

CORONAVIRUS
INFO-SERVICE FÜR **BETRIEBE**



Gastronomie

Die neuen gastgewerblichen Berufsbilder

Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Gastronomiefachmann/frau

Was war das Ziel?

Die Ausbildung in den gastgewerblichen Berufen: Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau und Gastronomiefachmann/frau zeitgemäß anzupassen und den Lehrlingen die notwendigen Kompetenzen zu vermitteln.

Warum wurden die Berufsbilder erneuert?

Lehrlinge verdienen als zukünftige Fachkräfte und Zukunft der Branche die beste Ausbildung. Durch die neuen Berufsbilder soll gewährleistet werden, dass die Ausbildung auch in Zukunft höchsten Ansprüchen genügt und Ausbildungsinhalte transparent vermittelt werden können.

Wer darf ausbilden?

Jeder Gastronomie- oder Hotelleriebetrieb, der über ein entsprechendes Speisen- und Getränkeangebot verfügt (Betriebsarten wie Bars oder Cafés erfüllen die Anforderungen des Berufsbildes nur in Ausnahmefällen), kann Lehrlinge ausbilden. Die geforderten Speisen- und Getränke müssen nicht ständig angeboten werden. Die Ausbildungsinhalte können bspw. auch in Spezialitäten-Wochen, bei einem Heringsschmaus, bei der Ausrichtung von Feiern etc. vermittelt werden. Die Betreiberin oder der Betreiber muss zudem über eine absolvierte Ausbilderprüfung (§29a BAG) verfügen.

Warum „nur“ die österreichische Küche als Basis für die Ausbildung zum Koch/Köchin?

1. Der Lehrberuf fußt auf der österreichischen Küche und kann vollumfänglich nur in Gastronomiebetrieben mit österreichischer Ausrichtung vermittelt werden.
2. Die heimische Küche genießt aufgrund der Vielseitigkeit international ein sehr hohes Ansehen.
3. Heute sind Regionalität, Saisonalität und Herkunft die Themen, die unsere Gäste interessieren. Diese sind in dem neuen Berufsbild klar dargestellt und werden den jungen Menschen auch nachhaltig vermittelt.

FAQ für Ausbildungsbetriebe

Was muss ich zukünftig bei der Lehrlingsausbildung beachten?

Die grundlegenden Inhalte der neu verordneten Lehrberufe sind gleichgeblieben. Im Vergleich zur alten Ausbildungsordnung sind die Inhalte jetzt besser strukturiert und klarer formuliert. Für Ausbildungsbetriebe ändert sich daher im Ablauf der Ausbildung nichts.

Übergangsfristen

Die Ausbildungsordnung ist seit 1. Juni 2019 in Kraft. Da keine tiefgreifenden inhaltlichen Änderungen vorgenommen wurden, war die Implementierung einer Übergangsfrist nicht notwendig. Die Bestimmungen zur neu gefassten und kompetenzorientierten LAP treten mit 1. Juni 2020 in Kraft.

Lehrstellenwechsel

Der Wechsel einer Lehrstelle ist für Lehrlinge auch weiterhin möglich. Um einen reibungslosen Übergang zu gewährleisten sollte ein Wechsel nicht während des Ausbildungsjahres geschehen.

Im Detail:

1. Die Inhalte wurden kompetenzorientiert formuliert und in einer transparenten Art und Weise neu arrangiert

Alt:

1. Lehrjahr: Selbständiges Durchführen von Vorbereitungsarbeiten und Kenntnis der Schneidetechniken.

Neu:

Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
4.1	Arbeitsutensilien und Zutaten rezeptbezogen vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none">• erklären, welche Lebensmittel im Lehrbetrieb verwendet werden, woher sie stammen und welche Produkte ganzjährig und welche saisonal eingesetzt werden.• Rezepte lesen.• mit Maß- und Gewichtseinheiten umgehen.• benötigte Zutaten auswiegen.
4.2	Salat, Obst und Gemüse küchenfertig vorbereiten. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none">• die Frische sowie Küchentauglichkeit von Salat, Obst und Gemüse prüfen.• Salat, Obst, Gemüse produktgerecht rüsten.
4.3	unterschiedliche Schneidetechniken anwenden.

Alt:

Mitwirken bei der Zusammenstellung der Speisekarte und von Speisenfolgen

Neu:

2. Lehrjahr	
5.2	Vorschläge für Tages- und/oder Wochenkarten auf Basis von österreichischen, regionalen und saisonalen Speisen erstellen. Er/Sie kann insbesondere: <ul style="list-style-type: none">• saisonabhängige Produkte der Jahreszeit zuordnen.• geeignete regionale und saisonale Produkte für Tages- und/oder Wochenkarten auswählen.• dabei die gängigen Regeln der Speisenfolgenzusammenstellung anwenden.

