

## Arbeitsblatt HF 1.9 Fachpraktiker/in - Hinweise

Fachpraktiker, hier am Beispiel der Fachpraktiker Küche erklärt, werden überwiegend bei Bildungsträgern ausgebildet, die Kooperationen mit Gastronomiebetrieben eingehen. Die Praxiserfahrung wurde in der Küche des Restaurants entwickelt. Die Bildungsträger stellen den Stützunterricht für die Auszubildenden sicher. Die Auszubildenden gehen außerdem zur Berufsschule.

Diese Bildungsträger beschäftigen Ausbilder, die die rehabilitationspädagogische Zusatzqualifikation (ReZa) nachgewiesen haben. Von den betrieblichen Ausbildern wird die Zusatzqualifikation nicht verlangt. Die Ausbilder in den Küchen müssen nach §§ 29 und 30 BBiG geeignet sein. Die Betriebsstätte muss nach § 27 BBiG geeignet sein.

Voraussetzung für die Ausbildung zum Fachpraktiker ist eine nachgewiesene Behinderung ab einem GDB 50 (Grad der Behinderung). Ab GDB 40 kann eine Gleichstellung erfolgen. Die Agentur für Arbeit ist zuständig, den GDB festzustellen.

Auszubildende, die keinen GDB nachweisen können, können nicht zum Fachpraktiker ausgebildet werden.

### Weitere Berufe in der Gastronomie

- Koch/Köchin 3-jährig
- Fachkraft Küche 2-jährig (Anrechnung auf die Kochausbildung möglich)

### Alternativ

- Fachkraft für Systemgastronomie 3-jährig

## **Ausbildungsordnungen**

Koch/Köchin

<https://www.nova-nexus.de/wp-content/uploads/2022/04/vo-koch-2022-data.pdf>

Fachkraft Küche -

<https://www.nova-nexus.de/wp-content/uploads/2022/04/vo-fachkraft-kueche-2022-data.pdf>

Fachkraft für Systemgastronomie

<https://www.nova-nexus.de/wp-content/uploads/2022/04/Fachkraft-Systemgastronomie-AO-ARP.pdf>