



Dr. Gerald Wetzel ★ Pommernstraße 1 e ★ 17419 Ostseeheilbad Ahlbeck

038 378 / 477 503

wetzel@baltic-college.de

www.baltic-college.de

Ostseeheilbad Ahlbeck, 2013-09-26

Rechenschaftsbericht

zur Arbeit des



Fachausschuss Berufliche Aus- und Weiterbildung, Prüfungs- und Seminarwesen - BAP

Die erfolgreiche und strukturierte Arbeit des Fachausschusses BAP war gekennzeichnet durch die kontinuierliche und verlässliche Arbeit mit den für die Bildung Verantwortung tragenden gesellschaftlichen Partnern einerseits und dem beständigen Versuch der inhaltlichen und methodischen Einflussnahme auf den Bildungsprozess der Kochausbildung andererseits. Das wird umfänglich, aber nicht vollständig auf der Internetseite des VKD, FA BAP, abgebildet. Wir bitten alle Interessenten sich auf unserer Homepage kontinuierlich zu informieren und weiterführend die FA Mitglieder direkt anzusprechen. Es wurde zuviel Arbeit geleistet, um diese im Detail auf der Internetseite abzubilden.

Mitglieder des Fachausschusses BAP

Der Fachausschuss ist geprägt durch hohe Fachkompetenz seiner Mitgestalter, die alle in der Bildungspraxis unseres Kochberufes tief verwurzelt sind. Das hat den Fachausschuss ausgezeichnet, seine Arbeit ermöglicht und das Engagement seiner Mitglieder zum Erfolg geführt.

- **Bernd Kolb**, Berufsschullehrer für benachteiligte Auszubildende
- **Ulli Schneider**, Berufsschullehrer
- **Holger Wizisk**, ausgezeichnete Ausbilder im eigenen Unternehmen, Mitglied der Prüfungskommission für Köche, Vorsitzender der Kochakademie Brandenburg
- **Maik Arnold**, Berufsschullehrer für alle Kochberufe
- **Ulrike Peters**, Studienrätin, Berufsschullehrerin für alle Ernährungsberufe
- **Ralph Kerkamm**, Mitglied der *Gastronomischen Akademie Deutschlands* und Seminarleiter, Dozent an einer Hotelfachschule
- **Gerald Wetzel**, Dr., Mitglied im VSR, Deutsche Barkeeperunion, FBMA, Verband der Fachplaner Gastgewerbe, Studiengangsleiter Hotel- und Tourismusmanagement, Netzwerker des Verbandes in andere Fachgremien,
- **Andreas Rohde**, mehrfacher Ausbilder in zwei Betrieben, Initiator viele Bildungsaktivitäten, Netzwerker des Verbandes in die Politik und gesellschaftliche Gremien,

Wichtigste Aktivitäten des FA BAP in der letzten Legislaturperiode

- **Seminarkatalog**

Die Aktivitäten im Seminarkatalog sind selbst redend (siehe dazu auch Anhang 1 zu diesem Bericht). Die Arbeit wurde kontinuierlich fortgesetzt, die Inhalte beständig aktualisiert und die Attraktivität versucht laufend zu erhöhen. Dem Zug der Zeit folgend, wird die Frage der Kooperation in Bildungsprozessen immer bedeutsamer und eindringlicher; einerseits das Sterben von Bildungsträgern mit allgemeiner Ausbildung andererseits das Erstarren der Industrie mit spezifischer Fachbildung.

Wir haben den Seminarplan aus der Sicht des Fachausschusses neu definiert als:

- Leistungsangebot
- PR-Instrument
- Dokument der Kompetenz des VKD's
- Instrument der Mitgliedergewinnung
- Instrument der Kundenbindung
- Bildungsinstrument und
- Beitrag zur Wirtschaftlichkeit des Verbandes.

Ziel sollte es für den VKD zukünftig sein, die absolute **Fachkompetenz in Sachen Bildung** für Köche in Deutschland anzustreben. Wer sonst, wenn nicht wir?!

- **Qualifizierter Ausbildungsbetrieb**

Die neue Initiative Qualifizierter Ausbildungsbetrieb (siehe dazu Anhang 2 zu diesem Bericht) ist die konsequente Fortführung der aus unserer FA Sicht wichtigsten Arbeit, der Bildung des Berufsnachwuchses. Deshalb haben wir der Initiative einen besonderen Raum gegeben, so auch direkt auf unserer Internetstartseite; schauen Sie nach.

