

Ausbildungsregelung über die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe / zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe

vom 11. November 2015

Die Industrie- und Handelskammer Mittlerer Niederrhein erlässt aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 11. November 2015 als zuständige Stelle nach § 66 Abs. 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Abs. 4 BBiG vom 23. März 2005 (BGBl. I S. 931), das zuletzt durch Artikel 22 des Gesetzes vom 25. Juli 2013 (BGBl. I S. 2749) geändert worden ist, folgende Ausbildungsregelung für die Ausbildung von behinderten Menschen zum Fachpraktiker im Gastgewerbe / zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe.

§ 1 Ausbildungsberuf

Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe / zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe erfolgt nach dieser Ausbildungsregelung.

§ 2 Personenkreis

Diese Ausbildungsregelung regelt die Berufsausbildung gemäß § 66 BBiG für Personen im Sinne des § 2 SGB IX.

§ 3 Dauer der Berufsausbildung

Die Ausbildung dauert zwei Jahre.

§ 4 Ausbildungsstätten

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich anerkannten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte

(1) Menschen mit Behinderung dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten anerkannten Betrieben und Ausbildungseinrichtungen ausgebildet werden.

(2) Neben den in § 27 BBiG festgelegten Anforderungen muss die Ausbildungsstätte hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung von Menschen mit Behinderung gerecht werden.

(3) Es müssen ausreichend Ausbilderinnen / Ausbilder zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilderinnen / Ausbilder muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu sechs anzuwenden.

§ 6 Eignung der Ausbilderinnen/der Ausbilder

(1) Ausbilderinnen / Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG erstmals tätig werden, müssen neben der persönlichen, berufsspezifisch fachlichen sowie der berufs- und arbeitspädagogischen Eignung (AEVO u. a.) eine mehrjährige Erfahrung in der Ausbildung sowie zusätzliche behindertenspezifische Qualifikationen nachweisen.

(2) Anforderungsprofil:

Ausbilderinnen / Ausbilder müssen eine rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation nachweisen und dabei folgende Kompetenzfelder abdecken:

- Reflexion der betrieblichen Ausbildungspraxis
- Psychologie
- Pädagogik, Didaktik
- Rehabilitationskunde
- Interdisziplinäre Projektarbeit
- Arbeitskunde / Arbeitspädagogik
- Recht
- Medizin

Um die besonderen Anforderungen des § 66 BBiG zu erfüllen, soll ein Qualifizierungsumfang von 320 Stunden sichergestellt werden.

(3) Von dem Erfordernis des Nachweises einer rehabilitationspädagogischen Zusatzqualifikation soll bei Betrieben abgesehen werden, wenn die Qualität der Ausbildung auf andere Weise sichergestellt ist. Die Qualität ist in der Regel sichergestellt, wenn eine Unterstützung durch eine geeignete Ausbildungseinrichtung erfolgt.

(4) Ausbilderinnen / Ausbilder, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraums von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilderinnen / Ausbilder gemäß Absatz 2 gelten als erfüllt, wenn die behindertenspezifischen Zusatzqualifikationen auf andere Weise glaubhaft gemacht werden können.

§ 7 Struktur der Berufsausbildung

(1) Findet die Ausbildung in einer Ausbildungseinrichtung statt, müssen mindestens acht Wochen außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb oder mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Von der Dauer der betrieblichen Ausbildung nach Absatz 1 kann nur in besonders begründeten Einzelfällen abgewichen werden, wenn die jeweilige Behinderung oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

§ 8 Ausbildungsrahmenplan

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlagen 1 und 2) aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten. Eine von dem Ausbildungsrahmenplan abweichende Organisation der Ausbildung ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung der Auszubildenden oder betriebspraktische Besonderheiten die Abweichung erfordern.

(2) Die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe/zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe gliedert sich wie folgt (Ausbildungsberufsbild):

Abschnitt A

Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Arbeiten im Magazin
2. Arbeiten in der Küche
3. Arbeiten im Service

Abschnitt B

Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

1. Berufsbildungs-, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Hygiene,
6. Fremdsprachliche Fachausdrücke,
7. Berufsbezogenes Rechnen.

§ 9 Zielsetzung und Durchführung der Berufsausbildung

(1) Die in dieser Ausbildungsregelung genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) sollen so vermittelt werden, dass die Auszubildenden zur Ausübung einer qualifizierten beruflichen Tätigkeit im Sinne von § 1 Absatz 3 des Berufsbildungsgesetzes befähigt werden, die Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 (Zwischenprüfung) und 11 (Abschlussprüfung) nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen Ausbildungsplan zu erstellen.

(3) Die Auszubildenden haben einen schriftlichen Ausbildungsnachweis zu führen. Ihnen ist Gelegenheit zu geben, den schriftlichen Ausbildungsnachweis während der Ausbildungszeit zu führen. Die Auszubildenden haben den schriftlichen Ausbildungsnachweis regelmäßig durchzusehen und abzuzeichnen. Die Auszubildende / der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere / Art und Schwere ihrer / seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung eines schriftlichen Ausbildungsnachweises entbunden werden.

