



A DON SIMPSON/JERRY BRUCKHEIMER PRODUCTION

TOM CRUISE • KELLY MCGILLIS

TOP GUN

Ausbildung 1986

Sie fürchten weder
Tod noch Teufel



Bildquelle: GQ



Wieso?

Weshalb?

Warum?





Bildquelle: popularmechanics.com



Bundesministerium
für Wirtschaft
und Klimaschutz



Bundesministerium
für Bildung
und Forschung

KWB

KURATORIUM
DER DEUTSCHEN
WIRTSCHAFT FÜR
BERUFSBILDUNG



**KULTUSMINISTER
KONFERENZ**



Bundesinstitut für
Berufsbildung

NGG

GEWERKSCHAFT

DGB



DEHOGA
BUNDESVERBAND

Bildquelle: luftfahrt24.de

2014 Konzeptpapier

2017 Einigung Sozialpartner

2019 Antragsgespräch

2020/21 Schreiben der
Inhalte

Mrz 2022 Go Live



Metathemen

Digitalisierung

Nachhaltigkeit

Wertschätzung



Gestreckte Abschlussprüfung

GAP 1 16 – 18 Monate

GAP 2 Ende der Ausbildung



Ganzheitliche Handlung

Informieren

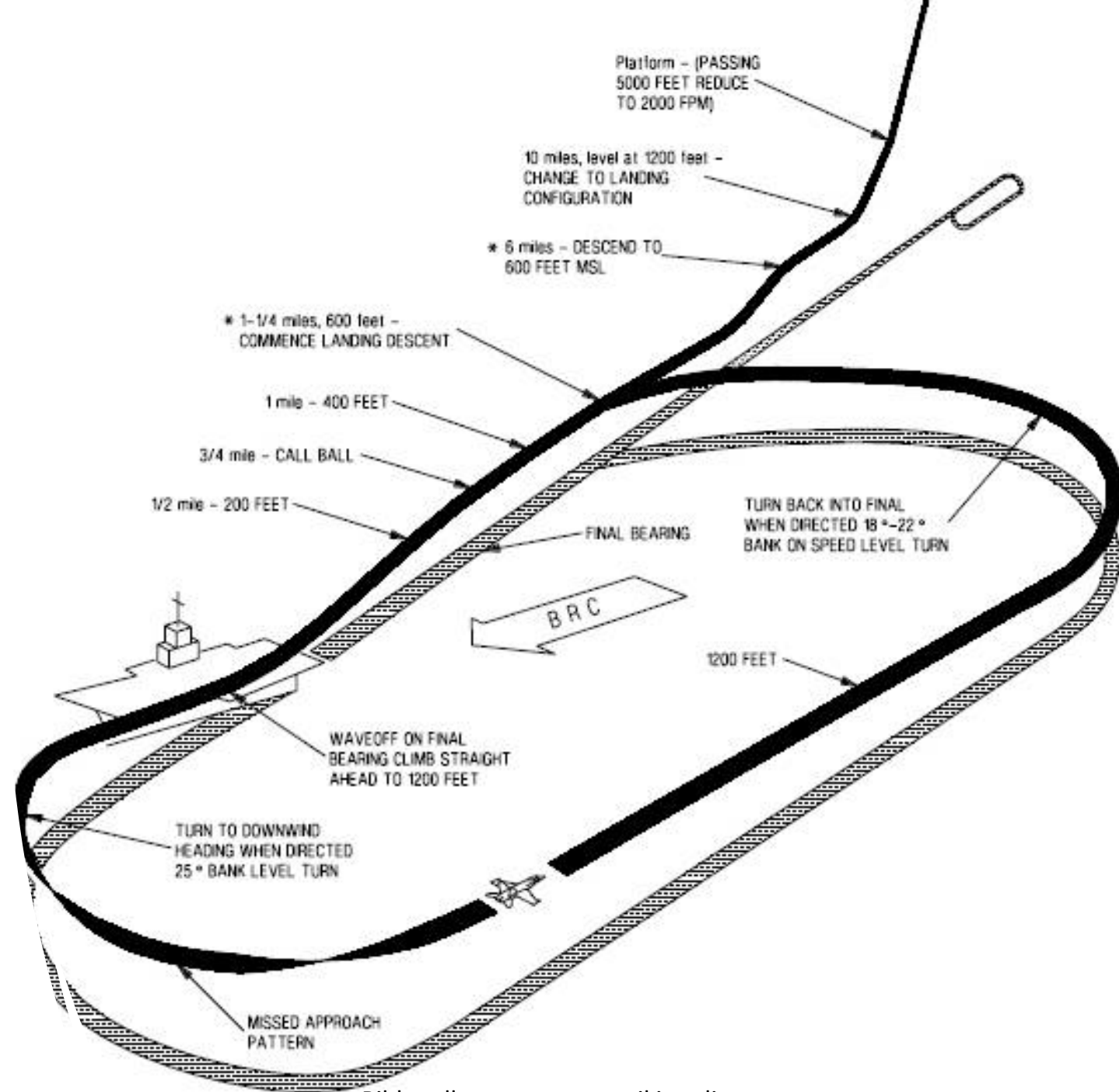
Planen

Entscheiden

Ausführen

Kontrollieren

Bewerten



INVEST IN YOURSELF



Fakten

- 7 neu geordnete Berufe
- Kompetenzorientierung
- Gestreckte Abschlussprüfung
- Durchlässigkeit 2 jährige Berufe
- Kodifizierte Zusatzqualifikation



Namen

- Fachkraft Küche
- Koch/Köchin
- Fachkraft Gastronomie
- Fachfrau/-mann für Restaurant- & Veranstaltungsgastronomie
- Fachfrau/-mann Systemgastronomie
- Hotelfachfrau/-mann
- Kauffrau/-mann für Hotelmanagement



Bildquelle: www.worthpoint.com

Ausbildungsstruktur

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

Prüfungsstruktur

**Aufgaben am Empfang
und gastronomische Angebote**

25%

Schriftlicher Teil (60 Minuten)

30%

2 Arbeitsaufgaben (60 Minuten)

70%

**4. Ausbildungshalbjahr
GAP 1**

**Veranstaltungen und
Food-and-Beverage-Management
schriftlich (60 Minuten)**

15%

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

25%

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

10%

**Organisation des
Beherbergungsbetriebes
fallbezogenes Fachgespräch
(20 Min. + Vorber.)**

25%

**Zusatzqualifikation
2 Arbeitsproben
(60 Minuten)**

GAP 2



- Wer ist ihr neuer Azubi?
- Welche Stelle wird er besetzen?

