

BAYERISCHES STAATSMINISTERIUM FÜR BILDUNG UND KULTUS,
WISSENSCHAFT UND KUNST

Leitfaden für die Qualifizierungsmaßnahme

„Akademie junger Gastronomen“

Herausgeber:

Staatsinstitut für Schulqualität und Bildungsforschung, Schellingstr. 155, 80797 München,
Telefon 089 2170-2211, Telefax 089 2170-2215

Internet: www.isb.bayern.de

Herstellung und Vertrieb:

Offsetdruckerei + Verlag Alfred Hintermaier, Inh. Bernhard Hintermaier, Nailastr. 5,
81737 München, Telefon 089 6242970, Telefax 089 62429717

E-Mail: shop.hintermaier@t-online.de

INHALTSVERZEICHNIS

EINFÜHRUNG	SEITE
1 Zielsetzung	5
2 Organisatorisches	5
„AKADEMIE JUNGER GASTRONOMEN“	
1 Zielgruppe	6
2 Übersicht Fächer	6
3 Zertifikat	6
4 Lernbereiche der Fächer	7
ANHANG	
1 Mitglieder der Kommission	17
2 Ergänzung zum Zertifikat	19

EINFÜHRUNG

1 Zielsetzung

Die bayerische Hotellerie und Gastronomie ist der Hauptleistungsträger des Tourismus und ein starkes Stück bayerische Wirtschaft. Um diese Kultur zu erhalten gilt es junge gastgewerbliche Nachwuchskräfte bereits in ihrer Erstausbildung für die Bedeutung der Wirtshauskultur in allen Regionen Bayerns zu sensibilisieren und die Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Existenzgründung aufzuzeigen.

In Kooperation mit der bayerischen Hotellerie und Gastronomie, dem Bayerischen Brauerbund e.V., dem Private Brauereien e.V. sowie den gastgewerblichen Berufsschulen erhalten potentielle Unternehmensgründer als Einstieg in eine begleitete Weiterbildungsphase frühzeitig das für eine Selbständigkeit notwendige Basiswissen vermittelt. Darüber hinaus lernen sie erfolgreiche gastgewerbliche Unternehmer und Brauer und deren innovative Konzepte kennen, um partnerschaftlich eine spätere Existenzgründung zu planen und vorzubereiten.

Ein erfolgreicher Ansatz dazu ist die Qualifizierungsmaßnahme „Akademie junger Gastronomen“. Hierbei werden die klassische Ausbildung in Berufsschule und Betrieb i. d. R. in den anerkannten Ausbildungsberufen Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann sowie Köchin/Koch mit einem durch Berufsschule, DEHOGA Bayern und Bayerischem Brauerbund vermitteltem Plus, das die Vermittlung von über den anerkannten Ausbildungsberuf hinausreichende Kompetenzen und Inhalte im Bereich der Unternehmensgründung umfasst, verknüpft.

Ziel dieser Qualifizierungsmaßnahme ist die Förderung zukünftig potentieller Existenzgründerinnen und Existenzgründer bzw. Unternehmensnachfolgerinnen und Unternehmensnachfolger bereits in der Erstausbildung. Dabei handelt es sich um angehende Nachwuchsfachkräfte, die über eine hohe Kommunikations- und Managementkompetenz verfügen, sich der Notwendigkeit motivierender Mitarbeiterführung bewusst sind und betriebswirtschaftliche Zusammenhänge im Unternehmen erkennen und einordnen können.

2 Organisatorisches

Die Qualifizierungsmaßnahme wird für Nordbayern an der Staatlichen Berufsschule II Bamberg bzw. Südbayern am Staatlichen Beruflichen Schulzentrum Rosenheim jeweils in der 11. und 12. Jahrgangsstufe durchgeführt. Sie umfasst je eine zusätzliche Blockwoche im Umfang von 40 Unterrichtswochenstunden. Die Vermittlung der im Leitfaden aufgeführten Kompetenzen und Inhalte erfolgt gemeinsam durch Berufsschule, DEHOGA Bayern und Bayerischer Brauerbund.

„Akademie junger Gastronomen“

Zielgruppe

Motivierte und gut vorgebildete Auszubildende in den Ausbildungsberufen Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann sowie Köchin/Koch.

