



HK Hamburg

HERZLICH WILLKOMMEN ZUR INFORMATIONSVIERANSTALTUNG

zu den neuen Verordnungen der Hotel- und Gaststättenberufe

AGENDA

Begrüßung

Frau Sarah Persicke, Handelskammer Hamburg

Grußwort

Herr Niklaus Kaiser von Rosenberg, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)

Ausbildung und Prüfungsmodalitäten im Küchenbereich

Frau Jayne Reimer, Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

Herr Bernd Spille, Prüfungsorganisation, Handelskammer Hamburg

Ausbildung und Prüfungsmodalitäten in Hotelberufen

Frau Jayne Reimer, Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

Frau Susanne Steinkrauß, Prüfungsorganisation, Handelskammer Hamburg

Ausbildung und Prüfungsmodalitäten in Gastronomieberufen

Frau Jayne Reimer, Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

Herr Philip Ließmann, Prüfungsorganisation, Handelskammer Hamburg

Fahrplan der Berufsschule zur Neuordnung

Frau Carmen Szkolaja, Berufliche Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk (BS 03)

Herr Bernhard Fischer-Eymann, Berufliche Schule für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelhandwerk (BS 03)

Fragerunde



GRÜßWORT

Herr Niklaus Kaiser von Rosenberg
Deutscher Hotel- und Gaststättenverband e. V. (DEHOGA)

INFORMATIONEN ZU DEN NEUEN BERUFSBEZEICHNUNGEN UND ZU WESENTLICHEN ÄNDERUNGEN

Frau Jayne Reimer

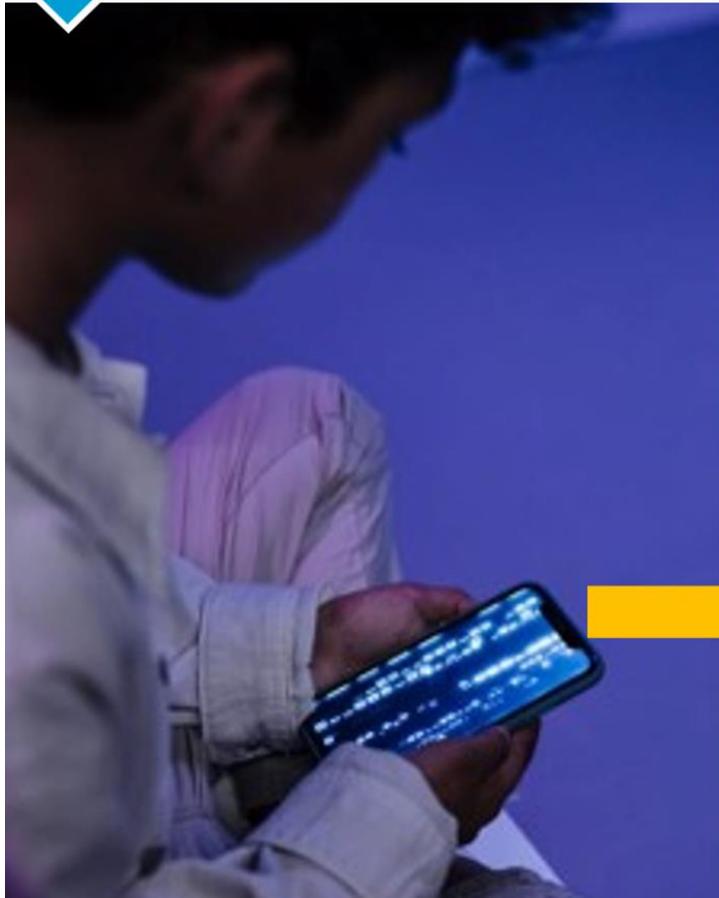
Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

Neue Berufsbezeichnung	Alte Berufsbezeichnung	Regelausbildungszeit	Status
Fachkraft Küche	-	2 Jahre	Neuer Beruf
Fachkraft für Gastronomie (SP Restaurantservice oder SP Systemgastronomie)	Fachkraft im Gastgewerbe	2 Jahre	Neue Berufsbezeichnung, Schwerpunkte neu, aktualisierte Inhalte
Koch/ Köchin	Identisch	3 Jahre	Aktualisierte Inhalte, gestreckte Abschlussprüfung
Hotelfachmann/ Hotelfachfrau	Identisch	3 Jahre	Aktualisierte Inhalte, gestreckte Abschlussprüfung
Fachmann/ -frau für Systemgastronomie	Identisch	3 Jahre	Aktualisierte Inhalte, gestreckte Abschlussprüfung
Fachmann/ -frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	Restaurantfachmann/ -frau	3 Jahre	Neue Berufsbezeichnung, aktualisierte Inhalte, gestreckte Abschlussprüfung
Kaufmann/ -frau für Hotelmanagement	Hotelkaufmann/ -frau	3 Jahre	Neue Berufsbezeichnung, aktualisierte Inhalte, gestreckte Abschlussprüfung

