

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

Die Industrie- und Handelskammer Cottbus ändert aufgrund des Beschlusses des Berufsbildungsausschusses vom 24. Oktober 2019 als zuständige Stelle nach § 66 Abs. 1 BBiG in Verbindung mit § 79 Abs. 4 Berufsbildungsgesetz vom 23. März 2005, das zuletzt durch Artikel 14 des Gesetzes vom 17. Juli 2017 (BGBl. I S. 2581) geändert worden ist, nachstehende Ausbildungsregelungen für die Berufsausbildung von behinderten Menschen:

### **§ 1 Ausbildungsberuf**

Die Berufsausbildung zum/zur Fachpraktiker/in 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 Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert zwei Jahre.

### **§ 4 Ausbildungsstätten**

Die Ausbildung findet in ausbildungsrechtlich geeigneten Ausbildungsbetrieben und Ausbildungseinrichtungen statt.

### **§ 5 Eignung der Ausbildungsstätte**

- (1) Behinderte Menschen dürfen nach dieser Ausbildungsregelung nur in dafür geeigneten 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 behinderten Menschen gerecht werden.
- (3) Es müssen ausreichend Ausbilder/Ausbilderinnen zur Verfügung stehen. Die Anzahl der Ausbilder/Ausbilderinnen muss in einem angemessenen Verhältnis zur Anzahl der Auszubildenden stehen. Dabei ist ein Ausbilderschlüssel von in der Regel höchstens eins zu acht anzuwenden.

## § 6

### Eignung der Ausbilder/Ausbilderinnen

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

(2) 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) Ausbilder/Ausbilderinnen, die im Rahmen einer Ausbildung nach § 66 BBiG bereits tätig sind, haben innerhalb eines Zeitraumes von höchstens fünf Jahren die notwendigen Qualifikationen gemäß Absatz 2 nachzuweisen. Die Anforderungen an Ausbilder/Ausbilderinnen 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, sollen mindestens 8 Wochen Praktikum außerhalb dieser Einrichtung in einem anerkannten Ausbildungsbetrieb beziehungsweise in mehreren anerkannten Ausbildungsbetrieben durchgeführt werden.

(2) Soweit Inhalte der Ausbildung nach dieser Ausbildungsregelung mit Inhalten der Berufsausbildung zum/zur Fachkraft im Gastgewerbe übereinstimmen, für die aufgrund einer Regelung der Industrie- und Handelskammer Cottbus eine überbetriebliche Berufsausbildung vorgesehen ist, soll die Vermittlung der entsprechenden Ausbildungsinhalte ebenfalls überbetrieblich erfolgen.

(3) 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. Eine Verkürzung der Dauer durch die Teilnahme an einer überbetrieblichen Ausbildungsmaßnahme erfolgt nicht.

## § 8

### Ausbildungsrahmenplan/Ausbildungsberufsbild

(1) Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die im Ausbildungsrahmenplan (Anlage) aufgeführten Fertigkeiten und 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) Gegenstand der Ausbildung zum/zur Fachpraktiker/-in im Gastgewerbe sind mindestens die folgenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten:

1. Arbeitsschutz und Unfallverhütung
2. Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
3. Hygiene
4. Bedienen und Instandhalten der Arbeitsgeräte und Gebrauchsgegenstände
5. Gebräuchliche fremdsprachliche Fachausdrücke
6. Kenntnisse des Ausbildungsbetriebes
7. Reinigen und Pflegen der Gast- und Wirtschaftsräume und ihrer Einrichtungen
8. Pflege der Wäsche
9. Lagern und Kontrollieren von Waren
10. Vor- und Zubereiten einfachster Speisen und Getränke
11. Arbeiten am Büfett
12. Servieren und Ausheben im Restaurant einschließlich Arbeitsvorbereitung
13. Anlassbezogenes Dekorieren von Räumen und Tafeln
14. Umgang mit Kassensystemen.

## § 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 selbstständiges Planen, Durchführen und Kontrollieren (berufliche Handlungskompetenz) einschließt. Diese Befähigung ist auch in den Prüfungen nach den §§ 10 und 11 nachzuweisen.

(2) Die Auszubildenden haben unter Zugrundelegung des Ausbildungsrahmenplanes für die Auszubildenden einen individuellen 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.

Der Auszubildende/Die Auszubildende kann nach Maßgabe von Art oder Schwere/Art und Schwere seiner/ihrer 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 zu § 8 für die im ersten Ausbildungsjahr aufgeführten Fähigkeiten, Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht entsprechend den Rahmenlehrplänen zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.
- (3) Zum Nachweis der Fähigkeiten und Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens vier Stunden zwei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
  1. Servieren einfachster Gerichte
  2. Zubereiten einfachster Gerichte der kalten Küche
  3. Zubereiten einer einfachen Eierspeise
  4. Herstellen von Aufgussgetränken
  5. Reinigungs- und Pflegemittel unter Anleitung auswählen und verwenden.

