



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Ausbildung im Gastgewerbe – Neuere didaktische Konzepte zur Entwicklung der Ausbildung für den Kochberuf





VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

***Wer kochen kann, kann auch alles
andere gut!***

(polnisches Sprichwort)



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Warum?



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

$$\del{E = mc^2}$$

$$\text{Essen} = \frac{\text{Produkt x Zubereitung}}{\text{Genuss}}$$



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

**Anspruch an Essen ist vor allem Genuss
und der Ausdruck von Lebensqualität.**

→ Kulinarische Intelligenz



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Herausforderungen für den Kochberuf:

**Kenntnisse über menschliche Essbedürfnisse,
Kulturen/Ethik/Kulinarisches Weltbild**

**Technisch-technologische Fähigkeiten,
handwerkliches Können**

Kenntnis einer enormen Produktvielfalt

**Kreativität und ein gutes ästhetisches
Empfinden/Improvisationsfähigkeit**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Dilemma für den Kochberuf:

Keine berufliche Subspezialisierung!

Keine Unterscheidung nach Servicestruktur und Unternehmensform!

Keine curriculare qualitative Unterscheidung der Angebotsformen und Produkte!

Keine grundständige Förderung zur Sternekocheausbildung!



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

**Berufliche Handlungsfähigkeit im Sinne des
BBiG ist nicht nur etwas Sachliches sondern
eine**

**Synthese aus einer Fülle von unterschiedlichen
Wissenselementen, Übung/Meisterschaft und
menschlicher Erfahrung (Reife)**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Ohne Umschweife....

**Für die didaktischen Konzepte der Ausbildung
heißt das im wahrsten Sinne des Wortes**

GESTALTEN,

**da wir die Didaktik als eine systematische
Gestaltungsdisziplin ansehen.**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Köche und vor allem Ausbilder und Lehrer für Köche müssen im doppelten Sinne

GESTALTEN:

Sie gestalten einen Gestaltungsprozess bei der Herausbildung beruflicher Handlungsfähigkeit.



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Berufliche Handlungsfähigkeit wird über einen kontinuierlichen und mehrstufigen Prozess der Entwicklung von beruflichen Kompetenzen (Kompetenzentwicklung) herausgebildet: hier besonders eine hohe

- Fach- und Methodenkompetenz**
- Kompetenz zur Lösung kreativer Aufgaben**

...



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

In traditionellen Ausbildungskonzepten überwiegt eine Vorgehensweise mit hohem Instruktionsgrad:

- Einweisen, Grundhandlungen üben,**
- Vormachen, Mitmachen, Nachmachen**
- Trainieren von Routinen und Algorithmen,**
- Lernen mit einem Lehrbuch (...für Köche)**
 - sensorisches Prüfen**
- Praxis (in der Regel „interne“ Praxis)**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Der Nachteil dabei ist, es gibt einen Mangel für einen Gestaltungsspielraum bei allen Beteiligten. Neuere Konzepte benötigen deshalb folgende Überlegungen:

- Philosophie des „Kochens und Essens“**
- GeschmacksBILDUNG**
- Erlernen wesentlicher Grundtechniken**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

- **Nicht mehr nur kochen, was man immer schon gekocht hat ...**
- **Freiräume für Improvisation und Kreativität**
- **Betriebliche Ausgleichsmaßnahmen (ÜAZ)**
- **Intensivtraining**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

- curriculare Ziele für kreative Lernsequenzen**
 - nachhaltige Anwendungssituationen im Unternehmen, besonders in (kleinen) KMU**
 - flexible abgestimmte Lernsituationen in der Theorie und Praxis, im Betrieb und an der Berufsschule nach marktüblichem Bedarf**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Praktische Ansätze:

**CIA – Culinary Institute of America
favorisiert eine intensive schulische (Fach)-ausbildung
im küchentechnischen und kreativen Bereich +
Theorie.**

**Darauf aufbauend erfolgt intensive und gezielte
betriebliche (Integrations)-Praxis nach Kunden- und
betrieblichen Ansprüchen.**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Verantwortung:

**Schule und Betrieb gleichen
Anforderungsschwerpunkte und die damit
verbundenen Verantwortlichkeiten flexibel aus.**

**Neben einer soliden und (begrenzten)
Grundqualifikation baut eine intensive und kreative
Trainingsphase von Kompetenzen auf.**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Kennzeichen:

**Kochen, was noch nie gekocht wurde
(„Experimentelles Kochen“)**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Verwendung von Kochbüchern (sehr gute internationale Kochbücher) unter

www.buchgourmet.com

auch in verschiedenen Fremdsprachen (besonders in Englisch und Französisch)

Fremdsprachenausbildung intensivieren!



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Mögliche Handlungsfelder:

- Eigene Entwicklung von Rezepten**
- Einsatz neuer Lernformen wie Mentoring durch Gastköche und Gastlehrer (***)Sterneköche)**
- Supervision, vor allem bei Lernproblemen**
- Peer Assisted Learning und Tutoring**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Mögliche Handlungsfelder:

- Entrepreneurship Learning (Unternehmertraining)**
- Lernwanderschaft, insbesondere nach der Prüfung**
- selektive Netzwerkpartnerschaften**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Konsequenzen:

- Wichtung zwischen Schule und Praixs ausgleichen (höhere Verantwortung für die „schulische Praxis“)**
- mehr dem Lernenden zur Improvisation und Problemlösung zumuten!**
- Lernsituationen auf kleine KMU und ***Hotels gleichermaßen ausrichten**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Konsequenzen:

- vertiefte Allgemeinbildung und Sprachen berücksichtigen**
- Prüfungsharmonisierung, insbesondere Praxis (z. B. Pflicht- und [kreative]Kür)**



VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS E.V.

Berufsfachverband

Fachausschuss für berufliche Aus- und Weiterbildung, Seminar- und Prüfungswesen (BAP)

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!