INTEGRATIV ZU VERMITTELNDEN FERTIGKEITEN, KENNTNISSE UND FÄHIGKEITEN

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

BERUFSBILDPOSITION „DIGITALISIERTE ARBEITSWELT“



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

WECHSELMÖGLICHKEITEN INNERHALB DER AUSBILDUNG

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

★ Entsprechend der Beschulung ist ein Wechsel zwischen den Hotelberufen bis zum 24. Monat der Ausbildung möglich.

Wechsel in die Restaurantbereich ist nur bis zur AP möglich, da sich grundlegende Berufsbildpositionen gleichen, die fachspezifischen aber stark unterscheiden.

Aus dem Restaurant in die Hotelberufe zu wechseln ist nur bis zum Ende des ersten Ausbildungsjahres möglich.

AUSBILDUNG IM KÜCHENBEREICH

Frau Jayne Reimer

Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

FACHKRAFT KÜCHE

Erstes Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8+2 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10+2 Wochen
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4 Wochen

* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

FACHKRAFT KÜCHE

	Zweites Ausbildungsjahr (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4+16 Wochen
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen	14 Wochen
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	18 Wochen

* einige der Lernziele werden im ersten Ausbildungsjahr vermittelt

KOCH/KÖCHIN

	1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)	
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4 Wochen
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6 Wochen
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4 Wochen
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12 Wochen
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10+5 Wochen
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12 Wochen
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6+11 Wochen
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4+4 Wochen

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

* einige der Lernziele werden erst nach GAP 1 vermittelt

KOCH/KÖCHIN

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen	6 Wochen
12	Herstellung von Süßspeisen und Desserts	2+8 Wochen
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen	6 Wochen
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche	6 Wochen
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten	4 Wochen
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen	8 Wochen
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse	4 Wochen
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen	8 Wochen
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	8 Wochen

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU KÜCHENBERUFEN

Herr Bernd Spille

Prüfungsorganisation, Handelskammer Hamburg



PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU KÜCHENBERUFEN

Fachkraft Küche

Zwischenprüfung

3. Ausbildungshalbjahr

Küchentechnische Praxis

- Schriftlicher Teil - 45 min - 20%
- Arbeitsaufgabe - 90 min - 80%

Abschlussprüfung

Produkte und Lagerhaltung – 20%

- schriftlich – 90 min

Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

- schriftlich – 60 min

Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten – 70%

- Schriftlicher Teil – 60 min – 30%
- Arbeitsaufgabe – 240 min – 70%

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU KÜCHENBERUFEN

Gestreckte Abschlussprüfung bei den Köchen/-innen

- Ein weiterer wesentlicher Punkt der Neuordnung ist die gestreckte Abschlussprüfung, die bisherige Zwischenprüfung entfällt
- Die Abschlussprüfung Teil 1 wird später als die alte Zwischenprüfung durchgeführt, im vierten Ausbildungshalbjahr
- Gewichtung von 25% auf das Gesamtergebnis

