

**Erfahrungsaustausch
Gastronomie**

Peter Braune IHK Frankfurt am Main

Inhaltsverzeichnis	Seite
Vorbemerkungen	3
Themenkreis 1	4
Umsetzung der Ausbildungsordnungen Themen die alle Ausbildungsberufe betreffen	5
Themen zum Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe	9
Themen zum Ausbildungsberuf Koch/Köchin	11
Themen zum Ausbildungsberuf Hotelfachmann/Hotelfachfrau	13
Themen zum Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau	15
Themen zum Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	16
Themenkreis 2	19
Die Zwischenprüfungen Themen die alle Ausbildungsberufe betreffen	20
Themen zum Ausbildungsberuf Koch/Köchin	23
Themen zum Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	25
Themenkreis 3	26
Die Abschlussprüfungen Themen die alle Ausbildungsberufe betreffen	27
Themen zum Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe	37
Themen zum Ausbildungsberuf Koch/Köchin	40
Themen zum Ausbildungsberuf Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau	50
Themen zum Ausbildungsberuf Hotelfachmann/Hotelfachfrau	53
Themen zum Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	55
Anlage	
1. Umsetzungsbeispiele der Ausbildungsordnung Fachkraft im Gastgewerbe	

Vorbemerkung

Frau Dr. Lüth (DIHK) befragte alle Industrie- und Handelskammern zu den Themen:

Umsetzung der Ausbildungsordnungen im Gastgewerbe

Erfahrungen bei der Durchführung von Prüfungen.

Zum Stichtag waren 20 Antwortschreiben eingegangen. Darin enthalten sind die Arbeitsgemeinschaften Mecklenburg-Vorpommern und Thüringen, eine DIHK Zusammenfassung von Anfragen sowie Fragestellungen, die in der Phase der Einführung bei der IHK Frankfurt am Main eingingen.

Die Fragen sind drei Themenkreise zuzuordnen und verteilen sich:

Themenkreis 1: Umsetzung der Ausbildungsordnungen

Koch/Köchin	7
Hotelfachmann/-frau	4
Restaurantfachmann/-frau	5
Fachkraft im Gastgewerbe	5
Hotelkaufmann/-frau	4
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	6

Themenkreis 2: Zwischenprüfungen

Koch/Köchin	9
Hotelfachmann/-frau	7
Restaurantfachmann/-frau	7
Fachkraft im Gastgewerbe	7
Hotelkaufmann/-frau	6
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	8

Themenkreis 3: Abschlussprüfungen

Koch/Köchin	20
Hotelfachmann/-frau	17
Restaurantfachmann/-frau	18
Fachkraft im Gastgewerbe	16
Hotelkaufmann/-frau	6
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	7

Die Fragen, Anregungen, Diskussionsbeiträge wurden nach dieser Gliederung aufbereitet. Die Antworten, Lösungshinweise und Bemerkungen dienen als Anregungen für die weitere Arbeit bei der Umsetzung der Ausbildungsordnungen. Nach Kenntnis der Gesamtsituation verläuft die Umsetzung der Verordnungen zur Berufsausbildung in den gastgewerblichen Berufen, in der betrieblichen Ausbildungspraxis nahezu unproblematisch. Fragestellungen treten überwiegend im Prüfungsbereich auf. Die Veranstaltung wurde angesetzt um die Fragestellungen zu diskutieren und um eine möglichst bundeseinheitliche Umsetzung zu gewährleisten.

Themenkreis 1

Umsetzung der Ausbildungsordnung

Themen die alle Ausbildungsberufe betreffen

THEMEN:

- **Ziel der Neuordnung in den gastgewerblichen Berufen war die flexiblere Gestaltung der Ausbildung, umso mehr Unternehmen für die Ausbildung zu gewinnen.**
- **Insgesamt sind Ausbildungsinhalte bei der betrieblichen Ausbildung beliebiger geworden, die Schwerpunkte haben sich entscheidend und zum Nachteil für die Fachausbildung verlagert.**

ANTWORT / EMPFEHLUNGEN

Am 1. August 1998 traten die Ausbildungsordnungen für das Gastgewerbe in Kraft.

- Fachkraft im Gastgewerbe
- Koch/Köchin
- Hotelfachmann/Hotelfachfrau
- Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau
- Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie

Ziele des Neuordnungsverfahrens waren unter anderen:

- Die Gästeorientierung muss ein Leitziel für alle Berufe werden und ist über die gesamte Ausbildungszeit zu vermitteln.
- Die Berufsausbildung muss den Entwicklungen der individuellen und systematisierten Gastronomie gerecht werden.
- Die Inhalte der Ausbildungsberufe müssen traditionelle Grundfertigkeiten mit wirtschaftlichem Denken und Handeln verknüpfen.
- Die berufliche Grundausbildung muss auf ein schlankes Niveau begrenzt bleiben, damit möglichst viele Unternehmen ausbilden können.
- Berufliche Aus- und Weiterbildung stehen in einem ganzheitlichen Zusammenhang. Die in der Grundausbildung erworbenen Fertigkeiten und Kenntnisse müssen durch entsprechende Angebote in der Weiterbildung vertieft werden.
- Es muss möglich sein, gleiche Lernziele in Unternehmen unterschiedlicher Größe und gastronomischer Konzepte zu vermitteln. Die Offenen Lernzielformulierungen erfordern eine große Verantwortung bei der Umsetzung in der Praxis.
- Die Fertigkeiten und Kenntnisse sind unter Einbeziehung selbständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens zu vermitteln.
- Den Anforderungen der überwiegend mittelständischen Gastronomie entsprechend, muss der Gedanke des Gastgeberteams gefördert werden. Das erfordert Monoberufe mit starken Gemeinsamkeiten in den Kernqualifikationen.
- Den Anforderungen der systematisierten Gastronomie entsprechend, ist ein neuer Ausbildungsberuf zu schaffen.

- Die stark praktisch geprägten Berufe der Individualgastronomie sind durch einen Vollkaufmann zu ergänzen.
- Der zweijährige Ausbildungsberuf muss erhalten bleiben. Durch ihn kann der Fachkräftebedarf auf einfachem Niveau gedeckt und schwächeren Bewerberinnen und Bewerbern eine Ausbildungschance geboten werden.
- Die Flexibilität betrieblicher Ausbildungsplanung muss durch Zeitrichtwerte im Ausbildungsrahmenplan gewahrt bleiben.
- Die Abschlussprüfungen sollen so praxisbezogen wie möglich sein.

Prüfungszeiten Alte Ausbildungsordnung

Ausbildungsberufe	Prüfungshöchstzeiten in Minuten				
	Zwischenprüfung		mündlich	Abschlussprüfung	
	schriftlich	praktisch		schriftlich	praktisch
Fachgehilfe im Gastgewerbe	120	240	30	270	420
Koch/Köchin	120	240	20	300	420
Hotelfachmann/-frau	120	240	30	270	420
Restaurantfachmann/-frau	120	240	30	270	420
Kaufmannsgehilfe im Hotel- und Gaststättengewerbe	120	-	20	270	-
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	-	-	-	-	-

Neue Ausbildungsordnungen

Ausbildungsberufe	Prüfungshöchstzeiten in Stunden				
	Zwischenprüfung		mündlich	Abschlussprüfung	
	schriftlich	praktisch		schriftlich	praktisch
Fachkraft im Gastgewerbe	-	180	-	240	300
Koch/Köchin	-	180	-	240	360
Hotelfachmann/-frau	-	180	-	240	360
Restaurantfachmann/-frau	-	180	-	240	360
Hotelkaufmann/-frau	-	180	-	300	30
Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie	-	180	-	300	30

Berufsausbildungsverhältnisse im deutschen Gastgewerbe insgesamt:

Kauf- männische Ausbildungsbe- rufe	Ausbildungsverträge			Neu abgeschl. Ausbildun- gsverträge	Prüfungsteilnehmer	
	1998	1999 gesamt	darunter weiblich		insgesamt	darunter bestanden
Koch/Köchin	31.810	35.821	11.419	16.091	10.036	7.362
Fachkraft im Gastgewerbe	2.709	5.353	4.346	3.301	4	4
Hotelfachman- n/ Hotelfachfrau	27.482	28.746	23.256	12.303	9.466	8.417
Restaurantfac- hmann/ Restaurantfac- hfrau	12.258	13.698	10.624	6.481	4.288	3.319
Hotelkaufman- n/ Hotelkauffrau	322	796	569	477	12	12
Fachmann/ Fachfrau für Systemgastro- nomie	395	980	621	641	0	0

THEMA:

- **Wichtig ist, dass nicht vermittelbare Inhalte durch Ergänzungslehrgänge und Zusatzqualifikationen abgesichert werden. Diese Inhalte sind generell im Eignungsprotokoll zu benennen, um die Forderung der Ausbildungsordnung vollständig umzusetzen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die offenen Handlungsfelder und Lernziele ermöglichen der Ausbildungsberatung eine sehr flexible Handhabung der Ausbildungsordnungen. Die berufliche Erstausbildung im Gastgewerbe ist auf die Vermittlung von Basisqualifikationen sowie den Erwerb von Berufserfahrung, bei einem größtmöglichen Anteil betrieblicher Praxis, beschränkt. Durch die Offenheit der Ausbildungsordnungen der sechs Monoberufe ist das gleiche Lernziel nach Art und Struktur des Ausbildungsbetriebes umsetzbar. Alle bekannten Serviceregeln, Rezepturen und Handlungsanleitungen haben gleichberechtigte Gültigkeit. Im gemeinsamen Ziel der Gästeorientierung, gilt das Wohlbefinden der Gäste als Richtschnur. Die Vermittlung der Fertigkeiten und Kenntnisse in den sechs gastronomischen Ausbildungsberufe sind in jedem entsprechenden Unternehmen, mit seinen jeweils unternehmensspezifischen Rahmenbedingungen, möglich.

Hierbei spielt § 9 (§4 Köche) der Ausbildungsordnung für das Gastgewerbe eine wichtige Rolle. Dort heißt es ausdrücklich:

Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung der Ausbildungsinhalte ist insbesondere zulässig, soweit eine berufsfeldbezogene Grundbildung vorausgegangen ist oder betriebspraktische Besonderheiten eine Abweichung erfordern.

Ein ganz typischer Fall ist der Beruf Fachmann/-frau für Systemgastronomie. Im Handlungsfeld Servicebereich gibt es zum Beispiel das Lernziel:

c) Speisen und Getränke servieren und ausheben

Ein Unternehmen der serviceorientierten Systemgastronomie, in dem Tische eingedeckt, Speisen und Getränke ausgehoben werden, lässt in seinem Ausbildungsplan das Lernziel unverändert stehen. Diese Full-Service-Systeme richten meist auf Tellern an. Die Produktpräsentation nach vorgegebenen Standards spielt eine große Rolle.

Self-Service-Systeme mit Online-Verkauf, Free-Line-Verkauf, Buffet-Service oder Free-Flow-Systemen einschließlich Counter Service und Drive-In-Service sowie Home Delivery Unternehmen modifizieren dieses Lernziel da es ihre betriebspraktischen Besonderheiten erfordern. Der Einfachheit halber lassen Sie das Lernziel in seiner ursprüngliche Fassung stehen und setzen es in der Ausbildung nur betriebspezifisch um. Diese Beschreibung gilt zum Beispiel aus sinngemäß für alle Lernziele der Handlungsfelder Küchen- und Servicebereich.

In der Berufsschule, deren Lehrpläne eine solche Differenzierung nicht sehen, lernen die Auszubildenden über alle Varianten des Services und Aushebens von Speisen und Getränken an praktischen Beispielen unterschiedlicher Gastronomieformen kennen. Durch diese Qualität können sie die entsprechenden Fragen in der schriftlichen Prüfung lösen. Entsprechend qualifizierte Berufsschullehrer/-innen sind, mit einer geeigneten Weiterbildung ohne Probleme in der Lage, diese Unterschiede in einem entsprechend handlungsorientierten Unterricht zu vermitteln.

Themen zum Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe

THEMEN:

- **Bei den Fachkräften im Gastgewerbe stellt sich das Problem, dass zum Beispiel der Schwerpunkt Küche nicht adäquat beschult werden kann, da die Fachkräfte in der BBS grundsätzlich dem Servicebereich zugeordnet sind. Die Lehrer haben nach unseren Informationen nicht die Möglichkeit, in der Fachpraxis entsprechend auf die Küche einzugehen. Vielleicht ist es aber auch eine Frage des Wollens, denn schließlich haben fünf Ausbildungsberufe den gleichen Ausbildungsplan in den ersten beiden Jahren.**
- **Die Fachkraft ist vom Konzept her ein nicht anspruchsvoller Beruf. Die Anforderungen des Berufsbildes können oftmals jedoch nicht erfüllt werden, weil eher praktisch begabte oder auch Auszubildende aus dem Benachteiligtenprogramm diesen Ausbildungsgang wählen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die sechs Ausbildungsberufe des Gastgewerbes sind Monoberufe mit gleichen Handlungsfeldern im ersten Ausbildungsjahr. Bei aller Offenheit der Lernziele muss jedoch sicher gestellt werden, dass die vier Handlungsfelder des ersten Ausbildungsjahres

- Küchenbereich
- Servicebereich
- Büroorganisation und –kommunikation
- Warenwirtschaft

in Ausbildungsstätten, das schließt überbetriebliche Bildungsstätte ein, vermittelt werden, die nach Art und Einrichtung geeignet sind. Gegebenenfalls müssen fehlende Handlungsfelder, wie zum Beispiel der Küchenbereich, als Ausbildungsmaßnahme außerhalb der Ausbildungsstätte vermittelt werden. Die Ausbildungsordnung Fachkraft im Gastgewerbe hat rechtlich betrachtet keine Schwerpunkte (Fachrichtungen). Es ist gelungen in die Anforderungen der praktischen Abschlussprüfungen folgende Formulierung einzubauen.

§13 Abs.1 als komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings:

- a) Herstellen und Ausrichten einfacher Speisen,
- b) Präsentieren und servieren von Speisen und Getränken oder,
- c) anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes.

Durch eine entsprechende Umsetzung des Ausbildungsrahmenplanes, in drei unterschiedliche Ausbildungspläne, kann die Wahl des Prüflings in eine der drei Möglichkeiten gelenkt werden. Trotzdem sind alle Fertigkeiten und Kenntnisse der Ausbildungsordnung verpflichtend zu vermitteln.

Es ist ein erklärtes Ziel dieser zweijährigen Ausbildungsordnung, schwachen Jugendlichen eine Chance zu bieten. Die Industrie- und Handelskammern und der DIHK kämpfen um neue Berufe für schwächere Bewerber/-innen. Hier ist es gelungen, einen zweijährigen Beruf zu erhalten, um ihn durch entsprechend modifizierte Ausbildungspläne, entsprechend dem Arbeitskräftebedarf im Küchenbereich, Servicebereich und Wirtschaftsdienst ausbilden zu können. Falsch ist in diesem Zusammenhang dieses Ziel durch überzogene Prüfungsanforderungen, insbesondere in der schriftlichen Prüfung, in Frage zu stellen. Ein Modell, wie die Ausbildungsordnung Fachkraft im Gastgewerbe umsetzbar ist, liegt als Anlage 1 bei.

THEMA:

- **Geringe Zahlen an Auszubildenden**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Es lohnt sich eine gezielte Marketingaktion zur Gewinnung neuer Ausbildungsbetriebe durchzuführen. Gleichzeitig sollte im Rahmen der Aktion Wirtschaft und Schule, in Hauptschulen für diesen Beruf geworben werden.

