

Fachkraft im Gastgewerbe

WIESO – WESHALB – WARUM

Die zweijährige Berufsausbildung „Fachkraft im Gastgewerbe“ wird hier in Frankfurt mit den Schwerpunkten Service und Küche angeboten.

Als Ausbildungsbetriebe haben sich bisher Familienbetriebe, kleine Restaurants, Kantinen, Hotels aber auch Betriebe der Systemgastronomie und Bildungsträger gefunden. Die Ausbildung unterscheidet sich von der dreijährigen Ausbildung als Fachpraktiker dadurch, dass der Abschluss als Zulassung für die Fachoberschule anerkannt wird.

Unsere Auszubildenden:

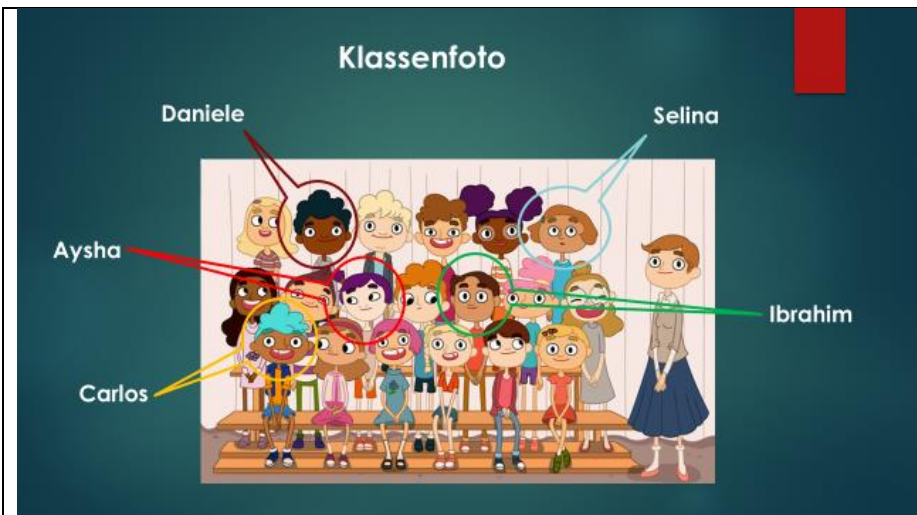
- ▶ Altersspanne von 16 bis 45 Jahre
- ▶ Schulabschlüsse von „ohne Abschluss“ bis guter Realschulabschluss
- ▶ Herkunft: weltweit
- ▶ Förderbedarf: Spracherwerb, Lernen, soziale Entwicklung, motorische Entwicklung ...



➔ Manchmal ist eine dreijährige Ausbildung für diese Schülerinnen und Schüler nicht beim ersten Anlauf zu schaffen.

Die Zusammensetzung der Berufsschulklasse ist sehr vielfältig - sowohl in der Altersstruktur, also auch Nationalitäten und Vorbildung betreffend:

Die Klassen setzen sich aus ca. 20 Auszubildenden zusammen, die alle einen sehr unterschiedlichen Förderbedarf haben. Die regelmäßige Beschulung an zwei festen Schultagen, der relativ hohe Stundenanteil und der über die zwei Jahre gehende fachpraktische Unterricht tragen zum Gelingen der Ausbildung bei.



Zusammengefasst: für wen war diese Ausbildung ein Chance.

- Für Auszubildende, die sich noch unsicher über ihren Platz in der Gastronomie sind (Ausbildung mit Schwerpunkt Küche und Service parallel).
- Für Auszubildende, die gerne in der Gastronomie arbeiten, aber keine Lust auf Schule und Theorie haben (2 Jahre sind gut auszuhalten).
- Für Auszubildende, die sich über den Ausbildungsabschluss weiterqualifizieren möchten (Fachoberschule, Techniker-Schule).
- Auszubildende, die schulumüde sind, können die Ausbildung in kurzer Zeit absolvieren (vollwertiger Berufsabschluss, schnelle Möglichkeit Geld zu verdienen) und erhalten so die Möglichkeit, sich an ein regelmäßiges Erwerbsleben zu gewöhnen.
- Für Auszubildende, die Unterstützungsbedarf haben (mehr Zeit zum Lernen, mehr praktische Anleitung) und dann trotzdem noch weiter lernen können (Ergänzung nach der Abschlussprüfung zur/m Restaurantfachfrau/mann, Koch*in, Fachkraft für Systemgastronomie, häufig in 2 weiteren Jahren).

Ausbildung als Sprungbrett

- ▶ Vermeidung von Frustration
- ▶ Hinführung zur Ausbildung
- ▶ Etappen sind besser als Abbruch



Die Ausbildung „Fachkraft im Gastgewerbe“ wird von vielen Auszubildenden als Sprungbrett genutzt.

- Eine zweijährige Ausbildung ist leichter zu überblicken, so dass die Abbruchquote deutlich geringer ist.
- Für viel Auszubildende wäre eine dreijährige Ausbildung vom Wissensumfang nicht zu schaffen, da sie mit dem Erlernen des Deutschen, dem Erlernen von Disziplin oder anderen Dingen geistig ausgelastet sind. So haben sie eine Chance sich den Ausbildungsberufen im Gastgewerbe langsamer zu nähern.
- Ein Abschluss nach 2 Ausbildungsjahren ist motivierender als das Durchfallen nach 3 Ausbildungsjahren. So werden die jungen Menschen motiviert und entwickeln ein Selbstwertgefühl, dass durch belastete Schulerfahrungen und Misserfolge auf dem Arbeitsmarkt entstanden ist.