

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA

*Deine Branche.
Deine Akademie.*

Neuordnung der Ausbildung Zusatzwebinar 18. Juli 2023

Sascha Dalig



Ausbildungsneuordnung



Unterschiedliche Akteure mit unterschiedlichen Interessen







Formulierungstechniken in ARP's

Detailliertere Ausformulierung

bisher: „Garverfahren anwenden“
neu: Garverfahren unterscheiden und anwenden, insbesondere Blanchieren, Kochen, Braten und Dünsten

Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten

Taxonomie

Verkaufsfördernde Maßnahmen umsetzen

Innereien und ihre Zubereitungsarten unterscheiden

Speisen oder Gerichte nach Vorgabe anrichten sowie bei der Produktpräsentation mitwirken

die betrieblichen Lagerkennzahlen ermitteln; Maßnahmen zur wirtschaftlichen Verbesserung vorschlagen und umsetzen

die eigenen Arbeitsergebnisse kontrollieren, bewerten und optimieren

Betriebliche Ausgestaltung

betriebliche Gebrauchsgegenstände, insbesondere Geschirr, Besteck und Gläser auswählen, bereitstellen, pflegen, reinigen

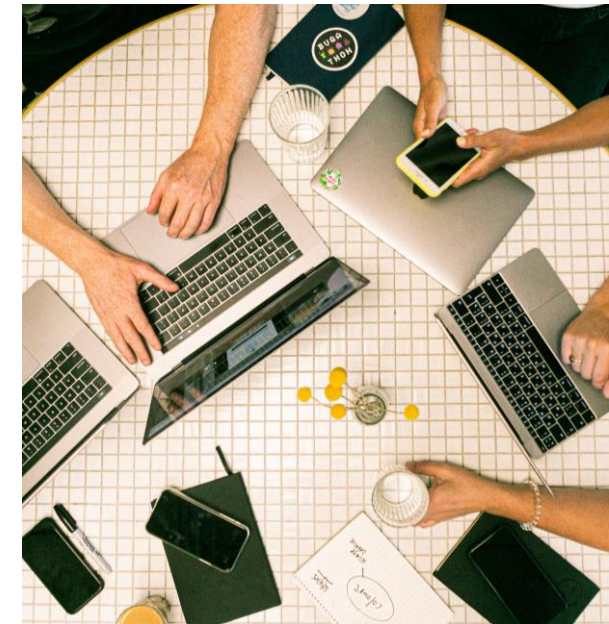
Bedarf an Reparaturen und Ersatz ermitteln und die betriebsüblichen Maßnahmen ergreifen

Speisen und Gerichte in verschiedenen Formen nach den betrieblichen Vorgaben anrichten

Die analogen oder digitalen Bestellsysteme des Betriebes erklären

Metathemen

1. Digitalisierung



2. Nachhaltigkeit



3. Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter





Digitalisierung

Standardberufsbildposition

„Digitalisierte Arbeitswelt“

Digitalisierte Arbeitswelt

- a) mit eigenen und betriebsbezogenen Daten sowie mit Daten Dritter umgehen und dabei die Vorschriften zum Datenschutz und zur Datensicherheit einhalten
- b) Risiken bei der Nutzung von digitalen Medien und informationstechnischen Systemen einschätzen und bei deren Nutzung betriebliche Regelungen einhalten
- c) ressourcenschonend, adressatengerecht und effizient kommunizieren sowie Kommunikationsergebnisse dokumentieren
- d) Störungen in Kommunikationsprozessen erkennen und zu ihrer Lösung beitragen
- e) Informationen in digitalen Netzen recherchieren und aus digitalen Netzen beschaffen sowie Informationen, auch fremde, prüfen, bewerten und auswählen
- f) Lern- und Arbeitstechniken sowie Methoden des selbstgesteuerten Lernens anwenden, digitale Lernmedien nutzen und Erfordernisse des lebensbegleitenden Lernens erkennen und ableiten
- g) Aufgaben zusammen mit Beteiligten, einschließlich der Beteiligten anderer Arbeits- und Geschäftsbereiche, auch unter Nutzung digitaler Medien, planen, bearbeiten und gestalten
- h) Wertschätzung anderer unter Berücksichtigung gesellschaftlicher Vielfalt praktizieren

