Berufskolleg Kohlstraße
Schule der Skundarstufe II Wupperta

Schwerpunkt
Gesundheit und Soziales

Kohlstraße 11
42109 Wuppertal

Schulleiterin
Frau Christiane Künhaupt

Telefon
+49 202 563-21 51

E-Mail
Bk.kohlstrasse@stadt.wuppertal.

Internet
bkkohlstrasse.de

Öffnungszeiten des Schulsekretariats
Mo - Do 7:30 - 15.00 Uhr
Fr 7:30 - 13:00 Uhr

Sie erreichen uns mit dem ÖPNV
Buslinien 625, 635
Haltestelle Kohlstraße
Buslinie 645
Haltestelle Eschenbeek

Berufskolleg Kohlstraße _ Kohlstraße 11 _42109 Wuppertal

An
Herrn Daniel Pytlik
Schulorganisation
Alexanderstraße 18
42103 Wuppertal

03.05.2022

Einrichtung des zweijährigen Bildungsgangs „Fachkraft Küche" nach APO-BK, Anlage A1

Bezug:

- Anlage A der Verordnung über die Ausbildung und Ordnung in den Bildungsgängen des Berufskollegs (APO-BK) mit Verwaltungsvorschriften zur Verordnung (VVzAPO-BK) vom 26. Mai 1999, zuletzt geändert durch Verordnung vom 24. November 2021
- Bildungspläne sind zurzeit noch in der Erarbeitung

Sehr geehrter Herr Pytlik

Antrag

Hiermit beantrage ich für das Berufskolleg Kohlstraße, Städtische Schule der Sekundarstufe II der Stadt Wuppertal die Einrichtung des o.a. Bildungsganges einzügig. Ich bitte den Schulträger, diesem Antrag zuzustimmen und die Einrichtung dieses Bildungsganges zum nächstmöglichen Zeitpunkt von der Bezirksregierung Düsseldorf genehmigen zu lassen. Den Beschluss der Schulkonferenz werde ich in Kürze nachreichen.

Bedeutung des Bildungsganges

Durch die Neuordnung der gastronomischen Berufe wurde neben den inhaltlichen Veränderungen der etablierten gastronomischen Ausbildungsberufe auch ein neuer Ausbildungsberuf aus der Taufe gehoben, die *Fachkraft Küche*. Er soll neben dem

bisherigen Ausbildungsberuf Köchin bzw. Koch in zweijähriger Dauer ein niedrigschwelligeres Angebot sein, das sich an den Aufgaben einer Köchin oder eines Kochs orientiert, dabei aber nicht so sehr in die Theorie eindringt. Ausgebildete Fachkräfte Küche beherrschen alle wichtigen Grundlagen des Kochens und setzen praktische Arbeiten eher selbst um, als Aufgaben an andere zu delegieren. Die *Fachkraft Küche* hebt sich vom Anspruch vom dreijährigen Ausbildungsberuf Fachpraktiker:in Küche, der sich nach §66 BBiG/§42r HwO an Menschen mit Behinderung richtet, ab. Der neue Beruf *Fachkraft Küche* soll damit ein Versuch sein, der steigenden Anzahl von Ausbildungsabbrüchen bzw. Verlängerungen der Ausbildung dadurch entgegenzutreten, indem er eine Mittelstellung zwischen der Köchin bzw. dem Koch und der Fachpraktikerin Küche bzw. dem Fachpraktiker Küche einnimmt.

Bedarf

Das Berufskolleg Kohlstraße verfügt über eine langjährige Erfahrung in den vielfältigen Berufen der Gastronomie. Den über hundert Schülerinnen und Schülern stehen in Theorie und Praxis geschulte und erfahrene Lehrkräfte gegenüber. Die Auszubildenden, die unser Berufskolleg besuchen und in den gastronomischen Berufen ausgebildet werden, sind von ihren allgemeinbildenden schulischen Abschlüssen und von ihrem Leistungsvermögen sehr heterogen. Die zunehmende Anzahl von Menschen mit auch sehr frischer Zuwanderungsgeschichte bringt dazu noch eine Sprachproblematik mit sich, die im Unterricht dazu führt, dass Unterrichtsinhalte nur schwer verstanden werden. Über das für ein erfolgreiches Durchlaufen der Ausbildung notwendige Sprachniveau verfügt eine steigende Zahl von Schülerinnen und Schülern nicht.
Wir verfügen über eine jahrzehntelange Erfahrung in der Unterrichtung der beiden lang etablierten Ausbildungsberufe, in deren Mitte nun die *Fachkraft Küche* tritt. Dies scheint uns eine ausgezeichnete Voraussetzung zu sein, den Spagat zwischen Unterforderung und Überforderung zu meistern. Sobald der neue Lehrplan bzw. Bildungsplan vorliegt, kann die Umsetzung in die Lernsituationen der einzelnen Lernfelder erfolgen.