Übersicht Fächer

Jahrgangsstufe 11

Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen

(ZRW 23 Stunden, davon 16 Std. Berufsschule, 7 Std. DEHOGA)

Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen

(ZRW 8 Std., davon 8 Std. DEHOGA und HOGA Bayern)

Existenzgründerbezogene Erkundung gastronomischer Unternehmen

(ZRW 9 Std., davon 3 Std. Vorbereitung durch die Berufsschule, 6 Std. Durchführung Brauereibund)

Jahrgangsstufe 12

Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen

(ZRW 14 Std., davon 14 Std. Berufsschule)

Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse in gastgewerblichen Unternehmen

(ZRW 18 Std., davon 18 Std. DEHOGA)

Existenzgründerbezogenen Erkundung gastronomischer Unternehmen

(ZRW 8 Std. davon 3 Std./Vorbereitung durch die Berufsschule, 5 Std./Durchführung Brauereibund)

Zertifikat

Jede Teilnehmerin und jeder Teilnehmer erhält im Anschluss an die besuchte Blockwoche (11. und 12. Jgst.) ein Zertifikat über die Teilnahme an der Qualifizierungsmaßnahme. Das Zertifikat ist jeweils von der Berufsschule auszustellen. Hierbei sind die vom Staatsministerium mit Schreiben vom 04.03.2015 Nr. VI.3 - BS 9422.7b - 20 429 herausgegebenen Dateivorlagen für die Berufsschule zu verwenden. Zudem erhalten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer je eine ergänzende Übersicht mit wichtigen Informationen zur Qualifizierungsmaßnahme (vgl. Anlage 2).

Lernbereiche der Fächer

Fach: Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen

<p>Lernbereich 11.1. Wirtschaftliche und rechtliche Voraussetzungen für die Führung gastgewerblicher Unternehmen erfassen und umsetzen (Tag 1 und 2)</p>	<p>15 Stunden (8 Std. Berufsschule/ 7 Std. DEHOGA Bayern)</p>
<p>Kompetenzerwartung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler bereiten am Beispiel eines Wunschbetriebes eine Unternehmensgründung vor. Sie erstellen Checklisten, um die Betriebsgründung zu strukturieren.</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler analysieren die Bedeutung der einzelnen Betriebsarten sowie verschiedener Rechtsformen für gastgewerbliche Betriebe. Sie arbeiten unter Berücksichtigung rechtlicher Rahmenbedingungen Verträge und deren Konditionen für ihr Unternehmen aus und beurteilen die Konsequenzen. Sie sind sich bewusst, was es bedeutet, ein gastgewerbliches Unternehmen unter Berücksichtigung behördlicher und rechtlicher Vorgaben zu leiten.</p> <p>Sie führen Buchführung an Beispielen durch und erkennen die Vorteile einer ordnungsgemäßen Buchführung.</p>	
<p>Inhalte</p> <p>Planung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Festlegung der Unternehmensart und -größe - Standort- und Konkurrenzanalyse - Auswahl der Rechtsform (Konsequenzen und Haftungen) - Konzession und Anmeldungen - Behörden (Brandschutz, Lebensmittelkontrolle, Zoll, Gewerbeaufsichtsamt, Finanzamt) - Steuerberater (GOB) - Versicherungen - Budget und Wirtschaftlichkeit - Verträge und Rechtsvorschriften <p>Steuerung</p> <ul style="list-style-type: none"> - Personaleinsatz, Dienstpläne, - SWOT Analyse - Akquisition, Nachfragesituation 	

<p>Kontrolle</p> <ul style="list-style-type: none">- Controlling Instrumente- Qualitätsmanagement - Standards- Kennzahlen- Buchführung- Inventur	
---	--

Der Lernbereich Unternehmensführung umfasst eine breite Palette von Kompetenzerwartungen, von denen in der vorgesehenen Zeit neben dem Gesamtüberblick nur ein exemplarischer Ausschnitt vermittelt werden kann. Die Schwerpunktsetzung obliegt der pädagogischen Verantwortung der unterrichtenden Lehrkräfte. Dabei ist zu berücksichtigen, dass Kompetenzen und Inhalte dieses Lernbereiches auch in Fächern die den Ausbildungsberufen Hotelfachfrau/-mann, Hotelkauffrau/-mann sowie Köchin/Koch zugrundeliegenden Studentafeln vermittelt werden können.
U.a. in:

Sozialkunde 10. Jahrgangsstufe:

Versicherungen

Betriebswirtschaft 10. Jahrgangsstufe:

Verträge und Rechtsvorschriften, Inventur

Betriebswirtschaft 11. Jahrgangsstufe:

