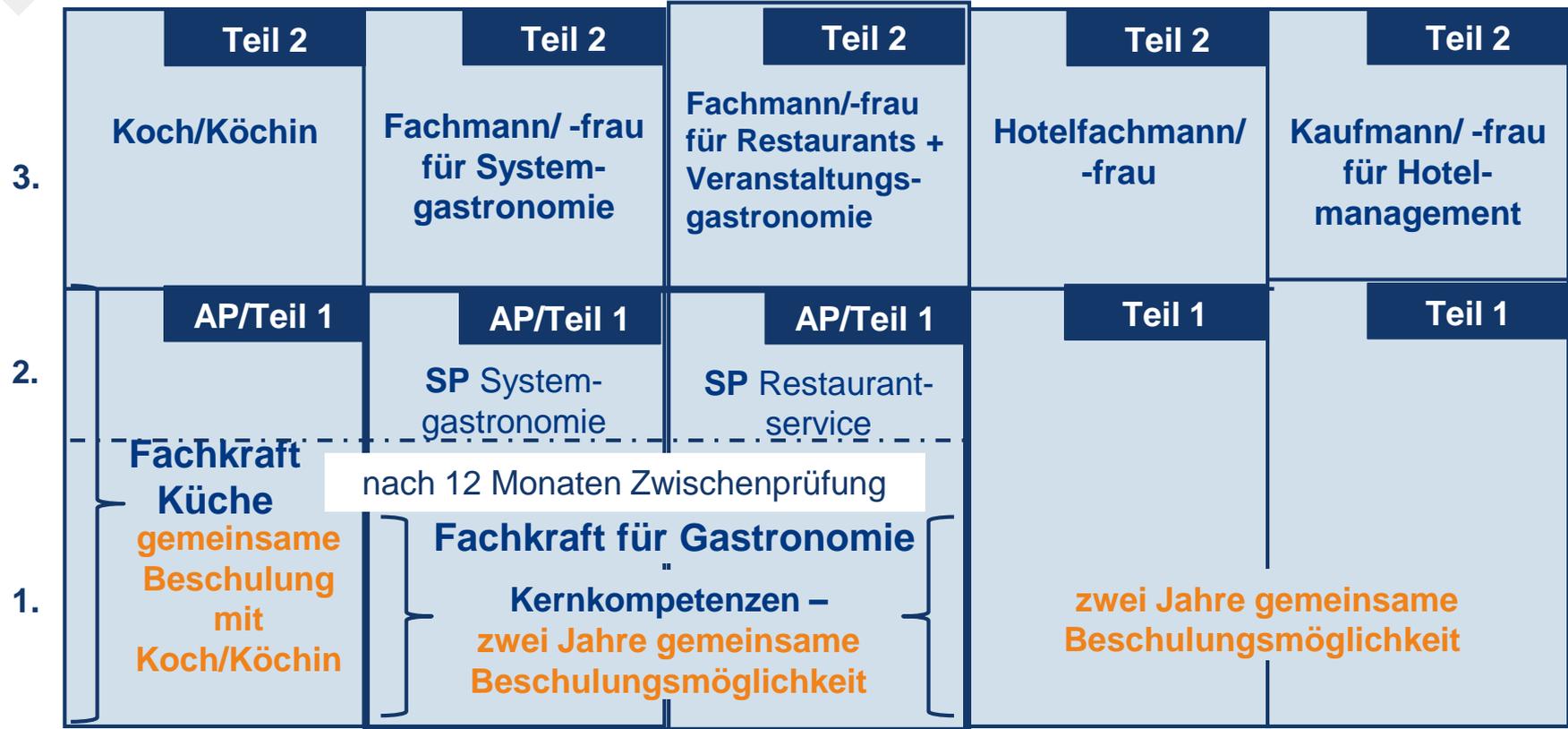
Infoveranstaltung



mittelpunkt • unternehmen

- Insgesamt 7 Berufe in 3 Bereichen (Küche, Gastronomie, Hotel)
- Gestreckte Abschlussprüfung für die dreijährigen Berufe
- Änderungen bisheriger und neue Ausbildungsinhalte
- Die zeitliche Gliederung der Ausbildung bekommt eine größere Bedeutung, da die Ausbildungsinhalte der ersten 18 Monate für die Abschlussprüfung Teil 1 relevant sind.
- Bundeseinheitliche Zusatzqualifikation „Bar und Wein“
- Neue Berufsbildposition „Digitalisierte Arbeitswelt“
- „Rückfalloption“ von drei- auf zweijährigen Beruf im Restaurantbereich