Der Bedarf an Arbeitskräften in der Gastronomie ist mit der Lockerung der Pandemie-Bestimmungen wieder stark gestiegen, auch die Ausbildungszahlen in der Gastronomie ziehen wieder an. Da der Beruf erst zum 01.August 2022 als neuer Ausbildungsberuf eingeführt wird, liegen zurzeit keine Angaben über Bedarfe vor. Auf Nachfrage haben unsere dualen Partner großes Interesse signalisiert. Auszugehen ist davon, dass Betriebe zum 01.08.2022 im neuen Beruf Auszubildende einstellen werden und dementsprechend auch erwarten, dass eine Beschulungsmöglichkeit ortsnah zur Verfügung steht. Ferner gehen wir davon aus, dass durch den neuen zweijährigen Beruf Jugendliche von den Betrieben dahingehend beraten werden, zuerst die Ausbildung zur *Fachkraft Küche* zu absolvieren, um danach mit einem zusätzlichen dritten Jahr den Abschluss als Köchin oder Koch zu erwerben.
immer mehr Gastronomie-Betriebe arbeiten mit vorgefertigten Produkten (Convenience-Produkten). Dies hat für die Gastronomie einige Vorteile. Unter anderem sind diese besser kalkulierbar und besitzen eine gleichbleibende Qualität. Daraus

folgert aber, dass die Anforderungen an die Fachkompetenz der Küchenfachkräfte deutlich niedriger sind, insbesondere bei der Verarbeitung und Anrichteweise. Standardisierte und routinemäßige Arbeitsweisen nach klaren Vorgaben werden in diesem Zusammenhang bedeutsamer. Das Berufsbild des Koches bzw. der Köchin ist jedoch deutlich umfangreicher. Somit ergibt sich ein neues Arbeitsgebiet, in dem ein neues modifiziertes Berufsbild sinnvoller Verwendung findet.

Die Berufsausbildung „Fachkraft Küche" ist eine hervorragende Möglichkeit der oben genannten Ausgangssituation gerecht zu werden. Jungen Menschen, vor allem mit einer geringen Schulbildung und Migrationshintergrund wird durch dieses Ausbildungsangebot eine sehr gute Perspektive geschaffen. Das Berufskolleg Kohlstraße nimmt die Herausforderung an, als zuverlässiger und langjähriger dualer Ausbildungspartner diesen Berufsbildungsgang anzubieten und den interessierten Schülerinnen und Schülern die Perspektive in ein sichereres Arbeitsverhältnis zu offerieren.

Für unsere Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule Ernährungs- und Versorgungsmanagement und dem Bereich Ausbildungsvorbereitung ist die Fachkraft Küche eine gute Möglichkeit, um mit den erworbenen Kenntnissen und Fähigkeiten eine Ausbildung zu beginnen, so dass mit entsprechendem Ausbildungsvertrag ein innerschulischer Übergang ermöglicht wird. Dies lässt sich durch die im Bildungsgang Berufsfachschule vorgegebenen Praktika gut anbahnen.

Des Weiteren verfügen wir über ein erprobtes Drehtürmodel: „Cook for a week", bei dem wir Schülerinnen und Schüler mit einem Paten aus den Mittelstufen für eine Woche in Schule und Beruf entsenden.

Standortvorteile und Kosten

Durch Umstrukturierungen in unserem Raumanagement, verfügen wir sowohl über eine ausreichende Kapazität an Unterrichtsräumen als auch Fachräumen für den beantragten Bildungsgang. Zudem sind wir mit den regionalen Betrieben gut vernetzt, so dass sehr gute Kontakte mit den dualen Partnern bestehen.

Der entstehende Unterrichtsbedarf kann im ersten Startjahr durch die vorhandenen Lehrkräfte abgedeckt werden. Je nach Größe der zu bildenden Klassen könnte eine gemeinsame Beschulung mit dem Bildungsgang Köchin/Koch vorgenommen werden, obwohl dies ausdrücklich nicht in unserem Interesse liegt. Wir planen die *Fachkraft Küche* einzügig.

Mit freundlichen Grüßen

Christiane Künhaupt (Schulleiterin)