



Herzlich Willkommen!

Informationsveranstaltung zur Neuordnung der
Ausbildungsberufe in Hotellerie und Gastronomie





Hubert Schöffmann

Leiter der Abteilung Berufliche Ausbildung
Bildungspolitischer Sprecher BIHK



Susanne Droux

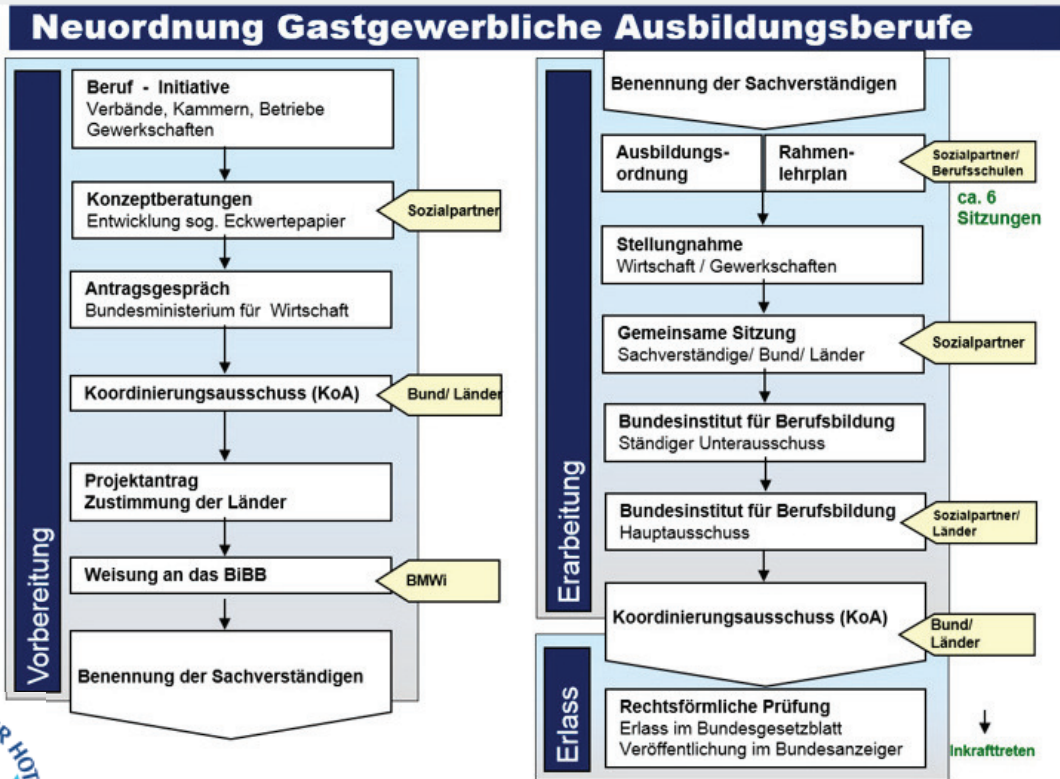
Geschäftsführerin Berufsbildung/Branchenförderung DEHOGA Bayern e.V.



**Zukunft denken: Neuordnung gastgewerbliche Berufe
Hans Schneider – Vorsitzender Berufsbildungsausschuss
Bayern und Bund
Susanne Droux - Geschäftsführerin Berufsbildung**



Ablauf Neuordnungsverfahren



Geschafft!

**Inkrafttreten am
1.8.2022**



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

4 Ausbildungsordnungen (AO's)

7 Ausbildungsberufe in 4 Ausbildungsordnungen

- Fachkraft Küche
(zunächst befristet auf 7 Jahre)
- Koch/Köchin
- Fachkraft für Gastronomie
(mit Schwerpunkten Restaurantservice oder Systemgastronomie)
- Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
- Fachmann/-frau für Systemgastronomie
- Hotelfachmann/-frau
- Kaufmann/-frau für Hotelmanagement



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Was sind die wichtigsten Neuerungen?

- **Neu:** 2-jähriger Berufe → **Fachkraft Küche**
- **Fachkraft für Gastronomie** → Schwerpunkt Restaurantservice oder Systemgastronomie
- **Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVa)**
→ Restaurantservice, Veranstaltungen, Bar
- **Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement (HoKa)**
- detailliert formulierte **Ausbildungsrahmenpläne**
- **Gestreckte Abschlussprüfung**
- Kodifizierte Zusatzqualifikation (**ZQ**) Bar + Wein / vegetarische/vegane Küche
- **Gemeinsame Beschulung** aller Berufe im 1. Ausbildungsjahr ist möglich



DEHOGA Bayern



Basis-Berufsbildpositionen (BBP)

Grundlage des einheitlichen Rahmenlehrplan im 1. Ausbildungsjahr
- **gemeinsame Basis-Berufsbildpositionen (BBP)** -

- Umgang mit Gästen und Kollegen - Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Annahme und Einlagerung von Waren
- Basics Küche
- Basics Service
- Basics Wirtschaftsdienst



DEHOGA Bayern



Berufsbildpositionen (BBP)

Hygiene

- Integrativ in allen 7 Berufen identisch
- zzgl. berufsspezifisch

Anleitung und Führung von Mitarbeitern

- Im 3. Ausbildungsjahr in allen dreijährigen Berufen
- Identisch bei Hofa/ReVa/Koch
- Eingebettet in Personalwirtschaft bei
Kaufleuten für Hotelmanagement/
Fachleuten für Systemgastronomie



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Berufsbildpositionen (BBP)

Digitalisierung

- Standard-Berufsbildposition (BBP)
- zzgl. berufsspezifisch

Nachhaltigkeit

- Standard-Berufsbildposition
- zzgl. berufsspezifisch

IT, Energie-Berechnung, unternehmerisches Handeln + +



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Inhalte der 7 Ausbildungsberufe



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Fachkraft Küche (FK Küche) **NEU**

- Fachkräfte Küche unterstützen Köche und Köchinnen bei der **Zubereitung von Speisen und Gerichten** und bei den **vor und nachbereitenden Aufgaben**. Sie bereiten selbständig **einfache Speisen** zu.
- 2-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: Zwischenprüfung und Abschlussprüfung
- Berufseinstieg für praktisch orientierte Jugendliche
- Abschlussprüfung FK-Küche ist identisch mit GAP 1 Koch/Köchin
- Möglich: 3. Ausbildungsjahr → Koch / Köchin



Fachkraft Küche (FK Küche)

BBP und Zeitrichtwerte

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	10	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	8	2
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service und Wirtschaftsdienst	4	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
6	Zubereitung von Salaten, Eierspeisen und einfachen Speisen und Gerichten aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und aus Pilzen	10	2
7	Anrichten und Garnieren von kalten Gerichten, von Süßspeisen und von Desserts	4	
8	Zubereitung von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen	4	16
9	Zubereitung von Sättigungsbeilagen		14
10	Zubereitung von einfachen Fleisch- und Fischgerichten		18



Fachkraft Küche (FK Küche)

Der neue Ausbildungsberuf **Fachkraft Küche** richtet sich an alle, die **professionelles Kochen von Grund auf praktisch lernen wollen, sich jedoch weniger mit Theorie und Zahlen beschäftigen möchten**. Fachkräfte Küche kennen sich aus mit dem Küchen-Einmaleins: Sie lernen die Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln aller Art. Sie wissen, wie einfache Speisen und Gerichte aus Fleisch, Fisch und Gemüse zubereitet werden. Sie können Salate und Desserts anrichten und garnieren und einfache Suppen und Soßen herstellen. Dafür lernen sie unterschiedliche Arbeits- und Schnitttechniken und Garverfahren sowie den Umgang mit Rezepturen und Küchengeräten. Außerdem können sie Waren annehmen und einlagern und kennen sich mit Hygiene aus.

