

A photograph of a dirt path winding through a dense forest of evergreen trees. In the foreground on the left, there is a wooden signpost with a blank, weathered wooden sign. The path is made of gravel and dirt, and the surrounding area is covered in green grass and small plants. The sky is overcast.

Neue Wege

Ausbildungskonzepte mit Zukunft

Dietlind ist Direktorin im Flussbett Hotel in Gütersloh

**Dietlind ist eine der Sachverständigenverständigen
für Ausbildungsneuordnung**

Das Flussbett Hotel ist ein Integrationshotel



Hier sollte eigentlich Dietlind Maß sprechen

Neue Wege!

- Sept. 2014 Verabschiedung DEHOGA-Konzept und Eintritt in Abstimmungsprozess mit allen Akteuren
- Sept. 2017 Workshop DEHOGA / NGG: Perspektive für eine einfache Ausbildung im Bereich Küche
- März 2019 Gemeinsamer Antrag der Arbeitgeber und Arbeitnehmer beim Bundeswirtschaftsministerium auf Neuordnung
- Okt. 2019 Erfolgreiches Antragsgespräch: „grünes Licht“ von BMWi, BMBF und KMK für Eckwerte und Qualifizierungskataloge
- Sept. 2020 Erste Sachverständigensitzung (alle Berufe in Präsenz in Bonn)
- Nov. 2021 Letzte Sachverständigensitzung. Dazwischen: 45 Sitzungen
- 14. März 2022 Veröffentlichung im Bundesgesetzblatt
- **1. August 2022 Inkrafttreten der Verordnungen**