Konzessionen, Unternehmensarten

Fach: Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen

Lernbereich 11.2 Mit Marketingkonzepten Kunden akquirieren und binden (Tag 3)	8 Stunden (8 Std. Berufsschule)
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler entwerfen ein Marketing-Konzept für ein gastronomisches Wunsunternehmen unter Berücksichtigung von Marketinggrundsätzen. Sie sammeln selbständig verschiedene, für eine Existenzgründung relevante Marketingmaßnahmen, beurteilen deren Vor- und Nachteile und treffen Entscheidungen bezüglich der optimalen Auswahl. Die Schülerinnen und Schüler präsentieren ihre Ergebnisse, diskutieren die Lösungsansätze, stehen Optimierungsvorschlägen offen gegenüber und bewerten deren Umsetzungsmöglichkeit.	
Inhalte <ul style="list-style-type: none">- Marktforschung- Zielsetzung von Marketing- Standort- und Konkurrenzanalyse- Idee/USP Alleinstellungsmerkmal- Konzeptentwicklung für ein fiktives Unternehmen- Philosophie / Corporate Identity- Zielgruppe- Angebots-, Leistungs- und Preispolitik- Kommunikationsstrategie- Vertrieb und Gästeansprache	

Fach: Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen

Lernbereich 11.3 Preispolitische Maßnahmen vorbereiten und durchführen (Tag 4)	8 Stunden (8 Std. DEHOGA/ HOGA Bayern)
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler entwickeln eine Preiskalkulation für ein gastgewerbliches Unternehmen. Sie vergleichen Angebote, führen Preisverhandlungen durch und erkennen die Bedeutung einer einheitlichen Rezeptur für eine gleichbleibende Qualität. Die Schülerinnen und Schüler kalkulieren Speisen, Getränke und Logis für individuelle Unternehmensformen unter Berücksichtigung einer wirtschaftlichen Preisgestaltung.	
Inhalte - Einkauf (Vergleich von Angeboten und Preisen) - Zahlungsmodalitäten (Rabatte, Skonti) - Erstellung von Rezepturen - Kalkulation von Speisen, Getränken und Logis - Reflektion über die Preisgestaltung im Gastgewerbe	

Fach: Existenzgründerbezogene Erkundung gastronomischer Unternehmen

Lernbereich 11.4 Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Unternehmensführung erfassen (Tag 5)	9 Stunden (6 Std. Bayerischer Brauerbund/ 3 Std. Berufsschule)
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler beurteilen in Folge der Besichtigung eines gastronomischen Unternehmens und anhand des Dialogs mit dem Unternehmer Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Unternehmensführung. Anhand der gewonnenen Informationen reflektieren und bewerten die Schülerinnen und Schüler ihr eigenes Kurzkonzept.	
Inhalte <ul style="list-style-type: none">- Vorbereiten der Schüler auf den Dialog mit dem Unternehmer- Vorstellung des Kurzkonzeptes ihres Wunschunternehmens- Austausch über die Kurzkonzepte der Schüler- Vorstellung des Unternehmenskonzeptes des zu besichtigenden Unternehmens- Erläuterung dessen Unternehmensphilosophie und der wichtigsten Standards- Erfahrungsbericht des Unternehmers- Darstellung der Gestaltungsmöglichkeiten und der Verantwortung eines Unternehmers	

Fach: Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen

<p>Lernbereich 12.1 Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen erfassen und dokumentieren (Tag 1)</p>	<p>7 Stunden (7 Std. Berufsschule)</p>
<p>Kompetenzerwartung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler erstellen eine betriebliche Erfolgsrechnung am Beispiel eines gastgewerblichen Unternehmens, um die grundlegenden Abläufe der Buchführung durchzuführen und deren Bedeutung zu erkennen. Sie verschaffen sich einen Überblick über die gesetzlichen Grundlagen der Buchführungspflicht und leiten daraus die Aufgaben der Buchführung ab. Die Schülerinnen und Schüler buchen ausgewählte Geschäftsvorfälle, schließen T-Konten über GuV und die Bilanz ab und können die Struktur der Bilanz und GuV einschließlich deren Veränderung ableiten.</p>	
<p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grundsätze der ordnungsgemäßen Buchführung - Buchungen von Geschäftsvorfällen auf T-Konten - Erklärung von Fachbegriffen - Erfolgs- und GuV Konten - Monatliche Erfolgsrechnung - betriebswirtschaftliche Auswertung BWA 	

Der Lernbereich umfasst eine breite Palette von Kompetenzerwartungen, von denen in der vorgesehenen Zeit nur ein exemplarischer Ausschnitt vermittelt werden kann.