Nachhaltigkeit

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Standardberufsbildposition

„Umweltschutz und Nachhaltigkeit“

- a) Möglichkeiten zur Vermeidung betriebsbedingter Belastungen für Umwelt und Gesellschaft im eigenen Aufgabenbereich erkennen und zu deren Weiterentwicklung beitragen
- b) bei Arbeitsprozessen und im Hinblick auf Produkte, Waren oder Dienstleistungen Materialien und Energie unter wirtschaftlichen, umweltverträglichen und sozialen Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit nutzen
- c) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes einhalten
- d) Abfälle vermeiden sowie Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Wiederverwertung oder Entsorgung zuführen
- e) Vorschläge für nachhaltiges Handeln für den eigenen Arbeitsbereich entwickeln
- f) unter Einhaltung betrieblicher Regelungen im Sinne einer ökonomischen, ökologischen und sozial nachhaltigen Entwicklung zusammenarbeiten und adressatengerecht kommunizieren

Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

BBP 1:

Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin

→ **Philosophie des gesamten Gastgewerbes!**

- *das Auftreten gegenüber den **Teammitgliedern**, insbesondere Kollegen und Kolleginnen sowie Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten sowie Feedback annehmen und **reflektieren, konstruktives Feedback geben***
- *„Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen; Konfliktpotenzial erkennen und **Konflikte vermeiden**“*

Wertschätzung Gast / Team / Mitarbeiter

In allen dreijährigen Berufen:

Anleitung und Führung von Mitarbeitenden

Bei **Kaufleuten für Hotelmanagement** und
Fachleuten für Systemgastronomie
integriert in Personalprozesse / Personalentwicklung

→ Für Erstausbildung bedeutet dies einen
Paradigmenwechsel

Anleitung und Führung
von Mitarbeitenden

- a) sich unter Beachtung von Diversität und Gruppendynamik auf unterschiedliche Persönlichkeiten im Team einstellen und konstruktiv Feedback geben
- b) Mitarbeitende aufgabenbezogen und teamorientiert anleiten und motivieren sowie deren Arbeitsergebnisse reflektieren
- c) Mitarbeitenden Anerkennung und Wertschätzung vermitteln sowie die Wirkung des eigenen Auftretens auf Mitarbeitende und andere Teammitglieder reflektieren
- d) Dienstpläne nach den betrieblichen und den rechtlichen Vorgaben erstellen und Arbeitszeiten dokumentieren
- e) an der Planung, Durchführung und Nachbereitung von Mitarbeitergesprächen mitwirken
- f) an Maßnahmen der Personalentwicklung mitwirken
- g) Einweisungen und Unterweisungen im Umgang mit Maschinen, Geräten und Betriebsmitteln durchführen
- h) Bedarfe an vorgeschriebenen Schulungen und Belehrungen, insbesondere zu Infektionsschutz und Arbeitssicherheit, erkennen und Maßnahmen einleiten
- i) Teammitglieder für nachhaltiges Handeln sensibilisieren

Standardberufsbildpositionen

→ Gelten für **alle** Ausbildungsberufe

→ **Integrativ** über die gesamte Ausbildungszeit zu vermitteln, d.h. bei den jeweils passenden Arbeitsprozessen

→ **Kein** Zeitrichtwert

1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht
2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit
3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit
4. Digitalisierte Arbeitswelt
5. Durchführung Hygienemaßnahmen



