

Reform der Ausbildung im Gastgewerbe

SIEBEN NEUE CHANCEN

Die Ausbildung in den Gastronomieberufen folgt ab August neuen Regeln. Die Branche erhofft sich eine höhere Attraktivität. Doch es gibt auch Kritik.

In der Ausbildung im Gastgewerbe beginnen am 1. August neue Zeiten. Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) spricht von einem „Frischekick für unsere Ausbildungsberufe“. Nach fast 25 Jahren sei eine Modernisierung an der Zeit gewesen, sagt Christian Heinsdorf. Der Inhaber der Taverne der Römischen Villa Borg ist Vorsitzender des Fachausschusses für Aus- und Weiterbildung im Dehoga Saarland. Er verbindet mit der Neuordnung der Ausbildung „eine große Chance, die Attraktivität der Ausbildungsberufe im Hotel- und Gastgewerbe deutlich zu steigern“. Die Branche braucht dringend mehr Nachwuchs. Infolge der Corona-Pandemie sind die Ausbildungs-

zahlen um mehr als 20 Prozent eingebrochen: Machten im Saarland 2019 noch 473 junge Leute eine Ausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe, waren es im ersten Corona-Jahr 2020 nur 359 und im vergangenen Jahr mit 366 kaum mehr. Über mehrere Jahre haben Bundesregierung, das Bundesinstitut für Berufsbildung, der Dehoga, die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) und die Industrie- und Handelskammern an einer Modernisierung gearbeitet. Aus Heinsdorfs Sicht mit Erfolg: Die aktuellen großen Themen wie „Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Verbraucherschutz spiegeln sich in den Ausbildungsverordnungen“, und die Präsentation der

Angelina Golovkin, 24,

aus Wadern-Noswendel, drittes Lehrjahr der Ausbildung zur Hotelfachfrau – mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement – im Parkhotel Weiskirchen:

„Es macht Spaß, so viele verschiedene Gesichter zu sehen, verschiedene Persönlichkeitstypen zu treffen und mit der Herausforderung umzugehen, wie ich am besten gegenüber den so unterschiedlichen Menschen agiere.“

Ich sehe die große Chance, die Attraktivität der Ausbildungsberufe im Hotel- und Gastgewerbe deutlich zu steigern.

Christian Heinsdorf



Noah Kretzschmar, 21,

aus Weiskirchen, drittes Lehrjahr der Ausbildung zum Hotelfachmann – mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement – im Parkhotel Weiskirchen:

„Am besten gefällt mir an der Ausbildung der Kontakt mit Menschen, neue Menschen kennenzulernen und ihnen einen schönen Urlaub zu bereiten. Man bekommt viel zu sehen: Ohne dass man in die Welt herausgeht, kommt die Welt zu einem.“

Ausbildungen etwa im Internet und für Azubi-Messen „sieht toll aus und holt die Jugendlichen ab“.

Neuer Beruf in der Küche

Statt sechs gibt es künftig sieben Gastro-Berufe, unterschieden nach Hotellerie, Gastronomie und Küche. In der Küche werden zwei Ausbildungen angeboten. Zur klassischen Koch-Lehre kommt die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche hinzu. Sie richtet sich an junge Leute, die eher praktisch begabt sind. Der Theorie-Anteil ist deutlich geringer als in der Koch-Ausbildung. Damit haben zum Beispiel Jugendliche, die Schwierigkeiten mit der deutschen Sprache haben, bessere

Chancen, erfolgreich eine Ausbildung zu absolvieren.

Mehrere Berufe umbenannt

Einige Berufe haben eine neue Bezeichnung. Die bisherige Fachkraft im Gastgewerbe, die vornehmlich im Restaurant-Service tätig ist, wird zur Fachkraft für Gastronomie. Die Restaurantfachleute heißen Fachleute für Restaurants und Veranstaltungs-Gastronomie. Die Kompetenzen, Veranstaltungen zu managen, werden damit wichtiger. Der Hotelkaufmann beziehungsweise die Hotelkauffrau wird umbenannt in Kaufmann beziehungsweise Kauffrau für Hotelmanagement. Die kaufmännischen The-

men wie Personal- und Warenwirtschaft sollen mehr Gewicht erhalten. In allen dreijährigen Ausbildungen haben Kalkulation und wirtschaftliches Denken sowie Anleiten und Führen von Mitarbeitern einen höheren Stellenwert.