- Zubereiten von Salaten, Eierspeisen und Gemüsegerichten
- Zubereiten von einfachen Suppen, Soßen und Eintöpfen
- Zubereiten von Sättigungsbeilagen
- Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten
- Anrichten und Garnieren von Gerichten und Speisen
- Annehmen und Einlagern von Waren
- Einsetzen von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln
- Anwenden von Arbeitstechniken und Garverfahren in der Küche
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team



Koch / Köchin

- Köche und Köchinnen sind die Chefs in der Küche. Sie beherrschen alle Tätigkeiten die für die **Herstellung von Speisen und Gerichten** erforderlich sind vom **Einkauf, Lagern und Prüfen** der Waren über Koordinieren der **Arbeitsabläufe und Speisenreihenfolge** sowie **Zubereitung und Präsentation** der Speisen.
- 3-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: GAP 1 und GAP 2
- GAP 1 = Abschlussprüfung der FK Küche
- Mitarbeiterführung, Energieverbrauchsanalyse, unternehmerisches Handeln und Denken
- Zusatzqualifizierung **ZQ** → vegetarische / vegane Küche



Koch / Köchin

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern	4	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	4	
3	Vor- und Nachbereitung von Arbeiten für die Speisenzubereitung sowie Einsatz von Geräten, Maschinen und Arbeitsmitteln	6	
4	Anwendung der grundlegenden Arbeitstechniken in der Küche	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in Service und Wirtschaftsdienst	4	
6	Zubereitung von einfachen Speisen und Gerichten	12	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen	10	5
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch	6	11
10	Verarbeitung und Zubereitung von Fisch	4	4
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
11	Herstellung und Verarbeitung von Teigen und Massen		6
12	Herstellung von Süßspeisen	2	8
13	Planung und Umsetzung des nachhaltigen Einsatzes von Geräten, Maschinen, Arbeitsmitteln, Lebensmitteln und Ressourcen		6
14	Anwendung der speziellen Hygienevorschriften in der Küche		6
15	Zusammenstellung und Kennzeichnung von Speisen und Gerichten		4
16	Sicherstellung von Warenflüssen sowie Kalkulation von Kosten und Preisen		8
17	Küchentechnische Verwaltungsprozesse		4
18	Beratung von Gästen sowie Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
19	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

BBP und Zeitrichtwerte



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammer
in Bayern

Koch/ Köchin

Köchinnen und Köche sind echte Genuss-Experten. Kern ihrer Aufgaben ist das Zubereiten von Speisen und Menüs. Dafür lernen sie alle wichtigen Arbeitstechniken und Wissenswertes über Lebensmittel – von Fleisch und Fisch über Pflanzenküche bis hin zu Desserts. Diese solide Basis ermöglicht dem Nachwuchs eine berufliche Zukunft in den unterschiedlichsten Betrieben: Vom Gasthaus bis zum Businesshotel, von der Großküche bis zum Sternerestaurant oder sogar auf einem Kreuzfahrtschiff. Kochen ist beides: Handwerk und Kunst.

- Zubereiten vielfältiger Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln, Fleisch und Fisch mit Hilfe professioneller Arbeitstechniken und Geräte
- Herstellen von Suppen und Soßen, Süßspeisen und Salaten, Teigen und Massen
- Planen von Arbeitsabläufen in der Küche
- Beschaffen, Annehmen und Einlagern von Waren
- Ermitteln und Kalkulieren von Kosten, Erträgen und Preisen
- Nachhaltiges Einsetzen von Lebensmitteln und Ressourcen
- Hygiene und Dokumentation
- Erarbeiten von Menüvorschlägen und Beratung der Gäste
- Arbeiten im Team
- Anleiten und Führen von Mitarbeitenden



Fachkraft für Gastronomie (FK Gastro)

- vorher Fachkraft im Gastgewerbe -

- Die Fachkraft für Gastronomie (FK Gastro) ist ein **Allrounder** im Gastgewerbe. Sie unterstützt das Gastro-Team im **operativen Geschäft**, insbesondere in der **Gästebetreuung**.
- 2-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: Zwischen- und Abschlussprüfung
- 4-monatige Schwerpunktausbildung: Restaurantservice oder Systemgastronomie
- Möglich: 3. Ausbildungsjahr → ReVa oder SySy's



Fachkraft für Gastronomie (FK Gastro)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 12. Monat	13. bis 24. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	8	12
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	8	12
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen		12
	Hygiene	4	
	Schwerpunkt Restaurantservice		
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst		4
8	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service		12
	Schwerpunkt Systemgastronomie		
7	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion		8
8	Umgang mit Gästen		8

BBP und Zeitrichtwerte



Fachkraft für Gastronomie (FK Gastro)

Fachkräfte für Gastronomie beherrschen die Grundlagen des Gastronomie-Einmaleins: Sie begrüßen und beraten Gäste, servieren Getränke und Speisen und kassieren. Die Fachkräfte sind Gesicht und Stimme ihres Betriebes gegenüber dem Gast. Ihre Aufgabe ist es, das **Gasterlebnis zu gestalten, freundliche und fachkundige Berater, Verkäufer und Kümmerer** zu sein. Dafür lernen sie auch in der Küche die Grundlagen über Lebensmittel und ihre Verwendung in der Gastronomie sowie im Wirtschaftsdienst alles Wichtige zur Gestaltung und Pflege von Gasträumen.

- Empfangen und Betreuen der Gäste
- Servieren von Speisen und Getränken
- Betreuung und Beratung von Gästen
- Herstellen von Heiß- und Kaltgetränken, Ausschanken von Getränken
- Servieren von Speisen und Getränken
- Lagerhaltung
- Herstellen und Anrichten von einfachen Speisen
- Anlass- und saisonbezogenes Herrichten von Gasträumen
- Verkaufsförderung
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Arbeiten im Team



Fachmann / -frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVa) vorher: Restaurantfachmann / -frau ReFa

- Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie sind erster Ansprechpartner für die Restaurantgäste. Sie planen und organisieren Veranstaltungen, koordinieren Serviceabläufe, beraten und betreuen Gäste im Restaurant, bei Veranstaltungen, im Restaurant und an der Bar.
- 3-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: Gestreckte Abschlussprüfung (GAP 1 + GAP 2)
→ Praktische Serviceprüfung mit 4-Gänge-Menü
- ReVa → Restaurantservice + Veranstaltung / Bankett + Bar
- Zusatzqualifizierung ZQ → Bar und Wein



Fachmann / -frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVa)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Herrichten und Pflegen von Gästeräumen		4
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		4
9	Wahrnehmung von Aufgaben an Bar und am Getränkebuffet		8
10	Bedienung von Reservierungs- und Kassensystemen		6
11	Planen und Koordinierung von Serviceabläufen		6
12	Servicearbeiten am Tisch des Gastes		8
13	Konzeption von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
14	Organisation von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
15	Durchführung von Veranstaltungen, Tagungen und Banketts		8
16	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		8

BBP und Zeitrichtwerte



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Fachmann / -frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVa)

Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie haben das Wohlergehen ihrer Gäste im Blick – ob beim intimen Candlelight-Dinner oder bei der großen Tagung, ob bei der einzigartigen Hochzeitsfeier oder im täglichen à la carte-Service. **Sie haben die Gastgeber-Rolle im Restaurant, an der Bar und bei den unterschiedlichsten Arten von Veranstaltungen.** Sie beherrschen alle Abläufe, vom saison- und anlassbezogenen Vorbereiten der Räume über das Beraten der Gäste und das fachgerechte Servieren von Getränken, Speisen und Menüs bis zur Rechnungserstellung.

- Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber
- Beraten der Gäste über Speisen und Getränke
- Verkaufsförderung
- Fachgerechtes Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen von Kaffeespezialitäten und Cocktails
- Organisation von Serviceabläufen
- Planen und Organisieren von Veranstaltungen
- Umgang mit Abrechnungs- und Reservierungssystemen
- Nachhaltigkeit und Hygiene
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden und Arbeit im Team



Fachmann/-frau für Systemgastronomie (SyFa)

- Fachleute für Systemgastronomie sind die künftigen **Restaurantmanager /-innen**. Sie organisieren alle Bereiche eines Restaurants nach einem zentral festgelegten **Gastronomiekonzept**, von der Selbstbedienung bis zum Full-Service. Sie steuern die **kaufmännischen Abläufe** ebenso wie die **Arbeitsabläufe** und überwachen die **Qualität der Produkte und Prozesse**.
- 3-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: Gestreckte Abschlussprüfung (GAP 1 + GAP 2)
- Zusatzqualifizierung **ZQ** → Bar und Wein



Fachmann/-frau für Systemgastronomie (SyFa)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. - 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	20	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	10	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	14	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	8	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	20	
6	Unterstützung verkaufsfördernder Maßnahmen	2	10
	Hygiene	4	
7	Produktzubereitung		6
8	Betreuung und Beratung von Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen sowie Reklamationsmanagement		6
9	Systemorganisation und Systemmanagement		12
10	Warenwirtschaft		8
11	Umsetzung von Personalprozessen		8
12	Personalführung und -entwicklung		8
13	Durchführung von Marketingaktivitäten		8
14	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle sowie unternehmerisches Handeln		12

BBP und Zeitrichtwerte



DEHOGA Bayern



IHK
Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Fachmann/-frau für Systemgastronomie (SyFa)

Fachleute für Systemgastronomie sind gleichzeitig Gastro-Experten und Manager. Sie arbeiten sowohl vor als auch hinter den Kulissen. Im Rahmen eines festgelegten und in mehreren Betrieben eingesetzten Gastronomiekonzepts organisieren sie alle Bereiche eines Restaurants: Sie kümmern sich um das Wohl der Gäste und beraten diese. **Sie sorgen dafür, dass Ware am richtigen Platz ist und die Zubereitung von Speisen und Getränken und der Service funktionieren.** Bei alledem stellen sie sicher, dass die Qualität immer stimmt. Denn in der Marken- und Systemgastronomie kommt der Einhaltung der Standards eine besonders hohe Bedeutung zu.