Fach: Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen

Lernbereich 12.2 Geschäftsprozess gastgewerblicher Unternehmen erfolgreich steuern (Tag 2)	7 Stunden (7 Std. Berufsschule)
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler erstellen eine Stärken- Schwächenanalyse an Hand eines gastgewerblichen Unternehmens und erfassen und bewerten auf deren Basis kaufmännische Unternehmensabläufe. Sie ordnen branchenüblichen Kennzahlen und deren Bedeutung für kurz- und langfristige unternehmerische Entscheidungen ein. Die Schülerinnen und Schüler bewerten die Kostenstruktur eines gastgewerblichen Unternehmens.	
Inhalte <ul style="list-style-type: none">- Controlling-Instrumente- Einflussfaktoren auf Wareneinsatzquoten- Einflussfaktoren auf Personaleinsatzquoten- Kennzahlen und Kennzahlensysteme- Soll- und Ist Vergleich BWA	

Fach: Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse in gastgewerblichen Unternehmen

Lernbereich 12.3 Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen (Tag 3)	9 Stunden (9 Std. DEHOGA Bayern)
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler verschaffen sich einen Überblick über Mitarbeiterführung und -motivation. Sie beurteilen die Vor- und Nachteile der internen und externen Mitarbeiterbeschaffung, treffen Entscheidungen hinsichtlich der Personalauswahl und begründen diese. Sie sind sich der Bedeutung von motivierten und fachlich qualifizierten Mitarbeitern für ein gastgewerbliches Unternehmen bewusst und leiten daraus die Notwendigkeit einer wertschätzenden und motivierenden Ausbildung, Mitarbeiterführung, -entwicklung und -bindung ab.	
Inhalte <ul style="list-style-type: none">- Klären der Begriffe Mitarbeiterbedarf, Stellenbeschreibung, Mitarbeiterbeschaffung, -führung und -motivation- Stellenbeschreibungen- Stellenausschreibung und Mitarbeiterakquisition- Instrumente der Personalauswahl (Vorstellungsgespräche)- Mitarbeiterführung und -entwicklung:- Führungsstile, Gehalts- und Anreizsysteme- Mitarbeitergespräche- Motivationsinstrumente	

Fach: Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse in gastgewerblichen Unternehmen

Lernbereich 12.4 Ein gastronomisches Unternehmen erfolgreich gründen (Tag 4)	9 Stunden (9 Std. DEHOGA Bayern)
Kompetenzerwartung Die Schülerinnen und Schüler legen die entscheidenden Kriterien einer erfolgreichen Existenzgründung in der Gastronomie fest und wählen persönliche, fachliche und finanzielle Voraussetzungen für eine gastgewerbliche Unternehmensgründung aus. Die Schülerinnen und Schüler können die Wichtigkeit von wirtschaftlich angemessenen Pacht- oder Kapitaldienstkonditionen für eine erfolgreiche Existenzgründung einschätzen und erfassen die Haftungsrisiken der Selbständigkeit.	
Inhalte <ul style="list-style-type: none">- Standort-, Markt- und Nachfrageanalyse am Fallbeispiel- Exemplarische Festlegung eines sinnvollen Grundkonzeptes- Erstellung eines konkreten Investitions- und Finanzierungsplanes- Berücksichtigung öffentlicher Finanzhilfen (LfA, KfW, Regionalförderung)- Vorausschauende Wirtschaftlichkeitsberechnung für Anlauf und Normaljahre- Exemplarische Kennziffern für Wareneinsatz, Personalkosten und sonstige Betriebskosten- Ermittlung des betrieblichen Erfolges (Vor AfA, Kapitaldienst und Unternehmerlohn)- Liquiditätsplanung	

Fach: Existenzgründerbezogene Erkundung gastronomischer Unternehmen

<p>Lernbereich 12.5 Wirtschaftlichkeit, Personal- und Marketingpolitik eines gastronomischen Unternehmens erkunden (Tag 5)</p>	<p>8 Stunden (8 Std. DEHOGA/ HOGA Bayern)</p>
<p>Kompetenzerwartung</p> <p>Die Schülerinnen und Schüler schätzen in Folge der Besichtigung eines gastronomischen Unternehmens und anhand des Dialoges mit dem Unternehmer die Wirtschaftlichkeit eines Unternehmens ein. Sie diskutieren mit dem Unternehmer über dessen Erfahrungen im Umgang mit Kapitalgebern, bei der Beschaffung und Führung von Mitarbeitern und wägen Möglichkeiten zur Anpassung des Unternehmenskonzeptes an aktuelle Markttrends ab.</p>	
<p>Inhalte</p> <ul style="list-style-type: none"> - Erarbeitung von Schülerfragen an den Unternehmer - Auf der Basis der zu nachfolgenden Themen gestellten Schülerfragen erfolgt der Dialog mit dem Unternehmer - Unternehmensführung - Aufzeigen der Erfolgssituation - Anwendung von Controllinginstrumenten - Liquidität und Kapitalbeschaffung in der gastgewerblichen Praxis - Mitarbeiterakquisition am eigenen Beispiel - Philosophie der Mitarbeiterführung - Ratschläge für die Existenzgründung und Selbstständigkeit 	

