

Herausforderungen in der Kochausbildung

Norbert Gilcher
Ausbildungsberater

Industrie- und Handelskammer zu Köln

Die Top 10 der Ausbildungsberufe bei der IHK Köln

1. [Kaufmann/-frau im Einzelhandel](#)
2. [Verkäuferin](#)
3. [Bürokaufmann/-frau](#)
4. [Kraftfahrzeugmechatroniker/-in](#)
5. [Industriekaufmann/-frau](#)
6. [Kaufmann/-frau im Groß- und Einzelhandel](#)
7. [**Koch/Köchin**](#)
8. [Medizinischer Fachangestellte/-r](#)
9. [Friseur/-in](#)
10. [Bankkaufmann/-frau](#)

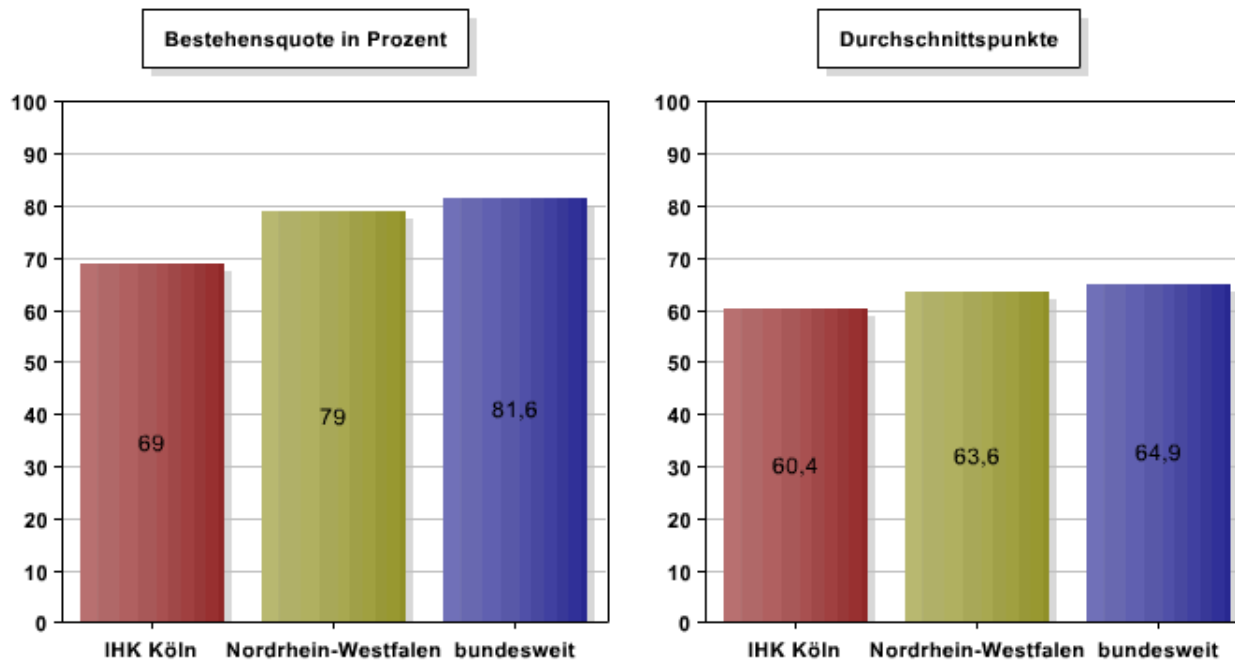
Quelle: BiBB Studie

Ausbildungsabbrüche im Hotel- und Gaststättengewerbe Köln in 2013

Ausbildungsberuf	Azubis insgesamt	Vorzeitig gelöst	In Prozent
Fachkraft im Gastgewerbe	103	23	22,33 %
Fachfrau für Systemgastronomie	158	21	13,29 %
Hotelfachmann	789	111	14,07 %
Hotelkauffrau	48	7	14,58 %
Koch	638	156	24,45 %
Restaurantfachfrau	158	33	20,89 %
Insgesamt	24179	1991	8,2 %