- Umsetzen eines zentral vorgegebenen Gastronomiekonzeptes und Überwachen der Einhaltung
- Organisieren und Steuern von betrieblichen Abläufen
- Empfangen, Betreuen und Beraten der Gäste
- Umsetzen des Reklamationsmanagements
- Bedienen von Kassen- und Bezahlssystemen
- Annehmen und Lagern von Waren sowie Überwachen der Bestände
- Prüfen der Beschaffenheit und Qualität von Lebensmitteln
- Planen des Personaleinsatzes, Anleiten von Mitarbeitenden, Arbeiten im Team
- Führung und Entwicklung von Mitarbeitenden
- Überwachen der Produktqualität und Durchführen von qualitätssichernden Maßnahmen
- Ermitteln und Beurteilen von betrieblichen Kennzahlen
- Planen und Durchführen von Marketingaktionen



Hotelfachmann / Hotelfachfrau (HoFa)

- Hotelfachmann / -frau ist ein Allrounder in Beherbergungsbetrieben. Sie betreuen Gäste von der **Ankunft bis zur Abreise**, organisieren das **Housekeeping** und den **Frühstücksdienst und betreuen Veranstaltungen**. Sie übernehmen kaufmännisch verwaltende Aufgaben in der **Reservierung, im Verkauf** und betreuen das **Marketing** (Social Media).
- 3-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: Gestreckte Abschlussprüfung (GAP 1 + GAP 2)
- Neu: keine praktische Serviceprüfung
- Zusatzqualifizierung ZQ → Bar und Wein



Hotelfachmann / Hotelfachfrau (HoFa)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
9	Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches		8
10	Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management		10
11	Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management		10
12	Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements		12
13	Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings		12
14	Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen		10
15	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
16	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen		6
17	Anleitung und Führung von Mitarbeitenden		6

BBP und Zeitrichtwerte



DEHOGA Bayern

Hotelfachmann / Hotelfachfrau (HoFa)

Hotelfachleute sind Allrounder, die die Arbeit in den unterschiedlichen Bereichen eines Beherbergungsbetriebs beherrschen. Kernaufgabe sind Reservierung und Empfang. Auch im Bereich Food & Beverage (Service und Küche), im Housekeeping (Gestaltung und Pflege von Zimmern), in Warenwirtschaft und Marketing werden Hofas gründlich ausgebildet. **So überblicken sie die Schnittstellen zwischen den Abteilungen und sorgen dafür, dass die Qualität überall stimmt und die Räder reibungslos ineinandergreifen.** Die professionelle Kommunikation mit den Gästen zieht sich wie ein roter Faden durch alle Tätigkeiten – im persönlichen Verkaufs- oder Beratungsgespräch, am Check-in wie auch über digitale Kanäle.

So sind Hotelfachmänner und Hotelfachfrauen Verstand, Herz und Seele des Hotels.

- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses
- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Umsetzung des betrieblichen Channel- und Revenue-Managements
- Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- Planung, Durchführung und Kontrolle des Housekeepings
- Servieren von Speisen und Getränken, Aufgaben im Food & Beverage-Management
- Anleitung und Führung von Mitarbeitenden
- Schnittstellenmanagement



Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement (HoKa)

- Kaufleute für Hotelmanagement arbeiten meistens hinter den Kulissen und sind für die **kaufmännische Steuerung** eines Hotels zuständig. Sie übernehmen Aufgaben im **Einkauf, Buchhaltung, Kalkulation, Personalwesen, Marketing, Social Media und Controlling**.
- 3-jährige Ausbildung
- Prüfungsstruktur: Gestreckte Abschlussprüfung (GAP 1 + GAP 2)
- Kaufmann -/ frau für Hotelmanagement → echte Alternative für ein Studium / duales Studium!
- Entwicklung von Marketing (vorher Hofa)
- Zusatzqualifizierung **ZQ** → Bar und Wein



Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement (HoKa)

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	zeitliche Richtwerte in Wochen im	
		1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflektion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6	
2	Annahme und Einlagerung von Waren	6	
3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6	
4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10	
5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10	
6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15	
7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15	
8	Gästekommunikation und Beschwerde-Management	6	
	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4	
9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements		14
10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen		8
11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen		10
12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4
13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, Prozesssteuerung		6
14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen		12
15	Warenwirtschaft und Einkauf		8
16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle		16

BBP und Zeitrichtwerte



DEHOGA Bayern

Kaufmann / Kauffrau für Hotelmanagement (HoKa)

Kaufleute für Hotelmanagement sind die Steuermänner bzw. Steuerfrauen im Hotel. Sie erlernen das komplette Hotel-Einmaleins: Reservierung und Empfang, Food & Beverage (Service und Küche), Housekeeping sowie Warenwirtschaft. Ziel ist, sie auf eine spätere Tätigkeit in der Verwaltung und Steuerung eines Hotels vorzubereiten. Kennzahlen spielen dabei eine wichtige Rolle. Deshalb liegt der Fokus im dritten Ausbildungsjahr auf Prozesssteuerung und Controlling. Kaufmänner und Kauffrauen für Hotelmanagement steuern den Vertrieb. **Sie planen Marketingmaßnahmen und Personalprozesse und garantieren reibungslose Abläufe.**

- Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereichs
- Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen
- Planung und Analyse des Channel- und Revenue-Managements
- Preiskalkulation
- Auswertung von Kennzahlen
- Organisation und Kalkulation von Veranstaltungen
- Kaufmännische Steuerung und Kontrolle
- Entwicklung und Einsatz von Marketingstrategien
- Prozesssteuerung und -optimierung
- Planung und Umsetzung von Arbeits- und Personalprozessen
- Umgang mit Gästen und Gestaltung des Gasterlebnisses



Übersicht Prüfungen

Prüfungsstruktur

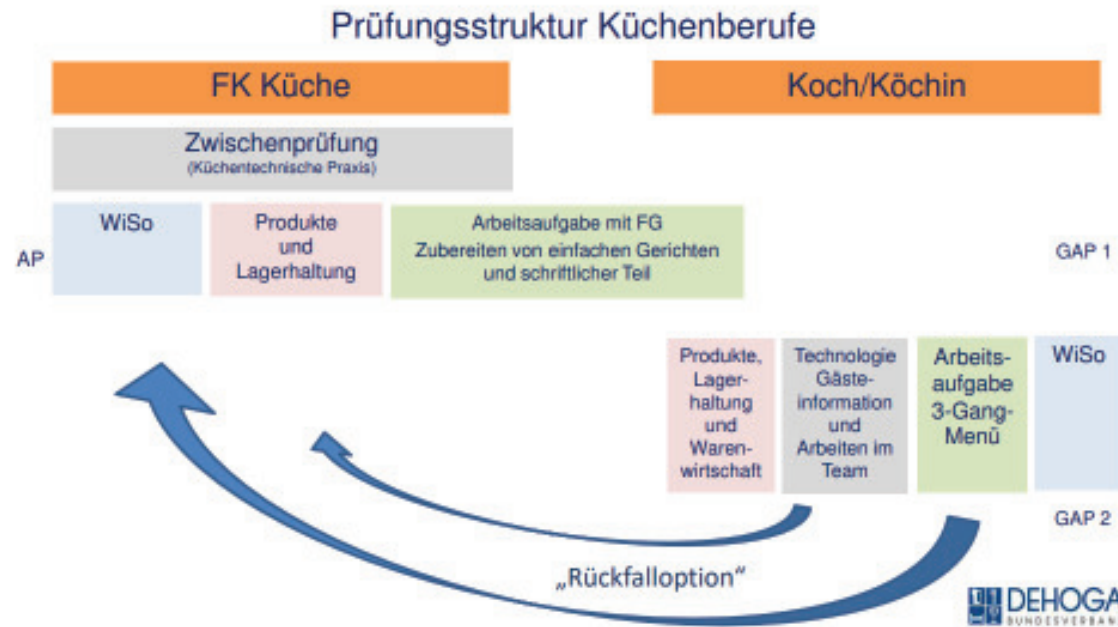


DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Prüfungsstruktur Küchenberufe