Thema zum Ausbildungsberuf Koch/Köchin

THEMA:

- **Die vorgesehenen zwölf Wochen im Service, als auch der Bereich Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, mit insgesamt 14 Wochen, wird in der Praxis nicht realisiert. Die Bereiche werden im allgemeinen zwar begrüßt und als sinnvoll erachtet, aber nicht in diesem Umfang umgesetzt.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Ausbildungsordnung beeinflusst nicht die Qualität der Ausbildung. Würde jeder Ausbildungsbetrieb in der Gastronomie jeden Auszubildenden als Auszubildenden behandeln gäbe es weniger Imageprobleme in der Branche. Diese Thematik ist mittel und langfristig nur durch Beratung und mit viel Überzeugungsarbeit durch die Ausbildungsberater der Industrie- und Handelskammern in den Griff zu bekommen. Das sollte regional durch eine enge Zusammenarbeit mit den Gaststättenverbänden und den berufsständischen Organisationen des Verbundes der Köche Deutschlands e.V. und des Verbundes der Serviermeister, Hotel- und Restaurantfachkräfte geschehen. Überlegenswert wären Partnerschaftsaktionen, Arbeitskreise, Schulprojekte etc.

Die Handlungsfelder Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf sowie Servicebereich sollten im Zusammenhang gesehen und umgesetzt werden. Innerhalb der Ausbildungszeit gibt es regelmäßig Gelegenheit die Lernziele zu vermitteln.

Die Handlungsfelder z. B. Servicebereich beschreiben nicht die Lernorte. Die Lernziele sind dort zu vermitteln, wo die Dienstleistung erbracht wird.

Beispiele:

- Das Erscheinungsbild spielt eine Rolle, wenn die Auszubildenden dem Gast im Unternehmen begegnen.
- Die Auszubildenden sind ein Teil des Gastgeberteams.
- Gästewartungen sind aus der Akzeptanz (Bestellungen) der Angebotskarten abzulesen.
- Die Mitarbeiter/-innen und Auszubildenden im Küchenbereich sind Teil der Ablauforganisation, Pannen im Küchenbereich sich auf die Gäste aus.
- Gäste empfangen und betreuen ist am kalt-warmen Büffet möglich.
- Fremdsprachliche Fachausdrücke gibt es auch im Küchenbereich.
- Mitteilungen und Aufträge durchlaufen den Küchenbereich.
- Im Zusammenhang mit der Zubereitung von Speisen sind viele Rechtsvorschriften zu beachten.
- Die Verkaufsfähigkeit von Produkten ist zu prüfen, wenn sie im Küchenbereich verarbeitet (z. B. Weine) oder im Bereich Warenwirtschaft angeliefert werden.
- Im Rahmen der Frühschicht muss auch ein Koch in der Lage sein Aufgussgetränke zuzubereiten.
- Im Zusammenhang mit der Durchführung von Veranstaltungen sind die Kochauszubildenden in den Serviceablauf.
- Service- und Menübesprechungen finden stets gemeinsam mit dem Küchen- und Servicebereich statt.
- Das Kassensystem spielt im Rahmen der Warenwirtschaft eine Rolle.

THEMA:

- **Bei einer strengen Anwendung des Rahmenplanes ist eine Ausbildung in der Gemeinschaftsverpflegung nicht mehr praktikabel. Alleine für die Bereiche Umgang mit den Gästen und Servicebereich entfallen 26 Wochen Ausbildung, die in einem Kooperationsbetrieb durchgeführt werden müssen. Hinzu kommen ca. 12 Wochen für das Kennen lernen des á la Carte-Geschäftes. Kein Betrieb der Gemeinschaftsverpflegung wird seine Auszubildenden für knapp ein ganzes Jahr in einen Restaurantbetrieb ausbilden lassen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Diese Auslegung der Ausbildungsordnung ist falsch. Die Gemeinschaftsverpflegung hat auch eine Gastgeberfunktion, die Gäste achten auf das Erscheinungsbild des Koches, haben Erwartungen und müssen betreut werden. Die Gäste werden über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informiert, es werden Mitteilungen und Aufträge entgegengenommen und bearbeitet, fremdsprachliche Fachbegriffe angewendet und berufsbezogene Rechtsvorschriften angewendet. In der Gemeinschaftsverpflegung gibt es auch einen Servicebereich, in dem alle in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Lernzielen vermittelbar sind. Für die Forderung nach 12 Wochen á la Carte-Geschäft, gibt es keine Rechtsgrundlage. Wenn ein Unternehmen der Gemeinschaftsverpflegung seinen Auszubildenden freiwillig für eine gewisse Zeit in ein anderes Unternehmen gibt, um ihm über die Anforderungen hinaus weitgehende Fertigkeiten und Kenntnisse vermitteln zu lassen, hier würde es sich um das Kennen lernen eines anderen gastronomischen Konzepten handeln, kann er das tun.

Themen zum Ausbildungsberuf Hotelfachmann/Hotelfachfrau

THEMA:

- **Marketing wird im Betrieb nicht ausgebildet. Viele Betriebe besetzen mit ihren Auszubildenden schwerpunktmäßig die Bereiche Etage, Büffet, Empfang und Service.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Der Ausbildungsbetrieb muss keine Marketing-Abteilung haben. Jeder Betrieb betreibt Werbung, Verkaufsförderung und Marketing auf dem Niveau der geforderten Lernziele. Das Thema steht im Zusammenhang mit dem Handlungsfeld „Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf“ und ist sehr wichtig. Es darf jedoch nicht zu anspruchsvoll umgesetzt werden.

Beispiel:

Berufsbildposition: Werbung und Verkaufsförderung
2.Ausbildungsjahr

Lernziele	Praxisbeispiele
a) Werbemittel und Werbeträger unterscheiden und für die Werbung des Ausbildungsbetriebes einsetzen	<ul style="list-style-type: none"> - Werbemittel: Werbebrief Anzeige Hausprospekt Telefonaktion - Werbeträger: Internet Zeitung Vitrine Werbegeschenk
b) Verkaufsfördernde Maßnahmen vorbereiten	<ul style="list-style-type: none"> - Tag der offenen Tür - Aktionswochen - Azubifest - Gestaltung der Angebotskarten
c) Bei Werbeaktionen mitwirken	<ul style="list-style-type: none"> - Jahresaktionsplan - Neugestaltung der Gasträume - Jahresaktion - Themenabende - Stammessen
d) anlassbezogene Dekorationen ausführen	<ul style="list-style-type: none"> - Familienfeste - Feiertage - Firmenveranstaltungen - kulinarische Wochen - regionale Aktionen
e) werbewirksame Angebote erstellen	<ul style="list-style-type: none"> - Individuell auf Anfrage - Einladungen an Stammgäste - Angebotskarten - Darstellung der Produkte und Dienstleistungen

Berufsbildposition: Marketing
3.Ausbildungsjahr

Lernziele	Praxisbeispiele
a) Marketingmaßnahmen entwickeln und durchführen	<ul style="list-style-type: none"> - Gästekreis – Zielgruppe - Idee und gastronomisches Angebot - Räume, Waren, Getränke - Personal - Kalkulation - Durchführung - Angebot bekannt machen
b) Ergebnisse von Marketingmaßnahmen kontrollieren	<ul style="list-style-type: none"> - Artikel in Fachpresse - Artikel in Tagespresse - Beteiligung an örtlichen Aktivitäten - Mitwirkung in Gremien

THEMA:

- **Betriebe bilden Hotelfachleute in weiten Teilen im Servicebereich aus.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Zeitrichtwerte der Ausbildungsordnung für das Handlungsfeld Servicebereich (12 Wochen) können erweitert und auf die drei Ausbildungsjahre verteilt werden, wenn man Handlungsfelder voll oder anteilig hinzunimmt die in dem Servicebereich vermittelbar sind:

Beispiele:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (36 Wochen)
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (3 Wochen)
- Warenwirtschaft (8 Wochen)
- Werbung und Verkaufsförderung (10 Wochen)
- Wirtschaftsdienst (8 Wochen)

Es ist die Aufgabe der Ausbildungsberatung die Ausbildungsbetriebe über Art und Umfang der Ausbildungsordnung umfassend zu beraten. Der Schwerpunkt der Ausbildung darf jedoch nicht überwiegend im Servicebereich liegen, um so den Mangel an Servicekräften auszugleichen. Eventuell wäre eine Aktion „Pro Restaurantfachmann“ hilfreich. Im mittleren und kleinen Unternehmen ist die Fachkraft im Gastgewerbe mit einer vertiefenden Ausbildung im Servicebereich möglich.

Themen zum Ausbildungsberuf Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

THEMA:

- **Nach Meinung von Prüfern sollten Flambieren, Transchieren, Filetieren beibehalten werden. Diese Fachkenntnisse zeichnen die Restaurantfachleute aus. Innerhalb einer dreijährigen Ausbildungszeit sollte das vermittelbar sein, notfalls mit externen Kursen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Ausbildungsordnung wurde von Inhalten befreit, die in der großen Mehrheit der Ausbildungsbetriebe nicht mehr vorkommen. Sie beschreibt Mindestanforderungen. Unternehmen mit einem entsprechenden Angebot können darüber hinaus Ihren Auszubildenden entsprechende Fertigkeiten vermitteln.

Diese Fertigkeiten perfekt auszuführen, erfordert sehr viel Übung und Erfahrung. Wer nach seiner Berufsausbildung in einem Betrieb arbeitet, der diese Anforderungen stellt, muss sich entsprechend weiter bilden.

In die Meinungsbildung zu diesem Thema wurden mehrjährige Diskussionen im Vorfeld der Neuordnung und auch noch während des Ordnungsverfahrens geführt. Einbezogen waren der Verband der Servicemeister, Hotel- und Restaurantfachkräfte, der Bundesausschuss für Berufsbildung im DEHOGA, die Gewerkschaft NGG mit entsprechenden Experten sowie mehrere Arbeitskreise auf IHK-Ebene. Die Meinungsbildung ist abgeschlossen.

Das Handlungsfeld, arbeiten am Tisch des Gastes, hat zwei Lernziele:

- a) Getränke zubereiten, präsentieren und servieren,
- b) Speisen zubereiten, präsentieren und servieren.

Themen zum Ausbildungsberuf Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

THEMA:

- **Die Systemgastronomie wird nur zögerlich angenommen. Es ist schwer eine Fachklasse zu bilden, gegebenenfalls gibt es nur Gebietsfachklassen. Die Franchisenehmer sehen ein Problem darin, dass sie mit der Berufsausbildung zuviel Führungsnachwuchs heranbilden würden, den sie in diesem Umfang nicht brauchen. Also bilden sie nicht oder nur in geringem Umfang aus.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Sie Systemorganisation ist das entsprechende Handlungsfeld in diesem Ausbildungsberuf. Die Lernziele lauten:

- a) Gastronomiekonzept des Ausbildungsbetriebes von anderen gastronomischen Konzepten abgrenzen,
- b) Einhaltung der Standards prüfen und bei Abweichungen Maßnahmen ergreifen,
- c) Arbeitsabläufe planen und organisieren,
- d) Informations- und Kommunikationswege im Rahmen der Ablauforganisation des Unternehmens nutzen.

Alle anderen Handlungsfelder ergeben sich aus der Struktur und dem Angebot der Ausbildungsbetriebe die diese vier Lernziele vermitteln können. Der Beruf wurde nicht ausschließlich für Fastfood-Unternehmen geschaffen. Zu den Ausbildungsbetrieben die das Handlungsfeld Systemorganisation abdecken gehören unter anderen:

- Mövenpick
- Churrasco
- Burger King
- Joey´s Deutschland
- Nordsee
- Subway Sandwich and Catering
- Cousins Subs
- Back Yard Burgers
- Wendys
- Spaghetti Factory
- Pizza Hut
- Calla Pizza
- Kentucky Fried Chicken
- Taco Bell
- Chio´s Tacos
- Daily Soup
- Starbudes
- Planet Hollywood
- Fashion Cafe
- Hard Rock Café
- Blockhouse
- Hootern Restaurants
- Internationale House of Pancakes

- Fresh Chvise Restaurants
- Outback Steakhouse
- T.G.I. Friday´s
- Red Robin
- Tony Roma´s
- Rainfont Cafe
- Jekyll & Hyde Club
- Dick Clark´s American Bandstand Grill
- IL Fornaio
- The Fish Market
- CHEYY´s Mexican Restaurant
- Hobee´s
- Sizzler
- Olive Garden Italien Restaurant
- chili´s Grill & Bar
- Chicago Pizza
- Marie Callender´s Restaurant & Bakery
- Red Lobster
- California Pizza kitchen
- Papa Jolo´s Pizza
- Home Town Buffet
- Romano´s Maccaroni Grill
- Long John Silver´s
- On the Border
- Churrasco
- Togo´s Great Sandwiches
- Mc Donald´s
- Louisiana Systemgastronomie Deutschland
- Roland Kuffler Gastronomie
- Haberl Gastronomie
- Enchilada
- Joe Penas
- Jetzt und Hier
- San Francisco Coffee Company
- Dinea Gastronomie GmbH
- Le Buffet System
- Le Buffet Catering
- Wrapps
- Ikea
- Metrogruppe
- Handelsgastronomie
- Kinozentren
- Freizeitparks
- Flughafengastronomie
- Bahnhofsgastronomie
- Autobahnsystemrestaurants
- Tankstellen
- Gemeinschaftsverpflegung
- Airline Catering
- Mitropa
- Kettenhotels

Typische Merkmale sind unter anderem:

- Warenwirtschaftssystem
- Voll- oder teilweise standardisierte Abläufe
- Kernsortiment
- Handbücher
- Checklisten

Es lohnt sich mit der Ausbildungsberatung gezielte Marketingaktionen zur Gewinnung neuer Ausbildungsbetriebe durchzuführen.

THEMA:

- **Unternehmen der systematisierten Gastronomie, z. B. Mc Donald´s, müssen ihre Auszubildenden in Unternehmen der Individualgastronomie geben um dort das Handlungsfeld Servicebereich vermitteln zu lassen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Ausbildungsordnung verlangt an keiner Stelle, dass diese Unternehmen zum Beispiel:

- Tische mit Wäsche, Bestecken und Servietten eindecken
- Klassische Speisekarten haben
- Menüs gestalten
- Tafeln eindecken

Alle Handlungsfelder und Lernziele, einschließlich Servicebereich, können von Unternehmen der systematisierten Gastronomie selbst vermittelt werden. Die Auflage zu einer Ausbildung außerhalb der Ausbildungsstätte, z. B. im Servicebereich, ist rechtlich nicht haltbar.

Themenkreis 2
Die Zwischenprüfungen

Themen die alle Ausbildungsberufe betreffen

THEMEN:

- **Grundsätzlich wird die Art der Zwischenprüfung begrüßt. Die Arbeit für die Prüfungsausschüsse ist umfangreicher geworden und die Kosten gestiegen.**
- **Der ursprüngliche Gedanke hinsichtlich der Einsparung an Zeit und Kosten ist nicht in dem Maß eingetreten, wie man es sich gedacht hatte. Der Aufwand hinsichtlich der Aufbereitung und Durchführung der praktischen Prüfung ist erheblicher im Vergleich zu der herkömmlichen Art. Die Erstellung von Aufgabenbanken für die vier Prüfpositionen, das Schreiben der Prüfungsaufgaben und die notwendigen Korrekturen stellen eine hohe zeitliche Anforderung. Im Sinne der Gleichbehandlung und der Gleichwertigkeit haben sich unsere Prüfungsausschüsse an die Rahmenbedingungen und Musteraufgaben sowie der zeitlichen Orientierung von 120 Minuten gehalten.**
- **Die Auswahl der Prüfungsaufgaben hat sich als schwer erwiesen (Beispiel: Wie umfangreich ist das Gebiet einfache Gerichte?), es wird sich zur Zeit sehr am Schulstoff orientiert.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

In der Zwischenprüfung ist der schriftliche Teil und damit die Kosten für Organisation, Räume, Aufsicht, Aufgaben, Korrektur etc. entfallen. Die praktische Prüfung blieb und wurde in der Höchstzeit auf drei Stunden begrenzt. Nach den Empfehlungen des DIHK sollten diese Zeiten unterschritten werden. Auch für die vier alten Ausbildungsberufe mussten praktische Prüfungsaufgaben erstellt werden. Empfehlenswert wäre eine zentrale Aufgabenbank.

THEMEN:

- **Erweiterung der praktischen Zwischenprüfung auf zwei praktische Arbeiten, der Zeitumfang kann bei drei Stunden bleiben.**
- **Der Wert der Zwischenprüfung muss überdacht werden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Im Zusammenhang mit der Kostendiskussion ist nicht an eine Erweiterung der praktischen Zwischenprüfung gedacht. Selbst unter Beibehaltung der höchstzulässigen Prüfungszeit, die nach den Empfehlungen unterschritten werden sollte, wären Mehrkosten für Organisation und Material zu erwarten.

