

Beschlussvorlage
vom 18.10.2023

öffentliche Sitzung

Käthe-Kollwitz-Schule, Berufskolleg der StädteRegion Aachen: Antrag auf Errichtung des Bildungsgangs "Fachkraft Küche" zum Schuljahr 2023/2024

Beratungsreihenfolge

Datum	Gremium
02.11.2023	Ausschuss für Schule, Bildung, Wissenschaft und Kultur (Vorberatung)
16.11.2023	Städteregionsausschuss (Entscheidung)

Beschlussvorschlag

Der Bildungsgang „Fachkraft Küche“ wird zum Schuljahr 2023/2024 an der Käthe-Kollwitz-Schule, Berufskolleg der StädteRegion Aachen, errichtet.

Sachlage:

Der Ausbildungsberuf zur Fachkraft Küche ist neu und existiert seit dem Jahre 2022. Im Rahmen der Ausbildung zur Fachkraft Küche durchlaufen Schüler_innen eine zweijährige duale Ausbildung speziell für die Arbeit in der Küche. Der Ausbildungsgang ist theoriereduziert und richtet sich damit insbesondere an Jugendliche, deren Stärken eher im Praktischen liegen oder die etwa sprachliche Defizite haben. Im Anschluss an die Ausbildung besteht die Möglichkeit, in die Ausbildung zum_zur Koch_Köchin überzuwechseln, ggf. auch unter Anrechnung der 24 vorangehenden Ausbildungsmonate. Für weitere Informationen wird auf den BERUFENET-Steckbrief der Agentur für Arbeit (s. Anlage 1) verwiesen.

Die Käthe-Kollwitz-Schule hatte ursprünglich vorgesehen, diese Fachklasse zum Beginn des Schuljahres 2023/2024 einzurichten und den Schulträger hierüber zu dieser Zeit informiert. Die Fachklasse ist bisher noch nicht eingerichtet worden. Gleichwohl sollen mit dem hiesigen Beschlussvorschlag und der einzuholenden Genehmigung der oberen Schulaufsicht die rechtlichen Voraussetzungen zur Einrichtung der Klasse jetzt oder zu einem späteren Zeitpunkt geschaffen werden.

Das notwendige Antragsschreiben der Schule mit Bezug auf einen entsprechenden Beschluss der Schulkonferenz ist beigefügt (s. Anlage 2). Die durchzuführende, regionale Beteiligung der benachbarten Schulträger ergab keine Bedenken gegen die Errichtung.

Rechtslage:

Über die Errichtung, die Änderung und die Auflösung einer Schule, für die das Land nicht Schulträger ist, beschließt der Schulträger nach Maßgabe der Schulentwicklungsplanung.

Als Errichtung sind auch die Teilung und die Zusammenlegung von Schulen, als Änderung sind der Aus- und Abbau bestehender Schulen einschließlich der Errichtung und Erweiterung von Bildungsgängen an Berufskollegs, die Einführung und Aufhebung des Ganztagsbetriebes, die Bildung eines Teilstandortes, der Wechsel des Schulträgers, die Änderung der Schulform und der Schulart zu behandeln.

Der Beschluss ist schriftlich festzulegen und auf der Grundlage der Schulentwicklungsplanung zu begründen (§ 81 Abs. 2 Schulgesetz NRW). Gemäß Absatz 3 der genannten Vorschrift bedarf der Beschluss des Schulträgers der Genehmigung durch die obere Schulaufsichtsbehörde. Für die Eröffnung der Fachklasse sind 22 Auszubildende erforderlich.

Personelle Auswirkungen:

Keine.

Finanzielle/bilanzielle Auswirkungen:

Keine.

Soziale Auswirkungen:

Die Fortschreibung des Schulentwicklungsplans der Berufskollegs dient der Sicherung und Weiterentwicklung eines Angebots beruflicher Bildung, das in seiner Qualität und Quantität den Bildungsinteressen junger Menschen und dem Fachkräftebedarf des Wirtschaftsstandortes StädteRegion Aachen gleichermaßen gerecht wird, hier insbesondere für den Bereich der Gastronomie.

Im Auftrag:

gez.: Terodde

Anlage/n

1 - Antrag des Berufskollegs (öffentlich)

2 - Steckbrief Küchenfachkraft (öffentlich)

Erforderliche Unterrichts-/Fachräume (Anzahl)

X vorhanden

werden noch geschaffen bis zum.....
durch folgende Maßnahmen:.....

