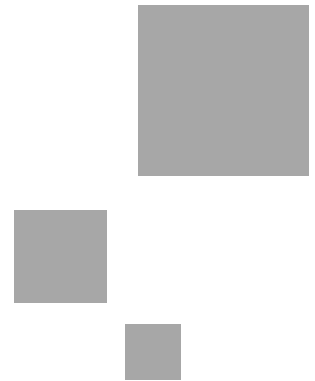


IHK ■ Die Weiterbildung



Fachwirt im Gastgewerbe Fachwirtin im Gastgewerbe

Rahmenplan mit Lernzielen

Erstellt vom DIHK in Zusammenarbeit mit
dem Bundesverband der Systemgastronomie e.V.,
dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband e.V.,
dem Bayerischen Hotel- und Gaststättenverband e.V.,
der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten und
dem Verband der Küchenleiter/innen in Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen e.V.



Deutsche
Industrie- und Handelskammer

Dieses Werk ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung außerhalb der engen Grenzen des Urheberrechts ist ohne ausdrückliche Zustimmung des Verlages unzulässig; dies gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Entnahme von Auszügen oder Abbildungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Hinweis

Ist in diesem Rahmenplan von Fachwirten, Teilnehmern und Prüfungsteilnehmern u. Ä. die Rede, sind selbstverständlich auch Fachwirtinnen, Teilnehmerinnen und Prüfungsteilnehmerinnen gemeint. Wir gehen davon aus, dass Sie die Verwendung nur einer Geschlechtsform nicht als Benachteiligung empfinden, sondern dass auch Sie zugunsten einer besseren Lesbarkeit diese Formulierungsweise akzeptieren.

Herausgeber

DIHK – Deutsche Industrie- und Handelskammer

Postanschrift: 11052 Berlin | Besucheranschrift: Breite Straße 29 | 10178 Berlin | Internet: www.dihk.de

Verlag

© DIHK Verlag in der DIHK Service GmbH

Breite Straße 29 | 10178 Berlin

www.dihk-verlag.de | bestellservice@verlag.dihk.de

Stand

Erstauflage März 2002

Nachdruck Oktober 2006

Nachdruck Januar 2026, redaktionelle Anpassungen

Druck

Köllen Druck+Verlag GmbH | Hessische Straße 11 | 10115 Berlin

Inhaltsverzeichnis¹

| | <u>Seite</u> |
|---|------------------|
| I. Vorwort | II |
| II. Taxonomie der Lernziele | III |
| III. Fachgebiete und Stundenverteilung | |
| 0. Lern- und Arbeitsmethodik | 10 UStd. 1 |
| 1. Gästeorientierung und Marketing | 90 UStd. 3 |
| 2. Branchenbezogenes Management | 90 UStd. 8 |
| 3. Branchenbezogenes Recht | 40 UStd. 14 |
| 4. Gastronomische Angebotsformen | 120 UStd. 18 |
| 4.1 Hotel- und Gaststättenbetriebe | 40 UStd. |
| 4.2 Systemgastronomie | 40 UStd. |
| 4.3 Gemeinschaftsverpflegung/Catering | 40 UStd. |
| Gesamtdauer | 350 UStd. |
| IV. Anhang | |
| Feedbackbogen | |

¹ Dieser Rahmenplan beinhaltet die Handlungsfeldspezifischen Qualifikationen.
Ein Rahmenplan über die Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen ist ebenfalls erhältlich.
Die Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen sind Bestandteil der Weiterbildung zum „Fachwirt im Gastgewerbe“.

Vorwort

Der „Fachwirt im Gastgewerbe“ ist die kaufmännische Führungskraft in den Unternehmen des Gastgewerbes. Im Zentrum der Tätigkeit steht der Kunde, denn dienstleistungsorientiertes Handeln bestimmt den wirtschaftlichen Erfolg.

Gleichzeitig ist der Fachwirt im Gastgewerbe auch ein Branchenspezialist. Er übernimmt Führungsaufgaben sowohl in Hotel- und Gaststättenbetrieben, innerhalb der Systemgastronomie sowie bei den Gemeinschaftsverpflegern bzw. bei den Caterern. In dieser IHK-Weiterbildungsprüfung sollen Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen in den Bereichen „Gästeorientierung und Marketing“, „Branchenbezogenes Management“, „Branchenbezogenes Recht“ und in allen angegebenen „Gastronomische Angebotsformen“ nachgewiesen werden. Darüber hinaus wählt der Prüfungsteilnehmer im situationsbezogenem Fachgespräch entsprechend seinem Einsatzfeld zwischen „Hotel- und Gaststättenbetriebe“, „Systemgastronomie“ und „Gemeinschaftsverpflegung/Catering“.

Neben dem „neuen“ Fachwirt im Gastgewerbe gehört auch die Weiterbildung zum Meister im Gastgewerbe (Küchenmeister, Restaurantmeister und Hotelmeister) zur Weiterbildungsoffensive im Gastgewerbe.

Sprachenkompetenz ist für den Fachwirt im Gastgewerbe wünschenswert. Anforderungsprofile in Stellenanzeigen für Führungskräfte im mittleren Management des Gastgewerbes bestätigen dieses. Es gibt vielfältige Möglichkeiten, sich diese Kompetenz anzueignen.

Der nun vorliegende Rahmenplan gibt Empfehlungen zu den Lernzielen und Lerninhalten und dient als Grundlage für erfolgreiches Lernen. Die angegebenen Unterrichtsstunden der einzelnen Qualifikationsbereiche dienen der Orientierung und geben Hinweise über das Ausmaß der zu lernenden Inhalte. Aussagen über die Lernintensität werden mittels verschiedener Taxonomiestufen formuliert. Gleichzeitig stellt dieser Rahmenplan auch für die Prüfungsausschüsse eine wichtige Orientierung für eine sowohl praxisnahe als auch lernzielorientierte Aufgabenstellung dar.

Entstehen konnte dieser DIHK-Rahmenplan nur durch die ehrenamtliche Mitarbeit von Experten aus der Praxis. Der DIHK dankt den Sachverständigen für ihre engagierte und konstruktive Arbeit, ebenso den Unternehmen und Institutionen, die ihre Mitarbeiter hierfür freigestellt haben.

Anja Gühnen
Deutscher Industrie- und Handelskammertag
im März 2002

Taxonomie der Lernziele

Wissen (Kenntnisse):

- Einblick:** in Ausschnitte eines Wissensgebietes
- Überblick:** in den Zusammenhang wichtiger Teile
- Kenntnis:** verlangt stärkere Differenzierung der Inhalte und Betonung der Zusammenhänge
- Vertrautheit:** bedeutet sicheres und selbstständiges Verfügen über möglichst viele Teilinformationen und Zusammenhänge

Können (Handlungen):

- Fähigkeit:** bezeichnet allgemein das Können, das ein Handeln nach Regeln ermöglicht
- Fertigkeit:** verlangt eingeschliffenes, müheloses Können
- Beherrschung:** bedeutet sicheres und selbstständiges Verfügen über die eingeübten Handlungsweisen

Erkennen (Probleme):

- Bewusstsein:** die Problemlage wird in ihren wichtigen Aspekten erfasst
- Einsicht:** eine Lösung des Problems wird erfasst bzw. ausgearbeitet
- Verständnis:** eine Lösung des Problems wird überprüft und ggf. anerkannt