Beteiligte – mit unterschiedlichen Interessen



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

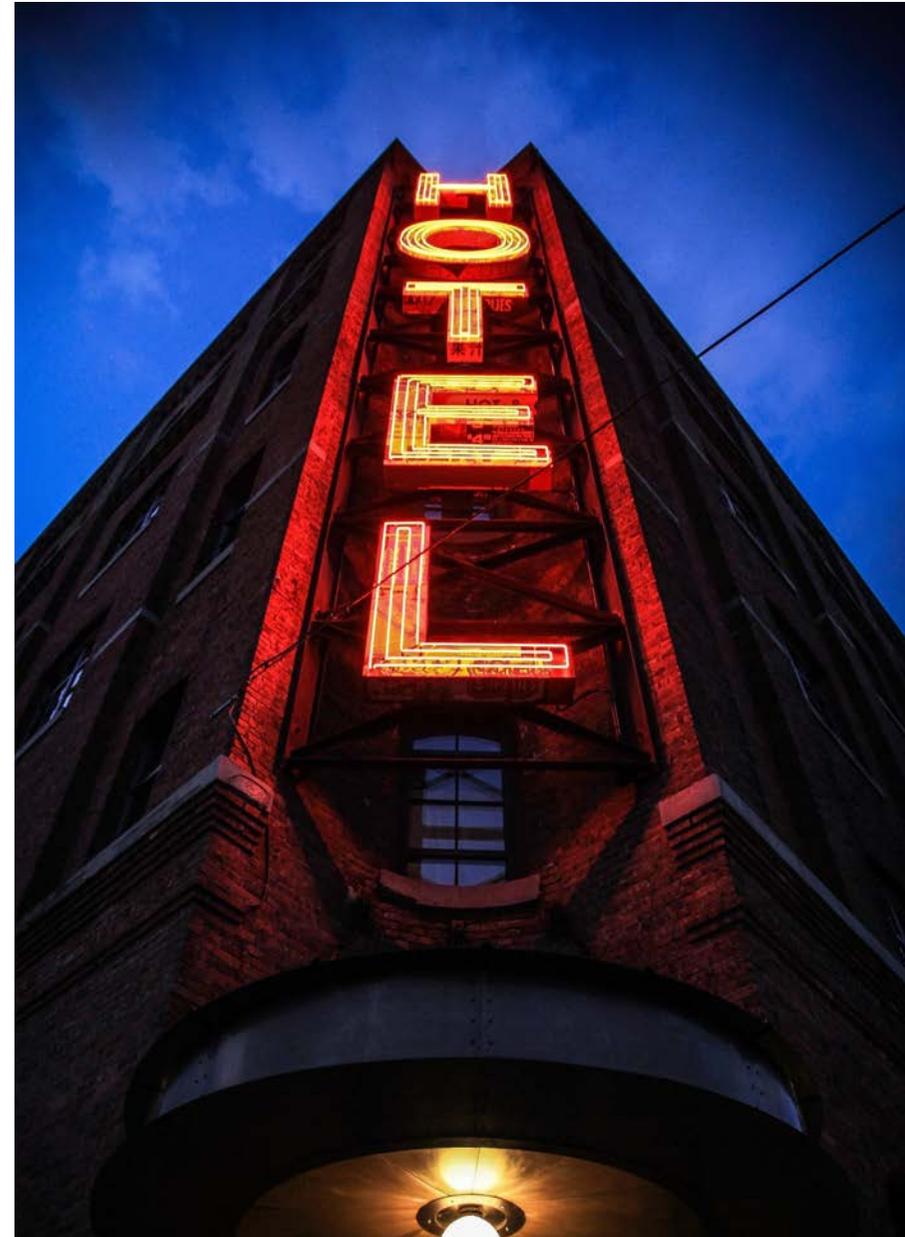


**KULTUSMINISTER
KONFERENZ**



Eine Berufsfamilie – 7 Spezialisten

- Koch
- Fachkraft Küche
- Fachfrau/-mann für Restaurant und
Veranstaltungsgastronomie
- Fachkraft Service
- Fachfrau/-mann für Systemgastronomie
- Hotelfachfrau/-mann
- Kauffrau /-mann für Hotelmanagement



Eine Berufsfamilie

- Gemeinsam Beschulung aller Berufe im ersten Jahr möglich
- Großer Anteil gemeinsamer Grundlagen
- Differenzierung nach erstem Jahr
- Wechselmöglichkeit innerhalb des ersten Jahres
- Anpassung der betrieblichen Strukturen auf neue Berufsbilder

ZQ Vegetarische und vegane Küche	Zusatzqualifikation Bar und Wein			
Koch/Köchin GAP 2	Fachmann/-frau für Systemgastronomie GAP 2	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie GAP 2	Hotelfachmann/-frau GAP 2	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement GAP 2
AP = GAP 1 Fachkraft Küche	AP = GAP 1 SP Systemgastronomie	AP = GAP 1 SP Restaurantservice	GAP 1	
Fachkraft für Gastronomie				

Neue Prüfungen

- Gestreckte Abschlussprüfung
- Wegfall Zwischenprüfung
- GAP 1 – nach 16 – 18 Monaten
- GAP 2 – zum Ende der Ausbildung

- Zweijährige Berufe mit Zwischenprüfung & Abschlussprüfung
- Abschlussprüfung zweijährig = GAP 1 dreijähriger Beruf

Zubereiten von einfachen
Speisen und Gerichten

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)
30%

Arbeitsaufgabe mit
Fachgespräch (4 Stunden)
70%

4. Ausbildungshalbjahr
GAP 1

Produkte, Lagerhaltung
und Warenwirtschaft
schriftlich (90 Minuten)

15%

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

15%

Zusatzqualifikation
schriftlich
(90 Minuten)

Wirtschafts- und Sozialkunde
schriftlich (60 Minuten)

10%

Planen, Zubereiten und
Präsentieren eines
Drei-Gänge-Menüs
Arbeitsaufgabe mit
Fachgespräch (6 Stunden)

35%

GAP 2

Übergreifende Schwerpunkte

- Digitalisierung
- Nachhaltigkeit
- Wertschätzung
- Anleitung und Führen von Mitarbeitenden





Warum das alles?



Karriere in der Hotellerie



Entscheidet selbst:

Wo wollt Ihr arbeiten?

Was wollt ihr tun?

Wohin soll euer Weg führen?





HSMA

#hotellerierockt

Infos rund um die Ausbildung: <https://dehoga-ausbildung.de>

HR & Employer Branding:

<https://www.hsma.de/de/fachbereiche/hr-employer-branding>



I hate
monday

OPEN

Tue - Fri 8.00 AM - 6.00 PM

Sat - Sun 10.00 AM - 6.00 PM

Willkommen in der schönsten Branche der Welt

Let's connect!

Sascha Dalig

Regional Director Central Europe

Wyndham Hotels & Resorts

E: sascha.dalig@wyndham.com

M: +49 176 6405 0006