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammer
in Bayern

Prüfungsstruktur Gastroberufe

Prüfungsstruktur Gastroberufe

PB	Abschlussprüfung FK Gastronomie	PB	ReVa	PB	Syfa	
(Prüfungsbereich für Durchstieg in beide dreijährige Berufe)						AP Fackkraft = GAP 1 ReVa/Syfa
Produktion und Service (Bestellannahme inkl. verkaufsfördernde Beratung, Zubereitung eines Produktes, Service oder Präsentation) Arbeitsaufgabe mit situativem Fachgespräch und schriftlicher Aufgabe Die schriftliche Aufgabe beinhaltet auch den Schwerpunkt (Restaurantservice bzw. Systemgastronomie)						
Prüfungsbereich für Rückfalloption						GAP 2 DEHOGA DES VERBAND
2	Gasterlebnis, Verkaufsförderung und Warenlagerung Schriftliche Aufgabe		Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Warenlagerung und Produktkompetenz Schriftliche Aufgabe		Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Warenlagerung und Marketing Schriftliche Aufgabe	
			Veranstaltungsplanung, Restaurant- und Bankettservice Arbeitsaufgabe mit schriftlicher Aufgabe		Steuerung und Kontrolle, Systemorganisation und Personalwirtschaft) Schriftliche Aufgabe	
			Teamkommunikation und Gesprächsführung Gesprächssimulation		Betriebliche Abläufe in der Systemgastronomie Arbeitsaufgabe mit auftragsbezogenem Fachgespräch	
3	WiSo	5	WiSo	5	WiSo	



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammern
in Bayern

Prüfungsstruktur Hotelberufe

Prüfungsstruktur Hotelberufe				
PB	Hotelfachleute	PB	Hotelkaufleute	
1	Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote 2 Arbeitsaufgaben und schriftliche Aufgabe			GAP 1
2	Veranstaltungen, F&B Schriftliche Aufgabe	2	Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation von Veranstaltungen Schriftliche Aufgabe	GAP 2
3	Revenuemanagement, Marketing und Verkauf Schriftliche Aufgabe	3	Steuerung und Kontrolle des Beherbergungsbetriebes Schriftliche Aufgabe	
4	Organisation des Beherbergungsbetriebes (insbesondere Reservierung, Housekeeping, Mitarbeiterführung, Schnittstellen) Fallbezogenes Fachgespräch	4	Personalwirtschaft Fallbezogenes Fachgespräch	
5	WiSo	5	WiSo	



DEHOGA Bayern



Industrie- und Handelskammer
in Bayern

Ausbildung ist Chefsache

Faires Gehalt

Faires Gehalt
(steuerfreie Sachleistungen / Wohnung / Weiterbildung)
→ einhergehend mit steigenden Preisen

Faire Arbeitszeiten

Faire Arbeitszeiten
digitale Zeit- und Pausenerfassung –
Mancher Mitarbeiter arbeitet unter Soll!
Überstunden sind kein Anrecht des Unternehmers*In.

Unternehmerpersönlichkeit & Unternehmenskultur

Unternehmerpersönlichkeit & Unternehmenskultur –
der UN kennt seine MA und deren persönliche Belange und Bedürfnisse
Solidargemeinschaft
→ Mitarbeiter Gespräch

Emotionale Heimat

Emotionale Heimat –
mein Betrieb & Team geben mir Halt und Familie - wir stehen füreinander ein
Gemeinsame Werte

DER WEG ZU BEGEISTERTEN UND LOYALEN MITARBEITERN

WERTSCHÄTZENDE AUSBILDUNG



Top-Ausbildungsbetrieb



IHR BETRIEB NOCH NICHT DABEI?

Dann aber los!

Machen Sie mit und melden Sie Ihren Betrieb zur Zertifizierung als TOP-Ausbildungsbetrieb an! Wir haben Ihnen alle wichtigen Informationen zur Teilnahme am neuen Qualitätssiegel zusammengestellt.

Informationen:

<https://topausbildung.de/>



DEHOGA Bayern



<https://topausbildung.de/>

Grüne Kommunikation

Bayerns Gastgeber. Nachhaltig der Umwelt verbunden.

Wir bewegen Menschen und die Wirtschaft. Schaffen Raum für vertraute Gespräche und leidenschaftliche Debatten.

Wir sind der Pulsschlag Bayerns. Bei uns wird Zukunft gemacht.

Gemeinsam wollen wir vorangehen. Vieles setzen wir bereits seit Jahren um, aber wir wollen noch mehr erreichen. Traditionsbewusst, visionär, nachhaltig, natürlich und nah. Unterstützen Sie uns dabei und erleben Sie die Generationen verpflichtende Gastfreundschaft in Bayern.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Ihr bayerisches Gastgewerbe



DEHOGA Bayern

Aus Bayern für Bayern. Regional und frisch.

Bayerns Hoteliers und Gastronomen stehen vor allem für Regionalität.

Doch damit nicht genug:

- Unsere Nahrungsmittel beziehen wir aus heimischer Landwirtschaft und Eigenherstellung, von Bäckern, Metzgern, Brauern und Winzern vor Ort.
- Handwerker aus der Region fertigen unsere Möbel und halten unsere Gebäude instand.
- Wir setzen in unseren Häusern auf heimische Materialien und erneuerbare Rohstoffe.
- Der CO₂-Fußabdruck ist beim Weg ins heimische Wirtshaus und beim Urlaub in der Region klein. Bei uns kehren Sie mit Freude und einem guten Gewissen ein.

Wenig Müll. Viel Genuss.

Wir reduzieren Lebensmittelreste schon bei der Herstellung unserer Gerichte, sparen bei Einwegverpackungen und schulen unsere Nachwuchskräfte in einem nachhaltigen, umweltbewussten Zusammenspiel mit unserer Umwelt.

Nachhaltig in die Zukunft. Wir starten durch.

Für eine nachhaltige Zukunft arbeiten wir Hand in Hand, um unsere Ziele zu erreichen:

- Wir schärfen die Sensibilität der Akteure aus der Branche für unsere Umwelt und unterstützen Umweltprojekte in unseren Betrieben.
- Wir setzen auf Green Hospitality und minimieren unseren CO₂-Abdruck.
- Wir bieten „grüne Meetings“ in unseren Hotels an – mit einem minimalen Fußabdruck, um Begegnungen zukunftsfähig zu gestalten.
- Wir zertifizieren Nachhaltigkeit. Unsere Betriebe durchlaufen eine Umweltberatung und werden Teil des Umweltpakts Bayern.

24 Stunden am Tag, 7 Tage die Woche,
365 Tage im Jahr. Gastgeber sein ist Berufung.

Bayerns Hoteliers und Gastronomen leben vom Gestern, füllen den Moment im Heute und gestalten das Morgen. Die Natur ist dabei unser höchstes Gut. Sie schafft Raum für Bayerns unvergleichliche Atmosphäre. Im Einklang mit unserer Umwelt leben wir Gastfreundschaft.





**Zukunft denken: Neuordnung gastgewerbliche Berufe
Hans Schneider – Vorsitzender Berufsbildungsausschuss
Bayern und Bund
Susanne Droux - Geschäftsführerin Berufsbildung**





