



ÖFFENTLICHE BERICHTSVORLAGE

Amt/Eigenbetrieb:

48 Fachbereich Bildung

Beteiligt:

Betreff:

Errichtung des 2-jährigen Berufsbildungsganges "Fachkraft Küche" am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg zum Schuljahr 2022/2023

Beratungsfolge:

15.09.2022 Schulausschuss

Beschlussfassung:

Schulausschuss

Beschlussvorschlag:

Der Bericht der Verwaltung wird zur Kenntnis genommen.



Kurzfassung

entfällt

Begründung

Da der Bildungsgang bereits mit Beginn des Schuljahres startet, war eine schnelle politische Entscheidung notwendig. Daher wurde die Vorlage direkt dem Rat am 18.08.2022 in der ersten Sitzung nach der Sommerpause vorgelegt, der den Verwaltungsvorschlag einstimmig beschlossen hat. Die Bezirksregierung hat sich dankenswerterweise damit einverstanden erklärt, das Genehmigungsverfahren des Bildungsganges trotz der Kürze der Zeit durchzuführen.

Mittlerweile liegen der Verwaltung auch unterstützende Stellungnahmen der Südwestfälischen Industrie- und Handelskammer und der Bundesagentur für Arbeit vor, die den neuen Bildungsgang als Bereicherung des bestehenden Bildungsangebotes in Hagen sehen.

Für die beiden Ausbildungsberufe „Koch“ und „Fachkraft Küchenhilfe“, die in den ersten Ausbildungsjahren gemeinsam unterrichtet werden, liegen zu Schuljahresbeginn 25 Anmeldungen vor.

Inklusion von Menschen mit Behinderung

Belange von Menschen mit Behinderung

☒ sind nicht betroffen

Auswirkungen auf den Klimaschutz und die Klimafolgenanpassung

☒ keine Auswirkungen (o)

Finanzielle Auswirkungen

☒ Es entstehen weder finanzielle noch personelle Auswirkungen.

gez.

Martina Soddemann, Beigeordnete



Verfügung / Unterschriften

Veröffentlichung

Ja

Nein, gesperrt bis einschließlich _____

Oberbürgermeister

Gesehen:

Erster Beigeordneter
und Stadtkämmerer

Stadtsyndikus

Beigeordnete/r

Amt/Eigenbetrieb:

Die Betriebsleitung
Gegenzeichen:

Beschlussausfertigungen sind zu übersenden an:

Amt/Eigenbetrieb:

Anzahl:



ÖFFENTLICHE BESCHLUSSVORLAGE

Amt/Eigenbetrieb:

48 Fachbereich Bildung

Beteiligt:

Betreff:

Errichtung des 2-jährigen Berufsschulbildungsganges "Fachkraft Küche" am Käthe Kollwitz Berufskolleg zum Schuljahr 2022/2023

Beratungsfolge:

18.08.2022 Rat der Stadt Hagen

Beschlussfassung:

Rat der Stadt Hagen

Beschlussvorschlag:

Gemäß §§ 81 sowie 22 des Schulgesetzes NRW (SchulG) in der derzeit gültigen Fassung in Verbindung mit der Anlage A der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Berufskollegs (APO BK) wird der 2-jährige Berufsschulbildungsgang „Fachkraft Küche“ am Käthe Kollwitz Berufskolleg II in Teilzeitform einzügig ab dem 01.08.2022 errichtet.



Kurzfassung

entfällt

Begründung

Die Schulleitung des Käthe Kollwitz Berufskollegs hat der Verwaltung vorgeschlagen, den aufgeführten Bildungsgang ab dem 01.08.2022 zu errichten.

Durch eine Ergänzung der Ausbildungs- und Prüfungsordnung kann dieser neue Ausbildungsberuf erstmalig zum Schuljahr 2022/2023 angeboten werden. Mit dem neuen 2-jährigen Bildungsangebot „Fachkraft Küche“ wird der am Käthe Kollwitz Berufskolleg bestehende 3-jährige Ausbildungsberuf zum Koch im Bereich des Gastgewerbes ergänzt. Mit den unterschiedlichen Eingangsqualifikationen werden zudem zusätzliche Zielgruppen angesprochen.

Einzelheiten zum neuen Bildungsgang können der beigefügten Anlage entnommen werden.

Im Hinblick der Regionalabstimmung mit den benachbarten Schulträgern wurden die Stadt Dortmund, der Kreis Unna, der Märkische Kreis und der Ennepe Ruhr Kreis beteiligt. Im Ergebnis gibt es aus deren Sicht keine Bedenken bezüglich der Errichtung des Bildungsganges in Hagen.