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU KÜCHENBERUFEN

Koch/Köchin

Abschlussprüfung Teil 1 4. Ausbildungshalbjahr

Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten – 25%

- Schriftlicher Teil - 60 min - 30%
- Arbeitsaufgabe - 240 min - 70%

Abschlussprüfung Teil 2

Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft – 15%

- schriftlich – 90 min

Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team – 15%

- schriftlich – 90 min

 **Mindestens ausreichend
für Rückfalloption**

Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

- schriftlich – 60 min

Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs – 35%

- Arbeitsaufgabe – 360 min

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU KÜCHENBERUFEN

Zusatzqualifikation: Vertiefung vegetarische und vegane Küche

Zeitrictwert: 8 Wochen

- Vegetarische und vegane Zutaten und Produkte hinsichtlich ihrer Verwendung einordnen, insbesondere Getreide, Vollkornprodukte, Sojaprodukte, Algen, Hülsenfrüchte, Nüsse sowie Würz- und Süßungsmittel
- Möglichkeiten für Alternativprodukte aufzeigen, insbesondere Alternativen für Fleisch sowie für Eier, Milch und Käse
- Traditionelle und moderne vegetarische und vegane Speisen und Menüs, insbesondere unter Berücksichtigung des Nährstoffgehalts, zusammenstellen und zubereiten
- Pflanzliche Zutaten vitamin- und geschmacksschonend einlagern, haltbar machen und garen
- Vegetarische und vegane Produkte und Alternativprodukte beschaffen
- Beim Einkauf und bei der Lieferantenauswahl insbesondere Nachhaltigkeit, Saisonalität und Regionalität berücksichtigen und Besonderheiten von Zertifikaten und Gütesiegel kennen
- Gäste zum vegetarischen und veganen Angebot beraten und dabei die individuelle Ernährungsweise der Gäste berücksichtigen

AUSBILDUNG IN HOTELBERUFEN

Frau Jayne Reimer

Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

FOKUSTHEMEN IM HOTEL

- Reduktion von Service und Küche
- Fokus auf Hotelthemen Empfang, Reservierung, Organisation des Betriebs
- Aber auch Prozesse und Technologien- ohne diese zu benennen und damit offen für alle Betriebsgrößen
 - Systeme wie PMS, RMS, Reputation Management sind möglich, aber nicht nötig, um auszubilden
- Im Hotel sind Themen Organisation, Housekeeping und F&B Management stark eingeflossen und bestimmen die Ausrichtung
- Bei den Kaufleuten bestimmen kaufmännische Steuerung und kalkulatorische Kontrolle, Qualitäts- und Prozessorientierung sowie Arbeits- und Personalprozesse die Ausrichtung
- Neu gesetzte Schwerpunkte in den Bereichen:
 - Revenue & Channelmanagement – erstmalig in der Ausbildungsordnung aufgenommen
 - so formuliert, dass jedes Hotel diese lehren kann
 - sind in den Lernfeldern der Schule fest verankert
 - Unterscheiden sich in den beiden Berufen zwischen täglich ausführenden Tätigkeiten und strategisch anzuwendenden und zu planenden Aufgaben
 - Marketing und Verkauf: weg von Blumengestecken, mehr arbeiten an Marktstrategien, Werbemaßnahmen und Berechnungen zu Werbe- und Marketingeinsätzen

HOTELFACHLEUTE

Überblick der Inhalte der Berufsbildposition der ersten 18 Monate

- Schwerpunkt auf Empfangs- und Reservierungsanteilen, inkl. Gästekommunikation und Beschwerde-management mit 36 Wochen
- Service und Küche verschwinden nicht ganz
- Fach- und Kaufleute müssen Abläufe und Zusammenhänge kennen, um später in der Organisation und im Management aktiv zu sein

1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10 Wochen
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15 Wochen
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15 Wochen
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6 Wochen

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

HOTELFACHLEUTE

Im zweiten Teil der Ausbildung Hotelfachleute

- sind die Schwerpunkte mit 24 Wochen im Revenue- & Channelmanagement sowie Marketing und Verkauf
- Veranstaltungen spielen mit 10 Wochen Ausbildungszeit entsprechende Rolle
- Taxonomie der Berufsbildpositionen: ausführende Arbeiten, die bereits gelebte Praxis in den Hotels ist
- Detaillierte Darstellung der Aufgaben in den Lernzielen, um jedem Hotel zu ermöglichen, die Bereiche fundiert abzudecken
- Organisatorische Aspekte, wie z. B. Organisation der eigenen Abteilung, Dienstplangestaltung, Mitarbeiterführung, etc. werden mit 24 Ausbildungswochen angesetzt
- Basis für Möglichkeit Prozesse zu digitalisieren, anzupassen und infrage zu stellen, um Entwicklung des eigenen Betriebes zu unterstützen
- Housekeeping und F&B befinden sich mit Managementaufgaben in diesem Abschnitt wieder
- Viele organisatorische Themen, aber auch betriebswirtschaftlich relevante Punkte, wie z. B. Kalkulationen und Vergleiche

19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)		
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches	8 Wochen
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management	10 Wochen
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management	10 Wochen
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements	12 Wochen
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings	12 Wochen
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	10 Wochen
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4 Wochen
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen	6 Wochen
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden	6 Wochen

KAUFLEUTE FÜR HOTELMANAGEMENT

Im zweiten Teil der Ausbildung Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