Andreas Herrmann

Referatsleiter kfm. Ausbildungsprüfungen

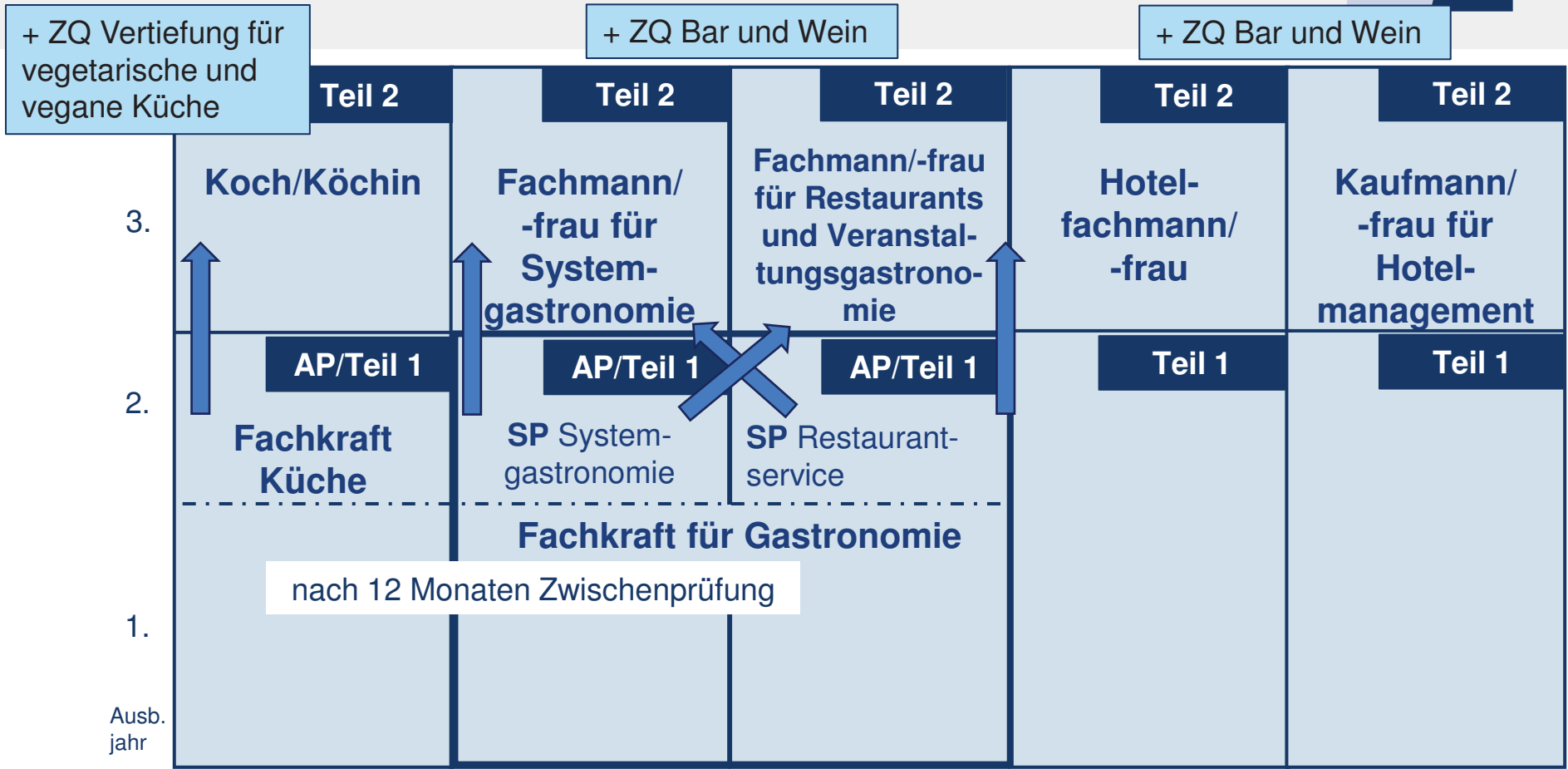


Informationen zu Prüfungen der gastgewerblichen Berufe

München, 19. Mai 2022



Die Struktur der Ausbildungsberufe





- Bei allen fünf dreijährigen Ausbildungsberufen* wird die sog. „**gestreckte Abschlussprüfung**“ eingeführt.
- **Schwerpunktspezifischere** Ausbildung beim zweijährigen Beruf erfolgt.
- Bundeseinheitliche **Zusatzqualifikationen** sind möglich.
- Die „**Rückfalloption**“ bei **nicht** bestandener Abschlussprüfung eines dreijährigen Berufes.

* Fachleute Restaurants/Veranstaltungsgastronomie, Fachleute Systemgastronomie, Hotelfachleute, Kaufleute Hotelmanagement, Koch/Köchin

Die „gestreckte Abschlussprüfung“



- Die bisherige Zwischenprüfung entfällt.
- Bei der gestreckten Abschlussprüfung handelt es sich um **eine Abschlussprüfung** in **zwei** zeitlich auseinander fallenden **Teilen**. Die gestreckte Abschlussprüfung ist seit 2005 als mögliche Prüfungsvariante im Berufsbildungsgesetz (BBiG) vorgesehen.
- Das endgültige Prüfungsergebnis wird erst **nach** Beendigung von Teil 2 festgestellt. Über die in Teil 1 erbrachten Leistungen erhält der Prüfling eine schriftliche Bescheinigung.
- Die Teil-1-Prüfung kann für sich genommen **nicht** „bestanden“/„nicht bestanden“ werden. Erzielte Leistungen bleiben bestehen, zählen bereits zur Endnote und werden in das IHK-Zeugnis übernommen. Die Auszubildenden müssen daher frühzeitig in Betrieb und Schule „fit gemacht“ werden.

Bestehensregeln der **zwei**jährigen Berufe

- Fachkraft Küche
- Fachkraft für Gastronomie



Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn

- im Gesamtergebnis mindestens „ausreichend“ (50 Punkte, Note 4) und
- in mindestens zwei Prüfungsbereichen mindestens „ausreichend“ und
- in keinem Prüfungsbereich „ungenügend“ (< 30 Punkte, Note 6)

erzielt wurde.



Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn

- im Gesamtergebnis von Teil 1 und Teil 2 mindestens „ausreichend“ (50 Punkte, Note 4),
- im Ergebnis von Teil 2 mindestens „ausreichend“,
- in mindestens drei Prüfungsbereichen von Teil 2 mindestens „ausreichend“ und
- in keinem Prüfungsbereich von Teil 2 „ungenügend“ (< 30 Punkte, Note 6)

erzielt wurde.



Bestehensregel der **Zusatz**qualifikation

- „Vertiefung für vegetarische und vegane Küche“
- „Bar und Wein“



Die Zusatzqualifikation ist bestanden, wenn


- die Prüfungsleistung mit mindestens „ausreichend“ (50 Punkte, Note 4)

bewertet worden ist.




Beispiel 1, Bestehensregelung Koch/Köchin



	Prüfungsbereich	Pkt.	Gewichtung	gewichtete Pkt.	Bestehensregelung	
Teil 1	Zubereiten von einfachen Speisen und Gerichten	0	25 %	0	--	Gesamt: mindestens ausreichend 
Teil 2	Planen, Zubereiten und Präsentieren eines Drei-Gänge-Menüs	60	35 %	21	kein ungenügend	
	Produkte, Lagerhaltung und Warenwirtschaft	80	15 %	12	insgesamt mindestens ausreichend	
	Wirtschafts- und Sozialkunde	40	10 %	4	drei Bereiche mindestens ausreichend	
	Technologie, Gästeinformation und Arbeiten im Team	94	15 %	14		
Gesamtergebnis			100 %	51	➔ Bestanden!	

Beispiel 2, Bestehensregelung Hotelfachmann/Hotelfachfrau



	Prüfungsbereich	Pkt.	Gewichtung	gewichtete Pkt.	Bestehensregelung	
Teil 1	Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote	64	25 %	16	--	Gesamt: mindestens ausreichend 
Teil 2	Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management	60	15 %	9	kein ungenügend	
	Revenue-Management, Marketing und Verkauf	32	25 %	8	insgesamt mindestens ausreichend	
	Wirtschafts- und Sozialkunde	50	10 %	5	drei Bereiche mindestens ausreichend	
	Organisation des Beherbergungsbetriebes	52	25 %	13		
Gesamtergebnis			100 %	51	➔ Nicht bestanden!	



Beruf	Zwischenprüfung	Abschlussprüfung Teil 1	Abschlussprüfung bzw. Abschlussprüfung Teil 2
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachkraft Küche ▪ Fachkraft für Gastronomie 	Frühjahr/Herbst	--	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie ▪ Fachleute für Systemgastronomie ▪ Koch/Köchin 	--	Sommer/Winter	Sommer/Winter
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Hotelfachleute ▪ Kaufleute für Hotelmanagement 	--	Frühjahr/Herbst	Sommer/Winter

„Rückfalloption“ bei **nicht** bestandener Abschlussprüfung

- Koch/Köchin
- Fachleute für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie (ReVa)
- Fachleute für Systemgastronomie (FaSy)



Bei **Nicht**bestehen der Abschlussprüfung **Koch/Köchin**, kann die **Fachkraft Küche** zuerkannt werden, wenn

- die Teil-1-Prüfung Koch/Köchin,
- der Prüfungsbereich „Produkte Lagerhaltung und Warenwirtschaft“ (Koch/Köchin) und
- der Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (Koch/Köchin)

jeweils „ausreichend“ bewertet wurden.

