



Jennifer Kölsch

# Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung

Gegenüberstellung der Inhalte  
der DIHK-Rahmenlehrpläne  
und deren Anwendung  
in der betrieblichen Praxis

Tectum

# Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag

Reihe Pädagogik



# Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag

Reihe Pädagogik  
Band 45

Jennifer Kölsch

## **Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung**

Gegenüberstellung der Inhalte der DIHK-Rahmenlehrpläne  
und deren Anwendung in der betrieblichen Praxis

Tectum Verlag

Jennifer Kölsch

Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung  
Gegenüberstellung der Inhalte der DIHK-Rahmenlehrpläne  
und deren Anwendung in der betrieblichen Praxis

Wissenschaftliche Beiträge aus dem Tectum Verlag,  
Reihe: Pädagogik; Bd. 45

© Tectum – ein Verlag in der Nomos Verlagsgesellschaft, Baden-Baden 2017  
ISBN 978-3-8288-6944-8

(Dieser Titel ist zugleich als gedrucktes Werk unter der ISBN  
978-3-8288-4098-0 im Tectum Verlag erschienen.)  
ISSN 1861-7638

Umschlaggestaltung: Tectum Verlag, unter Verwendung des Bildes # 347005085  
von Robert Kneschke | [www.shutterstock.com](http://www.shutterstock.com)

Printed in Germany  
Alle Rechte vorbehalten

Besuchen Sie uns im Internet  
[www.tectum-verlag.de](http://www.tectum-verlag.de)

### **Bibliografische Informationen der Deutschen Nationalbibliothek**

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation  
in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische  
Angaben sind im Internet über <http://dnb.ddb.de> abrufbar.

# Inhaltsverzeichnis

Abbildungsverzeichnis .....	6
Tabellenverzeichnis .....	7
Abkürzungsverzeichnis .....	9
1 Einleitung .....	10
2 Besonderheiten in der Gastronomie.....	13
3 Erwerb der beruflichen Handlungskompetenz.....	15
3.1 Deutscher Qualifikationsrahmen.....	17
3.2 Duales Ausbildungssystem in Deutschland .....	18
3.3 Berufliche Aufstiegsfortbildung .....	22
3.4 Beteiligung an beruflicher Aufstiegsfortbildung .....	28
4 Inhalte der DIHK-Rahmenlehrpläne.....	32
4.1 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen.....	33
4.2 Handlungsspezifische Qualifikationen .....	35
5 Gegenüberstellung der Inhalte der DIHK- Rahmenlehrpläne und deren Anwendung in der betrieblichen Praxis.....	42
5.1 Auswahl und Beschreibung der Forschungsmethode .....	42
5.2 Vorgehensweise .....	43
5.3 Ergebnisse der Experteninterviews.....	50
6 Fazit.....	91
Literaturverzeichnis.....	94
Quellenverzeichnis .....	97
Anhang .....	101

## Abbildungsverzeichnis

Abb. 1: Organigramm der Bereiche Küche und Service .....	13
Abb. 2: Drei Ausrichtungen der beruflichen Handlungskompetenz .....	16
Abb. 3: Darstellung des dualen Ausbildungssystems.....	18
Abb. 4: Weiterbildungsformen im Überblick .....	23
Abb. 5: Abschlüsse der Niveau-Stufen 5, 6 und 7 des DQR.....	26
Abb. 6: Teilnehmende an beruflicher Fortbildungs- und Weiterbildungsprüfung mit bestandener Abschlussprüfung und neu abgeschlossene Ausbildungsverträge im Zeitverlauf.....	29
Abb. 7: Absolventen der hier betrachteten gastgewerblichen Aufstiegsfortbildungen im Zeitverlauf .....	30
Abb. 8: Konzeptionelle und instrumentelle Operationalisierung ...	45
Abb. 9: Zusammenhang zwischen den Interviewfragen und dem ersten Hauptcode .....	51
Abb. 10:Zusammenhang zwischen den Interviewfragen und dem zweiten Hauptcode .....	53
Abb. 11:Zusammenhang zwischen den Interviewfragen und dem dritten Hauptcode. ....	55
Abb. 12:Anzahl der kodierten Textstellen.....	56
Abb. 13:Codeanzahlen der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen .	57
Abb. 14:Codeanzahlen der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen .	61
Abb. 15:Codeanzahlen im Modul Volks- und Betriebswirtschaftslehre .....	63
Abb. 16:Codeanzahlen im Modul Rechnungswesen.....	65
Abb. 17:Codeanzahlen im Modul Recht und Steuern.....	67
Abb. 18:Codeanzahlen im Modul Unternehmensführung.....	70
Abb. 19:Codeanzahlen in Code 1 in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK .....	73
Abb. 20:Codeanzahlen in Code 2 der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK .....	76
Abb. 21:Codeanzahlen in Code 1 der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK.....	79
Abb. 22:Codeanzahlen im zweiten Code innerhalb der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK ....	82
Abb. 23:Codeanzahlen im dritten Code – Beteiligung .....	85