Fokusthemen Hotelberufe

Weniger Komplexität im Service
Weniger Komplexität in der Küche



Fokus auf Hotel
Fokus auf Prozesse & Technologien



Ausrichtung auf Revenue- & Channelmanagement
Ausrichtung auf Marketing & Verkauf



Fokusthemen Restaurant – und Veranstaltungsfachleute

Tiefes Serviceverständnis
Tiefes Verständnis von Waren & Zubereitung



Fokus auf Restaurant & Veranstaltung
Fokus auf Verkaufskompetenz



Wirtschaftlichkeit im Fokus
Attraktivitätssteigerung des Berufsbilds



Fokusthemen Köche

Detaillierte Ausführung Rahmenplan
Konkretere Aufgaben und Formulierungen

Mehr Kompetenzen in Effizienz
Zusatzfokus auf Wirtschaftlichkeit

Zweijähriger Beruf mit Durchstiegsmöglichkeit





Ausbildungsneuordnung
Inhalte
Berufsbildpositionen
Prüfungen

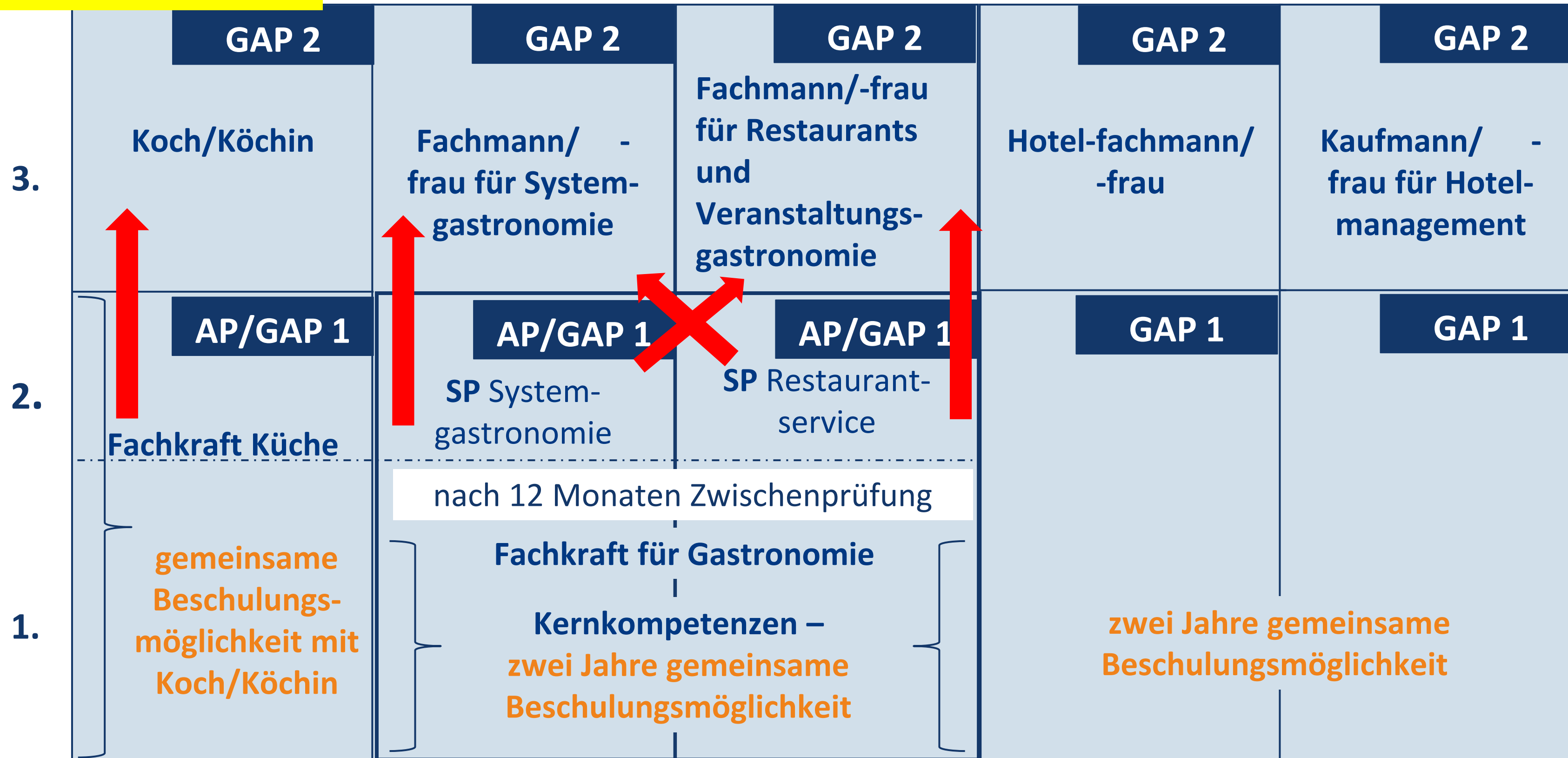


Ausbildungsstruktur

+ ZQ Vertiefung für
vegetarische und vegane
Küche

+ ZQ Bar und Wein

+ ZQ Bar und Wein



Wechselmöglichkeiten innerhalb der Ausbildung

von Beruf	zu Beruf	Anrechnung bzw. Wechsel bis
Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	24. Monat
Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	18. Monat
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie oder Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat
Fachkraft für Gastronomie	Hotelfachmann/-frau oder Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	12. Monat

Elemente der Gastronomischen Berufsbilder

- 1 - Bearbeitungsstand: 23.11.2021

Verordnung über die Berufsausbildung zur Fachkraft Küche

(Fachkraft-Küche-Ausbildungsverordnung – FKüAusbV)¹⁾

Vom ...