Offen ist die Frage, wie sich die bildungspolitische Diskussion zur Zwischenprüfung entwickelt. Zur Zeit wird im Rahmen der Neuordnung Industriekaufmann/-frau diskutiert, die Zwischenprüfung zum 1. Teil der Abschlussprüfung aufzuwerten. Ob das so kommt und wenn ja, wie es sich, dann auf die Evaluierungen bestehender Ausbildungsordnungen auswirkt ist heute noch nicht zu beantworten.

THEMEN:

- **Der Aufwand und Nutzen der Zwischenprüfung nach dem 1. Ausbildungsjahr wird negativ bewertet. Die Leistungsfeststellung zum beruflichen Wissen und Können der Prüfungsteilnehmer ist nur bedingt möglich. Gleichfalls ist es schwierig, auf Basis der Zwischenprüfungsergebnisse auf die Ausbildungsqualität zu schließen.**
- **Die offen formulierten und betriebsorientierten Lernziele machen eine konkrete Aufgabenstellung und gerechte Bewertung sehr schwer. Es ist ein sehr unterschiedlicher Kenntnisstand der Prüflinge zu verzeichnen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Zwischenprüfung wird leider häufig nur als lästiges Übel angesehen. Sie steht im Spannungsfeld zwischen geringstem Aufwand und höchstem Ertrag. In höchsten drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er die Arbeit planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Sie erstreckt sich auf die Fertigkeiten und Kenntnisse des ersten Ausbildungsjahres.

Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten
2. Anwenden von Arbeitstechniken
3. Präsentieren von Produkten.

Diese Anforderungen lassen bei entsprechender Aufgabenstellung durchaus Erkenntnisse über die Leistungsfähigkeit des Auszubildenden nach einem Jahr zu. Darüber hinaus sollte sich die Ausbildungsberatung weiterhin verstärkt wie um die Frage der Qualität der Berufsausbildung durch gezielte Beratung der Ausbildungsbetriebe bemühen.

THEMA:

- **Ist eine Gruppenprüfung möglich?**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Ausbildungsordnung schließt das nicht aus. Die Anforderungen der Prüfungsordnung zur Durchführung von Abschlussprüfungen finden keine Anwendung. Eine solche Durchführung der Prüfung entspricht der Praxis und ist durchaus machbar. Anhand der gestellten Aufgabe planen die Prüflinge gemeinsam die Arbeiten, bearbeiten dann getrennt die festgelegten Aufgaben und präsentieren dann wieder einzeln ihre Ergebnisse. Denkbare Aufgaben, in die alle Berufsbilder, unabhängig von ihren Ausbildungsbetrieben, integrierbar wären, könnten zum Beispiel sein:

- Der Dienst beginnt um 6:30 Uhr. Erfahrungsgemäß werden die ersten Gäste gegen 8:00 Uhr in den Aufenthaltsräumen erwartet. Am Vorabend fand eine Großveranstaltung statt. Hierfür wurden alle Getränke genutzt. Die letzten Gäste gingen um 20:00 Uhr.

- Der Dienst beginnt um 7:00 Uhr. Das Frühstücksbüffet kann zwischen 7:00 Uhr und 9:00 Uhr genutzt werden.
- Der Dienst beginnt um 7:00 Uhr. Es reisen 25 Gäste ab, 18 Zimmer werden frei. 30 Doppelzimmer und 15 Einzelzimmer sind belegt. 48 neue Gäste für 36 Zimmer erwartet. Um 11:00 Uhr müssen die Zimmer hergerichtet sein.

THEMEN:

- **Fachkraft im Gastgewerbe, Restaurantfachleute, Hotelfachleute müssen eine komplexe Prüfungsaufgabe mit gleichem Inhalt für die drei Berufe bearbeiten. Die komplexe Aufgabe umfasst:**
 - **Arbeitsplanung (untergliedert in acht Teilaufgaben),**
 - **Arbeitstechnik (Arbeitsablaufplan und praktische Umsetzung),**
 - **Präsentation.**
- Die Zeitvorgabe beträgt 105 Minuten.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Eine gute berufsbezogene, praxisorientierte und kostengünstige Variante.

THEMEN:

- **Die Teilnahmebescheinigung, die durch die GFI erstellt wird, hat nur eine geringe Aussagekraft bezüglich der einzelnen Aufgaben und bietet keine Vergleichszahlen an (z. B. IHK-Durchschnitt).**
- **Kritik seitens Ausbildungsbetriebe am AKA-Bewertungsbogen, besonders schwere Zuordnung bei Büroorganisation und Warenwirtschaft. Die Defizite der Ausbildung sind anhand der Kriterien und Punkteverteilung für Ausbildungsbetriebe nicht immer nachvollziehbar.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Durch Kontakt zur GFI muss angeregt werden, den IHK Durchschnitt aufzunehmen. Es ist zu bedenken, ob dieser so aussagekräftig ist wie zur der Zeit der schriftlichen Zwischenprüfung, als der Schnitt im Vergleich zu einer größeren Menge, bei gleichen Aufgaben, ausgedrückt werden. Bei der AKA sollte ein aussagefähiger Bewertungsbogen entworfen werden.

Themen zum Ausbildungsberuf Koch / Köchin

THEMEN:

- **Für das erste Ausbildungsjahr sind insgesamt 32 Wochen in Bereichen außerhalb der Küche vorgesehen: 10 Wo. Büroorganisation, 12 Wo. Service, 10 Wo. Verkauf/Beratung. Damit wird die Ausbildungszeit in der Grundqualifikationen eines Kochs vermittelt werden sollten (z. B. Schneidetechniken, Umgang mit Materialien), auf ein zeitliches Niveau von 12 Wochen herabdrückt.**
- **Die Frage der Gastorientierung ist bei der Ausbildungsordnung der Köche mit falschen Schwerpunkten belegt worden. Die Gastorientierung muss der Koch in Form guter Qualität in der Küche umsetzen. Um die dafür notwendigen Grundfertigkeiten erlernen zu können bleibt nach dem neuen Rahmenplan zu wenig Zeit.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Ein Kochauszubildender ist im ersten Ausbildungsjahr, bei entsprechender Ausbildungsplanung (Muster Anlage 2) 39 Wochen im Küchenbereich. Die Handlungsfelder

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf,
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung,
- Büroorganisation und –kommunikation,
- Warenwirtschaft,
- Hygiene,

werden mit den entsprechenden Lernzielen integrativ vermittelt.

Auch der Servicebereich kann in starker Anbindung an den Küchenbereich vermittelt werden. Selbstverständlich liegt die stärkste Gästeorientierung des Koches darin, Speisen in guter Qualität zuzubereiten. Daher wurde, abweichend von den anderen gastronomischen Berufen, das Handlungsfeld Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf, nicht so tief in die Ausbildungsordnung aufgenommen.

Insgesamt sieht die Ausbildungsordnung genau so viel Zeit für die Vermittlung der Küchenfertigkeiten und -kenntnisse vor, wie die alte.

Entscheidend ist, dass die Ausbildungsberatung der IHK stärker in den Ausbildungsbetrieben präsent ist und durch entsprechende Beratung diese Strukturen erläutert.

THEMA:

- **Die Prüfung erfolgt in zwei Teilaufgaben. Es müssen aus den Bereichen Rohkostsalate, gebundene Suppen, Gemüse-Sättigungsbeilagen und Süßspeisen zwei Komponenten hergestellt werden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Prüflinge müssen in der Zwischenprüfung, gemäss Ausbildungsordnung eine praktische Aufgabe bearbeiten. Die Prüfungsanforderungen beziehen sich auf das erste Ausbildungsjahr. Die Herstellung von Suppen und Süßspeisen sind Handlungsfelder des zweiten und zum Teil dritten Ausbildungsjahres.

THEMEN:

- **Der Bereich Hygiene, mit Personal- und Betriebshygiene sowie der Einsatz von Desinfektions- und Reinigungsmitteln ist mit 2 Wochen für die gesamte Ausbildungszeit vorgesehen. Es fehlt dabei völlig die Lebensmittelhygiene (HACCP). Außerdem ist die Frage der Hygiene ein Bereich, der während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln ist.**
- **Hier gibt es einen Widerspruch zu diesem zeitlich und fachlich sehr eng gefassten Bereich in dem Rahmenplan und einem separaten Bewertungskriterium in den Empfehlungen für die Bewertung der praktischen Abschlussprüfung.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Zur Sicherung der hygienischen Qualität hat sich das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control-Point) bewährt, das in der Lebensmittelindustrie entwickelt wurde. HACCP ist kein verpflichtender Standard. Die rechtlichen Vorgaben verlangen lediglich, dass ein gastronomisches Unternehmen für sich definiert, wie es mit den kritischen Punkten im Prozessverlauf umgeht und die Hygiene aufrecht erhält.

Die Bedeutung der Hygiene wurde in der Ausbildungsordnung dadurch herangestellt, dass ihr eine eigene Berufsbildposition eingeräumt wurde. Hiermit handelt es sich um einen Teil der Ausbildungsordnung und damit einklagbares Recht. Wäre sie nur ein Lernziel geworden, könnte ein Ausbildungsbetrieb, gemäß §4 ein vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche Gliederung erstellen.

Entsprechend dieser hohen Einstufung als Berufsbildposition, wird Hygiene auch in der praktischen Prüfung bewertet.

Themen zum Ausbildungsberuf Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

THEMEN:

- **Die in der Ausbildungsordnung für die Prüfungsaufgaben vorgesehenen Bereiche für den Ausbildungsberuf Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie zeigen sich in der Praxis als nicht oder nur sehr schwer anwendbar, soweit sie den Küchen- und Servicebereich berühren. Die Arbeitsabläufe in der systematisierten Gastronomie weichen in der Küche und im Service sehr stark von der übrigen Gastronomie ab.**
- **Vorgabe einer Prüfungsaufgabe, die sich unterteilt in:**
 - **Arbeitsplanung (Warenbestellung),**
 - **Arbeitsausführung (Kontrolle von Lieferscheinen),**
 - **Präsentation (Reklamationsbearbeitung bei Warenanlieferung).****Die Zeitvorgabe beträgt 105 Minuten.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Anforderungen für die Zwischenprüfung im Monoberuf Fachmann/-frau für Systemgastronomie lauten:

In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er die Arbeit planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann. Die Prüfung erstreckt sich auf die Fertigkeiten und Kenntnisse des ersten Ausbildungsjahres.

Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:

1. Planen von Arbeitsschritten,
2. Anwenden von Arbeitstechniken,
3. Präsentieren von Produkten.

In der Tat geht die Bandbreite der systematisierten Gastronomie von serviceorientierten Systemen wie zum Beispiel Mitropa, wo klassisch eingedeckt wird, Mövenpick Marché mit einem Küchenbereich der sehr nah bei dem der Individualgastronomie liegt bis zu den Fastfood Systemen.

In den Prüfungsanforderungen werden aber nicht Kochen und Servieren verlangt. Ein Prüfungsausschuss Fachmann/-frau für Systemgastronomie, der mit dieser Problematik vertraut ist, wird durchaus in der Lage sein eine Aufgabe zu erstellen, die den Prüfungsanforderungen gerecht wird. Es ist natürlich nicht möglich diese Berufsgruppe zusammen mit den Restaurantfachleuten oder den Köchen zu prüfen.

Die beschriebene Aufgabe ist ein gutes Beispiel für eine praxisbezogene und wirtschaftliche Form der Zwischenprüfung für diesen Ausbildungsberuf. Eine zentrale Aufgabenbank wäre hilfreich.

Themenkreis 3
Die Abschlussprüfungen

THEMEN:

- **Die Aufteilung der Prüfung in einen praktischen und einen schriftlichen Teil wird von unseren Prüfungsausschüssen begrüßt. Das Vertrautmachen mit der mündlichen Ergänzungsprüfung lief ohne große Probleme.**
- **Der Praxisbezug ist gestiegen.**
- **Die gegebenen Empfehlungen konnten umgesetzt werden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Diese Feststellungen sollten Leitsätze für die Ausbildungsberatung und die Prüfungssachbearbeitung sein. Die Ausbildungsordnungen entsprechen dem was in der gastronomischen Praxis geschieht. Es können mehr Ausbildungsbetriebe ausbilden. Die Abschlussprüfung ist stets eine Momentaufnahme mit dem Versuch die Praxis abzubilden. Sie steht im Spannungsfeld zwischen Kosten und Ertrag. Wichtigster Faktor sind die Prüflinge. Sie sollen in einer fairen Prüfung, am Ende ihrer Ausbildungszeit, möglichst praxisnah zeigen können, dass sie in der Lage sind den erlernten Beruf auszuüben. Es sollte wieder stärker darauf geachtet werden, dass es sich um eine Erstausbildung handelt. Folgt man den Gedanken derer die das Berufsbildungsgesetz schufen und damit die Grundlage für die anerkannten Ausbildungsberufe legten, sollte ein Hauptschüler und eine Hauptschülerin in der Lage sein, im Dualen System eine Berufsausbildung zu machen, einen Facharbeiterabschluss zu erwerben und damit Basis für eine soziale abgesicherte Berufstätigkeit zu haben. Das bedeutet nicht, die Qualität außer acht zu lassen.

THEMEN:

- **Bei den komplexen Prüfungsaufgaben der praktischen Prüfung handelt es sich um schriftliche Aufgaben mit praktischem Bezug. Die Prüfungsausschüsse würden gern noch mehr „real“ praktische Prüfungsaufgaben stellen in denen nachgewiesen wird, dass das „Handwerkszeug“ erlernt wurde. Mit der komplexen Aufgabe, die letztlich eine zusätzliche schriftliche Prüfung ist, wird eine fachpraktische Prüfung auf ein Minimum reduziert, was vor allem die Prüflinge unter einen enormen Druck setzt.**
- **Für eine Berufsabschlussprüfung ist eine so umfangreiche schriftliche Ausarbeitung praxisfremd. In den Häusern, in denen wirklich eine so umfangreiche schriftliche Planung gemacht wird, wird diese sicher nicht von Auszubildenden gemacht. Somit ist die reine Anforderung, eine höchstens dreistündige schriftliche Planung zu erstellen, praxisfremd.**
- **Selbst wenn die komplexe Aufgabe für eine wesentlich geringere zeit konzipiert wird, wird die Prüfungszeit für den rein fachpraktischen Teil dadurch nicht verlängert. Doch genau hier sollte der Prüfungsschwerpunkt liegen.**
- **Diese Aufgabe ist nur mit schriftlicher Vorbereitung durch die Prüflinge möglich. Die Erfahrungen der Prüfung haben gezeigt, dass Prüflinge mit mäßiger allgemeiner Vorbildung stark benachteiligt waren (verbale Schwächen). Durch die hohe Bewertung mit 60 % ist in vielen Fällen eine schlechtere Praxisnote vorprogrammiert. Mit der Erarbeitung von Verkaufsstrategien sind keine Auszubildenden mit einer durchschnittlichen Ausbildungszeit von zweieinhalb zu betrauen.**

- Ein „Aufsatz“ sollte nicht zum Bestehen einer praktischen Prüfung genügen.
- Die komplexe Prüfungsaufgabe „Planen des Service für eine Veranstaltung“ soll gemäß der Ausbildungsordnung den betrieblichen Ausbildungsbedingungen angepasst sein. Die Ausbildungsbetriebe sind vom Profil her sehr unterschiedlich und reichen vom kleinen familiengeführten Restaurant über erlebnisorientierte Gastronomie bis hin zu Fünf-Sterne-Hotels. Aufgrund der Vielzahl der Prüfungsteilnehmer ist das Zuschneiden der komplexen Prüfungsaufgabe auf die einzelnen Bedingungen nicht oder nur mit erheblichem Aufwand zu realisieren.
- Die komplexe Prüfungsaufgabe (Verkaufsfördernde Maßnahme) soll gemäß der Ausbildungsordnung den Bedingungen im Ausbildungsbetrieb angepasst sein. In der geforderten Form ist diese Aufgabe zu theoretisch und praxisfern und vom Auszubildenden in diesem Umfang nicht zu leisten, da diese Fragen in der Praxis nicht ausreichend vermittelt werden. Weiterhin ist der Spielraum für die Formulierung der Aufgabe durch die sehr konkrete Festlegung in der Verordnung stark begrenzt. Abgesehen davon, dass die Thematik wechseln kann, bietet die Prüfungsaufgabe kaum Gestaltungsmöglichkeiten.

