

Gutachten

Neuer Lehrberuf: Küchenfachkraft (A20/2020)

Der Wirtschafts- und Sozialrat der Deutschsprachigen Gemeinschaft Belgiens (WSR) hat auf Anfrage des Instituts für Aus- und Weiterbildung des Mittelstands und in kleinen mittelständischen Unternehmen (IAWM) ein Gutachten zu oben genanntem neuen Lehrberuf verfasst.

Der WSR hat sich in seinen Sitzungen vom 31. Januar 2020 und vom 18. Februar 2020 mit dieser Thematik befasst und gibt das folgende Gutachten ab.

* *
*

Kontext

Das Institut für Aus- und Weiterbildung des Mittelstandes (IAWM) möchte für das Lehrjahr 2020–2021 die Ausbildung zur Küchenfachkraft in sein Ausbildungsprogramm aufnehmen. Damit reagiert das IAWM auf eine entsprechende Nachfrage von Seiten hiesiger Betriebe. In der Deutschsprachigen Gemeinschaft besteht dem IAWM zufolge ein Bedarf für Küchenpersonal, das inhaltlich nicht über die notwendige Basis für eine Ausbildung zum Restaurateur verfügen muss. In der WSR-Plenarsitzung vom 28. Januar 2020 wurde das Lehrprogramm dem WSR durch die Direktorin des IAWM, Frau Dr. Verena Greten, und Frau Christiane Weling, pädagogische Referentin am IAWM, vorgestellt.

Einleitung

Die duale mittelständische Ausbildung ist ein wesentliches Element der beruflichen Ausbildung in der Deutschsprachigen Gemeinschaft, dessen Bedeutung für den hiesigen Arbeitsmarkt wir nur unterstreichen können. Die verschiedenen Ausbildungsberufe haben in den vergangenen Jahren eine deutliche Veränderung und teils auch eine Niveausteigerung erfahren. Dadurch besteht die Gefahr, dass manche Kandidaten für eine Lehre die Anforderungen nicht erfüllen können und abgehängt werden. Vor diesem Hintergrund ist es uns wichtig, dass auch niedrigschwelligere Angebote mit Gesellenabschluss für potentielle Lehrlinge geschaffen werden.

Zur Ausbildung zur Küchenfachkraft

Das IAWM konnte bei einer Befragung von rund 30 Einrichtungen, die über eine Großküche verfügen (Krankenhäuser, Altenheime, usw.) ein ausreichendes Interesse an der Einführung der Lehre zur Küchenfachkraft feststellen. Ein weiteres Zielpublikum stellen die Brasserien dar, die in der Vergangenheit Lehrlinge ausbilden wollten, aber nicht über die notwendige Voraussetzung für die Ausbildung zum Restaurateur verfügten. Die Analyse der Stellenanzeigen in der lokalen Presse des WSR zeigt ebenfalls, dass im Bereich der Küchenberufe ein entsprechender Bedarf an Personal besteht. So wurden 2018 z.B. 124 Stellen in der entsprechenden Berufsgruppe aufgegeben. Bei immerhin 39 kam es zu einer Wiederholung der Stellenanzeigen. Die entsprechende Berufsgruppe (G16) umfasst Berufe wie Küchenchefs, Köche, Küchenhilfen, anderes Küchenpersonal, andere polyvalente Mitarbeiter in Fritüren, Kantinen, Cafeteria, Tellerwäscher und Spülhilfen.

Wir sind der Meinung, dass dieses neue Lehrprogramm eine sehr gute Initiative ist und sehen tatsächlich einen fortdauernden Bedarf in diesem Bereich. Positiv ist, dass nach Abschluss des Gesellendiploms zur Küchenfachkraft die Möglichkeit zur Erlangung des Meisterdiploms als Bankettgestalter besteht. Wir rufen das IAWM dazu auf, eine Zusammenarbeit mit Formalim, dem Kompetenz- und Ausbildungszentrum für den Nahrungsmittelsektor in Verviers, zu prüfen.

Zum Schluss

Grundsätzlich stehen wir der Einführung auch von niedrigschwelliger angesetzten Ausbildungsprogrammen positiv gegenüber. Vor diesem Hintergrund kann die geplante Einführung des neuen Lehrberufs „Küchenfachkraft“ ein sinnvolles zusätzliches Angebot für Menschen mit Interesse an Horecaberufen sein.

Da es sich bei der Ausbildung zur Küchenfachkraft um einen neuen Ausbildungsgang handelt, regen wir eine vollständige Bilanzierung nach drei Jahren (mit jährlichen Zwischenberichten) an.

Bernd Despineux
Präsident