§ 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll zu Beginn des zweiten Ausbildungsjahres stattfinden.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die in der Anlage für das erste Ausbildungsjahr aufgeführten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend dem Rahmenlehrplan zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(3) Der Prüfling soll

1. zwei Arbeitsproben herstellen und
2. über diese Arbeitsproben ein reflektierendes Fachgespräch führen.

(4) Die Prüfungszeit beträgt insgesamt höchstens 120 Minuten.

§ 11 Abschlussprüfung

(1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, dass der Prüfling die berufliche Handlungsfähigkeit erworben hat. In der Abschlussprüfung soll der Prüfling nachweisen, dass er die dafür erforderlichen beruflichen Fertigkeiten beherrscht, die notwendigen beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten besitzt und mit dem im Berufsschulunterricht zu vermittelnden, für die Berufsausbildung wesentlichen Lehrstoff vertraut ist. Die Ausbildungsregelung ist zugrunde zu legen.

(2) Die Abschlussprüfung besteht aus den Prüfungsbereichen:

1. Praxisbezogene Aufgabe
2. Produkte und gastorientierte Dienstleistungen
3. Warenwirtschaft
4. Wirtschafts- und Sozialkunde

(3) Für den Prüfungsbereich „Praxisbezogene Aufgabe“ bestehen folgende Vorgaben: Der Prüfling soll nachweisen, dass er Arbeitsschritte planen und Arbeitstechniken anwenden kann. Dabei müssen technische und zeitliche Vorgaben im Hinblick auf Gästewartungen ebenso berücksichtigt werden wie Sicherheit, Gesundheitsschutz und Hygiene am Arbeitsplatz.

Hierfür kommen insbesondere folgende Bereiche in Betracht:

- Anlassbezogenes Herrichten eines Gastraumes
- Präsentieren und Servieren von Speisen und Getränken
- Herstellen und Anrichten einfacher Speisen

Der Prüfling soll

1. Arbeitsschritte planen,
2. Arbeitstechniken anwenden und
3. ein Gespräch gastorientiert führen.

Die Prüfungszeit beträgt höchstens 120 Minuten.

(4) Der Prüfungsbereich „Produkte und gastorientierte Dienstleistungen“ umfasst:

- Umgang mit Gästen sowie die Beratung und den Verkauf
- Grundtechniken zur Verarbeitung ausgewählter Rohstoffe
- Einsatz von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung

Der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt höchstens 60 Minuten.

(5) Der Prüfungsbereich „Warenwirtschaft“ umfasst:

- Lagerhaltung
- Wareneingang und -ausgang
- Warenannahme

Der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt höchstens 60 Minuten.

(6) Der Prüfungsbereich „Wirtschafts- und Sozialkunde“ umfasst:

- Wirtschaftliche und gesellschaftliche Zusammenhänge der Berufs- und Arbeitswelt
- Berufsbezogene Fallbeispiele

Der Prüfling soll Aufgaben schriftlich bearbeiten. Die Prüfungszeit beträgt höchstens 60 Minuten.

§ 12 Gewichtungsregelung

Die Prüfungsbereiche sind wie folgt zu gewichten:

- Prüfungsbereich Gastgewerbliche Arbeitsprobe 50 Prozent
- Prüfungsbereich Produkte und gastorientierte Dienstleistungen 20 Prozent
- Prüfungsbereich Warenwirtschaft 20 Prozent
- Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde 10 Prozent

§ 13 Bestehensregelung

(1) Die Abschlussprüfung ist bestanden, wenn jeweils im praktischen und schriftlichen Teil der Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind.

(2) Auf Antrag des Prüflings ist die Prüfung in einem der mit schlechter als „ausreichend“ bewerteten Prüfungsbereiche, in denen Prüfungsleistungen mit einer eigenen Anforderung und Gewichtung schriftlich zu erbringen sind, durch eine mündliche Prüfung von etwa 15 Minuten zu ergänzen, wenn dies für das Bestehen der Prüfung den Ausschlag geben kann. Bei der Ermittlung des Ergebnisses sind das bisherige Ergebnis und das Ergebnis der mündlichen Ergänzungsprüfung im Verhältnis von 2:1 zu gewichten.



§ 14 Übergang

Ein Übergang von einer Berufsausbildung nach dieser Ausbildungsregelung in eine entsprechende Ausbildung nach § 4 BBiG ist von der / dem Auszubildenden und der / dem Ausbildenden kontinuierlich zu prüfen.

§ 15 Prüfungsverfahren

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der IHK Mittlerer Niederrhein entsprechend.