Das besuchte Unternehmen kann entweder dasselbe Unternehmen wie in der 11. Jahrgangsstufe oder ein anderes Unternehmen sein.

ANHANG

Mitglieder der Kommission:

Susanne Droux
Marion Strauß

Marcel Wachter
Christine Buchner

Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
Staatliches Berufliches Schulzentrum
Rosenheim
Staatliche Berufsschule II Bamberg
ISB München

2 Ergänzung zum Zertifikat

Akademie junger Gastronomen – Teil 1

Die Ausbildung erfolgte in der insgesamt zweiwöchigen Qualifizierungsmaßnahme „**Akademie junger Gastronomen**“ nach dem Leitfaden für die Qualifizierungsmaßnahme „Akademie junger Gastronomen“ des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst (<http://www.isb.bayern.de>).

Hierbei werden die klassische Ausbildung in Betrieb und Berufsschule i. d. R. in den anerkannten Ausbildungsberufen Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann sowie Köchin/Koch mit einem durch Berufsschule, DEHOGA Bayern und Bayerischem Brauerbund vermittelten Plus, das die Vermittlung von über den anerkannten Ausbildungsberuf hinausreichenden Kompetenzen und Inhalten im Bereich der Unternehmensgründung umfasst, verknüpft.

Der Unterricht erfolgte nach folgender Stundentafel:

11. Jahrgangsstufe (Teil 1)

Fächer/ Lernbereiche	Unterrichts- stunden
Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen – Lernbereich 11.3 Preispolitische Maßnahmen vorbereiten und durchführen	8
Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen – Lernbereich 11.1 Wirtschaftliche und rechtliche Voraussetzungen für die Unternehmensführung erfassen und umsetzen – Lernbereich 11.2 Mit Marketingkonzepten Kunden akquirieren und binden	23
Existenzgründerbezogene Unternehmenserkundung gastgewerblicher Betriebe – Lernbereich 11.4 Chancen und Risiken einer gastgewerblichen Unternehmensführung erfassen	9
Gesamtstunden	40

Akademie junger Gastronomen – Teil 2

Die Ausbildung erfolgte in der insgesamt zweiwöchigen Qualifizierungsmaßnahme „**Akademie junger Gastronomen**“ nach dem Leitfaden für die Qualifizierungsmaßnahme „Akademie junger Gastronomen“ des Bayerischen Staatsministeriums für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst (<http://www.isb.bayern.de>).

Hierbei werden die klassische Ausbildung in Betrieb und Berufsschule i. d. R. in den anerkannten Ausbildungsberufen Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau/-mann sowie Köchin/Koch mit einem durch Berufsschule, DEHOGA Bayern und Bayerischem Brauerbund vermittelten Plus, das die Vermittlung von über den anerkannten Ausbildungsberuf hinausreichenden Kompetenzen und Inhalten im Bereich der Unternehmensgründung umfasst, verknüpft.

Der Unterricht erfolgte nach folgender Stundentafel:

12. Jahrgangsstufe (Teil 2)

Fächer/ Lernbereiche	Unterrichts- stunden
Steuerung und Kontrolle gastgewerblicher Unternehmen – Lernbereich 12.1 Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen erfassen und dokumentieren – Lernbereich 12.2 Geschäftsprozess gastgewerblicher Unternehmen erfolgreich steuern	14
Betriebswirtschaftliche Geschäftsprozesse gastgewerblicher Unternehmen – Lernbereich 12.3 Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen – Lernbereich 12.4 Ein gastronomisches Unternehmen erfolgreich gründen	18
Existenzgründerbezogene Unternehmenserkundung gastgewerblicher Betriebe – Lernbereich 12.5 Wirtschaftlichkeit, Personal- und Marketingpolitik eines gastronomischen Unternehmens erkunden	8
Gesamtstunden	40