NEU

Bei **Nicht**bestehen der Abschlussprüfung **ReVa** bzw. **FaSy**, kann die **Fachkraft für Gastronomie** zuerkannt werden, wenn

- die Teil-1-Prüfung ReVa bzw. FaSy,
- der Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Produktkompetenz und Warenlagerung“ (ReVa) bzw.
- der Prüfungsbereich „Gasterlebnis, Verkaufsförderung, Marketing und Warenlagerung“ (FaSy) und
- der Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ (ReVa bzw. FaSy)

jeweils „ausreichend“ bewertet wurden.

Ihre Ansprechpartner_innen im Prüfungswesen



Andreas Herrmann

Referatsleiter Ausbildungsprüfungen
kaufmännische Berufe I
E-Mail: Herrmann@muenchen.ihk.de
Tel.: 089 5116-1423

IHK-Geschäftsstelle Ingolstadt:

Frau Dr. Martina Volnhals, Prüfungskoordinatorin,
E-Mail: VolnhalsM@muenchen.ihk.de / Tel.: 0841 93871-14

IHK-Geschäftsstelle Rosenheim:

Herr Sascha Bachmann, Prüfungskoordinator
E-Mail: Bachmann@muenchen.ihk.de / Tel.: 08031 2308-320


IHK-Geschäftsstelle Weilheim:

Frau Veronika Böllmann, Prüfungskoordinatorin,
E-Mail: Boellmann@muenchen.ihk.de / Tel.: 0881 9254-7440

IHK München/Region München:

Herr Michael Lorenz, Prüfungskoordinator
E-Mail: Lorenz@muenchen.ihk.de / Tel.: 089 5116-1319

 ihk-muenchen.de

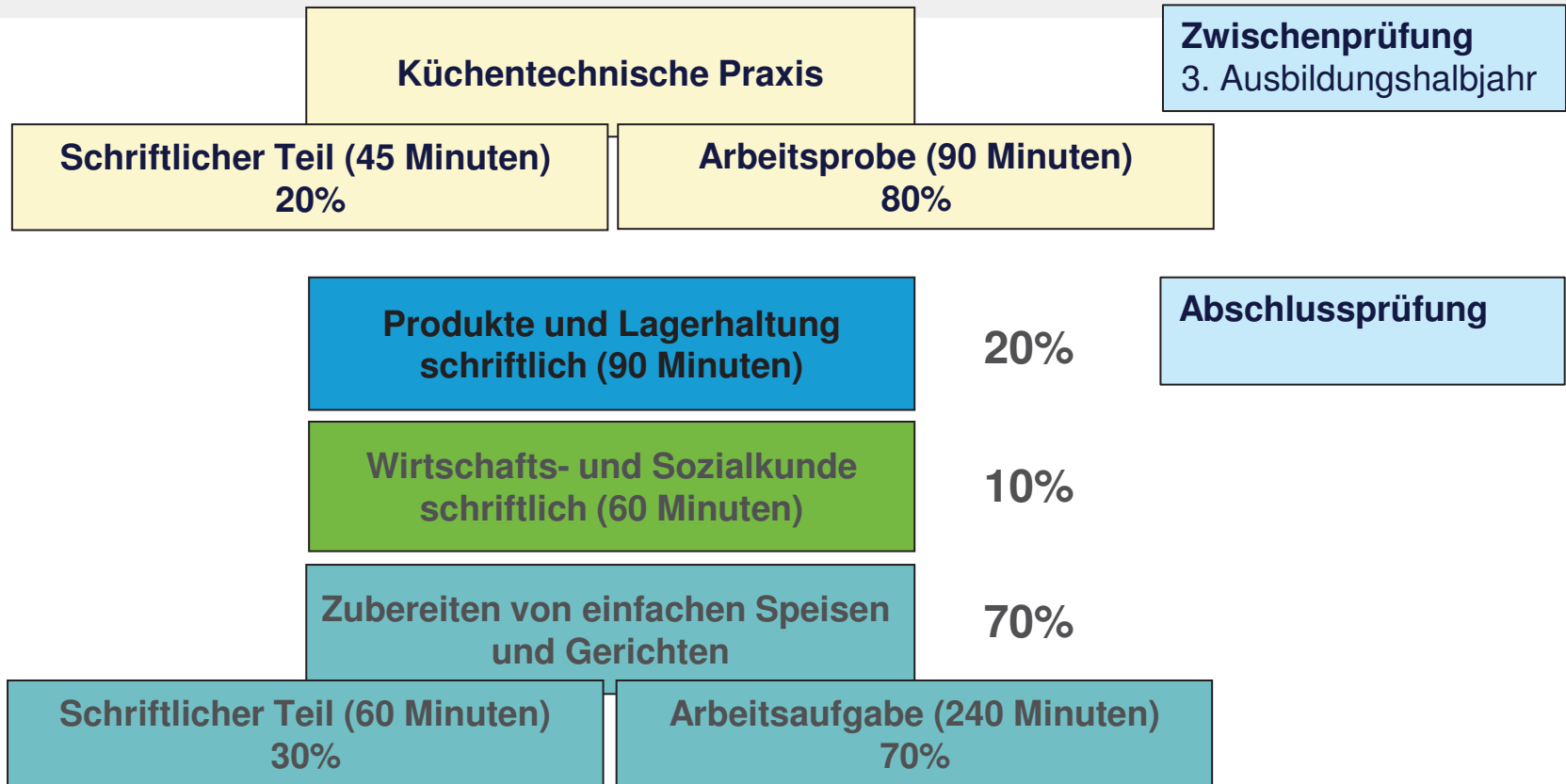
 ihk-muenchen.de/newsletter



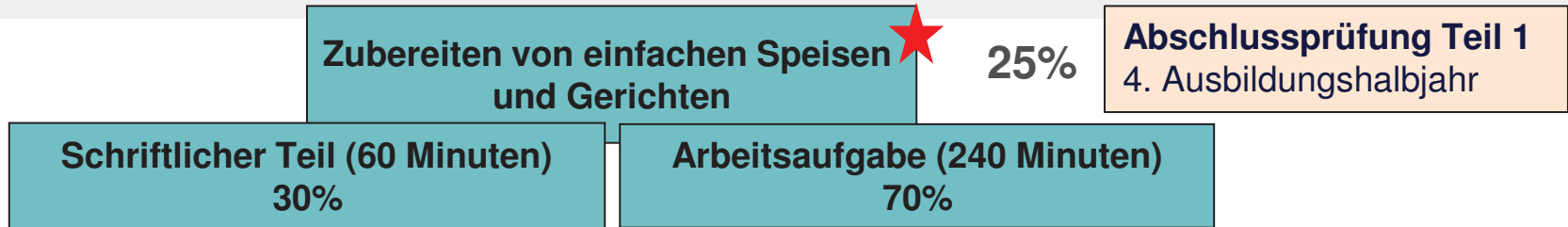


Danke für Ihre Aufmerksamkeit!
Gern beantworten wir Ihre Fragen
und wünschen Ihnen viel Freude und Erfolg beim Ausbilden!