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Ob das „Handwerkszeug“ erlernt wurde ist im Rahmen der vorgegebenen Prüfungsaufgaben feststellbar. Wie in allen Ausbildungsordnungen, musste sich auch das Gastgewerbe diesen Aufgabenstellungen mit geschlossenen Handlungen stellen. In den Ausbildungsordnungen wird ausdrücklich gefordert, die Fertigkeiten und Kenntnisse so zu vermitteln, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt sind, die insbesondere selbständig Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Dies ist durch die Prüfung festzustellen.

Die komplexen Aufgaben beziehen sich ausdrücklich auf den Schwerpunkt der Ausbildung.. Beim Restaurantfachmann ist das die Veranstaltungsorganisation, beim Hotelfachmann die Verkaufsförderung und bei den Fachkräften wahlweise der Service-, Küchenbereich oder Wirtschaftsdienst. Die Gestaltungsvielfalt ist sehr groß. Sie sollen nicht den Ausbildungsbedingungen jedes Ausbildungsbetriebes angepasst sein. Es wäre überlegenswert, alle Aufgaben zentral in eine Aufgabenbank einzustellen um so aus den Erfahrungen anderer Regionen zu lernen. Langfristige wird der Aufwand neue Aufgaben zu erstellen reduziert, da erprobte Aufgaben aus der Bank nur zu modifizieren sind. Von der Vorgabe der Ausbildungsordnung hinsichtlich der komplexen Prüfungsaufgaben kann nicht abgewichen werden. Es werden hier keine Diplomarbeiten verlangt. Eine Hotelfachfrau muss keineswegs eine Verkaufsstrategie entwickeln, es ist eine verkaufsfördernde Maßnahme zu planen. Hier sollten die Prüfungsbereiche und Ausbildungsberater der Industrie- und Handelskammern mäßigend auf die Prüfungsausschüsse einwirken die zuviel in diese Aufgabe hinein interpretieren.

Hierzu gehören auch regelmäßige Arbeitskreise und Lernortkooperationen. Insbesondere im Vorfeld der Prüfungen muss diese Aufgabenstellung besprochen und geübt werden. Das gibt auch für das sich daraus ergebene gastorientierte Gespräch. Damit eine fachliche, sachliche und objektive Bewertung der Prüfungsarbeiten verbessert werden kann. Ist es dringend geboten, die Prüferinnen und Prüfer auf ihre verantwortungsvolle Prüfertätigkeit vorzubereiten und regelmäßig zu schulen. Da die drei Prüfungsgebiete gleichwertig nebeneinander stehen, kann auch ein schwächerer Auszubildender mit den beiden anderen Aufgaben ausgleichen.

THEMEN:

- **In den Berufen Hotel- und Restaurantfachmann/-frau sowie Fachkraft im Gastgewerbe sollten die komplexen Aufgaben höher gewichtet werden als die beiden weiteren Aufgaben.**
- **Die Prüfer und Ausbilder empfehlen eine Gewichtung von 60 % für die komplexe Prüfungsaufgabe und für die weiteren Prüfungsaufgaben je 20 %, weil in der beruflichen Praxis die Arbeitsabläufe, die durch die komplexe Prüfungsaufgabe abgeprüft werden, einen breiteren Raum einnehmen.**
- **Die GFI gab ohne Vorwarnung in den Musterniederschriften einiger Berufe, Wichtungen für die praktische Prüfung vor. Rückfragen ergaben die unterschiedlichsten Meinungen zu diesem Thema: Die Handhabung ist in den Kammern ist verschieden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Sachverständigen waren der Meinung keine Gewichtung vorzunehmen, da die drei Aufgaben, unabhängig von den Zeitvorgaben, als gleichwertig gesehen werden. Es gibt daher keine Gewichtungen bei der Bewertung der drei Prüfungsaufgaben. Die Einführung einer Gewichtung über die Musterniederschriften der GFI ist unzulässig. Die GFI hat nach mehrfachen Interventionen zugesagt diese Niederschriften aus dem Verkehr zu ziehen.

THEMA:

- **Für den Prüfungsausschuss besteht hoher Korrekturaufwand.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Es ist richtig, die bildungspolitische Forderung nach handlungsorientierten Prüfungen, mit den Elementen Planung, Durchführung und Kontrolle führen zu erhöhtem Korrekturaufwand. Als Prüfungszeit sind höchstens drei Stunden vorgesehen. Entsprechend den DIHK-Empfehlungen sollten die in Ausbildungsordnungen empfohlenen Höchstzeiten, nicht im Sinne der Kostensenkung unterschritten werden.

Wird die Ablauforganisation der Prüfung entsprechend gestellt, z. B. komplexe Aufgabe erarbeiten lassen und während die Ergebnisse bewertet werden, die beiden anderen Aufgaben abwickeln, kann der Aufwand in Grenzen gehalten werden.

THEMEN:

- **Der Wegfall der mündlichen Prüfung ist richtig. Die Ergänzungsprüfung verringert den Aufwand.**
- **Die vorgeschriebene mündliche Abschlussprüfung wurde zur effizienten Ausnutzung der Ausbildungszeit eingesetzt. Das bedeutete jeweils den letzten Prüfungsteil Ende Juli oder Ende August durchzuführen.**
- **Die Prüfungsausschüsse für Hotelfachleute beklagen, dass mit neuer Ausbildungsordnung das Niveau der Prüfung sinkt. Es gibt keine mündliche Prüfung mehr etc, wie kann der Prüfungsausschuss motiviert werden?**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Frage zu welchem Zeitpunkt die praktische Prüfung stattfindet, kann nur regional entschieden werden. Bis auf wenige Ausnahmen liegen die schriftlichen Prüfungstermine einheitlich fest. Welche Lernziele im letztem Ausbildungsjahr, während der Sommerferien, effizient vermittelt werden, soll hier außerhalb der Betrachtung bleiben. Richtig ist, dass der Wegfall der mündlichen Pflichtprüfung zu einer erheblichen Einsparungen geführt hat. Geht man nur einmal von 20 Minuten für einen Prüfling aus, wendet ein mit drei Personen besetzter Prüfungsausschuss, bei 100 Prüflingen, 600 Stunden Prüfungszeit auf und rechnet sie mit allen Nebenkosten, mit ca. € 4.000,00 bis € 5.000,00 ab. Dabei sind die Kosten der IHK noch nicht berücksichtigt. Da das Prüfungsergebnis der schriftlichen Prüfung in der Regel sehr eindeutig feststand, konnte sich ein Prüfling bei entsprechender Gewichtung nur in ganz seltenen Fällen um eine Note verbessern. Der Prüfungsausschuss kann mit dem Hinweis, dass eine mündliche Prüfung in Form des gastorientierten Gespräches, innerhalb der praktischen Prüfung stattfindet, motiviert werden. Der Prüfungsausschuss verliert nicht seine Chance mündlich mit dem Prüfling zu kommunizieren. Diese Form der Prüfung entspricht auch der gastronomischen Praxis und dem Gesamtziel „Gästeorientierung“. Wenn es um das Bestehen geht, gilt die Ergänzungsprüfung weiterhin. Das gilt auch bei offenen Prüfungsaufgaben.

THEMA:

- **Hohe Prüflingszahlen bei den Köchen und zu niedrige Zahlen bei den Restaurantfachleuten erhöhen den Aufwand für den Service beim Prüfungssessen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Eine Möglichkeit ist die hohe Zahl der Hotelfachleute, die meist über den Köchen liegt, zu nutzen. In der Vorbesprechung anstehender Prüfungen kann der Prüfungsausschuss motiviert werden das Servieren von Speisen und Getränken als eine der beiden weiteren Prüfungsaufgaben zu beschließen. Weitere Möglichkeiten sind Berufschüler der Abgangsklassen, Schüler aus berufsbildenden Schulen dieses Berufsfeldes oder Teilnehmer aus überbetrieblichen Bildungsmaßnahmen, zu Übungszwecken in den Service einzubeziehen.

THEMA:

- **Muss beim gastorientierten Gespräch ein Kurzprotokoll angefertigt werden?**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Über den Verlauf der Prüfung einschließlich der Feststellung der einzelnen Prüfungsergebnisse ist eine Niederschrift zu fertigen. Das Gastorientierte Gespräch ist ein Element innerhalb der praktischen Aufgaben. In dem Gespräch sollten zum Beispiel Bezüge zwischen Menüempfehlung und Gast hergestellt und in einem Bewertungsbogen festgehalten werden (Muster Anlage 3). Die Punktzahl ist in den Bewertungsbogen der Gesamtleistung übertragbar..

THEMA:

- **Wie viele Prüfungsausschussmitglieder müssen das gastorientierte Gespräch führen?**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Prüfungsordnung der Industrie- und Handelskammer unterscheidet zwischen Prüfungsstück und Arbeitsprobe. Das Prüfungsstück ist unter Aufsicht anzufertigen. Die zuständige Stelle regelt im Einvernehmen mit dem Prüfungsausschuss die Aufsichtsführung, die sicherstellen soll, dass der Teilnehmer die Arbeiten selbständig und nur mit erlaubten Arbeits- und Hilfsmitteln ausführt. Die Arbeitsprobe ist von mindestens zwei, nicht der gleichen Gruppe angehörenden Mitgliedern des Prüfungsausschusses zu überwachen.

Die Ausbildungsordnung enthält an keiner Stelle den Begriff Arbeitsprobe. Verlangt wird ein gastorientiertes Gespräch. Ein solches Gespräch verläuft in der Praxis zwischen zwei Personen, dem Gastgeber und dem Gast.

Das gastorientierte Gespräch sollte daher wie ein Prüfungsstück behandelt und von einem Mitglied des Prüfungsausschusses geführt werden. Er hält es in einer Niederschrift fest, die Punktzahl wird in den, vom Prüfungsausschuss zu unterschreibenden Bewertungsbogen, übertragen.

THEMEN:

- **Es besteht kein nachvollziehbarer Zusammenhang zwischen Ausbildung und Abschlussprüfung.**
- **Aus der Sicht der Prüfungsausschüsse gibt es gegenüber den alten Verordnungen zu wenig Prüfungsthemen. Es ist schwierig, Themen auszuwählen, die nicht eindeutig aus der Verordnung hervorgehen, da diese Widersprüche hervorrufen können.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die in den Verordnungen genannten Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit befähigt werden, die insbesondere selbständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nachzuweisen.

In den Ausbildungsordnungen sind die Anforderungen für die Zwischen- und Abschlussprüfung geregelt. Die Zwischenprüfungen sollen nach dem ersten Ausbildungsjahr stattfinden. Sie erstrecken sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

Grundlage der Aufgabenerstellung sind, für die Industrie- und Handelskammern, die AkA-Prüfungsaufgaben einsetzen, Stoffkataloge. Hierin sind, gemäß den Vorgaben der Ausbildungsordnung, die entsprechende Lerninhalte des Ausbildungsrahmenplans und der schulischen Rahmenpläne, zu Prüfungsgebieten zusammengeführt.

Die praktischen Prüfungsaufgaben werden von den Prüfungsausschüssen entwickelt. Sie können nur Aufgaben im Rahmen der Vorgaben Ausbildungsordnung erarbeiten. Die Anforderungen für die praktischen Prüfungen sind jeweils beschrieben. Wenn Prüfungsausschüsse Aufgaben beschließen, die diese Rahmenbedingungen berücksichtigen wird es keine Widersprüche geben. Verwaltungsrichter akzeptieren in der Regel die Fachkompetenz der Prüfungsausschüsse. Es ist kein Fall bekannt in dem eine praktische Prüfungsaufgabe als mangelhaft erkannt und entsprechenden Widerspruch stattgegeben wurde.

THEMEN:

- **Laut Verordnung kann die Ausbildung durch Unternehmen je nach Eignung des Auszubildenden individuell gestaltet werden. (Zeitvorgabe sind Richtwerte). Wie kann das Prüfungswesen die individuelle Umsetzung bei der Prüfung garantieren, wenn keine Kenntnisse über die Vermittlung von Ausbildungsinhalten nach Schwerpunkten vorliegen. Wie kommt das Prüfungswesen zu solchen Informationen, um die Prüfung entsprechend vorzubereiten?**
- **Durch die allgemein formulierten Handlungsfelder sind die Inhalte auf unterschiedlich strukturierte gastronomische Unternehmen anwendbar. Als kompliziert gestaltet sich dabei die Feststellung einheitlicher Grundvoraussetzungen für die praktische Prüfung.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Diese Thematik beschäftigt die Industrie- und Handelskammern in allen neuen und neu geordneten Ausbildungsordnungen. Die Prüfung soll möglichst die betriebliche Praxis abbilden. Gleichzeitig wird gefordert, die Kosten zu senken. Immer weniger Personen sind bereit ehrenamtlich in Prüfungsausschüssen der IHK mitzuarbeiten, bzw. werden nicht in erforderlicher Menge von ihren Unternehmen dazu freigestellt. Die einheitlichen Grundvoraussetzungen sind in der Regel nur in einer einheitlichen schriftlichen Prüfung zu sichern. Die praktische Prüfung sollte regionale Besonderheiten berücksichtigen. Die Einheitlichkeit der praktischen Prüfung ist durch die Gleichbehandlung der Prüflingen hinsichtlich der Organisation, Durchführung und Bewertung, auf der Basis des Berufsbildungsgesetzes, der Prüfungsordnung und den Ausbildungsordnungen zu sichern. Ein einheitliches Prüfungsniveau wird nicht dadurch erreicht, dass persönliche Regeln und Erfahrungen zur Leitlinie der Bewertung gemacht werden. Bei der Bewertung der Prüfungsleistungen muss das oberste, gemeinsame Lernziel der Gästeorientierung ein wichtiges Kriterium sein.

THEMA:

- **Die Befreiung von Prüfungsteilen bzw. –bereichen erfordert eine klare Definition in der Ausbildungsordnung.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Befreiung von Prüfungsteilen bzw. –bereichen ist in der Prüfungsordnung einheitlich geregelt.

Feststellung des Prüfungsergebnisses:

Der Prüfungsausschuss kann bestimmen, dass in bestimmten Prüfungsfächern oder Prüfungsgebieten eine Wiederholungsprüfung nicht erforderlich ist.

Wiederholungsprüfung:

Hat ein Prüfungsteilnehmer bei nicht bestandener Prüfung in einem Prüfungsteil mindestens ausreichende Leistungen erbracht, so ist dieser Teil auf Antrag des Prüfungsteilnehmers nicht zu wiederholen, sofern dieser sich innerhalb von zwei Jahren gerechnet vom Tage der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung zur Wiederholungsprüfung anmeldet. Das gleiche gilt, wenn nach Bestimmung des Prüfungsausschusses in bestimmten Prüfungsfächern oder Prüfungsgebieten eine Wiederholung nicht erforderlich ist oder eine Befreiung von der Wiederholung des Prüfungsstückes ausgesprochen wurde.

Ausbildungsordnungen:

Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der praktischen und schriftlichen Prüfung bzw. praktischen Übung und schriftlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. In Verbindung mit der Prüfungsordnung bedeutet das, wenn ein Prüfling in der gesamten praktischen Prüfung oder praktischen Übung oder schriftlichen Prüfung die Note ausreichend hat, ist er auf Antrag zu befreien.

Hat ein Prüfling in einem der drei schriftlichen Prüfungsfächern oder Prüfungsgebieten (laut Ausbildungsordnung Prüfungsbereiche) die Note ausreichend, kann der Prüfungsausschuss bestimmen, dass eine Wiederholungsprüfung nicht erforderlich ist.