Sieben Berufe in drei Bereichen



Fachkraft für Gastronomie

Schwerpunkt Restaurantservice
Schwerpunkt Systemgastronomie
(2 Jahre)

Fachmann/-frau für Restaurants
und Veranstaltungsgastronomie
(3 Jahre)

Fachmann/-frau für
Systemgastronomie
(3 Jahre)



Integrativ zu vermittelnde Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten



Gilt für alle Berufe		
1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht	Während der gesamten Ausbildung
2	Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	
3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit	
4	Digitalisierte Arbeitswelt	
5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4 Wochen im 1. Ausbildungsjahr

Erstes Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8+12 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8+12 Wochen

* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

Zweites Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	12 Wochen
Schwerpunkt Systemgastronomie (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
1	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	8 Wochen
2	Umgang mit Gästen	8 Wochen
Schwerpunkt Restaurantservice (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
1	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	4 Wochen
2	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	12 Wochen

1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20 Wochen

19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2+10 Wochen
7	Produktzubereitung	6 Wochen
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement	6 Wochen
9	Systemorganisation und Systemmanagement	12 Wochen
10	Warenwirtschaft	8 Wochen
11	Umsetzung von Personalprozessen	8 Wochen
12	Personalführung und -entwicklung	8 Wochen
13	Durchführung von Marketingaktivitäten	8 Wochen
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln	12 Wochen

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20 Wochen

Ausbildungsinhalte Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2+10 Wochen
7	Herrichten und Pflegen von Gasträumen	4 Wochen
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	4 Wochen
9	Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet	8 Wochen
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen	6 Wochen
11	Planung und Koordinierung von Serviceabläufen	6 Wochen
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes	8 Wochen
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8 Wochen
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8 Wochen
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts	8 Wochen
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

- Wahrnehmung von Aufgaben an der Bar und am Getränkebuffet
 - den Arbeitsbereich aufgrund der **Tagesplanung** gasterorientiert und anlassbezogen vorbereiten, die erforderlichen Getränke und Zutaten bereitstellen sowie **Garnituren herstellen**
 - bei Betriebsöffnung und -schließung **Warenbestände prüfen** und dokumentieren sowie Fehlbestände ermitteln
 - bei Bestandsabweichungen, insbesondere durch Eigenverbrauch, Bruch, Verderb, Schwund und Diebstahl, die betriebsüblichen Maßnahmen einleiten
 - mit Gästen kommunizieren und durch aktive Beratung das Gasterlebnis gestalten, **nichtalkoholische Getränke, insbesondere Wasser, Limonaden und Säfte sowie Bierspezialitäten** den Gästen aktiv anbieten, erläutern und empfehlen
 - **Weine und Schaumweine** sowie Spirituosen den Gästen aktiv anbieten und empfehlen, dabei die Herkunft der Getränke erklären sowie diese sensorisch, insbesondere geschmacklich, beschreiben
 - Mischgetränke, insbesondere **klassische Cocktails und Trendcocktails**, den Gästen aktiv anbieten, erklären und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken nach Rezepturen herstellen
 - Heiß- und Kaltgetränke, insbesondere **Kaffee- und Teespezialitäten**, den Gästen aktiv anbieten, erklären und unter Anwendung entsprechender Arbeitstechniken nach Rezepturen herstellen
 - beim Getränkeservice **passende Gläser** einsetzen und empfohlene **Trinktemperaturen** gewährleisten
 - den Arbeitsbereich, die Geräte und die Arbeitsmittel unter Berücksichtigung der hygienischen und betrieblichen Vorgaben organisieren und reinigen

- Servicearbeiten am Tisch des Gastes
 - Speisen und Getränke präsentieren, servieren und ausheben, dabei mit den Gästen kommunizieren
 - Mehrgangmenüs servieren, dabei klassische Servierarten anlassbezogen anwenden und insbesondere Speisen vorlegen
 - **Fleischteile tranchieren und Fische filetieren**
 - Weiß-, Rosé-, Rot- und Schaumweine fachgerecht servieren
 - Rotweine dekantieren

Genauere Angaben

Speisen, Gerichte und Getränke geschmacklich beschreiben und deren Herkunft, Beschaffenheit und Zubereitung den Gästen erklären

Unterschiedliche Tiefe

...daran mitwirken...

...durchführen...