Auf Grund des § 4 Absatz 1 des Berufsbildungsgesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920) verordnet das Bundesministerium für Wirtschaft und Energie im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Inhaltsübersicht

Abschnitt 1

Gegenstand, Dauer und Gliederung der Berufsausbildung

- § 1 Staatliche Anerkennung des Ausbildungsberufes
- § 2 Dauer der Berufsausbildung
- § 3 Begriffsbestimmungen
- § 4 Gegenstand der Berufsausbildung und Ausbildungsrahmenplan
- § 5 Struktur der Berufsausbildung, Ausbildungsberufsbild
- § 6 Ausbildungsplan

Anlage 1
(zu § 4 Absatz 1)

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Hotelfachmann und zur Hotelfachfrau

Lfd. Nr.	Berufsbildpositionen	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gästerlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin (§ 5 Absatz 2 Nummer 1)	<ul style="list-style-type: none"> a) das persönliche Erscheinungsbild und Verhalten betriebsangemessen gestalten und die <u>privilegien</u>, <u>deuten</u>, <u>deuten</u>, Auswirkungen begründen b) bei der Kommunikation des Betriebsgeschehens, insbesondere über digitale Medien, die betrieblichen und die rechtlichen Vorgaben beachten c) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortlichkeiten im Rahmen der Aufbau- und Abauforganisation berücksichtigen d) das Auftreten gegenüber den <u>Teammitgliedern</u>, <u>insbesondere</u> Kollegen und Kolleginnen sowie <u>den</u> Vorgesetzten, reflektieren und sich teamorientiert verhalten, <u>sonst</u>, Feedback annehmen und reflektieren, konstruktives Feedback geben e) Ursachen von Konflikten und Kommunikationsstörungen erkennen und zu deren Lösung beitragen, Konfliktpotenzial erkennen und Konflikte vermeiden f) das Auftreten und die Rolle gegenüber den Gästen reflektieren und das Verhalten gastorientiert gestalten, Gespräche gast- und betriebsorientiert führen, dabei verbale und nonverbale Ausdrucksformen an- 		6

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Fachkraft für Gastronomie				
Lernfelder Nr.	Lernfelder	Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Gerichte, Menüs und Produkte anbieten und servieren		120	
7	Getränke anbieten und servieren		80	
8	Am Getränkeaussschank arbeiten		40	
9	Zahlungen mit dem Gast abwickeln		40	
Summen: insgesamt 600 Stunden		320	280	

Gesetzliche Verordnung -
Ausbildungsverordnung

Rahmenplan:
betriebliche Umsetzung –
Ausbildungsrahmenplan

Rahmenplan:
schulische Umsetzung –
Rahmenlehrplan

Alle Unterlagen und Umsetzungshilfen
gibt es hier kostenlos:

<https://www.bibb.de/de/153654.php>

<https://www.dehoga-ausbildung.de/>



Prüfungsstruktur Hotelfachmann/-Frau



Prüfungsstruktur Kaufmann/-Frau für Hotelmanagement

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

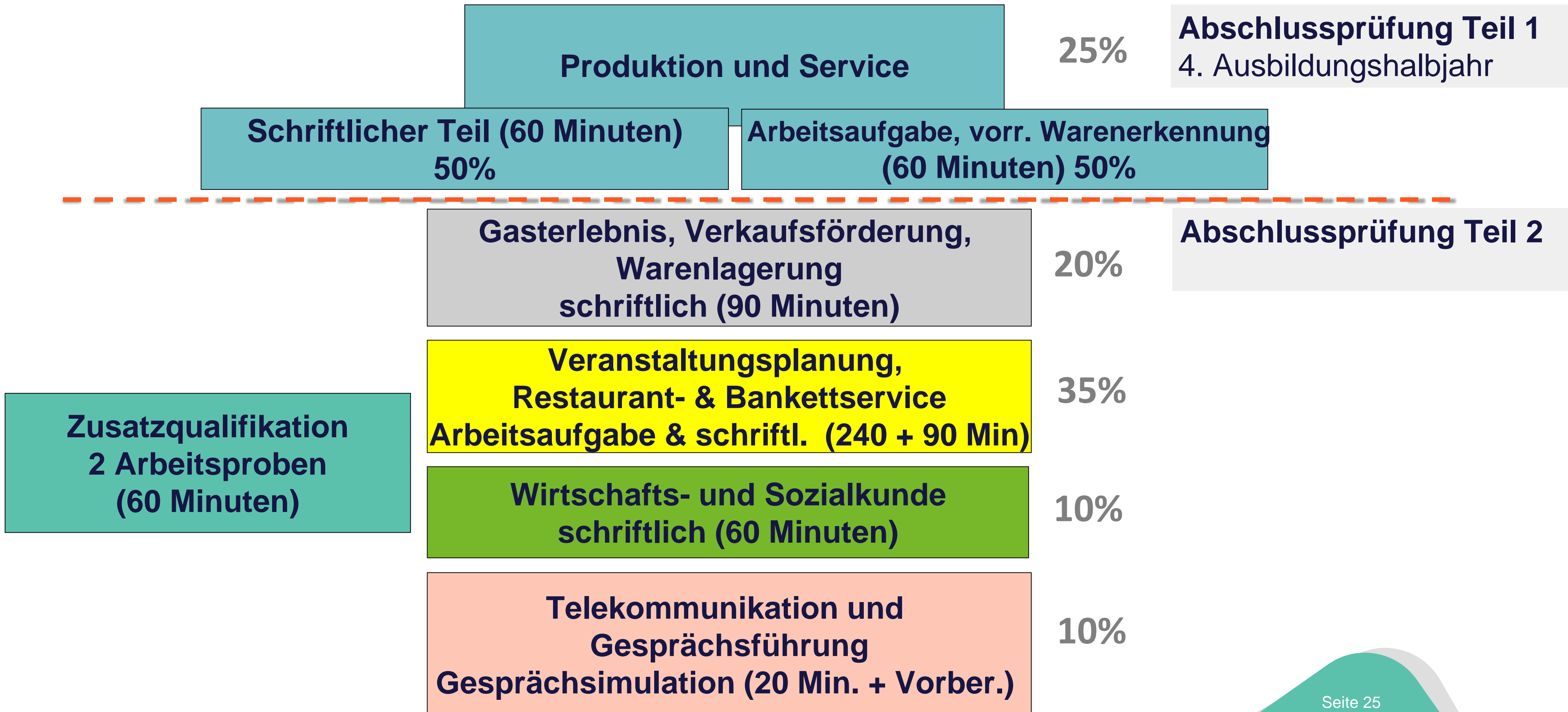
DHA



Prüfungsstruktur Fachleute Restaurant & Veranstaltung

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA





Prüfungsstruktur Koch/Köchin

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA

Abschlussprüfung Teil 1
4. Ausbildungshalbjahr

**Zubereitung von einfachen Speisen
und Gerichten**

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

**Arbeitsaufgaben mit Fachgespräch
(4 Stunden) 70%**

Abschlussprüfung Teil 2

**Produkte, Lagerhaltung,
Warenwirtschaft
Schriftlich (90 Minuten)**

15%

**Technologie, Gästeinformation
und Arbeiten im Team
schriftlich (90 Minuten)**

10%

**Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten)**

10%

**Planen, Zubereiten und Präsentieren
eines 3 Gänge Menüs mit Arbeits-
aufgabe und Fachgespräch (6 Std)**

25%

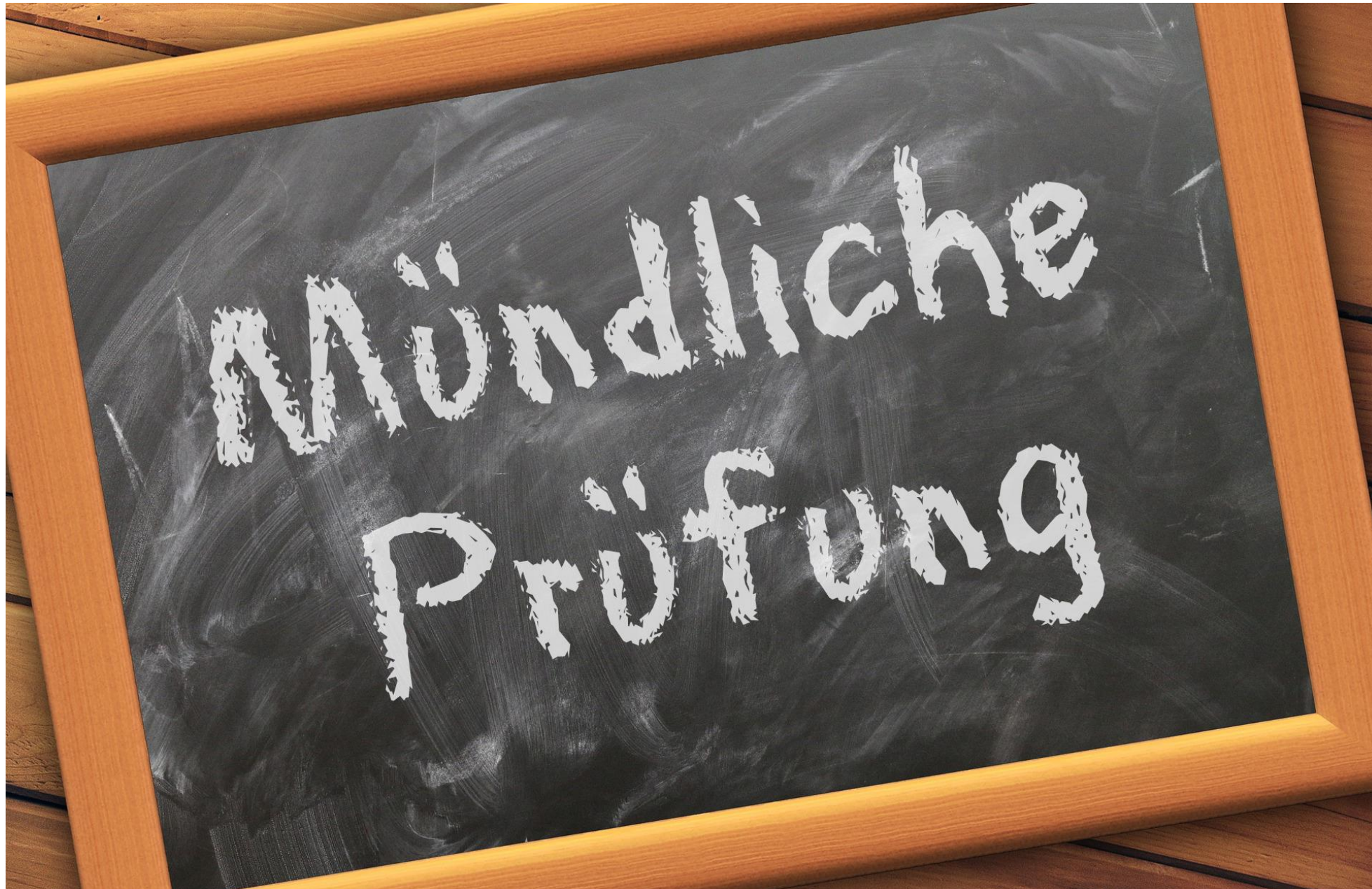
**Zusatzqualifikation
schriftlich
(90 Minuten)**

Bestehensregelung



- Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“
- Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In mindestens drei Prüfungsbereiche von Teil 2 mindestens „ausreichend“
- In keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“

Mündliche Ergänzungsprüfung



Möglich bei Nichtbestehen der schriftlichen Prüfung

Auf Antrag des Prüflings

Dauer maximal 15 min

Gewichtung 2:1 zum schriftlichen Teil



DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA

Wer hat die erste Frage?

Sascha Dalig

Regional Director Central Europe

Wyndham Hotels & Resorts

E: sascha.dalig@wyndham.com

M: +49 176 6405 0006