Für die Durchführung des Bildungsganges sind die erforderlichen Räume mit der entsprechenden Ausstattung vorhanden und können mitgenutzt werden. Zusätzliche Investitionskosten für den Schulträger fallen nicht an.

Die Teilkonferenz der Schulkonferenz für dringliche Angelegenheiten wird am 05.08.2022 den erforderlichen Beschluss für den neuen Bildungsgang fassen.

Inklusion von Menschen mit Behinderung

Belange von Menschen mit Behinderung

☒ sind nicht betroffen

Auswirkungen auf den Klimaschutz und die Klimafolgenanpassung

☒ keine Auswirkungen (o)

Finanzielle Auswirkungen

☒ Es entstehen weder finanzielle noch personelle Auswirkungen.

Rechtscharakter

☒ Pflichtaufgabe der Selbstverwaltung

gez. Erik O. Schulz
Oberbürgermeister

gez. Martina Soddemann
Beigeordnete



Verfügung / Unterschriften

Veröffentlichung

Ja

Nein, gesperrt bis einschließlich _____

Oberbürgermeister

Gesehen:

Erster Beigeordneter
und Stadtkämmerer

Stadtsyndikus

Beigeordnete/r

Amt/Eigenbetrieb:

48

Die Betriebsleitung
Gegenzeichen:

Beschlussausfertigungen sind zu übersenden an:

Amt/Eigenbetrieb:

48

Anzahl:

1



ÖFFENTLICHE BESCHLUSSAUSFERTIGUNG

Betreff:

Errichtung des 2-jährigen Berufsschulbildungsganges "Fachkraft Küche" am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg zum Schuljahr 2022/2023
Vorlage: 0659/2022

Beschlussfassung:

Gremium: Rat der Stadt Hagen

Sitzungsdatum: 18.08.2022

Sitzung: RAT/06/2022, Öffentlicher Teil, TOP 6.3

Beschluss:

Gem. §§ 81 sowie 22 des Schulgesetzes NRW (SchulG) in der derzeit gültigen Fassung in Verbindung mit der Anlage A der Ausbildungs- und Prüfungsordnung für Berufskollegs (APO BK) wird der 2-jährige Berufsschulbildungsgang „Fachkraft Küche“ am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg II in Teilzeitform einzügig ab dem 01.08.2022 errichtet.

Abstimmungsergebnis:

☒ Einstimmig beschlossen

Dr. Hans-Dieter Fischer
Erster Bürgermeister

Jan Blümel
Schriftführung

Hagen, 03.05.2022

Sehr geehrte Damen und Herren,

in den letzten Jahren ist deutlich geworden, dass durch den Wandel des Berufsbildes und der Eingangsqualifikation potentieller Bewerber die Ausbildungsberufe im Bereich der Gastronomie neu geordnet werden sollten. Hierzu wurde im Bereich Küche ein neuer Ausbildungsberuf geschaffen: Die „Fachkraft Küche“ ist ein zweijähriger Bildungsgang ausgelegt für eine Zielgruppe, für die dreijährige Ausbildung zum Koch/ zur Köchin zunächst zu anspruchsvoll erscheint. Die ersten Ausbildungsverträge sollen bereits zum Schuljahr 2022/2023 vergeben werden. Bei erfolgreicher Absolvierung ist eine Weiterqualifizierung zum Koch/ zur Köchin möglich.

Am 09.05.2022 findet eine erste Informationsveranstaltung der SIHK zu Hagen zur Vorstellung der verschiedenen neu geordneten Ausbildungsberufe – sowohl für Ausbildungsbetriebe als auch für Lehrkräfte des Berufskollegs – statt. Weitere Informationsveranstaltungen und Workshops zur Umsetzung der Rahmenlehrpläne folgen Ende Mai. Erste inhaltliche Ideen sind auf der folgenden Seite „Konzeptidee“ zu erläutern.