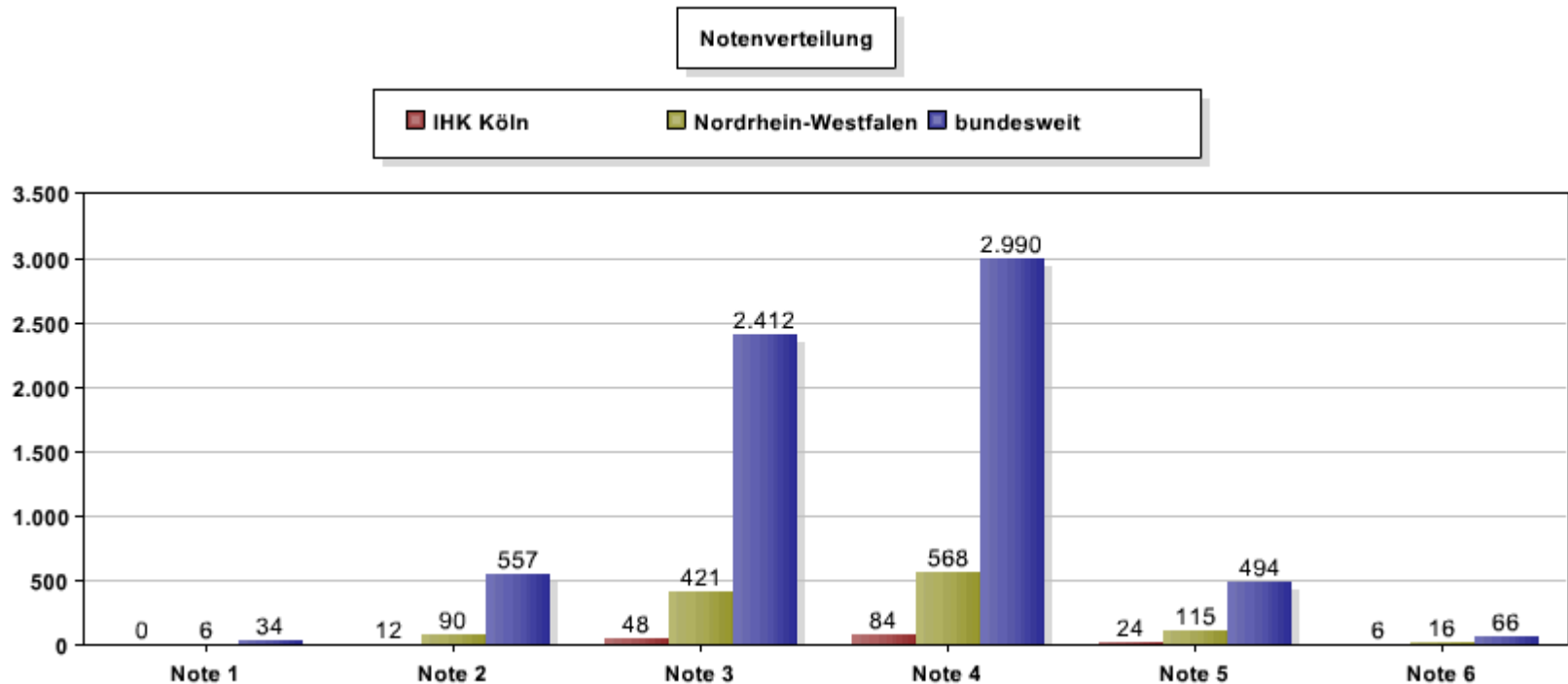
Prüfungstatistik der Industrie-und Handelskammer Abschlussprüfung Sommer 2014