- Sind die Schwerpunkte im Bereich Channel- und Revenuemanagement und Kaufmännischer Steuerung
- Diese Bereiche stellen sich deutlich strategischer dar als bei den Fachleuten, z. B. Systembeschaffung und Bewertung
- Weiterer Schwerpunkt: Arbeits- und Personalprozesse, in den viele rechtliche Grundlagen, Planung und Controlling fallen
- Gestellte Anforderungen in den Positionen sind denen von Studiengängen ebenbürtig und werten die duale Ausbildung extrem auf

1. bis 18. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte + Hygiene)		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6 Wochen
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6 Wochen
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6 Wochen
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10 Wochen
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10 Wochen
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15 Wochen
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15 Wochen
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6 Wochen

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

KAUFLEUTE FÜR HOTELMANAGEMENT

	19. bis 36. Monat (+ integrativ zu vermittelnde Inhalte)	
9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements	14 Wochen
10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen	8 Wochen
11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen	10 Wochen
12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen	4 Wochen
13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung	6 Wochen
14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen	12 Wochen
15	Warenwirtschaft und Einkauf	8 Wochen
16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle	16 Wochen

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU HOTELBERUFEN

Frau Susanne Steinkrauß
Prüfungsorganisation, Handelskammer Hamburg

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU HOTELBERUFEN

Gestreckte Abschlussprüfung

- Ein weiterer wesentlicher Punkt der Neuordnung ist die gestreckte Abschlussprüfung, die bisherige Zwischenprüfung entfällt
- Die Abschlussprüfung Teil 1 wird später als die alte Zwischenprüfung durchgeführt, im vierten Ausbildungshalbjahr
- Gewichtung von 25% auf das Gesamtergebnis

Die Inhalte sind stärker hotelkonzentriert. Bereits innerhalb der ersten 18 Monate der Ausbildung soll der Fokus auf den Hotelempfang und die Reservierung gelegt werden.



PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU HOTELBERUFEN

Hotelfachleute

Abschlussprüfung Teil 1

4. Ausbildungshalbjahr

Abschlussprüfung Teil 2

Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote – 25%

-Schriftlicher Teil - 60 min - 30%

-2 Arbeitsaufgaben - 60 min - 70%

Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management – 15%

-schriftlich – 60 min

Revenue-Management, Marketing und Verkauf – 25%

-schriftlich – 120 min

Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

-schriftlich – 60 min

Organisation des Beherbergungsbetriebes – 25%

-fallbezogenes Fachgespräch – 20 min + Vorbereitung

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU HOTELBERUFEN

Kaufleute für Hotelmanagement

Abschlussprüfung Teil 1

4. Ausbildungshalbjahr

Abschlussprüfung Teil 2

Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote – 25%

-Schriftlicher Teil - 60 min - 30%

-2 Arbeitsaufgaben - 60 min - 70%

Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation – 15%

-schriftlich – 90 min

Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

-schriftlich – 60 min

Revenue-Management, Marketing und kfm. Steuerung – 25%

-schriftlich – 120 min

Personalwirtschaft – 25%

-fallbezogenes Fachgespräch – 20 min + Vorbereitung

ZUSATZQUALIFIKATION BAR UND WEIN

Zeitrichtwert: 8 Wochen innerbetriebliche Vermittlung der Inhalte

Abgrenzung zu Weiterbildungen wie Sommelier und Barmixer/Barkeeper

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

AUSBILDUNG IN GASTRONOMIEBERUFEN

Frau Jayne Reimer

Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

AUSBILDUNG IN GASTRONOMIEBERUFEN

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

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

* einige der Lernziele werden erst im zweiten Ausbildungsjahr vermittelt

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

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

FACHLEUTE FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

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

FACHLEUTE FÜR SYSTEMGASTRONOMIE

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

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

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

FACHLEUTE FÜR RESTAURANTS UND VERANSTALTUNGSGASTRONOMIE

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

(Anpassung der betriebl. Ausbildung)

* einige der Lernziele werden vor GAP 1 vermittelt

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU GASTRONOMIEBERUFEN

Herr Philip Ließmann

Prüfungsorganisation, Handelskammer Hamburg

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU GASTRONOMIEBERUFEN

FACHKRAFT FÜR GASTRONOMIE

Zwischenprüfung

3. Ausbildungshalbjahr

Abschlussprüfung

Wirtschaftsdienst

- Schriftlicher Teil - 60 min - 50%
- Arbeitsaufgabe - 60 min - 50%

Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung – 30%

-schriftlich – 90 min



Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

-schriftlich – 60 min

Produktion und Service – 60%

- schriftlicher Teil – 60 min – 30%
- Arbeitsaufgabe – 90 min – 70%



Schwerpunkt Restaurantservice
oder Systemgastronomie wird
berücksichtigt

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU GASTRONOMIEBERUFEN

Fachleute für Systemgastronomie

Abschlussprüfung Teil 1

4. Ausbildungshalbjahr

Produktion und Service – 25%

-Schriftlicher Teil - 60 min - 30%

-Arbeitsaufgabe - 60 min - 70%



Abschlussprüfung Teil 2

Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung – 20%

-schriftlich – 90 min



Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

-schriftlich – 60 min



Personal- und Warenwirtschaft sowie Steuerung und Kontrolle in der Systemgastronomie – 20%