...Maßnahmen einleiten...

Betriebliche Ausgestaltung

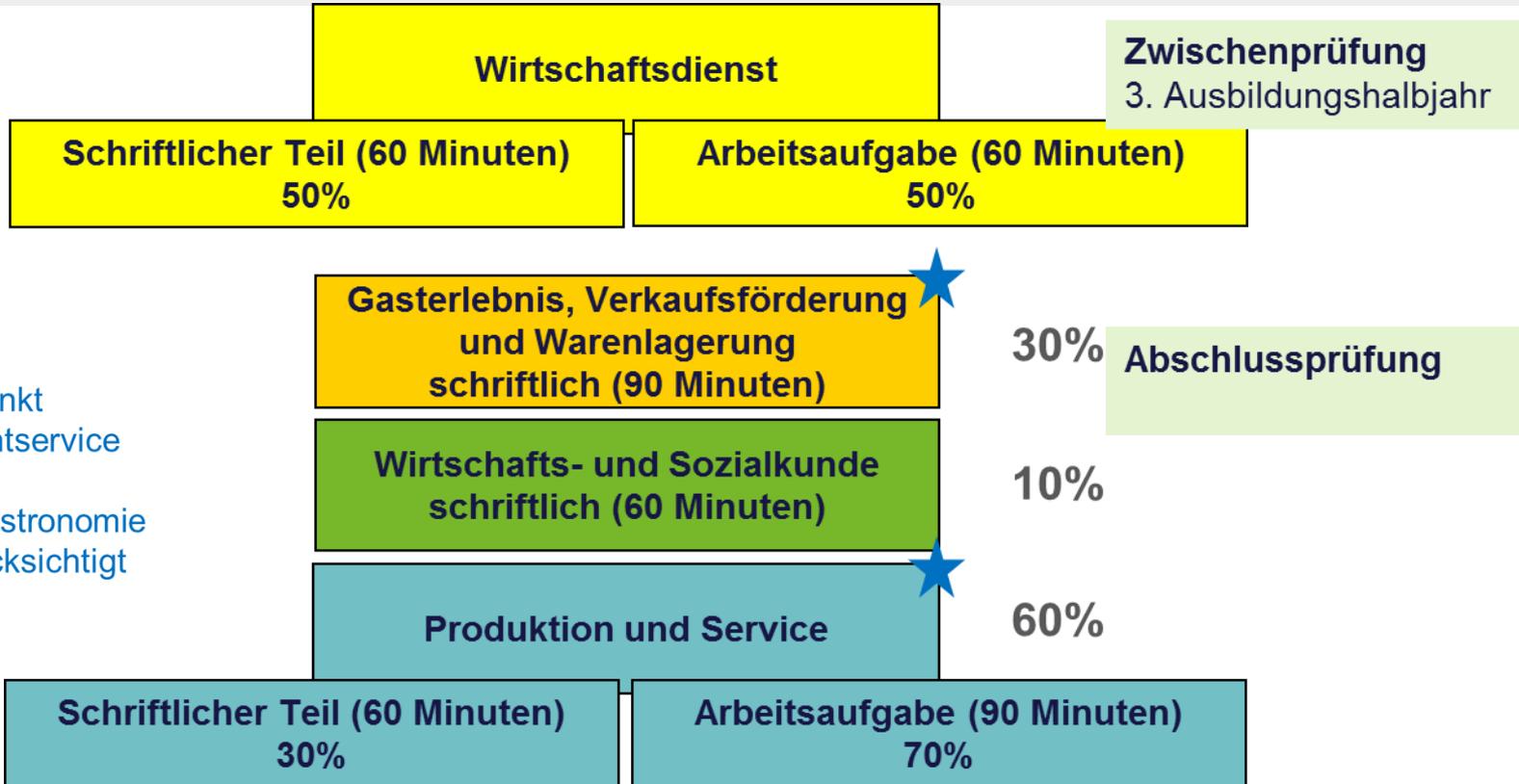
Service von Speisen, Gerichten und Getränken nach der **betrieblichen Serviceform** durchführen

Betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck... auswählen

Zeitrichtwert: 8 Wochen

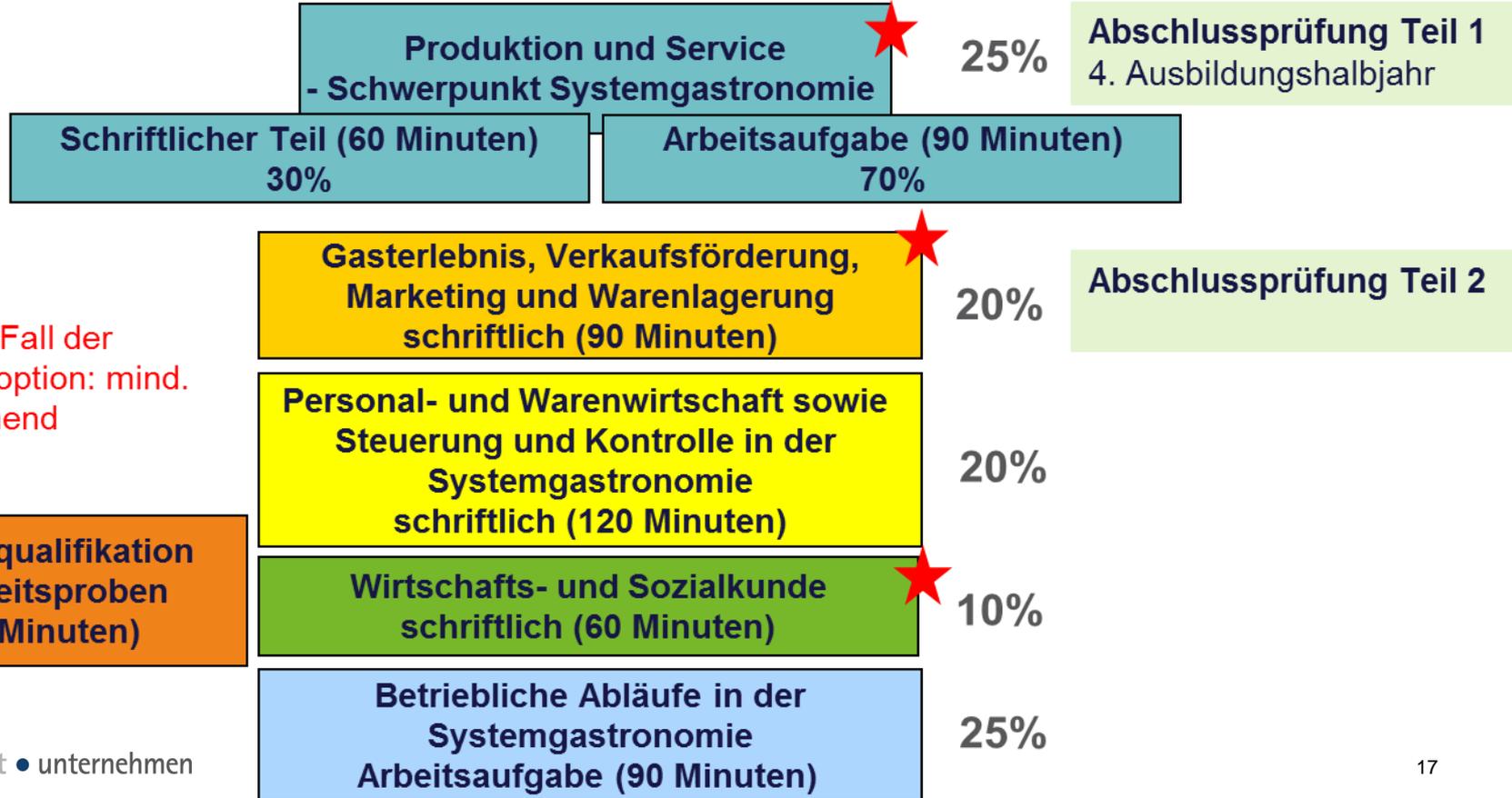
- Arbeiten an der Bar
- Produktkompetenz Longdrinks, Cocktails und Spirituosen
- Produktkompetenz Wein

