



*Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen!*

An die Ausbildungsbetriebe!

Aschaffenburg, 13. Jul. 2024

## Information zur Beschulung nach der neuen Ausbildungsordnung im Gastgewerbe ab dem Schuljahr 2024/2025

Sehr geehrte Auszubildende,

Infos auch auf unserer Homepage!

zum Schuljahr 2024/2025 ist die Beschulung der Auszubildenden des Gastgewerbes nach den alten Lehrplänen ausgelaufen. **Alle 3 Ausbildungsjahre** werden nun **nach den neuen Lehrplänen**, die auf den neuen Ausbildungsordnungen basieren, **beschult**.

Damit ergeben sich folgende Änderungen in der Beschulung und Benotung:

### 1. Ausbildungsjahr:

Die Auszubildenden legen nach dem 1. Ausbildungsjahr je nach Ausbildungsberuf unterschiedliche Fächer ab. Diese Fächer werden direkt in das Abschlusszeugnis oder Entlasszeugnis übernommen:

Ausbildungsberufe	nach dem 1. Lehrjahr abgelegte Fächer
Koch/Köchin, Fachkraft Küche	Betriebsorganisation (BTO) Restaurant und Service (ReuS)
Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie, Fachkraft Gastronomie, Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Küche und Ernährung (KüE)
Hotelfachmann/-frau, Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Betriebsorganisation (BTO) Küche und Ernährung (KüE) Restaurant und Service (ReuS)

Alle Berufe werden gemeinsam beschult. Dabei findet 1 Schultag jede Woche statt und 1 Schultag 2-wöchig, so dass die (Einzeltages-)Beschulung im Durchschnitt an 1,5 Schultagen erfolgt.

### 2. Ausbildungsjahr:

Die Auszubildenden legen nach dem 2. Ausbildungsjahr je nach Ausbildungsberuf unterschiedliche Fächer ab. Diese Fächer werden direkt in das Abschlusszeugnis oder Entlasszeugnis übernommen:

Ausbildungsberufe	nach dem 2. Lehrjahr abgelegte Fächer
Koch/Köchin	Vegetarische Ernährung
Fachmann/-frau für Systemgastronomie	Getränke und Service (GeuS) Restaurant und Service (ReuS)
Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	Empfang und Dienstleistung Housekeeping



*Wir bilden aus, um Menschen glücklich zu machen!*

Die Berufe werden in Berufsgruppen beschult. Eine Berufsgruppe bilden die Köche mit den Fachkräften Küche. Die zweite Berufsgruppe bilden die Fachkräfte für Gastronomie mit den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und den Fachleuten für Systemgastronomie (mit genehmigtem Gastschulantrag). Die dritte Berufsgruppe besteht aus den Hotelfachleuten und den Kaufleuten für Hotelmanagement. Dabei findet in der (Einzeltages-)Beschulung 1 Schultag pro Woche statt.

### 3. Ausbildungsjahr:

Alle Berufe, die in unsere Zuständigkeit fallen, werden berufsspezifisch beschult. Die Hotelfachleute werden getrennt von den Fachleuten für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie und getrennt von den Köchen beschult. Je nach Zahl der Auszubildenden in den verschiedenen Berufen werden eine oder mehrere Klassen gebildet. Dabei findet in der (Einzeltages-)Beschulung 1 Schultag pro Woche statt. Die nach der schriftlichen Prüfung liegenden Schultage werden im Zeitraum vor der schriftlichen Prüfung vorgeholt, so dass in einzelnen Wochen 2 Schultage pro Woche stattfinden. Dafür entfallen die Schultage ab der schriftlichen Prüfungswoche. Für die verlegten Schultage wird ein fester Stundenplan mit festen Lehrkräften erstellt, so dass eine effektive und zielgerichtete Beschulung gewährleistet wird. Damit Sie, als Ausbildungsbetrieb genau wissen, wann Ihre Azubis einen Schultag vorholen, zeigt ein Beschulungsplan alle verlegten Schultage des Schuljahres. Entnehmen Sie bitte die Vorholtag Ihrer Azubis aus dem Beschulungsplan oder dem Stundenplan im elektronischen Klassenbuch.

Wir bitten um Verständnis, dass die Vorholung der Schultage nach der schriftlichen Prüfung ins erste Ausbildungsjahr, die bisher nach der alten Ausbildungsordnung üblich war, leider nicht mehr fortgeführt werden kann. Eine derartige Vorholung ist mit den neuen Lehrplänen und den neuen Ausbildungsordnungen nicht mehr vereinbar.

Für Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

R. Hauser, StDin/Abteilungsleiterin Ernährung