-schriftlich – 120 min

Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie – 25%

-Arbeitsaufgabe – 90 min



**Mindestens ausreichend
für Rückfalloption**

PRÜFUNGSINFORMATIONEN ZU GASTRONOMIEBERUFEN

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie

Abschlussprüfung Teil 1

4. Ausbildungshalbjahr

Produktion und Service – 25%

- Schriftlicher Teil - 60 min - 30%
- Arbeitsaufgabe - 60 min - 70%



Abschlussprüfung Teil 2

Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung – 20%

- schriftlich – 90 min



Wirtschafts- und Sozialkunde – 10%

- schriftlich – 60 min



Teamkommunikation und Gesprächsführung – 10%

- Gesprächssimulation – 20 min + Vorbereitung

Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice – 35%

- Arbeitsaufgabe – 240 min - 70%
- Schriftlicher Teil – 90 min - 30%



**Mindestens ausreichend
für Rückfalloption**

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN

Frau Jayne Reimer

Ausbildungsberatung, Handelskammer Hamburg

WAS SIE NOCH WISSEN SOLLTEN

Hinweis zu bereits bestehenden Ausbildungsverhältnissen

Für Ausbildungsverhältnisse, die vor dem 1. August 2022 begonnen werden, gelten die alten Ausbildungsverordnungen („Bestandsschutz“). Eine Umschreibung der Verträge ist **nicht** vorgesehen.

Alle mit Beginn 01.08.2022 abgeschlossenen Ausbildungsverträge werden auf die neugeordneten Berufe umgeschrieben.

Bitte beachten Sie:

Ausbildungsinhalte grundsätzlich in Kooperation mit einem anderen Unternehmen auszubilden, sofern Sie Inhalte nicht eigenständig im Unternehmen vermitteln können.

- ✓ Teil 1 der AP findet erstmals im Frühjahr 2024 statt
- ✓ Teil 2 der AP findet erstmals im Sommer 2025 statt

IHRE ANSPRECHPARTNER DER HOGA-BERUFE HANDELSKAMMER HAMBURG

Allgemein Anfragen

Ausbildungsberatung

Ausbildungsberatung@hk24.de

Fragen zur Ausbildungsberatung

Jayne Reimer, Tel.: 040 36138-412

Jayne.Reimer@hk24.de

Fragen zu Vertragsmodalitäten

Kerstin Pridat, Tel.: 040 36138-428

Kerstin.Pridat@hk24.de

Fragen zu Prüfungsmodalitäten

Philip Ließmann, Tel.: 040 36138-413

Philip.Liessmann@hk24.de

Susanne Steinkrauß, Tel.: 040 36138-383

Susanne.Steinkrauss@hk24.de

Bernd Spille, Tel.: 040 36138-330

Bernd.Spille@hk24.de



VIELEN DANK FÜR IHRE AUFMERKSAMKEIT!

Team Fachkräfte/Metropole
Abteilung Ausbildung und Prüfungsorganisation





QUELLEN:

[NEUORDNUNG DER AUSBILDUNGSBERUFE - DEHOGA BADEN-WÜRTTEMBERG \(DEHOGABW.DE\)](#)

[BIBB / DIE NEUEN 7 – EINE BRANCHE VOLLER CHANCEN](#)

[BIBB / AUSBILDUNGSBERUFE IM GASTGEWERBE](#)

[NEUORDNUNG IM GASTGEWERBE - IHK SCHLESWIG-HOLSTEIN \(IHK-SCHLESWIG-HOLSTEIN.DE\)](#)

[MICROSOFT POWERPOINT - NEUORDNUNG DER RESTAURANT UND HOTELBERUFE MIT ERLÄUTERUNGEN - SCHREIBGESCHÜTZT \(IHK-ARNSBERG.DE\)](#)

[PRÄSENTATION VON SASCHA DALIG ,DIHK INFOVERANSTALTUNG ZUR NEUORDNUNG](#)