§ 16 Abkürzung und Verlängerung der Ausbildungszeit

Soweit die Dauer der Ausbildung abweichend von dieser Ausbildungsregelung verkürzt oder verlängert werden soll, ist § 8 Abs. 1 und 2 BBiG entsprechend anzuwenden.

§ 17 Inkrafttreten

Diese Ausbildungsregelung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im IHK Magazin der Industrie- und Handelskammer Mittlerer Niederrhein in Kraft.

Krefeld, 11. November 2015

Industrie- und Handelskammer Mittlerer Niederrhein

.....
Heinz Schmidt
Präsident

.....
Jürgen Steinmetz
Hauptgeschäftsführer

Anlage 1 zu § 8

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe / zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe

– sachliche Gliederung –

Abschnitt A: Berufsprofilgebende Fähigkeiten, Kenntnisse und Fertigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1.	Arbeiten im Magazin	<ul style="list-style-type: none"> a) Spezialräume reinigen und pflegen b) Waren annehmen und überprüfen c) Waren einlagern d) Lagerbestände kontrollieren e) Gesetzliche Bestimmungen für die Lagerung der Waren berücksichtigen
2.	Arbeiten in der Küche	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsgeräte kennen, bedienen, reinigen und pflegen b) Einfache Gerichte der kalten Küche und der Frühstücksküche vor- und zubereiten c) Einfache Gerichte der warmen Küche vor- und zubereiten d) Aufgussgetränke herstellen
3.	Arbeiten im Service	<ul style="list-style-type: none"> a) Arbeitsgeräte kennen, bedienen, reinigen und pflegen b) Gästezimmer und Gasträume herrichten c) Gäste empfangen und verabschieden d) Am kalten und warmen Buffet arbeiten e) Warme und kalte Getränke kennen, fachgerecht herstellen und servieren f) Verschiedene Servierarten und Bedienungssysteme kennen g) Räume dekorieren h) Tafeln stellen und eindecken i) Umgang mit elektronischen Registrierkassen; verschiedene Arten von Bons erstellen; Bargeldloses Bezahlen durchführen

Abschnitt B: Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten

Lfd. Nr.	Teil des Ausbildungsberufsbildes	Zu vermittelnde Fertigkeiten und Kenntnisse
1.	Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrecht	<ul style="list-style-type: none"> a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) Gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen

		<p>c) eigene Chancen auf dem Arbeitsmarkt einschätzen und Möglichkeiten der beruflichen Weiterentwicklung nennen</p> <p>d) Wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen</p> <p>e) Wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen</p>
2.	Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	<p>a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern</p> <p>b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären</p> <p>c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen</p> <p>d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassungs- und personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben</p>
3.	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	<p>a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu ihrer Vermeidung ergreifen</p> <p>b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden</p> <p>c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten</p> <p>d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen</p>
4.	Umweltschutz	<p>Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere</p> <p>a) Mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären</p> <p>b) Für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden</p> <p>c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen</p> <p>d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen</p>
5.	Hygiene	<p>a) Vorschriften und Grundsätze zur Personalhygiene anwenden</p> <p>b) Vorschriften und Grundsätze zur Betriebshygiene anwenden</p> <p>c) Vorschriften und Grundsätze zur Lebensmittelhygiene anwenden</p> <p>d) Grundsätze der HACCP-Verordnung anwenden</p> <p>e) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen</p>
6.	Fremdsprachliche Fachausdrücke	In Küche und Service gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke aussprechen und anwenden
7.	Berufsbezogenes Rechnen	Berufsbezogene Rechenarten beherrschen und anwenden

Anlage 2 zu § 8

Ausbildungsrahmenplan für die Berufsausbildung zum Fachpraktiker im Gastgewerbe / zur Fachpraktikerin im Gastgewerbe

– zeitliche Gliederung –

Die nachfolgende zeitliche Gliederung nennt die Zeiträume, in denen die jeweiligen Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten schwerpunktmäßig vermittelt werden sollen. In der Regel ist eine Fortführung oder Vertiefung zum Erreichen der beruflichen Handlungsfähigkeit erforderlich.

(1) Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln sind die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Berufsbildpositionen aus Abschnitt B „Integrative Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten“:

1. Berufsbildungs-, Arbeits- und Tarifrecht,
2. Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes,
3. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit,
4. Umweltschutz,
5. Hygiene,
6. Fremdsprachliche Fachausdrücke,
7. Berufsbezogenes Rechnen.

(2) In einem Zeitraum von insgesamt fünf bis sieben Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Berufsbildposition nach „Abschnitt A“, Abs. 1 „Arbeiten im Magazin“ zu vermitteln.

In einem Zeitraum von insgesamt sieben bis neun Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Berufsbildposition nach „Abschnitt A“, Abs. 2 „Arbeiten in der Küche“ zu vermitteln.

In einem Zeitraum von insgesamt neun bis elf Monaten sind schwerpunktmäßig die Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten der Berufsbildposition nach „Abschnitt A“, Abs. 3 „Arbeiten im Service“ zu vermitteln.