„Unsere Branche braucht den besten Nachwuchs – Unser Nachwuchs verdient die beste Ausbildung“
Mit einer Qualifizierung will der VKD dem Fachkräftemangel begegnen
Werden Sie qualifizierter Ausbildungsbetrieb und setzen Sie Zeichen für die weiße Zunft!

Warum setzen wir uns für eine erfolgreiche Ausbildung ein?

- Wir sind stolz auf unsere engagierten Ausbildungsbetriebe und Ausbilder.
- Unser Beruf ist der geschmackvollste der Welt und soll es bleiben.
- Qualifizierter Nachwuchs sichert die Zukunft der gastronomischen Branche.
- Unser Ziel ist die stetige Verbesserung der Ausbildungsqualität.
- Unser Beitrag zur Umsetzung berufsbedingter Standards und gesetzlicher Normen der dualen Ausbildung

Qualifizierte VKD- Ausbildungsbetriebe sind bereits nach wenigen Wochen:

- Hotel Jan van Werth, 41564 Kaarst <http://www.hotel-kaarst.com/>
- Haus Rheinsberg, 16831 Rheinsberg <http://www.hausrheinsberg.de/>
- Maternushaus - Tagungszentrum des Erzbistums Köln, 50668 Köln <http://www.maternushaus.de/>
- BerufsbildungsWerk Greifswald gGmbH, 17489 Greifswald <http://www bbw-greifswald.de/>
- Best Western Premier Parkhotel Kronsberg, 30539 Hannover
<http://www.bestwestern.de/hotels/Hannover/BEST-WESTERN-PREMIER-Parkhotel-Kronsberg>

Ziel sollte es für den VKD zukünftig sein, die besondere Fachkompetenz in Sachen Ausbildung für Köche in Deutschland **zur Mitgliedergewinnung und Öffentlichkeitsarbeit** einzusetzen. Wie sonst, wenn nicht wir?!

- **TOP Ausbilder des VKD**

TOP Ausbilder des VKD ist eine jährlich wiederkehrende Veranstaltung des VKD und des LPV Verlages mit besonderem Publikumsinteresse und großer Öffentlichkeitswirksamkeit. Von den

Besten lernen bleibt nach wie vor ein im doppelten Sinne ausgezeichnetes Lernprinzip. Das gilt es fortzusetzen und noch wirksamer in die Branche einzubinden.

Beispiel: Unterstützung der Verbreitung des Wegweiser für Ausbilder durch verfassen einer Rezension durch den FA BAP

Ziel sollte es für den VKD zukünftig sein, unsere Fachkompetenz in Sachen Bildung für Köche in Deutschland zu nutzen, um **Vorbildbeispiel für die anderen Berufe des Gastgewerbes** zu werden. Wie, wenn nicht von uns?!

- **Berufsschullehrerkonferenzen**

Lang und mühevoll ist der Weg ins Bewusstsein unserer für der Köche Ausbildung Verantwortung tragenden Berufsschullehrer einzudringen. Wir mussten und müssen weiterhin als Verband auch bitter zur Kenntnis nehmen, dass wir keinerlei gesetzlich verbrieften oder administrativ geregelte Einflussmöglichkeiten auf die Ausbildung des Berufsstandes haben. Mit dieser Erkenntnis waren wir gezwungen uns neue Strategien zur Umsetzung unseres edelsten Zieles, der Bildung des Nachwuchses, zu überlegen und Wege zu beschreiten.

Einfluss können wir nur nehmen über die eigenen Kompetenzen des Verbandes, mittels des besten Könnens und der schier unendlichen Erfahrungen seiner Mitglieder. Damit sind die Berufsschullehrer als Multiplikatoren **unserer** Interessen für **unsere** Ziele zu gewinnen. Sie von den Potentialen des Verbandes zu überzeugen geht nur über die freiwillige Arbeit im Verband und dafür mussten wir ihnen ein Forum schaffen, um beständig Nutzen für ihre Arbeit zu stiften. Dieses wurde durch die Berufsschullehrerkonferenzen ermöglicht, die sich zu einem bemerkenswerten Instrument in der Branche entwickelten. Wir haben Aufmerksamkeit der Bildungsministerien und einzelner Berufsschulen errungen und viel Zustimmung aus der Branche erhalten.