Koch / Köchin



Prüfungstatistik der Industrie-und Handelskammer Abschlussprüfung Sommer 2014

Koch / Köchin



Prüfungsstatistik der Industrie-und Handelskammer

Abschlussprüfung Sommer 2014

Koch / Köchin

		Köln	Nordrhein-Westfalen	bundesweit	
Anzahl der Teilnehmer		174	1216	6553	
davon bestanden i		120	961	5350	
Bestehensquote		69,0 %	79,0 %	81,6 %	
Durchschnitt der Gesamtpunktzahl		60	64	65	
Notenverteilung der Teilnehmer		Note 1	0 (0,0 %)	6 (0,5 %)	34 (0,5 %)
		Note 2	12 (6,9 %)	90 (7,4 %)	557 (8,5 %)
		Note 3	48 (27,6 %)	421 (34,6 %)	2412 (36,8 %)
		Note 4	84 (48,3 %)	568 (46,7 %)	2990 (45,6 %)
		Note 5	24 (13,8 %)	115 (9,5 %)	494 (7,5 %)
		Note 6	6 (3,4 %)	16 (1,3 %)	66 (1,0 %)
Durchschnitt der Punktzahl je Prüfungsbereich		Praktische Prüfung			
		Prüfungsaufgaben	58	61	63
		Schriftliche Prüfung			
		Technologie	56	62	62
		Warenwirtschaft	71	71	70
	Wirtschafts- und Sozialkunde	62	62	62	
100 - 92 Punkte unter 92 - 81 Punkte unter 81 - 67 Punkte unter 67 - 50 Punkte unter 50 - 30 Punkte unter 30 Punkte Note 1 = sehr gut Note 2 = gut Note 3 = befriedigend Note 4 = ausreichend Note 5 = mangelhaft Note 6 = ungenügend					

Ursachen für Ausbildungsabbrüche

- Falsche Berufsvorstellungen
- Hohe Arbeitsbelastung / Überstunden
- Ungünstige Arbeitszeiten / Teildienst
- Ausbildungsmängel / Einseitige Ausbildung
- Geringe Ausbildungsvergütung
- Als unfair empfundenenes Handeln des Ausbildungsbetriebs wie z.B. verspätete Auszahlung der Ausbildungsvergütung, Zwang zu Mehrarbeit, Nichtausgleich geleisteter Mehrarbeit, Nichteinhaltung der Ruhezeiten oder der 2 arbeitsfreien Tage pro Woche.



Herausforderung in den kommenden Jahren

- Sicherung der Qualität der Ausbildung
- Steigende Anforderungen – schwierigere Jugendliche
- Förderung der Integration von Jugendlichen mit Migrationshintergrund
- Weiterentwicklung des dualen Systems / Karriere mit Lehre
- Steigerung der Attraktivität der Kochausbildung / Gastroausbildung
- Gewinnung von leistungsstarken Jugendlichen für das duale System z.B. über Zusatzqualifikationen oder Kombistudium
- Begabten Azubis einen schnelleren Berufsabschluss anbieten
- Schwächere Bewerber zu Fachkräften im Gastgewerbe ausbilden
- Wie können erfolgreiche Absolventen in der Branche gehalten werden?



Sicherung der Qualität der Ausbildung – IHK Aktivitäten

- Intensive individuelle Beratung
- IHK Bewerbervermittlung
- Überprüfung der Ausbildungsnachweise
- Überprüfung eines angemessenen Fachkräfteverhältnisses
- Veröffentlichung der Prüfungsstatistik im Internet
- Erteilung von Auflagen
- Nichteintragung von Ausbildungsverträgen
- Androhung von Ordnungsgeld / Einschalten der Gewerbeaufsicht
- Aufzeigen von Hilfsangeboten und Fördermöglichkeiten
- Mediation bei Konflikten zwischen Azubi und Ausbildungsbetrieb
- Durchführung von Schlichtungen



Ansprechpartner bei der IHK Köln

Norbert Gilcher
Ausbildungsberater
Geschäftsbereich Aus- und Weiterbildung

Unter Sachsenhausen 10-26, 50667 Köln
Tel. +49 221 1640-645
Internet: <http://www.ihk-koeln.de>