Wir streben die Errichtung des Bildungsganges „Fachkraft Küche“ am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg aus verschiedenen Gründen an: Zum einen stellt dieser neue zweijährige Bildungsgang eine hervorragende Ergänzung des bereits bestehenden Angebots an Ausbildungsberufen im Bereich Gastgewerbe, die bisher an unserer Schule unterrichtet werden, dar. Wir konnten in der Vergangenheit bereits gute Erfahrungen im Bereich der ebenfalls zweijährigen Ausbildung zur Fachkraft im Gastgewerbe verzeichnen. Etliche unserer Schülerinnen und Schüler, für die eine dreijährige Ausbildung im Gastgewerbe aus unterschiedlichen Gründen nicht in Frage kam, haben hier nach zwei Jahren Ausbildung ihre Prüfung erfolgreich abschließen können und so einen anerkannten Berufsabschluss erworben. Ein Teil dieser erfolgreichen Auszubildenden hat im Anschluss eine Weiterqualifizierung zur Fachfrau / Fachmann für Systemgastronomie bzw. zur Restaurantfachfrau / zum Restaurantfachmann abgeschlossen und inzwischen können wir sogar mit Stolz behaupten, dass aus einigen ehemaligen Auszubildenden zur Fachkraft im Gastgewerbe selbstständige Gastronomen geworden sind.

Ähnlich positive Resonanzen erhoffen wir uns nun auch durch die Schaffung des zweijährigen Ausbildungsangebots im Bereich Fachkraft Küche, das das Ausbildungsangebot im Bereich Gastgewerbe abrunden würde.

Die schnellstmögliche Errichtung dieses Bildungsganges ist aber auch für unser Berufskolleg existentiell: Das Einzugsgebiet unserer Ausbildungsbetriebe zieht sich bis in das Sauerland, was mit weiten Anfahrtswegen der Schülerinnen und Schüler verbunden ist. Namhafte Hotels sind bei uns als Ausbildungsbetriebe verzeichnet. Für diese Betriebe ist dieser neue Ausbildungsberuf eine sinnvolle Ergänzung zu den bereits bestehenden Berufen. Wir können also davon ausgehen, dass Ausbildungsverträge für diesen zweijährigen Beruf noch in diesem Jahr abgeschlossen werden.

Sollten wir kein schulisches Angebot vorweisen können, müssten die Schülerinnen und Schüler zwangsläufig in den Nachbarkreis ausweichen. Dann steht zum einen zu befürchten, dass die Betriebe auch ihre anderen Auszubildenden zu einem anderen Berufskolleg entsenden. Darüber hinaus besteht das Risiko, dass potentielle Interessenten für den Ausbildungsberuf Fachkraft Küche aufgrund der

langen Fahrzeiten zu einer noch weiter entfernten Berufsschule komplett abgeschreckt werden und dem Bereich Gastgewerbe generell verloren gehen.

Aus diesem Grund möchten wir gerne das Angebot an unserer Schule bereits ab dem kommenden Schuljahr zur Verfügung stellen, damit diese Ausbildungsbetriebe wissen, dass wir als verlässlicher dualer Partner bereitstehen.

Auch für einen reibungslosen Übergang von Schule zu Ausbildung unserer Schülerinnen und Schüler aus dem Vollzeitbereich halten wir das Angebot, als dualer Partner in der Ausbildung zur Fachkraft Küche zur Verfügung zu stehen, für sinnvoll: so wäre beispielsweise für unsere Schülerinnen und Schüler aus den Bereichen Ausbildungsvorbereitung oder einjährige Berufsfachschule die zweijährige Ausbildung zur Fachkraft Küche sehr attraktiv. Diese Schülerinnen und Schüler, die durch den fachpraktischen Unterricht in ihrem Bildungsgang bereits Einblicke in die Arbeit in der Küche erlangen konnten und sich möglicherweise in diese Richtung orientieren, hätten durch das Angebot einer zweijährigen Ausbildung eine geringere Hürde vom vollzeitschulischen Unterricht in eine Ausbildung zu überwinden.

Die oben genannten Argumente begründen unseren Beschluss, die Errichtung des Bildungsgangs „Fachkraft Küche“ am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg zum nächst möglichen Termin anzustreben.

Bettina Hund
Schulleiterin

Kristina Jöns
Bereichsleiterin der Abteilung Gastronomie

Bildungsgang „Fachkraft Küche“ am Käthe-Kollwitz-Berufskolleg Hagen

Ziel des Bildungsgangs

Als Partner der dualen Ausbildung strebt das Käthe-Kollwitz-Berufskolleg mit der Implementierung des neuen zweijährigen Bildungsgangs „Fachkraft Küche“ die Ausbildung junger Menschen zu gastronomischen Fachkräften an. Ziel ist es einerseits, interessierten jungen Menschen durch die Unterbreitung eines niederschweligen Angebots eine Ausbildung im Bereich Gastgewerbe und damit den Übergang in die Berufs- und Arbeitswelt zu ermöglichen. Übergreifendes Ziel der Ausbildung ist neben einer fundierten beruflichen Handlungskompetenz der Erwerb theoretischer und praktischer Fähigkeiten und Fertigkeiten, die zu einem Abschluss in einem staatlich anerkannten Ausbildungsberuf sowie zum Abschluss der Berufsschule führen.