Gestreckte Prüfungen

Strukturell wurden die Ausbildungen verändert. Die Prüfungen in den dreijährigen Ausbildungen werden gestreckt. Der erste Teil der Prüfung findet im vierten Ausbildungshalbjahr statt und zählt zu einem Viertel für die Endnote. Wer die Abschlussprüfung nicht besteht, hat außer einer Wiederholung der Prüfung auch die Möglichkeit, auf den zweijährigen



Henning Zimmer, 20,

aus Homburg, drittes Lehrjahr in der Ausbildung zum Koch im Restaurant Hämmerles in Blieskastel-Webenheim, das mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist:

„Die Ausbildung ist sehr vielfältig. Ich habe extra diesen Betrieb ausgesucht, weil ich auf diesem Niveau kochen wollte. Ich will das Handwerk wirklich lernen und nicht nur Packungen aufreißen. Nach der Abschlussprüfung möchte ich erstmal hierbleiben. Nach einer gewissen Zeit möchte ich mich im Ausland umgucken.“

Ausbildungsweg umzusteigen beziehungsweise hat den Abschluss der zweijährigen Ausbildung mit den erbrachten Prüfungsleistungen schon in der Tasche. Umgekehrt ist es einfacher möglich, von der zwei- auf die dreijährige Ausbildung umzusatteln.

Darüber hinaus werden erstmals bundesweite Zusatzqualifikationen angeboten: für Köche die „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“, für die dreijährigen Gastro-Berufe die Schulung „Bar und Wein“. Daneben gibt es weiterhin auf der Ebene der einzelnen Industrie- und Handelskammern Zusatzqualifikationen. Im Saarland können Azubis die Zusatzqualifikationen „Management im Gastgewerbe“ sowie „Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement“ erwerben. Die „Management“-Zusatzausbildung richtet sich in erster Linie an Abiturienten oder Fachabiturienten. Beim Eventmanagement sind Azubis mit gutem mittlerem Bildungsabschluss im Blick.

Fehlen Anreize für Abiturienten?

Es werden aber auch skeptische Stimmen zu der Ausbildungsreform laut. Peregrin Maier, geschäftsführender Gesellschafter des Parkhotel Weiskirchen, reagiert verhalten, was die künftige Ausbildung im Hotelfach angeht. Er vermutet, dass es herausfordernder werden könnte, „Azubis auf hohem Niveau zu finden“, das heißt, Abiturienten für die Hotellerie zu begeistern. Er betrachtet die nun vorgesehene Ausbildung von Kaufleuten für Hotelmanagement als einen neuen Weg, „den selten gewordenen Beruf der Hotelkaufleute wiederzubeleben“. Maier befürchtet zum einen die Praxisferne dieses Ausbildungswegs. Es fehle der intensive Umgang mit den Gästen, wie ihn die Hotelfachleute erlernen. Zum anderen war es anfänglich so, dass die



Christian Heinsdorf, Inhaber der Taverne der Villa Borg, hält es für gut, dass es einen zweiten Küchenberuf geben wird.

Hotelfachausbildung mit der Zusatzqualifikation Hotelmanagement ausschließlich für Abiturienten vorgesehen war. Ziel war es, einen Anreiz für Abiturienten zu schaffen, auch ohne Studium auf hohem Niveau direkt ins praxisorientierte Management einsteigen zu können. Da dieser Zugang mittlerweile für alle Auszubildenden unabhängig von ihrer Vorqualifikation geöffnet wurde, nimmt erfahrungsgemäß das Bildungsniveau in der Klasse immer weiter ab. Es sei davon auszugehen, dass Abiturienten sich deshalb künftig weniger für den direkten Weg in die Praxis entscheiden und stattdessen ein Studium vorziehen werden.

Text: Volker Meyer zu Tittingdorf

Fotos: Dirk Guldner

Infos

Weitere Infos gibt IHK-Ausbildungsberater Stephan Wagner, Telefon 0681 9520721, stephan.wagner@saarland.ihk.de. Außerdem sind ausführliche Informationen im Internet unter www.dehoga-ausbildung.de zu finden. Dort sind im Download-Center auch die Ausbildungsordnungen und -rahmenpläne hinterlegt.