Berufsschullehrerkonferenzen wurden durchgeführt:

1.	03.11.2010	zur GastRo Messe	in Rostock (Pilotprojekt)
2.	06.09.2011	zur Gäste Messe	in Leipzig
3.	16.11.2011	zur GastRo Messe	in Rostock
4.	15.02.2012	zur INTERGASTRA Messe	in Stuttgart
5.	16.01.2013	zur HOGA Messe	in Nürnberg

Als besonders wertvoll erwies sich die Beteiligung der DEHOGA (außer in Leipzig) damit wirkte die Gemeinsamkeit im Auftritt als vertrauensbildende Maßnahme des Verbandes gegenüber dem Sozialpartner des Gastgewerbes. Wir konnten somit einen großen Schritt in der vertrauensvollen Zusammenarbeit des VKD in der Branche als Öffentlichkeitsarbeit leisten.

Mit dabei waren:

- Der DEHOGA des entsprechenden Bundeslandes,
- Gremien der Berufsbildung wie:
 - Bundesinstitut für Berufsbildung Bonn
 - Baltic College Schwerin
 - Institut für Berufsbildung der technischen Universität Dresden
 - Verband der Fachplaner Gastgewerbe
- Industrie und Handelskammern der Bundesländer
- Verlagspartner und
- Vertreter der Industrie

Als Zweit- und Drittnutzen wurde deutlich:

- das öffentlich Kommunikationsforum der Berufsgruppe sowie
- der inhaltliche und methodische Effekt für die Berufsschullehrer
- und vieles andere mehr.

Alle Referate können Sie auf unserer Internetseite abrufen.

- **Beteiligungen an wissenschaftlichen Konferenzen**

Wohlvollend war zu verspüren, dass die Präsenz des ehrenamtlich tätigen Verbandes der Köche Deutschlands im Eigeninteresse zu wissenschaftlichen Konferenzen der Berufsbildung sehr positiv vermerkt wurde und jede Teilnahme ein weiterer Baustein für die indirekte Einflussnahme zur Einwirkung auf die zukünftige Ausbildung unseres Berufsnachwuchses darstellte. Es hat sich als richtig und notwendig gezeigt sich als Verband mit Kompetenz außerhalb des Verbandes einzubringen und den Verband darzustellen, als berechenbarer verlässlicher und inhaltlich kompetenter Partner. Das zeigte sich bei folgenden Konferenzen, die auch auf unserer BAP Seite dokumentiert wurden:

- 06. / 07. September 2012, Konferenz zur Nachhaltigkeit in der Ernährungsbranche, „Von den Praxisanforderung zum Curriculum der Ernährungsberufe“
- 27. September 2012, Fachtagung "weiter bilden - Initiative für berufsbegleitende Bildung“, Fachtagung Betriebliche Weiterbildung gelingt gemeinsam besser!
- 04. / 05. Juli 2013, worldSkills, Internationale Begleitkonferenz zur Weltmeisterschaft Thema: Skilling the Future: VET and Workplace Learning for Economic Success

Ziel sollte es für den VKD zukünftig sein, die beruflichen Fachkompetenzen des Verbandes in Sachen Bildung für Köche **in geeigneten Fachgremien immer wieder darzustellen**. Wer, wenn nicht wir?!

- **Beteiligungen am Berufsbildungsausschuss des DEHOGA Bund**

Der Bildungsausschuss beschäftigt sich derzeit u. a. mit der Neuordnung der Ausbildungsberufe im Gastgewerbe. Der FA BAP, vertritt durch die Herren Wetzel und Rohde, bei der notwendigen Anpassung der Ausbildungsinhalte die Interessen des VKD's im DEHOGA-Bildungsausschuss.

Gerne nehmen wir dazu Ihre schriftlichen Hinweise und Ergänzungen auf und bringen diese in die nächste Sitzung mit ein.

Wir sind dabei und zeigen Präsenz durch fachlich fundierte Mitarbeit und beständige verlässliche Teilhabe. Leider gehören wir nicht dem Gremium zur Entscheidung der Ordnungsmaterialien zur Berufsbildung an. Das sind nur die Sozialpartner, Arbeitgeberverband und Gewerkschaft. Das mussten wir in den letzten Jahren schmerzlich erkennen und begreifen. Unser Weg ist es nun uns als Experten den beiden Entscheidern anzudienen und verlässliche Arbeit zu leisten. Das tun wir unter anderem im Berufsbildungsausschuss des DEHOGA, mit den Berufsschullehrerkonferenzen und den sich entwickelnden Gesprächen aus Kontakten mit der Gewerkschaft.

Beispiel: Unterstützung der Verbreitung des *Wegweiser für Ausbilder* durch verfassen einer Rezension

Ziel sollte es für den VKD zukünftig sein, unsere Fachkompetenz in Sachen Bildung für Köche in Deutschland zu nutzen, um **Kompetenzpartner für die Kochausbildung** bei beiden Sozialpartnern (DEHOGA und NGG) zu werden. Wer sonst, wenn nicht wir?!

