



# **Ausbildung im Gastgewerbe – Neuere didaktische Konzepte zur Entwicklung der Ausbildung für den Kochberuf**

Leipzig, 6. September 2011

**Wer kochen kann, kann auch  
alles andere gut!**

***(polnisches Sprichwort)***

Leipzig, 6. September 2011

# **Warum?**

Leipzig, 6. September 2011

$$\del{E = mc^2}$$

$$\text{Essen} = \frac{\text{Produkt x Zubereitung}}{\text{Genuss}} ?$$

**Anspruch an Essen ist vor allem Genuss und  
der Ausdruck von Lebensqualität.**

**→ Kulinarische Intelligenz**

# **Herausforderungen für den Kochberuf:**

**Kenntnisse über menschliche Essbedürfnisse,  
Kulturen/Kulinarisches Weltbild**

**Technisch-technologische Fähigkeiten,  
handwerkliches Können**

**Kenntnis einer enormen Produktvielfalt**

**Kreativität und ein gutes ästhetisches  
Empfinden/Improvisationsfähigkeit**

## **Dilemma für den Kochberuf:**

**keine berufliche Subspezialisierung!**

**Keine Unterscheidung nach Servicestruktur  
und Unternehmensform!**

**keine curriculare qualitative Unterscheidung  
der Angebotsformen und Produkte!**

**Keine grundständige Förderung zur  
Sternekochausbildung!**

***Berufliche Handlungsfähigkeit im Sinne des  
BBiG ist nicht nur etwas Sachliches sondern  
eine***

***Synthese aus einer Fülle von  
unterschiedlichen Wissensselementen,  
Übung/Meisterschaft und menschlicher  
Erfahrung (Reife)***

***Ohne Umschweife....***

***Für die didaktischen Konzepte der Ausbildung  
heißt das im wahrsten Sinne des Wortes***

***GESTALTEN,***

***da wir die Didaktik als eine systematische  
Gestaltungsdisziplin ansehen.***

***Köche und vor allem Ausbilder und Lehrer für Köche müssen im doppelten Sinne***

***GESTALTEN:***

***Sie gestalten einen Gestaltungsprozess bei der Herausbildung beruflicher Handlungsfähigkeit.***

***Berufliche Handlungsfähigkeit wird über einen kontinuierlichen und mehrstufigen Prozess der Entwicklung von beruflichen Kompetenzen (Kompetenzentwicklung) herausgebildet: hier besonders eine hohe***

- Fach- und Methodenkompetenz***
- Kompetenz zur Lösung kreativer Aufgaben***

***...***

***In traditionellen Ausbildungskonzepten  
überwiegt eine Vorgehensweise mit  
hohem Instruktionsgrad:***

- Einweisen, Grundhandlungen üben,***
- Vormachen, Mitmachen, Nachmachen***
- Trainieren von Routinen und Algorithmen,***
- Lernen mit einem Lehrbuch ( ...für Köche)***
- sensorisches Prüfen***
- Praxis (in der Regel „interne“ Praxis)***

***Der Nachteil dabei ist, es gibt einen Mangel für einen Gestaltungsspielraum bei allen Beteiligten.***

***Neuere Konzepte benötigen deshalb folgende Überlegungen:***

- Philosophie des „Kochens und Essens“***
- GeschmacksBILDUNG***
- Erlernen wesentlicher Grundtechniken***
- Nicht mehr nur kochen, was man immer schon gekocht hat ...***

- ***Freiräume für Improvisation und Kreativität***
- ***curriculare Ziele für kreative Lernsequenzen***
- ***nachhaltige Anwendungssituationen im Unternehmen, besonders in (kleinen) KMU***
- ***flexible abgestimmte Lernsituationen in der Theorie und Praxis, im Betrieb und an der Berufsschule nach marktüblichem Bedarf***
- ***Betriebliche Ausgleichsmaßnahmen (ÜAZ)***
- ***Intensivtraining***

## **Praktische Ansätze:**

**CIA – Culinary Institute of America  
favorisiert eine intensive schulische (Fach)-  
ausbildung im küchentechnischen und kreativen  
Bereich + Theorie.**

**Darauf aufbauend erfolgt intensive und gezielte  
betriebliche (Integrations)-Praxis nach Kunden-  
und betrieblichen Ansprüchen.**

## **Verantwortung:**

**Schule und Betrieb gleichen  
Anforderungsschwerpunkte und die damit  
verbundenen Verantwortlichkeiten flexibel aus.**

**Neben einer soliden und (begrenzten)  
Grundqualifikation baut eine intensive und  
kreative Trainingsphase von Kompetenzen auf.**

## **Kennzeichen:**

**Kochen, was noch nie gekocht wurde  
(„Experimentelles Kochen“)**

**Verwendung von Kochbüchern (sehr gute internationale Kochbücher) unter**

**[www.buchgourmet.com](http://www.buchgourmet.com)**

**auch in verschiedenen Fremdsprachen  
(besonders in Englisch und Französisch)**

**Fremdsprachenausbildung intensivieren!**

## Mögliche Handlungsfelder:

- **Eigene Entwicklung von Rezepten**
- **Einsatz neuer Lernformen wie Mentoring durch Gastköche und Gastlehrer (\*\*Sterneköche)**
- **Supervision, vor allem bei Lernproblemen**
- **Peer Assisted Learning und Tutoring**
- **Entrepreneurship Learning (Unternehmertraining)**
- **Lernwanderschaft, insbesondere nach der Prüfung**
- **selektive Netzwerkpartnerschaften**

## **Konsequenzen:**

- **Wichtung zwischen Schule und Praxis ausgleichen (höhere Verantwortung für die „schulische Praxis“)**
- **mehr dem Lernenden zur Improvisation und Problemlösung zumuten!**
- **Lernsituationen auf kleine KMU und \*\*\*Hotels gleichermaßen ausrichten**
- **vertiefte Allgemeinbildung und Sprachen berücksichtigen**
- **Prüfungsharmonisierung, insbesondere Praxis (z. B. Pflicht- und [kreative]Kür)**

**Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!**

Leipzig, 6. September 2011