

Anita Milolaza

Die Neuordnung der Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe: Prozess, Hintergründe und Neuerungen

In dem vorliegenden Beitrag werden das Neuordnungsverfahren der neuen Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe erläutert, die Hintergründe und das Ziel der Neuordnung skizziert sowie die Struktur und wesentliche Änderungen dargestellt.

Schlüsselwörter: Ausbildung, Ausbildungsordnung, Gastgewerbe, Neuordnungsverfahren, Qualifizierung,

The development of training regulations for the hospitality sector: process, background, and innovations

This article explains the development process for the training regulations in the hospitality sector, outlines the background and objective of the modernization and presents the structure and major changes.

Keywords: Training, training regulations, hospitality industry, reorganisation procedure, qualification,

1 Das Neuordnungsverfahren der Hotel-, Gastronomie- und Küchenberufe

Im Folgenden wird zunächst der Ordnungsprozess für die Modernisierung oder auch Neuentwicklung von Ausbildungsberufen im dualen System dargestellt. Insbesondere soll verdeutlicht werden, welche Akteure mit welchen Kompetenzen daran beteiligt sind und welche Phasen durchlaufen werden. Im Kern besteht ein Neuordnungsverfahren aus drei Phasen (vgl. hierzu und zum Folgenden Lorig et al., 2017):

1) Vorphase

Die Vorphase beginnt bereits mit der Initiierung der Neuordnung, in der ein Akteur die Neuordnung anregt und damit zunächst innerhalb des zuständigen Verbandes einen internen Diskussions- und Entwicklungsprozess anstößt. Ausgangspunkt für die Aktualisierung von bestehenden Ausbildungsberufen oder auch für die Entwicklung neuer Ausbildungsberufe ist zunächst ein entsprechender Qualifikationsbedarf der Wirtschaft. Im Fall der gastgewerblichen Ausbildungsberufe kam der Impuls zur Neuordnung seitens der Arbeitgeber, d. h. seitens des Deutschen Hotel- und