Prüfungsstruktur Fachkraft Küche

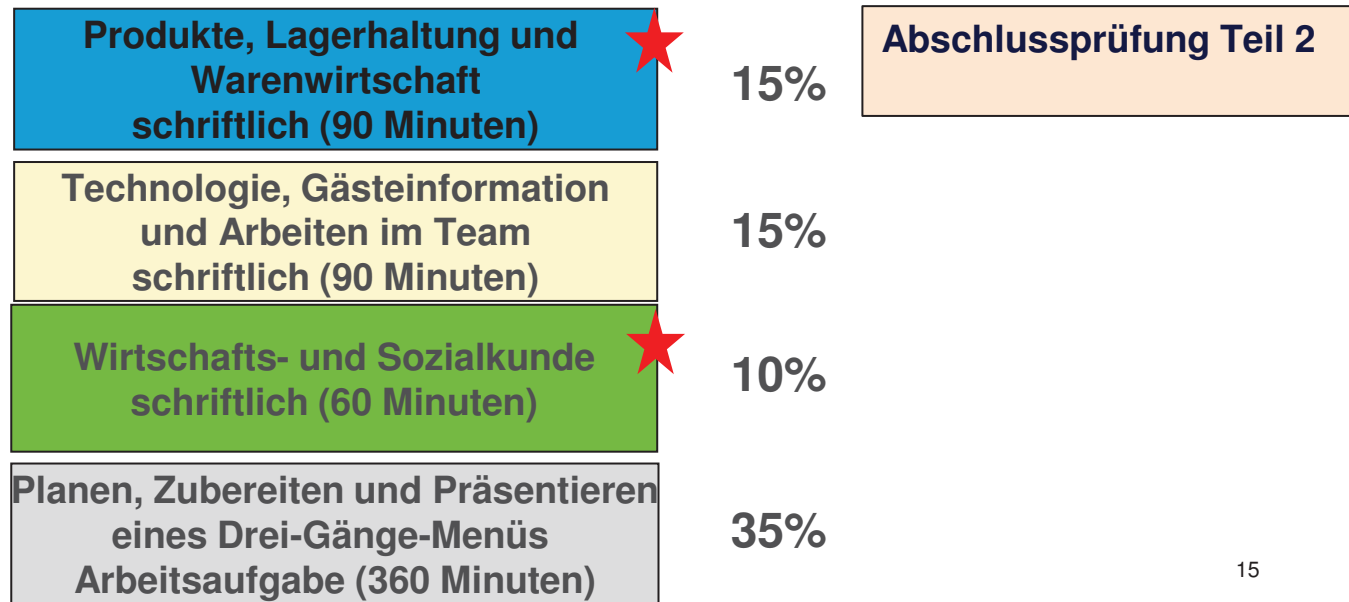


Prüfungsstruktur Koch/Köchin

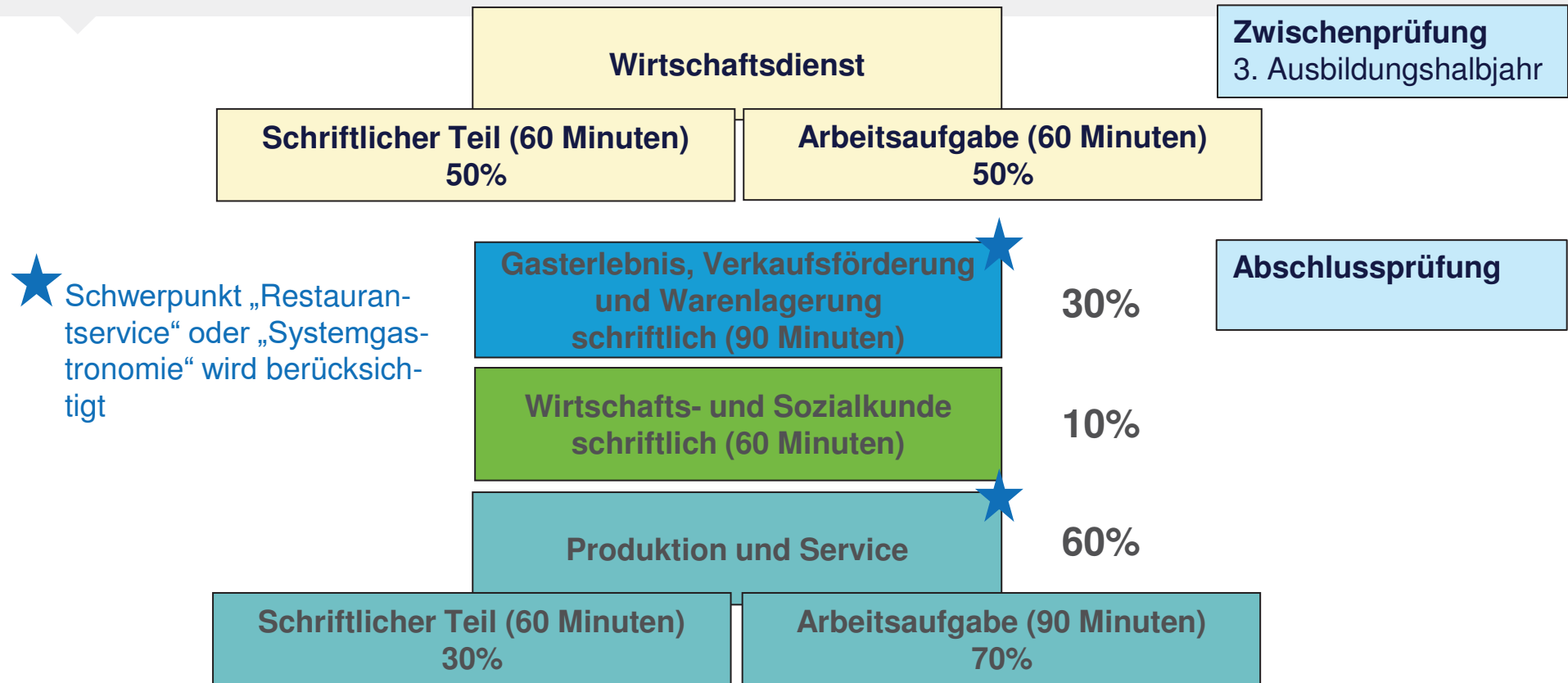


★ Für den Fall der „Rückfalloption“: mindestens „ausreichend“

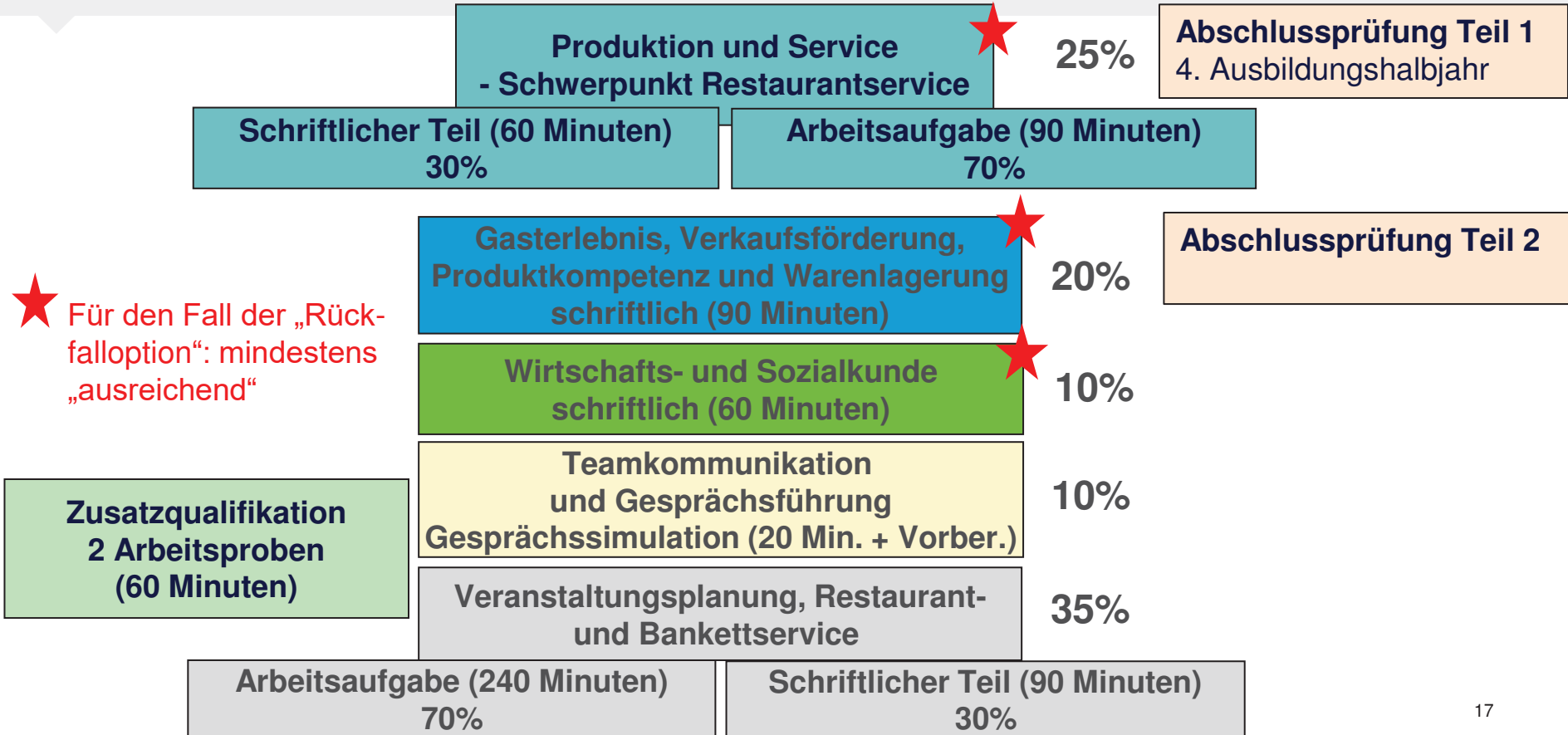
Zusatzqualifikation
schriftlich (90 Minuten)