DIE NEUEN AUSBILDUNGSBERUFE IN DER GASTRONOMIE

Hotelfachmann/Hotelfachfrau

Kernaufgaben: Hotelfachleute sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgaben sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden sie ausgebildet.

Das Neue: Hotelfachleute lernen mehr über die Arbeit mit Buchungsplattformen und IT-Hotelsystemen. Verstärkt wird Know-how zum Führen von Mitarbeitern vermittelt. Auch ist eine Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich.

Ausbildungsdauer: drei Jahre

Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement

Kernaufgaben: Kaufleute für Hotelmanagement erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Food & Beverage (Service und Küche), Housekeeping sowie Warenwirtschaft. Ziel ist, sie auf eine spätere Tätigkeit in der Verwaltung und Steuerung eines Hotels vorzubereiten.

Das Neue: Der bisherige Hotelkaufmann beziehungsweise die Hotelkauffrau wird zum Kaufmann beziehungsweise zur Kauffrau für Hotelmanagement. Damit werden die kaufmännischen, analytischen und steuernden Aspekte hervorgehoben. Die Ausbildung entwickelt sich inhaltlich in Richtung eines Bachelor-Studiums. Auch ist eine Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich.

Ausbildungsdauer: drei Jahre

Fachkraft für Gastronomie

Kernaufgaben: Das Erlebnis für die Gäste gestalten: Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins. Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren.

Das Neue: Der Name ist neu: Die bisherige Fachkraft im Gastgewerbe wird zur Fachkraft für Gastronomie. Gewählt wird zwischen den zwei Schwerpunkten Restaurant-service und Systemgastronomie. Im Schwerpunkt Restaurant-service liegt der Fokus auf dem Bedienen von Gästen am Tisch und auf der Kommunikation mit den Gästen. Im Schwerpunkt Systemgastronomie wird insbesondere der Umgang mit den Markenstandards vermittelt, der den Restaurantketten besonders wichtig ist.

Ausbildungsdauer: zwei Jahre

Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Kernaufgaben: Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen.

Das Neue: Die bisherigen Restaurantfachleute werden zu Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungs-Gastronomie. Die Azubis verbringen mehr Zeit mit dem Organisieren von Veranstaltungen. Die Produktkompetenz wird mit Blick zum Beispiel auf Tee- und Kaffeespezialitäten oder regionale Speisen ausgeweitet. Auch sollen die Fähigkeiten zu Kommunikation mit Gästen und die Verkaufsförderung ausgebaut werden. Verstärkt wird Know-how zum Führen von Mitarbeitern vermittelt. Zudem ist eine Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich.

Ausbildungsdauer: drei Jahre

Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Kernaufgaben: Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste und organisieren und steuern die Betriebsabläufe in den Fast-Food-Ketten oder Coffee-Shops.

Das Neue: Die Standards der Gastro-Marken in Produktion und Service werden stärker fokussiert. Digitale Betriebsabläufe spielen eine größere Rolle. Auch ist eine Zusatzqualifikation „Bar und Wein“ möglich.

Ausbildungsdauer: drei Jahre

Fachkraft Küche

Kernaufgaben: Verarbeiten und Zubereiten von Lebensmitteln

Das Neue: Der ganze Beruf für diese Arbeit in der Küche ist neu. Er ist theoretisch reduziert und richtet sich an Jugendliche, deren Stärken im Praktischen liegen oder die zum Beispiel Mühe mit der deutschen Sprache haben.

Ausbildungsdauer: zwei Jahre

Koch/Köchin

Kernaufgaben: Zubereiten von Speisen und Menüs, Organisation von Küche, Lager, Einkauf, Erstellung der Speisekarten.

Das Neue: Die Azubis bekommen mehr Know-how in pflanzenbasierter Küche, Ernährungstrends, Gesundheit und Verbraucherschutz. Außerdem erwerben sie verstärkt Kompetenzen über Warenflüsse, Kalkulation und Kosten sowie zum Führen von Mitarbeitern. Auch ist eine Zusatzqualifikation „Vertiefung vegetarische und vegane Küche“ möglich.

Ausbildungsdauer: drei Jahre