- **Sonstige Aktivitäten des Fachausschusses**

- Gemeinsame Fachausschusssitzung mit dem FA E & G
- Vorbereitung des Ausbildungsgipfels Gastgewerbe
- Beteiligung am Lehrbuch für Beiköche (Fachpraktiker Küche)
-

- **Sonstige Aktivitäten der Mitglieder des Fachausschusses**

- **Wetzel**

- Vorlage eines Diskussionspapiers zu den Zielen und Aufgaben des Verbandes für dessen Entwicklung (siehe dazu Anhang 3 zu diesem Bericht)
- Vorlage einer ppt. zu den Aufgaben des FA BAP und dessen Entwicklungspotential
- Beteiligung an der Entwicklung und Einführung der Lernplattform 2.0
- Entwicklung einer Bildungsdatenbank zur Weiterbildung für Köche
- Aktuell: Mazedonischen Studenten im dreimonatigen Sommerpraktikum in Deutschland

- **Arnold**

- Motivation und Kreativität bei Auszubildenden entwickeln durch interessante Ideenfindung

- **Peters**

- Kooperation zwischen Ausbildungszentrum Teltow und der Berufsbildenden Schule Betzdorf-Kirchen

- **Kolb**

- Personalbindung & Nachwuchs in der Gastronomie

- **Rohde**

- Pilotprojekt Türöffner: Zukunft Beruf – Brandenburger Netzwerk für Jugendliche“

Das neueste Projekt aus unserem FA BAP von unserem Mitglied Andreas Rohde!

- **Fachausschusssitzungen**

- 16.01.2010
- 16. / 17.04.2010
- 04. / 05.09.2010
- 05.02.2011
- 20. / 21.05.2011
- 19. / 20.04.2012
- 26. / 27.07.2012
- 15. / 16.11.2012
- 21. / 22.03.2013
- 01. / 02.08.2013

- **Dokumente zum Downloaden**

1. Elf Eckpunkte zur Sicherung der Qualität der Köcheausbildung erarbeitet vom Verband der Köche Deutschlands e. V. (VKD), veröffentlicht in der Broschüre: "Der schönste Beruf der Welt", PDF-Datei zum Downloaden
2. Schulischer Rahmenlehrplan, PDF-Datei zum Downloaden

3. Informationen zur Abschlussprüfung, Auf dieser Seite finden Sie alles Wissenswerte, damit die Prüfung ein Erfolg wird. www.abschlusspruefung-koch.info

Aufruf: Bitte unterstützen Sie die Arbeit des FA BAP mit aktuellen Themenvorschlägen.

Dank

An dieser Stelle darf ich mich als Vorsitzender des Fachausschusses ganz herzlich bedanken bei:

- unseren langjährigen Mitgestaltern **Bernd Kolb, Ulli Schneider und Holger Wizisk** sowie
- unseren sehr aktiven **Maik Arnold und Ulrike Peters** sowie dem Neuzugang und „Alt“mitglied **Ralph Kerkamm**.

Für die konstruktive und beständig verlässliche Arbeit gilt besonderer Dank unserer **Frau Angelika Kramer** aus der Geschäftsstelle, die mit Protokollen, Terminen, der Internetseite und dem Seminarkatalog beständig sanften Druck auf unserer Arbeit ausübte und damit wesentlich zum Erfolg beitrug.

Nicht zuletzt, aber in besonderer Verantwortung des **Vizepräsidenten Andreas Rohde**, war die Anbindung des FA BAP an die Gesamtziele des VKD gewährleistet und die Marschrichtung unserer Arbeit immer wieder nachdrücklich vorgegeben worden. Danke lieber Andreas für die gemeinsame Arbeit mit Dir.

Von dieser Stelle möchten wir unserem **Ernst Schoppel** die besten Genesungswünsche übermitteln, der leider zu Beginn dieser Legislaturperiode bei einer FA Sitzung schwer erkrankte.

Lieber Ernst,
wir haben Deine Arbeit fortgesetzt und viel Neues erfolgreich hinzugefügt. Wir wünschen Dir baldige Genesung. Sei willkommen.

Dr. Gerald Wetzel

Anlagen

- Deckblätter der Seminarkataloge der letzten 4 Jahre
- Signet Qualifizierter Ausbildungsbetrieb
- Diskussionspapier zur Kochausbildung in 20 Jahren