Hat ein Prüfling in den Berufen Hotelfachmann/-frau, Restaurantfachmann/-frau und Fachkraft im Gastgewerbe, in der komplexen Prüfungsaufgabe oder den zwei weiteren Prüfungsaufgaben (laut Prüfungsordnung Prüfungsgebiete) die Note ausreichend, kann der Prüfungsausschuss bestimmen, dass eine Wiederholungsprüfung nicht erforderlich ist.

Im Beruf Koch/Köchin gibt es nur eine praktische Prüfung. Hier kann nur auf Antrag des Prüflings bei der Note ausreichend, befreit werden. Das gleiche gilt bei den Berufen Hotelkaufmann/-frau und Fachmann/-frau für Systemgastronomie für die praktische Übung.

THEMA:

- **Organisatorische Einbindung der Hotel- und Restaurantfachkräfte in einen Prüfungsablauf mit sehr hohen Prüflingszahlen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Für dieses Thema gibt es keine allgemeinverbindliche Antwort. Ob und wie eine integrative Prüfung möglich, überhaupt sinnvoll ist, hängt von vielen Rahmenbedingungen in einem IHK-Prüfungsbezirk ab. Die Zahl der Prüflinge in den sechs Berufen ist immer ungleich, sie schwankt über die Jahre extrem nach oben und unten auch innerhalb der Berufe. Die Zahl der Prüfer, die Prüfungsorte, technischen Ausstattungen, der Materialeinsatz, die Kosten und nicht zuletzt die Sachbearbeitung innerhalb der IHK bestimmen was geht und was nicht geht. Ein Vorteil ist, dass nur noch neue Berufe zu prüfen sind. Die organisatorische Mischform alte und neue Ausbildungsordnung erforderte einen enormen Organisationsaufwand mit vielen Lernpromissen.

THEMEN:

- **Die Gestaltung des gastorientierten Gespräches und der praktischen Übung für Hotelkaufleute und Fachleute in der Systemgastronomie.**
- **Bei der Wichtigkeit des gastorientierten Gespräches werden die empfohlenen 15 Minuten (lt. Verordnung 20 Minuten), insbesondere bei Restaurant- und Hotelfachleuten, als zu wenig empfunden.**
- **Das gastorientierte Handeln ist schwer in die Praxis umzusetzen, verschiedenste Klientel, unterschiedliche Lehrmeinungen seitens Ausbildungsbetriebe, Schule, Prüflinge, Gleichbehandlungsprinzip und Bewertungskriterien sind schwierig.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Gestaltung und der Ablauf der gastorientierten Gespräche und der praktischen Übungen erfordert eine gute Schulung der Prüfungsausschüsse. Diese IHK-Veranstaltungen wirken in der Regel motivierend auf die Prüfer/-innen. Die IHK muss eindeutige Vorgaben machen. Hierzu gehört die Zeitvorgabe für das Gespräch und die praktische Übung. Nach den Empfehlungen des DIHK sollten die in der Ausbildungsordnung vorgegebenen Höchstzeiten nicht voll ausgeschöpft sondern unterschritten werden. Bei einem gut vorbereiteten, gezielten Gespräch würden bei den Köchen zum Beispiel 10 Minuten ausreichen, zumal das Gespräch hier ein Teil der komplexen Aufgabe und der Gesamtprüfungszeit ist. Bei den Hotel- und Restaurantfachleuten sowie den Fachkräften genügen 15 Minuten um festzustellen, ob die Prüflinge Leistungen anbieten und verkaufen können. Bei den beiden kaufmännischen Berufen ist die praktische Übung ein eigenständiger Prüfungsbereich. Der in seiner Wertigkeit den praktischen Prüfungen der vier anderen Berufe entspricht. Die Aufgabenstellung ist hier anspruchsvoller, da die Prüflinge zeigen sollen, dass sie betriebliche und wirtschaftliche Zusammenhänge verstehen, Problemstellungen bearbeiten sowie Gespräche systematisch und situationsbezogen vorbereiten und führen können. Die vorgegebene Höchstzeit von 30 Minuten ist hier angemessen. Als Anlage sind Bewertungskriterien beigefügt, die auch für die anderen Berufe verwendbar sind.

THEMEN:

- **Die gleiche Gewichtung der Prüfungsbereiche in der schriftlichen Prüfung entspricht in keiner Weise dem jeweiligen Unterrichtsvolumen, hier insbesondere bezogen auf den Bereich „Wirtschafts- und Sozialkunde.“ Weiter hat man den Eindruck, dass die Mathematik etwas in den Hintergrund getreten ist.**
- **Die Bewertung der schriftlichen Prüfung wird seitens der Ausbildungsbetriebe und Schulen bemängelt. Es gibt keine Sperrfächer mehr, die Praxis zeigte, dass viele Prüflinge durch Rundungen knapp die Prüfung bestehen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Mathematik wurde in die einschlägige Prüfungsgebiete integriert und wird im Zusammenhang mit praktischen Fällen aus allen Bereichen geprüft. Der Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ nimmt Bezug auf die übergreifenden Handlungsfelder:

- Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht,
- Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
- Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
- Umweltschutz.

Der AkA-Stoffkatalog, nach dem die Aufgabenerstellungsausschüsse die Prüfungsaufgaben erstellen (Ausnahme Baden-Württemberg und einige Industrie- und Handelskammern in Norddeutschland), nennt hierzu folgende Überschriften:

- Wirtschaftliche und rechtliche Grundfragen,
- Betrieb in Wirtschaft und Gesellschaft,
- Menschliche Arbeit in Betrieb,
- Berufsausbildung,
- Arbeits- und Tarifrecht, Arbeitsschutz,
- Betriebliche Mitbestimmung,
- Sozialversicherung,
- Arbeits- und Sozialgerichtsbarkeit.

Die handlungsorientierten, programmierten Prüfungsaufgaben haben einen starken Bezug zur gastronomischen Arbeitswelt und bilden gut diese Themenkreise ab. Prüfungsfragen im Prüfungsgebiet Wirtschafts- und Sozialkunde sind so gestellt, dass nur ein zu den anderen Prüfungsgebieten gleichwertiges Basiswissen ihre Lösung ermöglicht. Dementsprechend muss das Prüfungsgebiet gleichgewichtet sein.

THEMEN:

- **Es ist schwer nachvollziehbar, dass Prüflinge mit zweimal mangelhaft in der schriftlichen Prüfung bestehen können, eine Sperrfachregelung wäre angebracht.**
- **Das die praktische Prüfung auch dann bestanden ist, wenn ein Arbeitsauftrag innerhalb der praktischen Prüfung mit der Note 6 bewertet wird, ist als unzulänglich anzusehen. Konkretere inhaltliche Vorgaben zu den einzelnen Prüfungsaufgaben wären sinnvoll, da jetzt die Prüfungsanforderungen zwischen den Industrie- und Handelskammern sicherlich sehr differenziert sind.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Statistik sehr seltenen Fälle, zweimal mangelhaft und Prüfung bestanden, sind gewollt. Gleiches gilt für den Wegfall der Sperrfachregelung. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.. Auszubildende die in der Abschlussprüfung mit zweimal mangelhaft in der schriftlichen Prüfung bestehen, haben auch den praktischen Teil bestanden. In der Regel im Bereich befriedigend bis ausreichend. Sie haben so einen beruflichen Abschluss mit dem sie arbeitsfähig und sozial gesichert sind. Wir kämpfen ständig darum Schulabgängern mit praktischer Begabung Chancen am Ausbildungsmarkt zu bieten Die Diskussion darüber, die Bestehungsregelung zu erschweren, ist in diesem Zusammenhang nicht nachvollziehbar.

THEMA:

- **Der Zeitpunkt und die Inhalte der mündlichen Ergänzungsprüfung sind zu konkretisieren.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Sind in der schriftlichen Prüfung die Prüfungsleistungen in bis zu zwei Prüfungsbereichen mit „mangelhaft“ und in den übrigen Prüfungsbereichen mit mindestens „ausreichend“ bewertet wurden, so ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einem der mit „mangelhaft“ bewerteten Prüfungsbereiche die schriftliche Prüfung durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Der Prüfungsbereich ist vom Prüfling zu bestimmen. Die mündliche Ergänzungsprüfung findet nach der schriftlichen Prüfung statt. Den Zeitpunkt regelt die zuständige Stelle im Einvernehmen mit dem Prüfungsausschuss. Der Prüfling bestimmt den Prüfungsbereich. Hieraus ergeben sich die Inhalte der mündlichen Prüfung. Wählt zum Beispiel ein Prüfling im Beruf Restaurantfachmann den Prüfungsbereich Restaurantorganisation, kann der Prüfungsausschuss, laut Ausbildungsordnung Fragen zu den Gebieten:

- Führen einer Station,
- Angebotserstellung und Kalkulation,
- Arbeitsplanung,
- Aufbau und Gestaltung von Angebotskarten,

stellen.

Das gleiche gilt für alle anderen Berufe der jeweiligen Prüfungsanforderungen. In der Regel hat der Prüfungsausschuss in der mündlichen Ergänzungsprüfung die Prüfungsakte mit den bearbeiteten, schriftlichen Aufgaben vorliegen. Aus der Verbindung von Prüfungsanforderung, Aufgabenerstellungen sowie der Lösungen ist die mündliche Prüfung abzuleiten.

Themen zum Ausbildungsberuf Fachkraft im Gastgewerbe

THEMEN:

- **Durch die Wahlmöglichkeit bei der komplexen Prüfungsaufgabe werden bei geringen Prüflingszahlen die einzelnen Prüfgruppen je Wahlaufgaben oftmals so klein, dass ein reibungsloser Prüfungsablauf sehr erschwert und der Prüfungsaufwand unverhältnismäßig groß wird.**
- **Die komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings hat sich bewährt. Damit wird dem Ausbildungsschwerpunkt Rechnung getragen. Es besteht jedoch die Gefahr, dass sich die Ausbildungsunternehmen dann vorrangig nur auf diesen Schwerpunkt konzentrieren. Oftmals treten bei diesen Prüfungsteilnehmern Probleme bei der Bearbeitung der weiteren Prüfungsaufgaben auf. Auch in diesem Beruf besteht die Gefahr der „Vertheoretisierung“ der praktischen Prüfung.**
- **Über die Prüfungsinhalte für den Schwerpunkt Wirtschaftsdienst sollte diskutiert werden. Die weiteren zur Auswahl stehenden Prüfungsaufgaben sind mit einem zu hohen Theorieanteil unterlegt. Entgegen der ursprünglichen Begründung, dass dieser Beruf vorrangig für mehr praktisch orientierte Auszubildende vorgesehen ist, erscheint das Anforderungsprofil sehr hoch.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Konzentration der Ausbildung auf den Wahlbereich der Prüfung ist gewollt. Der Gefahr, die anderen, verpflichtend zu vermittelnden Inhalte, nicht oder nicht ausreichend zu vermitteln muss die Ausbildungsberatung entgegenwirken. Die Praxis zeigt, dass eine ausführende Erstberatung notwendig ist, in der die Zusammenhänge dieses Berufes, der Zielgruppe und den späteren Beschäftigungsmöglichkeiten herausgearbeitet werden. Die Aufgaben für diese Prüfungsaufgabe erstellen die Prüfungsausschüsse. Aus der Ausbildungsordnung ist keine „Vertheoretisierung“ abzuleiten. Hier besteht, wie bei den Ausbildungsbetrieben, Aufklärungsbedarf. Ganz problematisch ist, bei geringen Prüflingszahlen, die Fachkraft, je nach Wahl, den entsprechenden Prüfungsausschüsse der Berufe Hotel- und Restaurantfachmann/-frau oder Koch/Köchin zuzuordnen.

THEMA:

- **Die komplexe Prüfungsaufgabe sollte gegenüber den beiden anderen Aufgaben höher gewichtet werden, da die Ausbildungsordnung, hierfür einen höheren Zeiteinsatz vorsieht.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Für den Monoberuf Fachkraft im Gastgewerbe sieht die Ausbildungsordnung als Anlage einen Ausbildungsrahmenplan vor. Der Prüfling hat die Möglichkeit aus den Varianten die sich auf den Küchen- und Servicebereich sowie den Wirtschaftsdienst beziehen, eine auszuwählen. Eine Vertiefung der Ausbildung in einem dieser Bereiche, durch Ausnutzung der Flexibilitätsklausel in §9 der Verordnung, mit einem entsprechend gestaltetem Ausbildungsplan unterstützt diese Wahl.

THEMA:

- **Es gibt keine genaueren Angaben über die Begriffe „einfache Speisen“ und „Gasträum“. Die Prüfungsaufgaben sind in praktische Arbeiten schwer umsetzbar.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Lernziele im Handlungsfeld Küchenbereich lauten:

- b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden,
- c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezeptoren, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten.

Es sind hierfür höchstens drei Stunden vorgesehen, die jedoch nach den Empfehlungen nicht voll genutzt werden sollten. Innerhalb dieser Zeit wird geplant, durchgeführt und präsentiert. Es sollten Speisen ausgewählt werden, an denen exemplarisch die im Küchenbereich üblichen Grundarbeitstechniken, Garverfahren, Anrichteweisen und Zubereitungsarten gezeigt werden können. Die zur Verfügung stehende Zeit und geforderten Arbeiten schränken die Auswahl ein. Hierzu einige Beispiele:

- Tatarenfleisch,
- Rindfleischsalat,
- Italienischer Salat,
- Geflügelsalat,
- Wurstsalat,
- Matjescocktail,
- Heringssalat,
- Cocktails,
- Muschelsalat,
- gefüllte Tomaten,
- Rohkostsalate,
- Gemüsezubereitungen,
- Kartoffelzubereitungen,
- Obstzubereitungen,
- Joghurt, Quark, Käsezubereitungen,
- Frühstücksgerichte,
- Eierspeisen.

Die Lernziele im Handlungsfeld Wirtschaftsdienst lauten:

- a) Gästeräumen angebots- und anlassbezogen herrichten,
- b) Gästeräume reinigen und pflegen.

Der Wirtschaftsdienst umfasst alle Arbeiten, die dazu dienen, die den Gästen zugänglichen Räume und deren Einrichtung zu pflegen und für den jeweiligen Zweck herzurichten. Dabei handelt es sich zum Beispiel:

- Restaurantbereich,
Gästeräume, Bars, Bistros, Cafés,
- Veranstaltungsräume,
Seminarräume, Tagungsräume, Säle,
- Übernachtungszimmer,
- Aufenthaltsräume,
Hallen, Treppen, Aufzüge, Flure, Sanitäreinrichtungen,
- Fitnessräume,
- Schwimmbäder, Duschen, Solarien, Trainingsräume,
- Präsentationsbereiche,
- Nebenräume aller Art.

Entsprechende Prüfungsaufgaben sind erstellbar. Empfehlenswert wäre eine zentrale Aufgabenbank.

THEMA:

- **Prüfung findet ausschließlich als praktische Abschlussprüfung in den drei Schwerpunkten statt.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Eine kreative Idee, die der Zielsetzung dieses Berufsbildes entspricht. Rechtlich nicht angreifbar, wenn in dieser Prüfungsvariante alle Anforderungen der Ausbildungsordnung erfüllt werden.