## § 11 Abschlussprüfung

- (1) Durch die Abschlussprüfung ist festzustellen, ob 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 Prüfung ist praktisch und schriftlich durchzuführen.
- (3) Zum Nachweis der Fähigkeiten und Fertigkeiten soll der Prüfling in insgesamt höchstens fünf Stunden zwei Arbeitsproben durchführen. Hierfür kommen insbesondere in Betracht:
  1. Anrichten kalter Platten nach fachlichen Regeln
  2. Anlassbezogenes Dekorieren von Tafeln unter Verwendung von Blumen, Kerzen und Servietten
  3. Servieren und Ausheben von Speisen unter Beachtung der Servierregeln
  4. Ausschanken und Servieren von alkoholfreien Getränken, Bier oder Weinen unter Beachtung der entsprechenden Gläser und Ausschanktemperaturen
  5. Reinigen und Herrichten von Gasträumen
  6. Zubereiten und Servieren einfachster Gerichte der warmen Küche
  7. Erstellen einer Abrechnung
  8. Wäsche unter Anleitung pflegen und instand halten.
- (4) Zum Nachweis der Kenntnisse soll der Prüfling in den Prüfungsfächern
  - Gastorientierte Dienstleistung,
  - Warenwirtschaft sowie
  - Wirtschafts- und Sozialkundeschriftlich geprüft werden.

Die Aufgabenstellung in den ersten zwei genannten Bereichen soll aus den Anforderungen der Fertigungsprüfung abgeleitet werden. Dieses gilt gleichermaßen für die Aufgabenstellung im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde, die anschaulich und praxisbezogen formuliert werden soll.

Es kommen Fragen und Aufgaben insbesondere aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. Gastorientierte Dienstleistung

- Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln
- Arten und Herstellung von Getränken
- Servierarten und Bedienungssysteme
- Arbeitsschutz und Unfallverhütung, Hygiene
- Umweltbeeinflussung und Umweltschutz
- die als Mitarbeiter/-in im Hotel- und Gaststättengewerbe zu beachtenden wichtigsten gesetzlichen Vorschriften

2. Warenwirtschaft

- Grundsätze der Lagerhaltung
- Grundrechenarten
- Prozentrechnen

3. Wirtschafts- und Sozialkunde

Anschaulich am Ausbildungs- und Arbeitsverhältnis orientiert, beispielsweise

- Steuern, Versicherung, Beiträge
- Arbeitsvertrag
- Kündigung
- Urlaub
- Krankheit
- Betriebsrat, Jugend- und Auszubildendenvertretung (JAV)
- Rechte und Pflichten im Betrieb.

(5) Für die schriftliche Kenntnisprüfung ist von folgenden zeitlichen Richtwerten auszugehen:

- |  |             |
|--|-------------|
| - im Prüfungsfach Gastorientierte Dienstleistung | 60 Minuten, |
| - im Prüfungsfach Warenwirtschaft                | 45 Minuten, |
| - im Prüfungsfach Wirtschafts- und Sozialkunde   | 30 Minuten. |

(6) Soweit die schriftliche Prüfung in programmierter Form durchgeführt wird, kann von der in Absatz 5 genannten Prüfungsdauer abgewichen werden.

(7) Die schriftliche Prüfung ist auf Antrag des Prüflings oder nach Ermessen des Prüfungsausschusses in einzelnen Fächern durch eine mündliche Prüfung zu ergänzen, wenn diese für das Bestehen der Prüfung ausschlaggebend ist. Die schriftliche Prüfung hat gegenüber einer etwaigen mündlichen Ergänzungsprüfung das doppelte Gewicht.

(8) Die mündliche Ergänzungsprüfung soll nicht länger als 10 Minuten je Prüfungsfach dauern.

(9) Innerhalb der Kenntnisprüfung wird das Prüfungsfach

- |  |                 |
|--|-----------------|
| - Gastorientierte Dienstleistungen mit | 60 von Hundert, |
| - Warenwirtschaft mit                  | 20 von Hundert, |
| - Wirtschafts- und Sozialkunde mit     | 20 von Hundert  |

gewertet.

(10) Die Prüfung ist bestanden, wenn in Fertigkeiten- und Kenntnisprüfung jeweils von 100 möglichen Punkten mindestens 50 Punkte erreicht sind.

## **§ 12 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.

## **§ 13 Bestehende Berufsausbildungsverhältnisse**

Berufsausbildungsverhältnisse, die bei Inkrafttreten dieser Ausbildungsregelung bestehen, können unter Anrechnung der bisher zurückgelegten Ausbildungszeit nach den Vorschriften dieser Regelung fortgesetzt werden, wenn die Vertragsparteien dies vereinbaren.

## **§ 14 Prüfungsverfahren**

Für die Zulassung zur Abschlussprüfung und das Prüfungsverfahren gilt die Prüfungsordnung für die Durchführung von Abschluss- und Umschulungsprüfungen der Industrie- und Handelskammer Cottbus entsprechend.

## **§ 15 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.

## **§ 16 Befristung und Inkrafttreten**

Diese Ausbildungsregelung ist auf weitere drei Jahre befristet. Sie tritt nach ihrer Verkündung im "Elektronischen Bundesanzeiger" in Kraft.

Cottbus, den 27. November 2019

Peter Kopf  
Präsident

Marcus Tolle  
Hauptgeschäftsführer

**Ausfertigung:**

Der vorstehende Beschluss des Berufsbildungsausschusses der Industrie- und Handelskammer Cottbus vom 24. Oktober 2019 wird hiermit ausgefertigt und im "Elektronischen Bundesanzeiger" veröffentlicht.

Cottbus, 27. November 2019

Peter Kopf  
Präsident

Marcus Tolle  
Hauptgeschäftsführer