

Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

In diesem Paragraph wird das Zustandekommen der Brückenkompetenzen beschrieben. Als Erstes werden die verwendeten Materialien erläutert.

Beruf und Berufsprofile

Der Beruf Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau wird in allen Regionen angeboten.

Für den Vergleich wurden folgende Dokumente herangezogen:

Für Deutschland:

- Ausbildungsprofil Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau
- Rahmenlehrplan Restaurantfachmann / Restaurantfachfrau

Für Belgien - Wallonien:

- Profils de qualification: Commis de salle (CCPQ)

Für Belgien - Flandern:

- Leerplan Gemeenschapsonderwijs – BSO – Derde graad – Eerste en tweede leerjaar – Voeding – Restaurant en Keuken

Für Belgien – Deutschsprachige Gemeinschaft

- Lehrprogramm Restaurateur/in (IAWM)

Für die Niederlande:

- Beroepscompetentieprofiel Gastheer (Stichting Nationaal Onderwijscentrum van de bedrijfstak Horeca)

Anhand der Berufsprofile wurde ein erster Vergleich erstellt. Die Arbeitsgruppe Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau ist bei ihrer Arbeit von diesem ersten Vergleich ausgegangen. Sie hat anschließend die Lehrpläne miteinander verglichen. Aus diesem letzten Vergleich sind dann die Brückenkompetenzen entstanden (siehe folgenden Abschnitt).

Brückenkompetenzen

Auf der Grundlage eines Vergleichs der Berufsprofile hat die Arbeitsgruppe die Ausbildungen auf Kompetenzniveau eingehender unter die Lupe genommen.

Der Vergleich zeigt, dass bei den Ausbildungen zum Restaurantfachmann/zur Restaurantfachfrau in den fünf Partnerregionen kaum oder überhaupt keine Brückenkompetenzen vorkommen. Nur in 4 der 17 Kompetenzbereiche gibt es einige Brückenkompetenzen (siehe nachstehende Tabelle).

	Kompetenzbereich	NL	B(V)	B(W)	B(D)	D
1	Berufsausbildung; Recht und Arbeit (=Q1)	+	-	+	-	+
2	Ausbildungsbetrieb: Struktur und Organisation (=Q2)	+	+	+	-	+
3	Umweltschutz (=Q4)	+	-	+	+	+
4	Werbung und Marketing (=Q12)	+	+	-	+	+

+ : keine Brückenkompetenz

- : Brückenkompetenz