Themen zum Ausbildungsberuf Koch / Köchin

- **Insgesamt sind die Prüfungsanforderungen für angehende Köche mit der Neuordnung erleichtert und die Prüfungsform wird als praxisnah und gut eingeschätzt.**
- **Überlegenswert ist der Fakt, ob hinsichtlich des Prüfungsmenüs immer die klassische Menüfolge Suppe/Vorspeise, Hauptgang und Dessert zubereitet werden muss. Eventuell ist auch hier eine Öffnung denkbar, so dass Suppe, Zwischengericht und Hauptgang vom Prüfling zu planen und zuzubereiten ist. Das gibt mehr Spielraum für die Prüfung von angehenden Restaurantfachleuten.**
- **Der Prüfling hat aufgrund des Warenkorbs, der ihm vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekannt gegeben wird, einen Menüvorschlag zu erstellen und rechtzeitig einzureichen.**
- **Nach anfänglichen Diskussionen hinsichtlich der Einführung eines Warenkorbes im Ausbildungsberuf „Koch“ konnten wir uns in Vorbereitung der ersten Prüfung auf die Sache wieder konzentrieren. Es wurde im Vorfeld in mehreren Ausschusssitzungen Fallbeispiele für Warenkörbe konzipiert. Dabei ging es vor allem darum, ein bestimmtes Anspruchsniveau zu formulieren und gleichzeitig dem Prüfungsteilnehmer Möglichkeiten einzuräumen seinem Einfallsreichtum keine Grenzen zu setzen.**
- **Die in der Verordnung festgelegte Bekanntgabe des Warenkorbes vier Wochen vor der praktischen Prüfung ist bei hohen Prüflingszahlen schwer umsetzbar, wenn das Gleichbehandlungsprinzip gelten soll (z. B. drei Monate Prüfung im Sommer, aber nur ein Warenkorb – dem zufolge müssen zur Zeit alle Prüflinge am gleichen Tag die Unterlagen erhalten).**
- **Wie werden die eingereichten Menüs bewertet?**
- **Der Warenkorb sollte erst 14 Tage vor der praktischen Prüfung übergeben werden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Der Prüfling hat eine komplexe Prüfungsaufgabe zu bearbeiten, die aus mehreren Elementen besteht. Gemäß §4 der Verordnung ist durch die Prüfung nachzuweisen, dass er selbstständig Planen, Durchführen und Kontrollieren kann. Im §8 wird diese praktische Prüfung beschrieben.

In der praktischen Prüfung soll der Prüfling in insgesamt höchstens sechs Stunden nach einem vorgegebenen Warenkorb ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten und präsentieren sowie ein gastorientiertes Gespräch führen. Er soll dabei einen Arbeitsablaufplan erstellen und zeigen, dass er Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit berücksichtigen und Gäste beraten kann. Der Prüfling hat auf Grund des Warenkorbs, der ihm vier Wochen vor der praktischen Prüfung bekannt gegeben wird, einen Menüvorschlag zu erstellen und rechtzeitig einzureichen. Innerhalb der praktischen Prüfung sollen höchstens 15 Minuten auf das Gespräch entfallen.

In der Praxis werden Tages-, Menükarten aber auch Menüabsprachen in einer angemessenen Zeit vor der Zubereitung festgelegt. Es ist kein Standard aus dem Stehgreif vorhandene Waren in ein Menü umzuwandeln. Das geschieht nur in einschlägigen Restaurants in denen der Patron, meist ein Spitzenkoch, mit langjähriger Berufserfahrung aktuelle Marktangebote in persönlichen Menüs umsetzt. Häufig werden diese Angebote probegekocht um Qualitätsstandards festzulegen. Es entspricht somit der Praxis, dass die zur Verfügung stehenden Waren bekannt und vor allem rechtzeitig beschafft wurden.

Der Warenkorb ist Ausgangspunkt der komplexen Aufgabe. Diese komplexe Aufgabe ist als Prüfungstück anzusehen und alle Elemente sind gemäß der IHK-Prüfungsordnung unter Aufsicht zu bearbeiten. Wie der Warenkorb bekannt gegeben wird und was rechtzeitiges Einreichen bedeutet entscheidet die Geschäftsführung der IHK. Die Ausbildungsordnung schreibt nicht den Postweg vor. Der Gleichbehandlungsgrundsatz ist zu beachten. Das gilt insbesondere wenn an mehr als einem Tag geprüft wird und für alle Prüflinge der gleiche Warenkorb vorgegeben wird. Wird im Sinne der Gleichbehandlung der Warenkorb früher als vier Wochen bekannt gegeben, handelt es sich um einen begünstigenden Verwaltungsakt, der gerechtfertigt ist. Widersprüche der Prüflinge sind hier nicht zu erwarten. Aus diesen Überlegungen ergibt sich folgende Handhabung.

1. Der Prüfungsausschuss beschließt nach finanziellen Vorgaben der IHK-Geschäftsführung einen Warenkorb.
2. Die IHK lädt alle Kochprüflinge am gleichen Tag vier Wochen vor dem ersten praktischen Prüfungstag ein, gegebenenfalls im Anschluss an die schriftliche Prüfung.
3. Die praktische Prüfung beginnt damit, dass die Prüflinge unter Aufsicht aus dem Warenkorb ein Dreigänge-Menü erstellen und einreichen, indem sie es der von Geschäftsführung eingeteilten Aufsicht aushändigen.
4. Der Prüfungsausschuss bewertet dieses Menü.
5. Die Prüfung wird mit dem Erstellen des Arbeitsablaufplans fortgesetzt. Hierzu wird dem Prüfling sein Menü ausgeteilt. Es folgt die Zubereitung, Präsentation und das gastorientierte Gespräch.

Der Prüfling legt stets die Menüfolge fest. Der Prüfungsausschuss hat keine Einwirkungsmöglichkeit etwa in Richtung Suppe, Hauptgang und Dessert. Die Tatsache dass die maximale Prüfungszeit von sechs Stunden durch vier Wochen unterbrochen und damit überschritten wird ist korrekt. Im Ordnungsverfahren wurde auf diesen Umstand hingewiesen. Der Ordnungsgeber hatte die Rechtslage vom Justizministerium prüfen lassen, sie wurde als unbedenklich bewertet.

THEMA:

- **Kann der eingereichte Menüvorschlag später in Teilen nochmals geändert werden?**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die geänderte Form der Prüfung hat nicht das Leitziel zu besseren Prüfungsergebnissen zu führen. Das Ziel ist vor allem eine gerechtere Prüfung. Wenn der Menüvorschlag unter Aufsicht erstellt wurde, ist dieser Teil der komplexen Aufgabe abgeschlossen. Änderungen sind nicht möglich.

Erstellt der Prüfling in der weiteren Prüfung einen abweichenden Arbeitsablaufplan oder weicht er bei der Zubereitung ab, führt das zu Punktabzügen.

Wird der Warenkorb zugeschickt, muss von der Geschäftsführung ein Termin zum Einreichen festgelegt werden. Bis zu diesem Termin wären Änderungen möglich. Danach ist, wie oben beschrieben zu verfahren.

Wird der Warenkorb zugeschickt und lediglich darum gebeten das Menü rechtzeitig einzureichen, bedeutet rechtzeitig auch noch der Tag an dem das Menü zubereitet wird. Dementsprechend sind zuvor eingereichte Menüs bis zu diesem Zeitpunkt abänderbar. Es kann dann auch keine Punktabzüge geben, eine Bewertung ist dem unmöglich.

THEMA:

- **Prüfungsausschüsse, die die Waren des Warenkorbes für die Prüfung bereithalten, stellen gleichbleibende Qualität dieser Waren für die Prüfungsbewerber sicher. Das Verfahren, dass Prüfungsbewerber ihre benötigten Waren selbst am Prüfungstag mitbringen, führt zu ungleichen Voraussetzungen bei der praktischen Prüfung. Ein Grund hierfür ist u.a. die fehlende Möglichkeit zur Kühlung der Waren während der Anfahrtszeit zum Prüfungsort. Der ungekühlte Transport von leicht verderblichen Ware ist auch mit den Lebensmittel- und Hygienevorschriften nicht vereinbar.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Es wird dringend empfohlen die Waren bereit zu stellen. Alle anderen Varianten führen zu unkalkulierbarem Ausgang von Widerspruchsverfahren.

Lädt die IHK Gäste zu den Prüfungssessen ein, bringt sie als Veranstalter dieses Prüfungssessen, Lebensmittel in den Verkehr.

Schreibt die IHK vor, das Prüflinge ihre Lebensmittel selbst mitbringen, muss sie nach der Lebensmittelhygiene-Verordnung den Prozessablauf dieser Lebensmittel bis zum Endprodukt beschreiben und festlegen wie sie diesen Prozess prüft und überwacht.

Die zivilrechtliche Haftung des Veranstalters und/oder der Zulieferer ist ebenfalls zu beachten.

THEMA:

- **Dürfen Materialien verwendet werden, die nicht im Warenkorb aufgeführt sind? Beispiel: Der Prüfling will eine Kraftbrühe herstellen. Der Warenkorb enthält aber kein Klärfleisch. Darf der bei der praktischen Umsetzung die Kraftbrühe trotzdem kochen?**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Es dürfen nur Materialien verwendet werden die im Warenkorb vorgegeben sind. Das ergibt sich bereits aus der Menüplanung. Dieser Prüfling kann in sein Menü keine Kraftbrühe einbauen, wenn keine Klärfleisch im Warenkorb ist.

THEMA:

- **Der Prüfling muss ein dreigängiges Menü für sechs Personen zubereiten. Es entstehen hohe Kosten, dass Essen muss teilweise vernichtet werden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Im Ordnungsverfahren wurde sehr ausführlich über die Zahlen vier, fünf und sechs diskutiert. Fünf wurde sehr schnell verworfen. Wenn Geflügel aus dem Warenkorb zu verarbeiten ist, würde auf jeden Fall etwas übrig bleiben. Vier Personen wurden als nicht ausreichende Prüfungsleistung bewertet. So einigte man sich dann auf sechs Personen. Man ging davon aus, dass eine Portion auf jeden Fall zur Bewertung im Küchenbereich bleibt, eine weitere Portion zur Verpflegung von Prüfern und Prüflingen verwendet werden kann und für vier Personen serviert wird. Das wiederum ist auf jeden Fall die absolute Untergrenze für die Pflichtaufgabe Restaurantfachmann „Servieren eine Menüfolge, einschließlich korrespondierender Getränke“ und der sehr häufig vom Prüfungsausschuss ausgewählten Aufgabe für die Hotelfachleute „Servieren von Speisen und Getränken“. Wichtig ist, die Kosten für die Produkte im Warenkorb durch die IHK-Geschäftsführung einzugrenzen, so dass dem Prüfungsausschuss nur ein bestimmter Warenwert, für die Erstellung des Warenkorbes zur Verfügung steht.

THEMA:

- **Die Entnahme der Waren aus dem Warenkorb muss überwacht werden, da Teilnehmer Waren entnehmen, die in den Warenkorb anderer Prüfungsteilnehmer gehören. Hierfür wird ein Prüfer „abgezogen“.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Geht man davon aus, dass es im Sinne der Gleichbehandlung aller Prüflinge, nur einen Warenkorb gibt und dieser mit maximalen Mengenangaben pro Produkt definiert ist, kann die Gesamtmenge der Waren, je nach Warenart pro Prüfungstag gemeinsam eingelagert sein. Geht man weiterhin von einer Mindestbesetzung eines 3-er Prüfungsausschusses aus, der 10 Prüflinge an einem Prüfungstag prüft, müssten diese drei Personen während der Prüfungszeit in der Lage sein, die Entnahme der Waren zu beobachten und zu bewerten. Die Warenentnahme und der Umgang damit sind Bewertungskriterien zur Wirtschaftlichkeit und Hygiene. Stellt ein Prüfer fest, dass mehr oder andere Waren entnommen wurden, als im Warenkorb vorgegeben oder in der Menü- und Ablaufplanung vom Prüfling beschrieben, führt das zu Punktabzügen.

THEMA:

- **Mengenangaben für den Warenkorb**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Ausbildungsordnung gibt den Begriff Warenkorb vor, es gibt keine großen Warenkörbe, kleinen Warenkörbe, Pflichtwarenkörbe, Wahlwarenkörbe etc. Die Entscheidung darüber, welche Lebensmittel darin enthalten sind und ob Mengenangaben gemacht werden ist offen. Ziel des Warenkorbs ist vor allem, von eingefahrenen Standardmenüs der Prüfungsausschüsse abzukommen. Weiterhin soll ein Einklang zwischen der offenen gestalteten Ausbildungsordnung, die nun in Unternehmen mit unterschiedlichsten Angeboten ausgebildet werden kann und einer möglichst praxisnahen Prüfung hergestellt werden. Diese Kreativität darf auf keinen Fall eingeschränkt werden.

So zum Beispiel durch die Vorgabe: 800g Rinderknochen, 400g Hesse, 100g Mark, Weißbrot, woraus in der Regel Rinderkraftbrühe mit Markklößchen entstehen. Es ist gewollt, dass aus einem einheitlichen Warenkorb viele verschiedene Menüs entstehen. Die Produkte sollten mit Mengenangaben versehen sein. Das erleichtert den Einkauf. Die bisher gemachten Erfahrungen zeigen, dass sich die Prüfungsausschüsse, an angemessene Mengenangaben herantasten.

THEMA:

- **Müssen die Pflichtkomponenten (mit Gewichtsangabe) des Warenkorbes komplett verarbeitet werden?**
Beispiel: Ist es erlaubt von 6 Orangen nur 2 zu verarbeiten?

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Mengenangaben sind eine Maximalgröße. Sie dient der Wirtschaftlichkeit und helfen bei der Warenbeschaffung. Bei der Erarbeitung des Warenkorbes testet der Prüfungsausschuss gedanklich, welche Menükomponenten aus den vorgegebenen Waren zubereitet werden könnten. Er plant die Mengen aus Erfahrungswerten. Grundgedanke des Warenkorbes ist Menüs frei und kreativ gestalten. Es sollte daher nur verlangt werden, dass alle Produkte die im Warenkorb vorhanden sind verwendet werden. Gegebenenfalls kann es zu Punktabzügen bei der Wirtschaftlichkeit kommen, wenn ein Prüfling von einem Produkt unbegründet, extrem wenig verwendet.

THEMEN:

- **Der Prüfling soll einen Arbeitsablaufplan erstellen und zeigen, dass Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich und ökologisch einsetzen, Sicherheit und Gesundheitsschutz sowie Hygiene bei der Arbeit zu berücksichtigen kann**
 - 1. Wie genau ist ein zeitlicher Arbeitsablaufplan zu fordern?**
 - 2. Genügen Angaben über die Reihenfolge der durchzuführenden Arbeiten?**
 - 3. Welche Maschinen werden beim Kochen für sechs Personen eingesetzt?**
 - 4. Im Arbeitsablaufplan ist der Ablauf für das Menü zu beschreiben. Muss danach gearbeitet werden, wenn falsche Zeitangaben o.ä. vorliegen?**
- **Die Erstellung eines Arbeitsablaufplanes sowie die Durchführung eines Beratungsgesprächs bereichert die praktische Prüfung.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Der Arbeitsablaufplan sollte in ca. 15 Minuten Takten erstellt werden. Es ist keine Rezeptur, obwohl er Elemente davon enthält. Es genügen keine Angaben über die Reihenfolgen der Arbeiten, da sonst das wirtschaftliche Denken nicht ausreichend zu beurteilen ist. Die Zubereitung des Menüs muss nach dem Ablaufplan erfolgen. Falsche Zeitangaben und andere Abweichungen sind möglich, führen jedoch zu Punktabzug. Der Arbeitsablaufplan enthält keine Kalkulation.

Elemente sind:

- Vollständigkeit,
- Arbeitsschritte,
- sachliche und zeitliche Reihenfolge,
- Arbeitssicherheit,
- Wirtschaftlichkeit,
- Planungsfähigkeit,
- Systematik.

Ob und welche Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter bei der Zubereitung eines dreigängigen Menüs für sechs Personen eingesetzt werden ergibt sich aus dem erstellten Menü und den Produkten im Warenkorb. Denkbar wären ein Kutter, Mixer, Aufschnittmaschine etc.

THEMA:

- **Nach Auffassung einiger Prüfungsausschüsse ist die praktische Prüfungsaufgabe nicht in acht Stunden leistbar.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Unter dem Gesichtspunkt, die praktische Prüfung als eine unter Aufsicht anzufertigende Arbeit zu behandeln und alles zu bewerten könnte die Zeitverteilung wie folgt aussehen:

Menüvorschlag	75 Minuten
Arbeitsablaufplan	30 Minuten
Gastorientiertes Gespräch	15 Minuten
Zubereitung eines Dreigangmenüs	240 Minuten

Von den Kochauszubildenden kann am Ende der Ausbildungszeit erwartet werden, dass sie in der Lage sind, in vier Stunden, ein Dreigangmenü zuzubereiten, das sie seit vier Wochen kennen und selbst erstellt haben.