Das Tätigkeitsfeld

Die Absolventinnen und Absolventen sollen durch die Ausbildung dazu qualifiziert werden, die benötigte berufliche Handlungskompetenz zu erlangen, um in unterschiedlichen gastronomischen Betrieben arbeiten zu können. Typische Handlungsfelder sind hier die Zubereitung und Präsentation von Speisen, die Organisation der Küche, die Zusammenarbeit mit anderen Abteilungen

Unsere angestrebten Ziele

- Förderung der Entwicklung umfassender Handlungskompetenz
- individuelle Förderung vor dem Hintergrund unterschiedlicher Erfahrungen, Fähigkeiten und Begabungen aller Schülerinnen und Schüler
- Förderung von individuellem und selbstorganisiertem Lernen in der digitalen Welt
- Aufzeigen über Bildungs- und berufliche Entwicklungsperspektiven einschließlich unternehmerischer Selbstständigkeit, um eine selbstverantwortliche Berufs- und Lebensplanung zu entwickeln

Aufnahmebedingungen

Voraussetzungen für die Aufnahme in den Bildungsgang ist ein gültiger Ausbildungsvertrag für den angestrebten Beruf.

Dauer der Ausbildung

Die Ausbildung zur Fachkraft Küche ist auf zwei Jahre angelegt und findet im Rahmen des dualen Systems statt. Hierbei umfasst der Berufsschulunterricht 1-2 Tagen / Woche der Ausbildungszeit.

Unterrichtsfächer

Der Unterricht für die angehenden Fachkräfte Küche erfolgt in Lernfeldern. Dabei ist der Unterricht im ersten Ausbildungslehrjahr, der die Lernfelder 1 – 5 umfasst, identisch mit dem der übrigen Ausbildungsberufe im Hotel- und Gaststättengewerbe und dient einer gemeinsamen fachlichen Grundbildung. Eine berufsübergreifende Beschulung ist hier möglich und gewünscht. Im zweiten Ausbildungsjahr wird für die Berufe Fachkraft Küche und Köchin / Koch eine gemeinsame Fachbildung angeboten.

Unterrichtsorganisation

Der Unterricht findet an 1 – 2 Tagen pro Woche statt. Dabei erstreckt sich der Unterricht jeweils über 6 – 8 Schulstunden.

Prüfungen

Im dritten Ausbildungshalbjahr erfolgt die Zwischenprüfung für die Auszubildenden. Den genauen Zeitpunkt legt die SIHK in Absprache mit dem zuständigen Prüfungsausschuss fest. Die Zwischenprüfung findet im Prüfungsbereich „Küchentechnische Praxis“ statt, besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Teil und bezieht sich auf die im Ausbildungsrahmenlehrplan für die ersten zwölf Monate genannten Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten sowie den im Berufsschulunterricht zu vermittelnden Lehrstoff, soweit er den im Ausbildungsrahmenlehrplan genannten Fertigkeiten, Kenntnissen und Fähigkeiten entspricht (Lernfelder 1 – 5).

Am Ende des zweiten Ausbildungsjahres folgt die Abschlussprüfung, die aus einem schriftlichen und einem praktischen Prüfungsteil besteht und deren Zeitpunkt ebenfalls von der zuständigen Stelle festgelegt wird.

Die Auszubildenden haben die Möglichkeit, ihre Ausbildung um ein Jahr „berufliche Fachbildung“ zu ergänzen und anschließend als Köchin / als Koch abzuschließen.

Voraussichtlicher Aufbau des Bildungsganges

	Lernfelder des 1. Ausbildungsjahres	Unterrichtsstunden
Lernfeld 1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40
Lernfeld 2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40
Lernfeld 3	In der Küche arbeiten	120
Lernfeld 4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40
Lernfeld 5	Gastbezogener Service im Restaurant durchführen	80
	Lernfelder des 2. Ausbildungsjahres	Unterrichtsstunden
Lernfeld 6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren	40
Lernfeld 7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren	60
Lernfeld 8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren	40
Lernfeld 9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten	80
Lernfeld 10	Süßspeisen herstellen und präsentieren	60
	Gesamtsumme Unterrichtsstunden	600