## Tabellenverzeichnis

Tab. 1: Ausprägungen des dualen Systems. ....	19
Tab. 2: Gegenüberstellung der Kompetenzen der Niveau-Stufen 3 und 4 des DQR.....	20
Tab. 3: Vergleich der Niveau-Stufen 5, 6 und 7 des DQR.....	25
Tab. 4: Tabellarische Übersicht über die wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	34
Tab. 5: Handlungsspezifische Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK.....	38
Tab. 6: Handlungsspezifische Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK ....	41
Tab. 7: Anzahl der jeweiligen Expertengruppen.....	44
Tab. 8: Anwendung der konzeptionellen und instrumentellen Operationalisierung auf die Forschungsfrage .....	46
Tab. 9: Aussagen von Code 1 der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	60
Tab. 10: Allgemeine Auswertung der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	62
Tab. 11: Auswertung des Moduls Volks- und Betriebswirtschaftslehre .....	64
Tab. 12: Auswertung des Moduls Rechnungswesen .....	67
Tab. 13: Auswertung des Moduls Recht und Steuern .....	69
Tab. 14: Auswertung des Moduls Unternehmensführung.....	71
Tab. 15: Zusammenfassung möglicher Änderungen innerhalb der wirtschaftsbezogenen Qualifikationen.....	72
Tab. 16: Auswertung der Experteninterviews im Abschluss Geprüfter Küchenmeister IHK .....	75
Tab. 17: Auswertung der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK .....	78
Tab. 18: Zusammenfassung der möglichen Änderungen innerhalb der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Küchenmeister IHK...	79
Tab. 19: Codeaussagen von Code 1 – Anwendung der Inhalte in der Praxis im Abschluss Geprüfter Restaurantmeister IHK .....	81
Tab. 20: Auswertung der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK.....	83

Tab. 21: Zusammenfassung der Handlungsempfehlung innerhalb der handlungsspezifischen Qualifikationen in der Aufstiegsfortbildung Geprüfter Restaurantmeister IHK .....	84
Tab. 22: Auswertung von Code 3.1 Anzahl Mitarbeiter mit einem Meistertitel, die bekannt sind .....	86
Tab. 23: Auswertung von Code 3.2 Relevanz einen Mitarbeiter mit Meistertitel einzustellen .....	87
Tab. 24: Auswertung von Code 3.3 Änderungen für das Absolvieren der Fortbildung .....	88
Tab. 25: Auswertung von Code 3.4 Änderungen für die Einstellung von Mitarbeitern mit Meistertitel.....	89

## Abkürzungsverzeichnis

AEVO	Ausbildereignungsverordnung
BAföG	Bundesausbildungsförderungsgesetz
BBiG	Berufsbildungsgesetz
BWL	Betriebswirtschaftslehre
DEHOGA	Deutscher Hotel- und Gaststättenverband
DIHK	Deutscher Industrie- und Handelskammertag
DQR	Deutscher Qualifikationsrahmen
F&B Manager	Food & Beverage Manager
GastG	Gaststättengesetz
GastgewAusbV	Verordnung über die Berufsausbildung im Gastgewerbe
GastUVwV	Allgemeine Verwaltungsvorschrift über den Unterrichtsnachweis im Gaststättengewerbe (amtlich)
GV	Gemeinschaftsverpflegung
GVler	Mitarbeiter in der Gemeinschaftsverpflegung
HRG	Hochschulrahmengesetz
HWK	Handwerkskammer
HwO	Handwerksordnung
IHK	Industrie- und Handelskammer
ImmoFachwPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Immobilienfachwirt
IndMetMeistV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Industriemeister
KüchMeistPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister IHK
RestMeistPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Restaurantmeister IHK
VWL	Volkswirtschaftslehre
WFachwPrV	Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Wirtschaftsfachwirt