THEMA:

- **Der zeitliche Aufwand für die Prüfungsausschüsse ist höher geworden. Darum können pro Prüfungsgruppe weniger Prüflinge geprüft werden.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Prüfer mussten bis heute nebeneinander nach alter und neuer Ausbildungsordnung prüfen. Mit entsprechender Schulung, zunehmender Erfahrung und Reduzierung des schriftlichen Aufwandes, in den ersten Prüfungen wurde Überperfektion betrieben, wird sich diese Situation bereinigen.

THEMEN:

- **Bewertung der Prüfungsleistungen**
- **Der Empfehlung, die sieben Kriterien gleichgewichtig zu bewerten, wurden in vielen Prüfungsausschüssen von Beginn an verworfen. Das Hauptkriterium der Bewertung der praktischen Prüfung nach Meinung der Prüfer, die Produktion des zu fertigenden Menüs sein. Die reine Produktion muss also stärker gewichtet werden als der planerische Aspekt. Ein Bewertungsschwerpunkt mit 50 % für die Produktion des 3-Gang-Menüs und 20 % für die Verkaufsfähigkeit (Geschmack, Anrichteweise) würden wir für sinnvoll erachten. Die restlichen 30 % könnten gleichgewichtig auf die restlichen Kriterien verteilt werden.**
- **Kritik von Prüfungsausschüssen gab es hinsichtlich der Empfehlung keine Gewichtung zwischen den Prüfungsbereichen vorzunehmen. Diese Kritik wurde bestätigt durch einige praktische Beispiele in der Bewertung von Prüfungsleistungen. Somit haben wir in die einzelnen Bewertungskriterien Rangordnungen gesetzt, die eine objektive Bewertung ermöglichen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Der Prüfling hat eine Aufgabe in höchstens sechs Stunden zu bearbeiten. Zu bewerten sind alle Anforderungen die gemäss Ausbildungsordnung gestellt werden. Zu diskutieren ist die Bewertung für die Erstellung des Menüvorschlags. Er kann nur bewertet werden, wenn es unter Aufsicht erstellt wurde. Weiter sind zu bewerten:

- gastorientiertes Gespräch, Beratung,
- Menüvorschlag,
- Arbeitsablaufplan,
- Sicherheit, Gesundheitsschutz, Hygiene,
- Zubereitung incl. Wirtschaftlichkeit, Ökologie,
- Präsentation.

Da es in keiner der gastronomischen Ausbildungsordnungen eine Gewichtung gibt (Ausnahme mündliche Ergänzungsprüfung), müsste man zunächst von einer Gleichwertigkeit dieser Faktoren ausgehen. Eine Betrachtung die zutreffend ist, da alle Elemente gleich große Bedeutung haben. Dementsprechend wurden als Empfehlung die ersten Musterbewertungsbogen erstellt.

Entscheidend ist in diesem Zusammenhang der § 12 der Prüfungsordnung. Hiernach stellt der Prüfungsausschuss gemeinsam die Ergebnisse der einzelnen Prüfungsleistungen sowie das Gesamtergebnis der Prüfung fest.

Kommt der Prüfungsausschuss heute zu dem Ergebnis, dass zum Beispiel im Ausbildungsberuf Koch / Köchin die Zubereitung des Menüs die entscheidende Kernqualifikation darstellt, gefolgt von der Verkaufsfähigkeit und gleichwertig das gastorientierte Gespräch, den Menüvorschlag und die Arbeitsablaufplanung sieht, beschließt er eine entsprechende Gewichtung. Ein Bewertungsbogen ist in der Anlage 3 beigelegt.

THEMA:

- **Unsere Prüfer favorisieren weiterhin das Modell der Prüfung nach der alten Ausbildungsordnung. Grund ist, dass wir ausschließlich kleine und mittlere Unternehmen in der Region haben, die Ausbildungsordnung aber offensichtlich von Konzernunternehmen mitentwickelt wurde.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Diese Überlegung der Prüfer/-innen ist schwer nachzuvollziehen. Zunächst einmal waren gerade nicht, wie in anderen Ordnungsverfahren, Großunternehmen durch ihre Sachverständigen vertreten. Im übrigen ist das Gastgewerbe insgesamt eine mittelständisch geprägte Branche. Der Küchenbereich eines großen Hotels ist selbst mit 40 Mitarbeitern kein Konzern. Das Modell der alten Ausbildungsordnung hat die Prüflinge benachteiligt. Es wurden von IHK zu IHK unterschiedliche Prüfungsanforderungen hinsichtlich Gästezahl, Menüfolgen und Prüfungszeiten gestellt. Schlimmer noch war, dass die fachliche Anforderungen hinsichtlich der beschlossenen Menüs und der erwarteten Zubereitung in weiten Teilen nicht mehr dem entsprachen was in der betrieblichen Praxis tatsächlich gemacht wurde. Diese Feststellung gilt unabhängig von der Größe der Ausbildungsbetriebe. Bedauerlicherweise wird diese Diskussion auch sehr schnell mit den Begriffen „Tütenkoch“ vermischt. Es ist nicht möglich den Veränderungen im Küchenbereich durch überkommene Prüfungsanforderungen entgegenzuwirken. Aus Sicht des Berufsstandes mag man die Entwicklung bedauern, dass Wild nicht mehr in der Schale geliefert wird und ein Koch in der Lage sein muss, daraus ein Gericht zuzubereiten.

Bei allen Lernzielen der alten Ausbildungsordnung die mit „vor“ begannen, wie etwa „Vor- und zubereiten von Fischen, Schalen, Krusten- und Weichtieren“ oder „Vor- und zubereiten von Wild und Geflügel“, kostet das Wort „vor“ Geld. Die Arbeitsstunde eines Kochs kostet 15,34 € und mehr. Diese Kosten fließen in die Kalkulation ein und führen zu Preisen, die ein Gast in der Regel nicht mehr bereit ist zu zahlen. Um am Markt bestehen zu können, muss ein gastronomisches Unternehmen wirtschaftlich handeln. Dementsprechend haben sich auch die Anforderungen an die Köche geändert.

Diesen hier stark verkürzt dargestellten Rahmenbedingungen wird die Ausbildungsordnung gerecht.

Das bedeutet nicht zwangsläufig die Qualität der Ausbildung zu senken. Entsprechend musste die Prüfung verändert werden. Es ist wesentlich gerechter dem Prüfling die Möglichkeit zu geben, das zu zeigen was er gelernt hat und nicht wie früher etwas zu erwarten, was der Prüfungsausschuss von ihm sehen möchte. Erfahrene Prüfer/-innen sind durchaus in der Lage bei dieser Prüfung festzustellen, ob die Prüflinge die so häufig geforderten, handwerklichen Fähigkeiten beherrschen, wie z. B.:

- Wie bereiten sie den Arbeitsplatz vor?
- Welche Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter setzen sie wie ein?
- Arbeiten sie hygienisch, sicher und umweltschonend?
- Wie prüfen sie die Beschaffenheit der Produkte?
- Wenden sie die erforderlichen Arbeitstechniken sicher an?
- Berücksichtigen sie die Ernährungslehre?
- Arbeiten sie wirtschaftlich?
- Wenden sie die erforderlichen Garverfahren richtig an?
- Können sie pflanzliche Nahrungsmittel, Fisch, Krustentiere, Molkereiprodukte und Eier zubereiten?
- Können sie Suppen, Soßen, Vorspeisen und Süßspeisen herstellen?
- Können sie Fleisch, Innereien, Wild und Geflügel verarbeiten?
- Können sie Teige und Massen verarbeiten?
- Wie präsentieren sie ihre Produkte?
- Kontrollieren und bewerten sie ihre Arbeitsergebnisse so, dass am Ende eine gastorientierte Qualität ihrer Arbeit herauskommt?

Ein Prüfling der in der Lage ist, mit den in seinem Ausbildungsbetrieb erlernten Fertigkeiten und Kenntnissen, unabhängig von der Unternehmensgröße oder -art, aus einem Warenkorb, ein selbst erstelltes dreigängiges Menü, nach seiner eigenen Planung, für sechs Personen, unter den genannten Kriterien und in einer Prüfungssituation zuzubereiten, ist objektiv bewertbar und hat zurecht den Abschluss Koch / Köchin, wenn er alle Kriterien mindestens mit Prädikat ausreichend besteht.

Themen zum Ausbildungsberuf Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

THEMEN:

- **Flambieren, Tranchieren und Filetieren werden als Arbeiten am Tisch des Gastes beibehalten, bzw. wieder eingeführt.**
- **Ungleiche Anforderungen zwischen den Berufsgruppen Koch und Restaurantfachleuten bedeuten zusätzlichen Aufwand. Zum Beispiel wird für die Restaurantfachleute ein zusätzlicher 4er Gang an Speisen bereitgestellt (Vorbereitung durch Organisatoren der Prüfung). Wenn innerhalb des Service die „Speziellen Arbeiten“ wie z. B. Tranchieren durchgeführt werden soll, haben die Köche Abstriche in der Anrichteweise Ihrer Menüs hinzunehmen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Prüfungsanforderungen der Ausbildungsordnung lauten:

Zubereiten von Speisen im Gästebereich, Präsentieren und Servieren.

Das Lernziel ist abgeleitet aus dem Küchenbereich, dort heißt es:

Einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten.

Von den Restaurantfachleuten wird erwartet, dass Sie in der Lage sind, die im Küchenbereich erlernten Fähigkeiten im Servicebereich, vor den Gästen, anzuwenden.

Zubereitung im engeren Sinn ist der Garprozess, der durch folgende Faktoren bestimmt wird:

1. das Kochgut,
2. das Kochgeschirr,
3. der Kochapparat,
4. die Zubereitungsart.

Tranchieren und Filetieren sind Arbeitstechniken und keine Speisenzubereitungen.

Flambieren würde nach dieser Definition gerade noch als Zubereitung zählen.

Eine typische Zubereitung wären Eierspeisen.

Die aus dem Warenkorb von den Kochprüflingen erstellten 3-4 Gang-Menüs bleiben von dieser Aufgabenstellung unberührt, auf deren Anrichteweise kann kein Einfluss genommen werden.

THEMA:

- **Der handwerkliche Teil dieser Berufsgruppe steht mit der Bewertung nicht im Vordergrund.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Mit der gleichberechtigten (100 Punkte!) Pflichtprüfungsaufgabe „Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender „Getränke“ wurde eine Kernqualifikation der Restaurantfachleute berücksichtigt. Zwei weitere Möglichkeiten „handwerklich“ zu prüfen bestehen in der Zubereitung von Getränken und Speisen.

THEMA:

- **Die zur Auswahl stehende Prüfungsaufgabe „Erstellen einer Abrechnung“ ist am Prüfungstag nicht gut anwendbar! Betriebe arbeiten mit unterschiedlichen Kassensystemen und eine manuelle Abarbeitung erhöht den Aufwand für die Prüfer.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Kassensysteme fallen auch einmal aus. Eine Rechnung korrekt, manuell zu erstellen ist eine machbare Aufgabe.

THEMEN:

- **Planung des Service für eine Veranstaltung.**
- **Mangelnde Fertigkeiten und Kenntnisse aus dem Verkauf machten die Abnahme der Prüfung in dieser Berufsgruppe schwierig.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Ausbildungsordnung verlangt hier einen Ablaufplan sowie Menüvorschläge einschließlich korrespondierender Getränke und eine Liste organisatorischer Vorarbeiten. Die Prüfungsanforderung bezieht sich auf das Handlungsfeld „Ausrichten von Festlichkeiten und Veranstaltungen“ mit den Lernzielen:

- a) Ablauf von Festlichkeiten und Veranstaltungen planen,
- b) Menü mit korrespondierenden Getränken zusammenstellen,
- c) organisatorische Vorarbeiten durchführen,
- d) bei der Ausrichtung mitwirken.

Das Handlungsfeld steht im engeren Zusammenhang zum Handlungsfeld „Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf“. Da beide Bereiche neu in der Ausbildungsordnung enthalten sind besteht Beratungsbedarf. Die Prüfungsergebnisse müssen in Ausbilderarbeitskreisen mit Betrieben und der Berufsschule besprochen werden. Die Ausbildungsberater müssen hier verstärkt informieren.

THEMEN:

- **Eindecken einer Festtafel als Prüfungsbestandteil aufnehmen.**
- **Die Pflichtprüfungsaufgabe 1: Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke soll ersetzt werden durch: Anlassbezogenes Herrichten eines Tisches im Gästebereich, Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke.**
- **Die Prüfungsaufgabe Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke lässt eine sehr breite Spanne in Bezug auf die Prüfungsanforderungen zu. Ein Erfahrungsaustausch zu den Verfahrensweisen der anderen Industrie- und Handelskammern wäre interessant.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Wie unter dem Beruf Hotelfachmann / Hotelfachfrau beschrieben, gilt auch hier, dass der Prüfungsausschuss im Rahmen der Pflichtprüfungsaufgabe „Servieren einer Menüfolge einschließlich korrespondierender Getränke“ eine Aufgabe mit Festtafel beschließen kann. Da diese jedoch umfangreicher ist, als ein festlicher gedeckter Tisch, ist die höchstzulässige Prüfungszeit von drei Stunden, für zwei Aufgaben, zu beachten.

Gegebenenfalls könnte man, je nach Größe der Tafel, mehrere Auszubildende diese Aufgabe bearbeiten lassen, was auch der Praxis entspricht. Eine zentrale Aufgabenbank wäre hilfreich.

THEMA:

- **Streichung der Weinkunde**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Das Thema Weinkunde ist im Rahmenplan der Berufsschule im Lernfeld Getränkepflege und –verkauf enthalten. Hier heißt es:

Die Schülerinnen und Schüler sind in der Lage Getränke zu pflegen, diese den Gästen anzubieten und zu servieren. Sie präsentieren Getränke und beraten Gäste über ein Getränkeangebot hinsichtlich Art, Qualität und Geschmack. Sie degustieren Getränke, insbesondere Weine und klassifizieren sie im Hinblick auf Gästeberatung.

In dem hieraus, in Verbindung mit dem Ausbildungsrahmenplan der Ausbildungsordnung, abgeleiteten Stoffkatalog zur Erstellung der schriftlichen Prüfungsaufgaben findet sich das Thema ebenfalls wieder.

Themen zum Ausbildungsberuf Hotelfachmann / Hotelfachfrau

THEMA:

- **Die weitere Auswahl der Prüfungsaufgaben**
 - a) **Erarbeiten einer Prüfliste, Kontrollieren und Herrichten eines Gastraumes anhand der Prüfliste,**
 - b) **Arbeiten am Empfang,**
 - c) **Bearbeiten von Reklamationen,**
 - d) **Servieren von Speisen und Getränken,**
bringt zum Teil erheblichen Aufwand oder es findet wieder nur eine schriftliche Bearbeitung statt.

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Generell entsteht immer wieder die Diskussion, dass eine schriftliche Arbeit keine praktische Arbeit ist. Korrespondenz führen, Checkliste entwickeln, Anfragen zu bearbeiten oder Reservierungspläne zu erstellen, sind praktische Arbeiten. Durch entsprechende Schulungen müssen die Prüfer etwas stärker vom Kochen und Servieren als Standardtätigkeiten des Gastgewerbes weggeleitet werden. Es ist bekannt wie schwer es Prüfern fällt, kreative Fälle für praktische Prüfungsaufgaben zu erstellen. Hier wäre, ähnlich wie bei den komplexen Aufgaben, eine zentrale Aufgabenbank sinnvoll.

THEMA:

- **Eindecken eines festlichen Tisches als Prüfungsbestandteil aufnehmen.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die Gastronomische Akademie definiert „Service“ als Gesamtheit aller Arbeiten des Servierens der Speisen und Getränke, also die Gesamtheit aller Dienstleistungen im à-la-carte Geschäft und Bankett. Servieren im engeren Sinn ist das Bereitstellen von Speisen und Getränken und Bedienen der Gäste.

Unterschieden wird nach

- Vorlegeservice,
- Darbieteservice,
- Service vom Beistelltisch,
- Tellerservice.