.....
.....

Erforderliche (insbesondere technologische) Ausstattung

X vorhanden

wird noch geschaffen bis zum.....
durch folgende Maßnahmen:.....

.....
.....

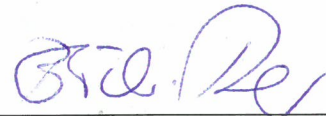
Personelle Situation

Vorhandene Lehrkräfte mit Qualifikation für den beantragten Bildungsgang
Der Fachunterricht wie der Unterricht in den allgemeinbildenden Fächern kann
durch die im Bereich Gastronomie bereits eingesetzten Lehrkräfte erteilt werden.

Der Unterricht in der Berufsschule gem. Anlage A der APO-BK ist gesichert

Aaßen, 29.09.23

Ort/Datum



Rechtsverbindliche Unterschrift

Küchenfachkraft

Berufstyp	Anerkannter Ausbildungsberuf
Ausbildungsart	Duale Ausbildung im Gastgewerbe (geregelt durch Ausbildungsverordnung)
Ausbildungsdauer	2 Jahre
Lernorte	Ausbildungsbetrieb und Berufsschule (duale Ausbildung)



■ Was macht man in diesem Beruf?

Küchenfachkräfte befassen sich zum einen mit der Vor- und Nachbereitung von Speisen. Zum anderen richten sie Salate und Desserts an und bereiten beispielsweise einfache Suppen, Soßen, Sättigungsbeilagen sowie Fleisch-, Fisch- und Gemüsegerichte mit professioneller Küchentechnik zu. Dabei arbeiten sie eng mit den Köchen und Köchinnen in der Küche zusammen und beachten beim Umgang mit den Lebensmitteln die gängigen Vorschriften zur Hygiene und Nachhaltigkeit. Im Service sowie Stewarding betreuen sie die Kunden, indem sie die Gästeräume reinigen, Gerichte ausgeben und Wünsche oder Reklamationen entgegennehmen. Darüber hinaus sind Küchenfachkräfte für die Warenannahme und Lagerung der Produkte und Zutaten verantwortlich und stellen somit die Quantität sowie Qualität der Lagerbestände sicher.

■ Wo arbeitet man?

Beschäftigungsbetriebe:

Küchenfachkräfte finden Beschäftigung in erster Linie

- in Küchen von Restaurants, Hotels, Kantinen, Krankenhäusern, Pflegeheimen und Catering-Firmen

Arbeitsorte:

Küchenfachkräfte arbeiten in erster Linie

- in Küchen
- in Lager- und Kühlräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in Gasträumen

■ Welcher Schulabschluss wird erwartet?

Rechtlich ist keine bestimmte Schulbildung vorgeschrieben.

■ Worauf kommt es an?

Anforderungen:

- Geschicklichkeit (z.B. beim Schneiden von Gemüse, beim Garnieren)
- Guter Geruchs- und Geschmackssinn (z.B. beim Abschmecken von Gerichten)
- Sorgfalt und Verantwortungsbewusstsein (z.B. beim hygienischen Arbeiten in der Küche, beim Einhalten lebensmittelrechtlicher Vorschriften)
- Psychische Belastbarkeit (z.B. beim Arbeiten unter Zeitdruck)

Schulfächer:

- Mathematik (z.B. beim Be- und Umrechnen von Mengenverhältnissen in Rezepturen)
- Deutsch (z.B. bei der Entgegennahme von Wünschen und Reklamationen von Gästen)
- Chemie (z.B. Kenntnisse in der Lebensmittelchemie und -hygiene für den Umgang mit Lebensmitteln)
- Hauswirtschaftslehre (z.B. bei der Zubereitung von Gerichten)

■ Was verdient man in der Ausbildung?

Beispielhafte Ausbildungsvergütungen pro Monat (je nach Bundesland unterschiedlich):

- 1. Ausbildungsjahr: € 800 bis € 1.100
- 2. Ausbildungsjahr: € 875 bis € 1.200

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe

planet-beruf.de

Alles über Ausbildung, Berufswahl und Bewerbung – Infos für Jugendliche, Lehrkräfte und BO-Coaches, Eltern und Erziehungsberechtigte



Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