Bildquelle: moreyairport.com

Ausbildungsstellenpläne anpassen



Ausbildungsrahmenpläne anpassen

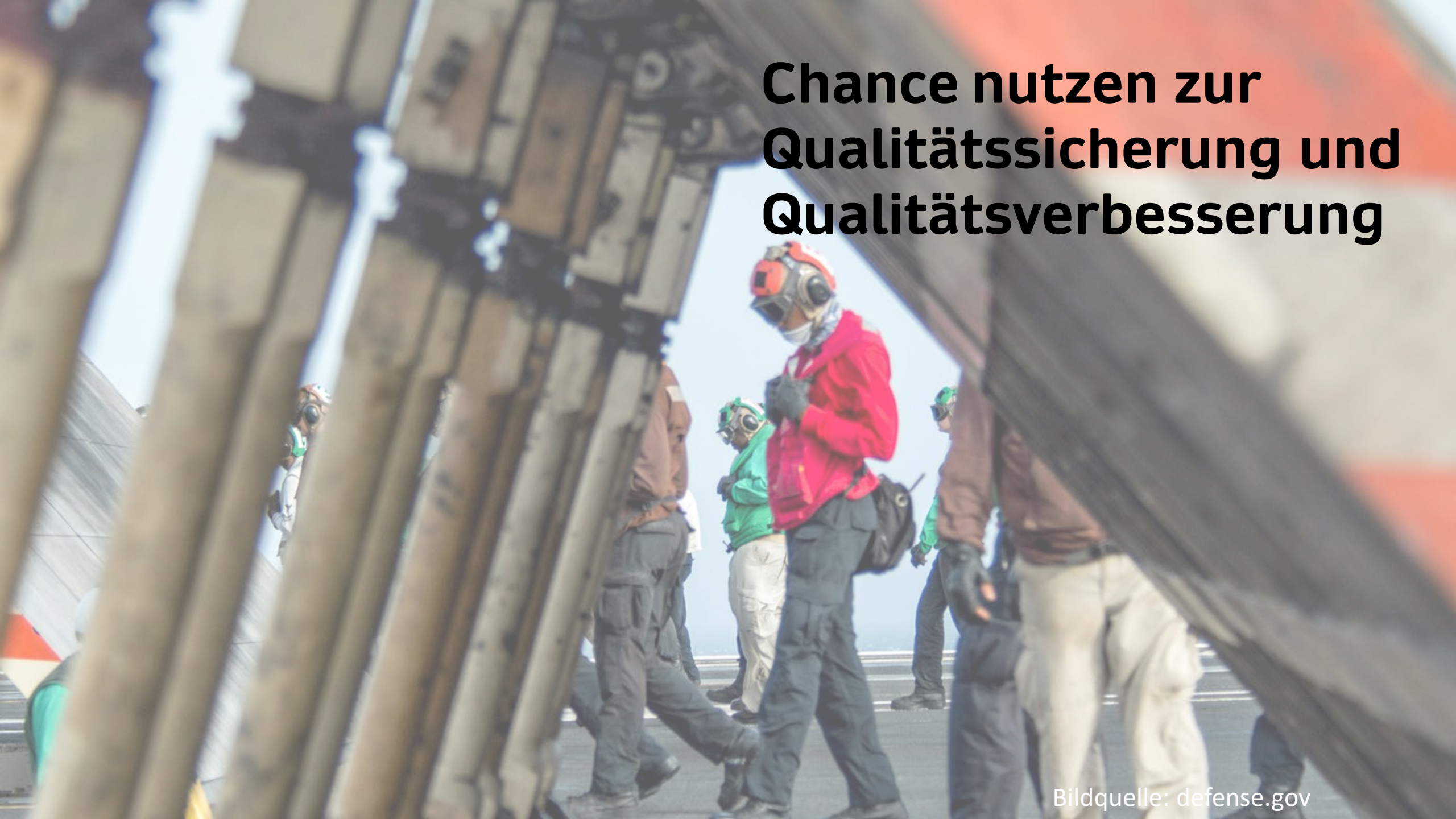


Ausbildungsrahmenplan

= vor GAP 1

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
7	Herrichten und Pflegen von Gästeräumen		4
8	Betreuung und Beratung von und Kommunikation mit Gästen, Verkauf von Produkten und Dienstleistungen		8
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

Chance nutzen zur Qualitätssicherung und Qualitätsverbesserung



Bildquelle: defense.gov

Formulierungstechniken

Genaue Angaben

*Lebensmittel blanchieren , kochen
und dünsten*

*gebundene Suppen, Rahmsuppen
und Püreesuppen zubereiten*

Unterschiedliche Tiefe (Taxonomie)