Prüfungen Fachkraft für Gastronomie

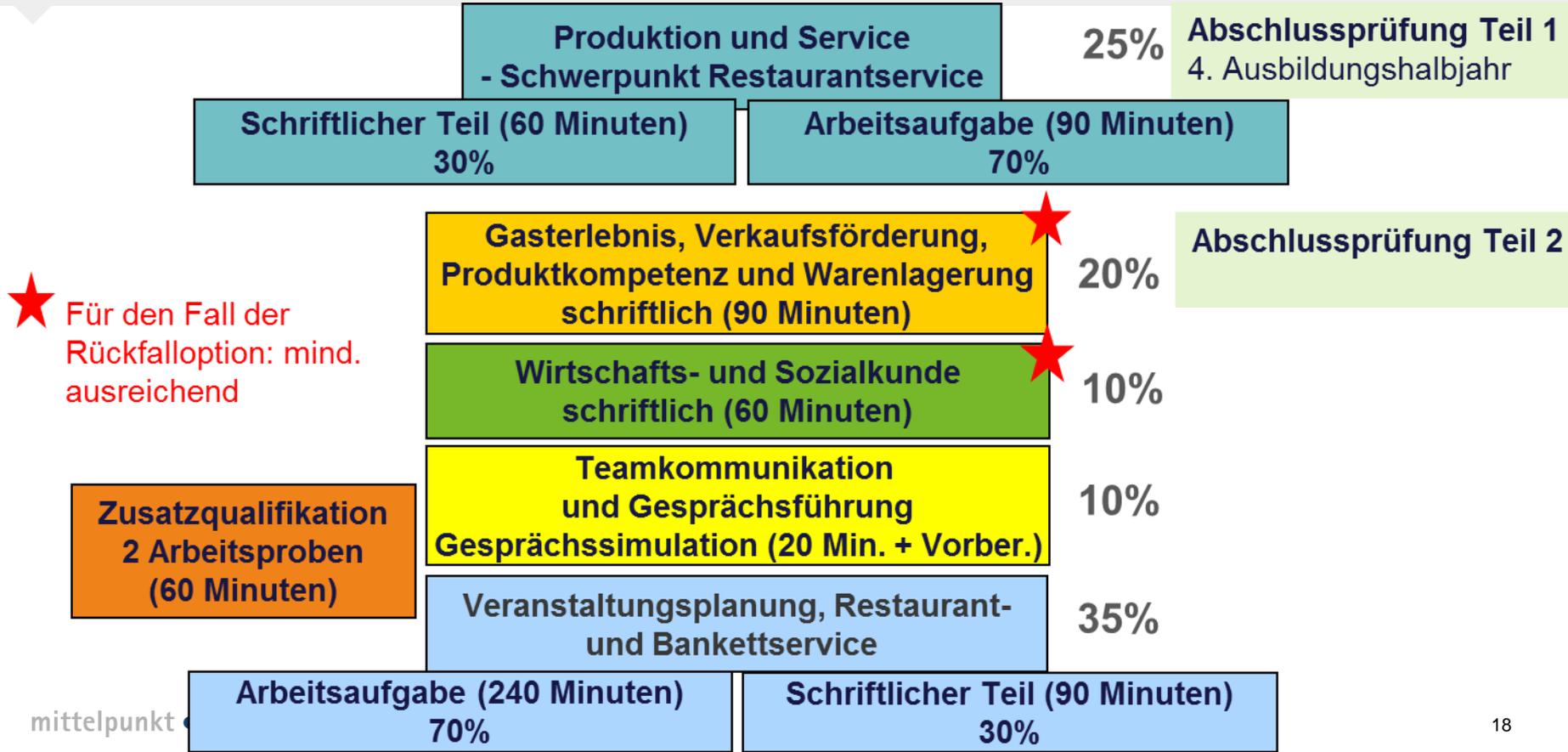


★ Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie wird berücksichtigt

Prüfungen Fachleute für Systemgastronomie



Prüfungen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



- Die Abschlussprüfungen Teil 1 werden zukünftig vermutlich im Frühjahr und im Herbst stattfinden.
- Welche schriftlichen Aufgaben in welcher Form (programmiert oder ungebunden) erstellt werden, wird in den nächsten Monaten durch die Aufgabenerstellungsausschüsse festgelegt.
- Fallbezogene und auftragsbezogene Fachgespräche sind keine Gesprächssimulation, sondern ein Gespräch, welches sich auf die jeweilige Aufgabe bezieht. Es soll geprüft werden, ob die Prüfungsteilnehmer Hintergründe verstehen und Lösungswege aufzeigen können.
- **Rückfalloption:** Besteht Prüfling der dreijährigen Berufe im **Gastro**bereich nicht, kann die Fachkraft Gastronomie zuerkannt werden (AP Teil 1, das Fach Wiso und ein bestimmtes weiteres Fach mindestens ausreichend). Diese Option gilt nicht für die Hotelberufe
- Die Inhalte der Ausbildungspläne und –verordnungen finden Sie auf jeden Fall auf den Seiten des Bundesinstitutes für Berufsbildung www.bibb.de