

VERBÄNDE AKTUELL

## Neue Ausbildungsordnungen



Ab dem 1. August 2022 treten neue Ausbildungsordnungen für die dann sieben gastgewerblichen Berufe in Kraft / Foto: DEHOGA/Cordula Giese

Die Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie soll noch hochwertiger und vielfältiger werden. Am 1. August 2022 treten neue Ausbildungsordnungen für dann sieben gastgewerbliche Berufe in Kraft. Berufsprofile wurden geschärft und attraktiver ausgestaltet, Inhalte modernisiert, die Prüfungsstruktur um moderne Prüfungsformen erweitert. Insgesamt wird mehr Wert auf Digitales, Verbraucherschutz, Nachhaltigkeit, Ernährungstrends und Teamwork gelegt.

Der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (DEHOGA Bundesverband) und die Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG) begrüßen die Veröffentlichung der modernisierten Ausbildungsordnungen als wichtigen Beitrag zu einer hochwertigen und zukunftsfesten Ausbildung im Gastgewerbe. Beide Institutionen waren an der Erstellung der Ausbildungsordnungen beteiligt.

Die wichtigsten Neuerungen

Die Ausbildung im Gastgewerbe wird für alle ab dem 1. August 2022 beginnenden Ausbildungsverhältnisse nach den neuen Ausbildungsrahmenplänen und Prüfungsregelungen durchgeführt.

Insgesamt stehen dann sieben Berufe zur Verfügung. Darunter die Ausbildungsberufe mit dreijähriger Ausbildungsdauer: Hotelfachmann/-frau; Kaufmann/-frau für Hotelmanagement (Weiterentwicklung aus Hotelkaufmann/-frau), Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (Weiterentwicklung aus Restaurantfachmann/-frau), Fachmann/-frau für Systemgastronomie und Koch/Köchin. Hinzu kommen zwei

Ausbildungsberufe mit zweijähriger Ausbildungsdauer, die durch die Profilschärfung aus der ehemaligen Fachkraft im Gastgewerbe entstanden sind: Fachkraft für Gastronomie (mit den Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie) und Fachkraft Küche. Letztgenannter Ausbildungsberuf ist zunächst auf sieben Jahre befristet und wird evaluiert.

Die Prüfungen und die Prüfungsanforderungen wurden ebenfalls modernisiert. In allen dreijährigen Ausbildungsberufen ersetzt eine gestreckte Abschlussprüfung in zwei Teilen die bisherige Aufteilung aus Zwischen- und Abschlussprüfung. Außerdem wurden die Prüfungen so gestaltet, dass ein Fortsetzen der Ausbildung nach einem zweijährigen Beruf ebenso möglich ist wie die Zuerkennung eines zweijährigen Abschlusses bei nicht bestandener Abschlussprüfung im dreijährigen Beruf.

Mit der Einführung von Zusatzqualifikationen gibt es erstmals bundesweit ein Angebot über die verpflichtenden Mindestinhalte der Ausbildungsrahmenpläne hinaus. Angehende Köche können die vegetarische und vegane Küche, Auszubildende in den dreijährigen Gastro- und Hotelberufen die Bereiche Bar und Wein vertiefen. Dadurch wird insbesondere für leistungsstarke und besonders motivierte Auszubildende und deren Ausbildungsbetriebe eine Spezialisierungsmöglichkeit geschaffen.