2. Die Inhalte wurden noch klarer formuliert, um Missverständnisse auszuräumen

Alt:

Neu:

Der Lehrling kann...	
1. Lehrjahr	
4.7	klassische österreichische Suppeneinlagen herstellen.

3. Bei allen Lehrberufen wird nun auch explizit auf die Persönlichkeitsbildung und das Bewusstsein des wirtschaftlichen Umfeldes wert gelegt

Neu:

Der Lehrling kann...	
1.4	<p>unter Verwendung von Fachausdrücken zielgruppengerichtete Gespräche mit der Ausbilderin/dem Ausbilder, Vorgesetzten, Kollegen/Kolleginnen, Lieferanten/Lieferantinnen etc. führen. Der Lehrling kann seine Anliegen verständlich vorbringen und tritt dabei selbstbewusst auf.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • die im Beruf angebrachten verbalen und nonverbalen Kommunikationsformen einsetzen. • persönlich, telefonisch und schriftlich korrekt mit der jeweiligen Zielgruppe kommunizieren.
1.5	<p>mit Gästen kommunizieren, alltägliche und berufsbezogene Gespräche in Deutsch und Englisch führen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gästen bei Bedarf Auskunft über die von ihm/ihr zubereiteten Speisen geben. • bei der Planung von Veranstaltungen Kunden/Kundinnen über das mögliche Speisenangebot, Speisenfolgen und über die Zusammenstellung der Speisen beraten.
1.6	<p>mit Reklamationen fachgerecht umgehen und diese zur Qualitätsentwicklung nutzen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Reklamationen entgegennehmen. • Lösungsmöglichkeiten anbieten. • Reklamationen weiterleiten.
1.7	<p>das Ziel und die Inhalte seiner Ausbildung sowie Weiterbildungsmöglichkeiten erklären.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Ablauf seiner/ihrer Ausbildung im Betrieb erklären und seinen Ausbildungsfortschritt unter Zuhilfenahme der Ausbildungsordnung darstellen. • die Regelungen zur Berufsschule erklären. • Weiterbildungsangebote recherchieren.
1.8	<p>auf der Grundlage seiner Rechte und Pflichten als Lehrling agieren.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich nach den innerbetrieblichen Regelungen verhalten. • seine/ihre Arbeitszeiten aufzeichnen. • den Dienstplan lesen.

1.9	<p>seine/ihre Aufgaben selbstständig, selbstorganisiert, lösungsorientiert und situationsgerecht bearbeiten.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • den Zeitaufwand für Arbeiten bzw. Aufgaben abschätzen und diese zeitgerecht durchführen. • sich auf wechselnde Situationen einstellen und auf geänderte Herausforderungen mit der notwendigen Flexibilität reagieren. • Lösungen für aktuelle auftretende Problemstellungen entwickeln und Entscheidungen im vorgegebenen Rahmen treffen.
-----	---

Der Lehrling kann...	
1.1	<p>wesentliche Merkmale der Tourismusbranche darstellen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • einen Überblick über die österreichische Tourismusbranche geben. • die Trends in der Branche darstellen. • die Marktposition des Lehrbetriebs in der Branche darstellen.
1.2	<p>das Leistungsspektrum und die Eckdaten des Lehrbetriebs darstellen.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • das betriebliche Leistungsangebot darstellen. • die Mitarbeiterzahl des Lehrbetriebs und die Zusammensetzung des Teams in Hinblick auf die einzelnen Arbeitsbereiche darstellen. • das Leitbild bzw. Ziele des Lehrbetriebs darstellen. • den Einfluss des Standorts auf das Leistungsangebot des Lehrbetriebs erklären. • die Rechtsform des Lehrbetriebs und deren Bedeutung erklären.
1.3	<p>innerhalb der betrieblichen Aufbau- und Ablauforganisation agieren.</p> <p>Er/Sie kann insbesondere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • sich in den Räumlichkeiten des Betriebes zurechtfinden. • die wesentlichen Aufgaben der unterschiedlichen Betriebsbereiche erklären. • die Zusammenhänge der einzelnen Unternehmensbereiche darstellen. • die wichtigsten Ansprechpartner/innen für einzelne Aufgaben im Lehrbetrieb darstellen.

Die neuen Berufsbilder

Koch/Köchin

Restaurantfachmann/frau

Gastronomiefachmann/frau

Stand: 26.07.2019