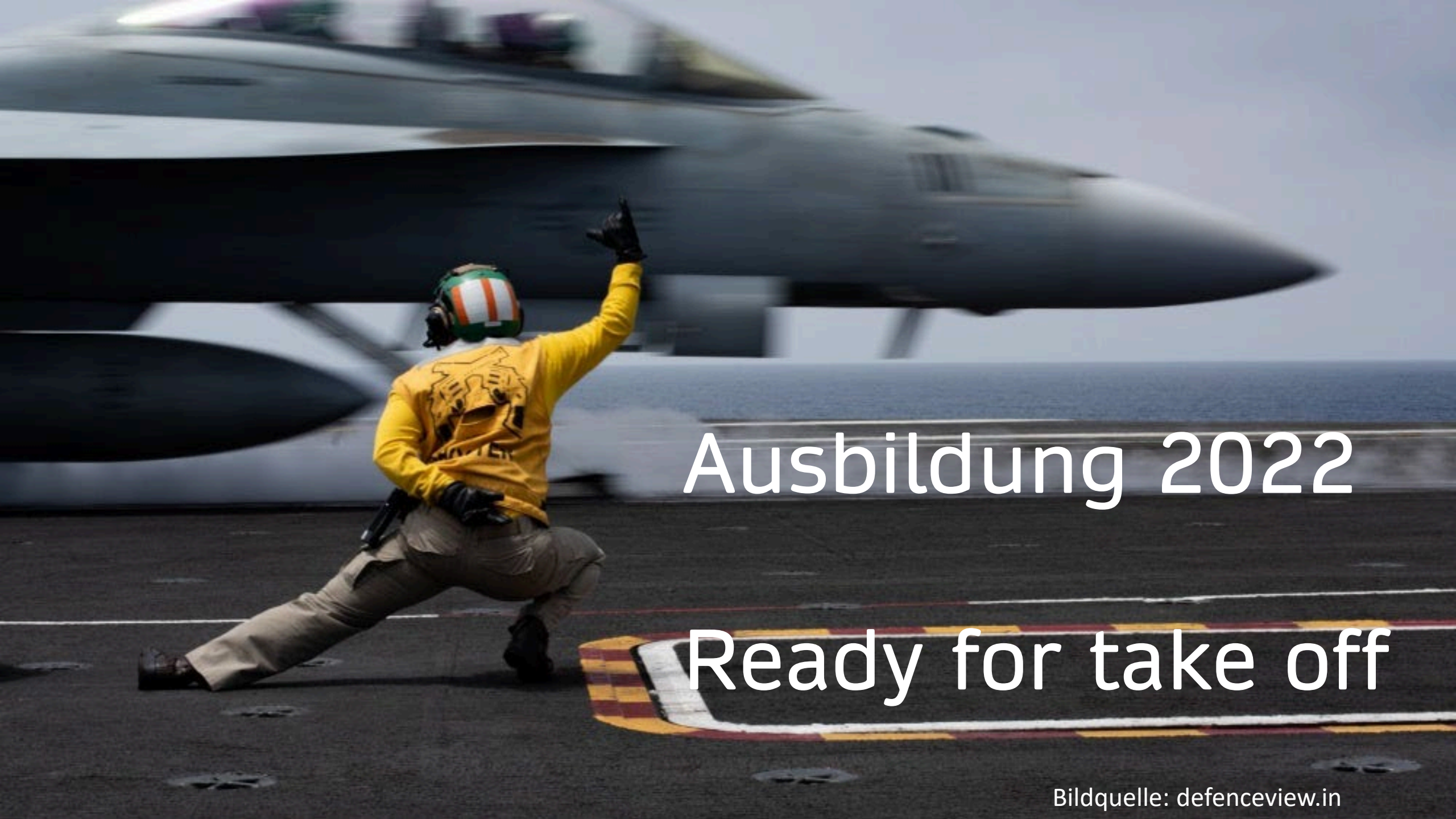
*beim Service nach der betrieblichen
Serviceform mitwirken*

*einfache Kartoffelzubereitungen
herstellen, insbesondere
Salzkartoffeln, Dampfkartoffeln,
Bratkartoffeln, Kartoffelpüree und
Kartoffelsalat*

*Süßspeisen, Desserts und Eis nach
den betrieblichen Vorgaben
anrichten und garnieren*

Gestaltungsspielraum, Technologieoffenheit

*Speisen und Gerichte in
verschiedenen Formen nach den
betrieblichen Vorgaben anrichten*



Ausbildung 2022

Ready for take off

A promotional image for the movie 'Top Gun: Maverick' featuring Tom Cruise. He is wearing a dark flight suit with a grey life vest and is looking off to the side with a serious expression. The background is a bright, hazy sky with the silhouette of a fighter jet in flight.

Alle Unterlagen
für alle Berufe

<https://dehoga-ausbildung.de>

Bildquelle: Moviepilot