Da niemand auf die Idee käme, einen Tisch nicht einzudecken, bevor serviert wird, kann der Prüfungsausschuss unter der Prüfungsaufgabe: „Servieren von Speisen und Getränken“ eine entsprechende Aufgabenerstellung erstellen.

THEMA:

Unsere Prüfer empfehlen:

- 1. Als komplexe Prüfungsaufgabe: Arbeiten am Empfang**
- 2. Als weitere Prüfungsaufgaben neu: Planen einer verkaufsfördernden Maßnahme**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die komplexe Aufgabe bezieht sich auf einen Ausbildungsschwerpunkt. Alle Sachverständigen auf Arbeitgeber- und Arbeitnehmerseite waren der Meinung, dass der Verkauf ein zentrales Thema für jeden gastronomischen Betrieb ist. Er wird vor dem Empfang eingestuft, da ohne Verkauf keine Gäste empfangen werden können. Dabei spielt es keine Rolle ob der Ausbildungsbetrieb eine eigenständige Marketingabteilung hat. Das Thema spielt in vielen Bereichen des Unternehmens eine Rolle. Ein Tausch dieser Thematik in die Aufzählung der Auswahl für die beiden weiteren Prüfungsaufgaben würde auch nicht funktionieren. In drei Stunden Prüfungszeit ist keine verkaufsfördernde Maßnahme zu planen und zusätzlich noch eine der drei weiteren Aufgaben zu bearbeiten.

THEMA:

- **Man bedenke die praktische Durchführung einer Prüfung: Maximal können 10 Hotelfachfrauen eingeladen werden. Die paritätisch besetzte Kommission hört sich 10 vorgetragene Prüflinge an (Verkaufsaktion), liest 10 schriftliche Reklamationen (oder etwas Rollenspiele?!) improvisiert einen Check-in im Empfangsbereich. Eine andere Wahlmöglichkeit führt ersatzweise zu einem 10-fachen Durchlesen einer Checkliste für einen Gastraum. Eine praktische Durchführung dieser Aufgabe ist aus zeitlichen Gründen nicht möglich. Die einzige wirkliche praktische Konfrontation bringt für die Prüfungskommission das Servieren von Speisen und Getränken. Hier ist die Kommission endlich begeistert oder zunehmend demotiviert. Die von der IHK vorgeschlagenen Prüfungsmodelle für die Hotelfachfrauen konnten bei uns bisher nicht umgesetzt werden, weil ungenügend. Eine sinnvolle Überarbeitung der Prüfungsordnung für den praktischen Teil scheint mir unter Einbeziehung kompetenter Kommissionsmitglieder erforderlich.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Bei einer solchen Umsetzung der Ausbildungsordnung einschließlich der Prüfungen, ist noch erheblicher Schulungsbedarf erkennbar. Der Ausbildungsordnung wird eine Prüfung in der Speisen und Getränke serviert werden nicht gerecht.

Themen zum Ausbildungsberuf Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie

THEMA:

- **Die vorhandene Empfehlung ist anwendbar. Die Themen für die praktische Übung werden aus der betrieblichen Praxis gestellt.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Eine beruhigende Botschaft, die zeigt dass es geht. Hoffentlich werden auch weiterhin gute Erfahrungen gemacht.

THEMA:

- **Die Prüfungsbereiche Controlling, Buchhaltung, Gewinn- und Verlustrechnung sind nach Ansicht des Prüfungsausschusses in den Prüfungsanforderungen nicht ausreichend berücksichtigt.**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Die im Ausbildungsrahmenplan festgelegten Prüfungsinhalte gelten bundeseinheitlich. Auf dieser Grundlage und des von der Kultusministerkonferenz beschlossenen Rahmenplans hat der für die Aufgabenerstellung und –auswahl für den Ausbildungsberuf Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie zuständige Fachausschuss der AkA (ein überregionaler Ausschuss, der entsprechend § 37 BBiG zusammengesetzt ist) einen Stoffkatalog für die drei Prüfungsbereiche der schriftlichen Abschlussprüfung entwickelt, der über mögliche Prüfungsinhalte informiert. Hier werden gemäß § 17 der Ausbildungsordnung die Inhalte des Ausbildungsrahmenplans sowie die Teile des schulischen Rahmenplans, soweit sie für die Berufsausbildung wesentlich sind, zusammengeführt.

Ein Raster gibt genau vor, wie viele Aufgaben zu welchem Prüfungsgebiet in den jeweiligen Aufgabensätzen enthalten sein müssen. Die angesprochenen Gebiete sind im Prüfungsbereich: „Steuerung und Kontrolle, Personalwesen“ enthalten.

Es ist zu beachten, dass die Fachleute für Systemgastronomie, im Gegensatz zu den Hotelkaufleuten, nur Fertigkeiten und Kenntnisse zum bereichsbezogenen Rechnungswesen erlernen. Das Handlungsfeld Steuerung und Kontrolle der betrieblichen Leistungserstellung umfasst die Lernziele:

- a) Belege bearbeiten und prüfen,
- b) Kostenkontrolle durchführen und geeignete Maßnahmen vorschlagen,
- c) Warenwirtschaftssystem einsetzen,
- d) betriebliche Kennzahlen auswerten sowie geeignete Maßnahmen vorschlagen.

Dieser Unterschied zum Hotelkaufmann wurde von den an der Entwicklung beteiligten Unternehmen und Sachverständigen der Systemgastronomie gewünscht.

THEMA:

- **Unsere Prüfer empfehlen für den Prüfungsbereich praktische Übungen:
„Umgang mit Mitarbeitern“ ersetzen durch „Personalwesen“
„Produkte, Produktpräsentationen“ ersetzen durch „Controlling, betriebliche
Leistungserstellung“**

ANTWORT / EMPFEHLUNG

Ein Arbeitskreis hatte das Ordnungsverfahren zwei Jahre fachlich begleitet. In ihm waren Experten aller einschlägigen Unternehmen der systematisierten Gastronomie vertreten. Ein Vertreter aus diesem Kreis brachte die Ergebnisse, als Sachverständiger der Arbeitgeberseite, in das Ordnungsverfahren ein.

Die Themen Controlling, betriebliche Leistungserstellung und Personalwesen wurden dem schriftlichen Prüfungsbereich: Steuerung und Kontrolle, Personalwesen, zugeordnet.

Die Themen Mitarbeiter, Produkte und Produktpräsentation wurden als so bedeutsam für die systematisierte Gastronomie eingestuft, dass ihnen, zusammen mit dem Thema Gäste, ein Platz unter den Praktischen Übungen eingeräumt wurde.

Bei entsprechender Gestaltung praxisbezogener Aufgaben ist es möglich, dass Thema Personalwesen auch in das Prüfgebiet „Umgang mit Mitarbeitern“ zu integrieren. Der Prüfling soll laut Ausbildungsordnung im Gespräch zeigen, dass er Personalfragen bearbeiten kann.

Das gleiche gilt für Controlling, betriebliche Leistungserstellung im Zusammenhang mit dem Prüfgebiet „Produkte, Produktpräsentation“.

Unter der großen Thematik Warenwirtschaftssystem, einem klassischen Merkmal systematisierter Gastronomie, können Aufgaben mit entsprechenden Zusammenhängen erstellt werden.

Anlage

Ausbildung Fachkraft im Gastgewerbe

Die Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe vom 13.02.1998, enthält unter anderem den Beruf „Fachkraft im Gastgewerbe.“ Dieser zweijährige Ausbildungsberuf konnte damals, mit Unterstützung der Gewerkschaft Nahrung, Genuss, Gaststätten verordnet werden, obwohl der DGB zweijährige Berufe nicht zulassen will.

Dem Beruf wurde aus folgenden Gründen zugestimmt.

In der Individual- und Systemgastronomie besteht ein Bedarf an Arbeitskräften für einfache Tätigkeiten. Kleine Restaurants benötigen Fachkräfte im Service, die jedoch nicht Restaurantfachmann gelernt haben müssen. Ein Bistro oder die Küche in einem Krankenhaus hat Bedarf an Küchenfachkräften, die keine gelernten Köche sein müssen. Ein Hotel Garni benötigt Arbeitskräfte für das Herrichten der Gasträume und Arbeiten im Wirtschaftsdienst usw. Auf der anderen Seite haben wir einen großen Teil Jugendlicher, die insbesondere den theoretischen Anforderungen der dreijährigen Berufe im Gastgewerbe nicht gewachsen sind. Alle Sachverständigen waren sich darüber einig, dass diese Jugendlichen mit der zweijährigen Ausbildungsfachkraft im Gastgewerbe eine Basis erwerben, einen sicheren Arbeitsplatz finden und die Chance haben, in einem der fünf dreijährigen Berufe die Ausbildung fortsetzen bzw. nach einschlägiger Berufspraxis die Prüfung als Externe ablegen zu können. Es wurde ausdrücklich vereinbart, diesen jungen Menschen die Weiterbildung in einem der drei Meisterfachrichtungen des Gastgewerbes und im neuen Fachwirt im Gastgewerbe zu eröffnen. Sie müssen allerdings eine längere Berufspraxis, nach der bestandenen Ausbildung nachweisen.

Im Jahr 2000 wurden bundesweit 5 743, im Jahr davor 5 353, Verträge in diesem Beruf abgeschlossen.

Die Verordnung sieht eine Besonderheit vor

In § 13 ist die Abschlussprüfung geregelt. Dort heißt es, als komplexe Prüfungsaufgabe nach Wahl des Prüflings kommen in Betracht:

- a) Herstellen und Anrichten einfacher Speisen,
- b) Präsentieren und Servieren von Speisen
- c) Anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes.

Diese praktischen Prüfungsschwerpunkte beziehen sich auf Handlungsfelder im Ausbildungsrahmenplan sowie damit im direkten Zusammenhang stehende Handlungsfelder.

- Herstellen und Anrichten einfacher Speisen = Küchenbereich
- Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken= Servicebereich
- Anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes= Wirtschaftsdienst (§ 4 Nr. 13)

Im direkten Zusammenhang mit allen drei Handlungsfeldern stehen folgende Berufsbildpositionen:

- Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf (§ 4 Nr. 5)
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung (§ 4 Nr. 6)
- Hygiene (§ 4 Nr. 7)
- Büroorganisation und –kommunikation (§ 4 Nr. 10)
- Warenwirtschaft (§ 4 Nr. 11)
- Werbung und Verkaufsförderung (§ 4 Nr. 12)

Der Auszubildende hat unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes einen den betrieblichen und individuellen Gegebenheiten angepassten Ausbildungsplan zu erstellen, der sowohl den sachlichen Aufbau als auch die zeitliche Folge der Berufsausbildung ausweist.

Die sachliche und zeitliche Gliederung soll möglichst zusammengefasst werden, indem den Sachgebieten die entsprechenden Zeitangaben zugeordnet werden. Bei der Erstellung der sachlichen und zeitlichen Gliederung ist folgendes zu beachten:

1. Er muss alle im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse enthalten.
2. Fertigkeiten und Kenntnisse sollen so zusammengefasst und gegliedert werden, dass Ausbildungseinheiten entstehen, die bestimmten Funktionen oder bestimmten Abteilungen der Ausbildungsstätte zugeordnet werden können.
3. Die Ausbildungseinheiten sollen überschaubar sein. Bei größeren zusammenhängenden Ausbildungsabschnitten sollen - soweit erforderlich- sachlich gerechtfertigte Unterabschnitte gebildet werden.
4. Die sachliche Gliederung muss auf die Anforderungen in den Zwischen- und Abschlussprüfungen abgestellt sein.
5. Die sachliche Gliederung der Ausbildung soll insgesamt, aber auch innerhalb jeder Ausbildungseinheit den Grundsatz beachten, dass erst nach Vermittlung einer möglichst breiten Grundlage die spezielle Anwendung und die Festigung der vermittelten Fertigkeiten und Kenntnisse erfolgen soll.
6. Sofern die Ausbildungsordnung eine zeitliche Folge zwingend vorschreibt, muss diese eingehalten werden.

Diese Rahmenbedingungen ermöglichen folgende Vorgehensweise:

1. Erstellung von drei individuellen Ausbildungsplänen.
Dabei wird jeweils der Schwerpunkt auf die Handlungsfelder
– Küchenbereich
– Servicebereich
– Wirtschaftsdienst
gelegt (Anlagen)
2. Bei der Gewinnung neuer Ausbildungsbetriebe wird je nach Struktur der Ausbildungsstätte der passende Ausbildungsplan für die Berufsausbildung zu Grunde gelegt. Der Ausbildungsberater erläutert den Zusammenhang zwischen dem besonderen Ausbildungs- und dem Arbeitskräftebedarf, der Eignung der Ausbildungsstätte, dem speziellen Ausbildungsplan und der Wahlmöglichkeit den Auszubildenden hinsichtlich der Komplexe Aufgabe in der Abschlussprüfung.
3. Der Vertrag wird geschlossen, der spezielle Ausbildungsplan beigefügt und bei der IHK registriert. Da es sich verordnungstechnisch um einen Monoberuf handelt, hat er nur eine GIF-Nummer (6114) unter der er registriert wird.
4. Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse.
In höchstens drei Stunden soll der Prüfling eine praktische Aufgabe bearbeiten. Dabei soll er zeigen, dass er Arbeit planen, durchführen und präsentieren, die Ergebnisse kontrollieren und Gesichtspunkte der Hygiene, des Umweltschutzes, der Wirtschaftlichkeit und der Gästeorientierung berücksichtigen kann.
Hierfür kommen insbesondere folgende Gebiete in Betracht:
 1. Planen von Arbeitsschritten
 2. Anwenden von Arbeitstechniken und
 3. Präsentieren von Produkten

Diese Anforderungen an die praktische Zwischenprüfung sind in den drei Ausbildungsplänen berücksichtigt (Anlage: Beispiele Zwischenprüfung)

5. Mit der Anmeldung zur Abschlussprüfung wählt der Prüfling, gemäß § 13 Abs. 3 aus, in welchem Bereich er die Komplexe Aufgabe machen möchte. Der Prüfling muss zwei weitere Prüfungsaufgaben lösen, die der Prüfungsausschuss auswählt:
 - a) Zuordnen von Gläsern und Bestecken zu vorgegebenen Speisen und Getränken,
 - b) Zuordnen von Produkten zu Verwendungsmöglichkeiten,
 - c) Bearbeiten von Zahlungsvorgängen oder
 - d) Vorbereiten von Bestellungen.Diese Aufgaben sind von allen Prüfungen, unabhängig vom individuell gestalteten Ausbildungsplan, zu bearbeiten.

Unsere Ausbildungsberater nutzen diese Möglichkeit, um gezielt neue Ausbildungsbetriebe zu gewinnen.

In den Fällen, wo ein Betrieb nicht gleich mit der Ausbildung beginnen will, setzen wir das Instrument der „Arbeitsmarktgängigen Teilqualifikationen“ ein, um ihm den Einstieg zu erleichtern. Der Betrieb erklärt sich dann bereit, einen Praktikanten für sechs Monate anzunehmen. In der Regel gelingt danach der Übergang in eine Berufsausbildung zur „Fachkraft im Gastgewerbe“

Das Modell enthält vier Teilqualifikationen in der Ausbildungsordnung

„Fachkraft im Gastgewerbe“:

- Gastgewerbe Küche
- Gastgewerbe Service
- Gastgewerbe Wirtschaftsdienst
- Gastgewerbe Warenwirtschaft

Als Hilfe für die Ausbildungsbetriebe wurde das Ausbildungsprogramm Gastgewerbe entwickelt. Es dient dem Ausbilder von der Vorbereitung für die theoretische Unterweisung und die Lernzielkontrolle zu entlasten.

Der gesamte zu vermittelnde Lehrstoff ist zusammengestellt und wird durch Übungen Prüfungsaufgaben und kleine Projekte ergänzt.

Ihr Ansprechpartner:

Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main
Ausbildungsberatung
Börsenplatz 4
60313 Frankfurt

Telefon: (0 69) 21 97 - 1228 / - 1348
Telefax: (0 69) 21 97 - 1396
www.frankfurt-main.ihk.de
ausbildungsberater@frankfurt-main.ihk.de