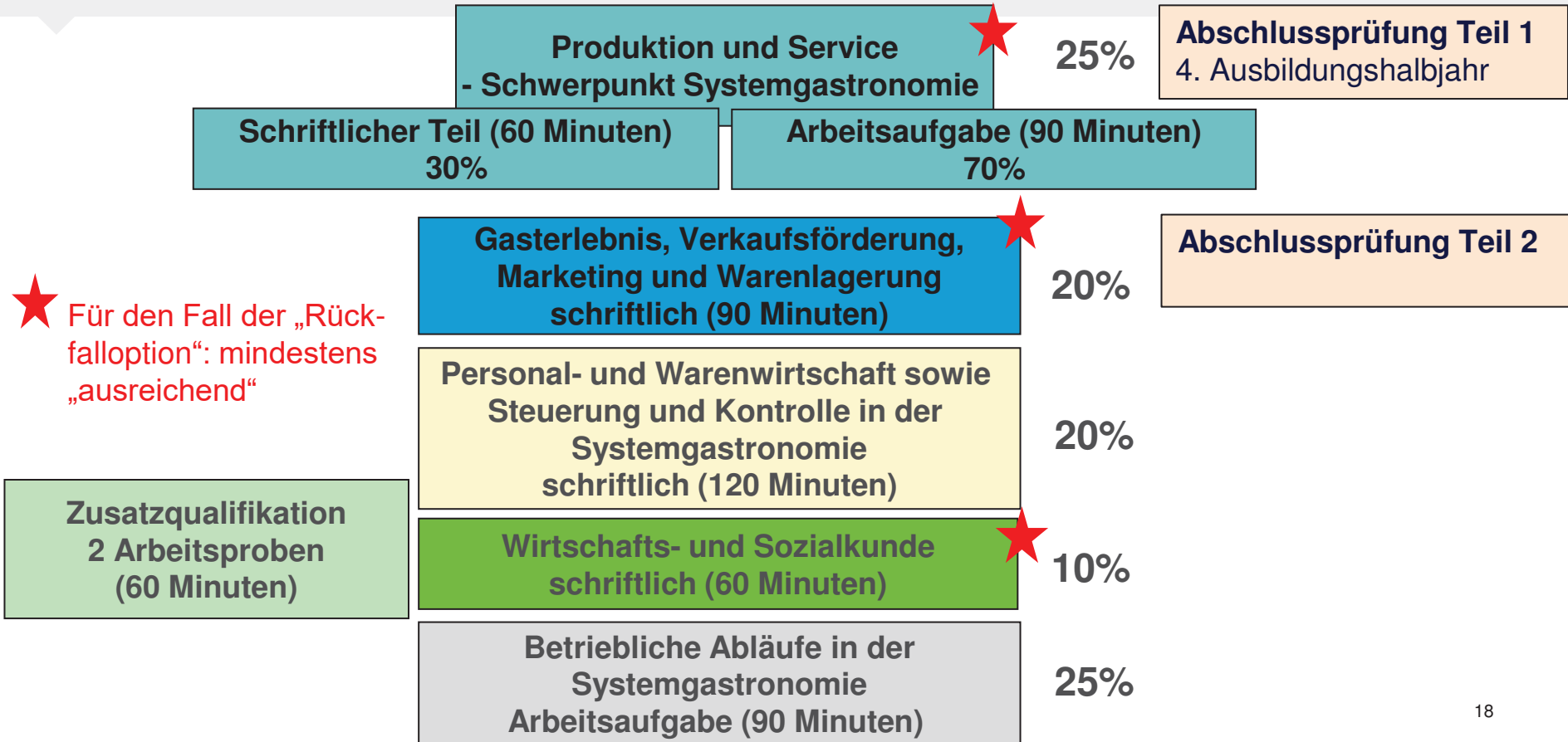
Prüfungsstruktur Fachkraft für Gastronomie



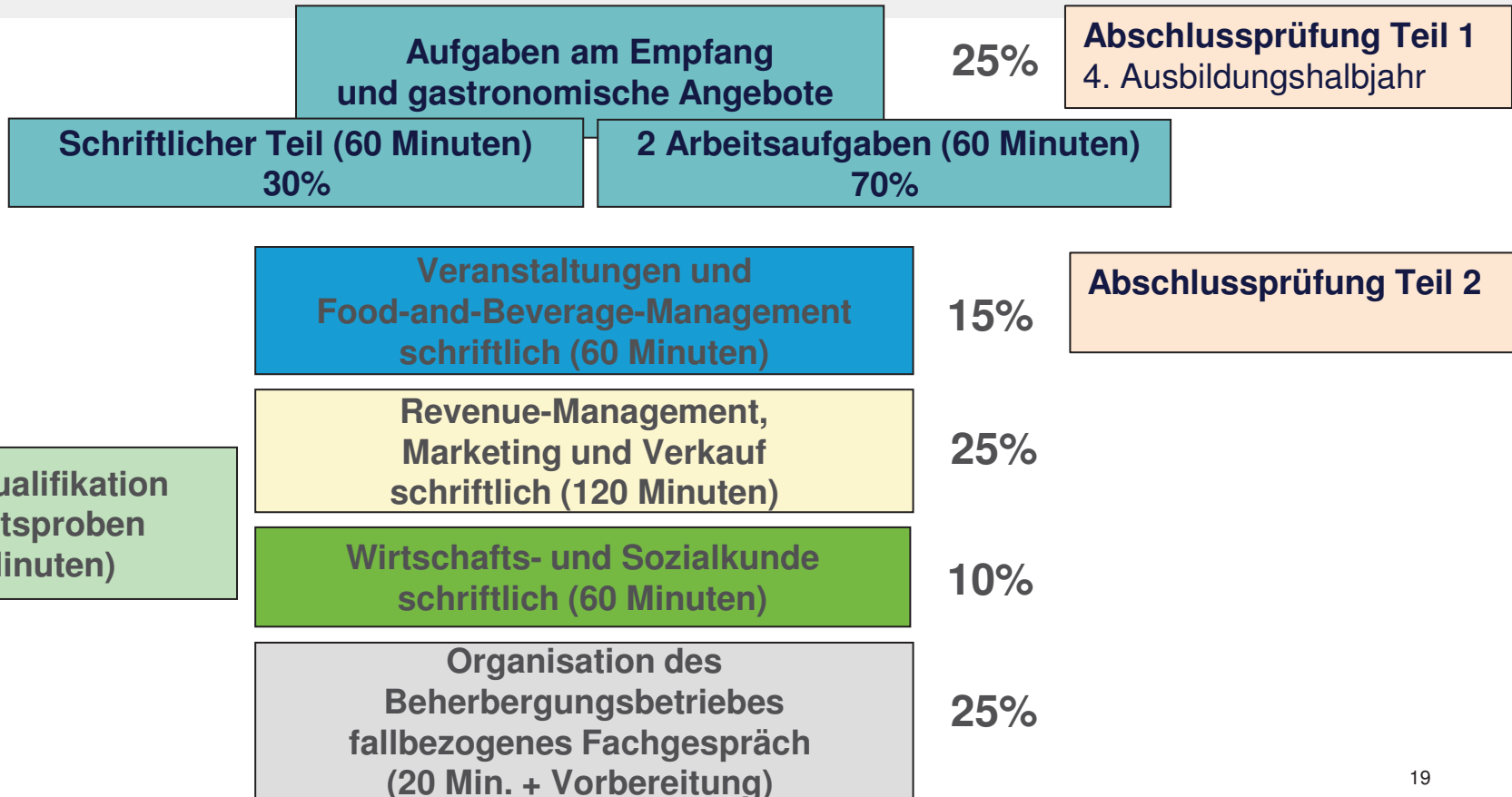
Prüfungsstruktur Fachmann/Fachfrau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie



Prüfungsstruktur Fachmann/Fachfrau für Systemgastronomie



Prüfungsstruktur Hotelfachmann/Hotelfachfrau



Prüfungsstruktur Kaufmann/Kauffrau für Hotelmanagement



Abschlussprüfung Teil 1
4. Ausbildungshalbjahr

**Aufgaben am Empfang
und gastronomische Angebote**

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten)
70%

Abschlussprüfung Teil 2

**Warenwirtschaft, Einkauf
und Kalkulation
schriftlich (90 Minuten)**

15%

**Revenue-Management, Marketing
und kaufmännische Steuerung
schriftlich (120 Minuten)**

25%

**Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)**

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

10%

**Personalwirtschaft
fallbezogenes Fachgespräch
(20 Min. + Vorbereitung)**

25%