

Sebastian Bensemann

IHK Neubrandenburg
für das östliche Mecklenburg-Vorpommern



IHK Neubrandenburg
für das östliche Mecklenburg-Vorpommern



MIT
TEILQUALIFIKATIONEN
RICHTUNG
BERUFSABSCHLUSS
CHANCEN NUTZEN!

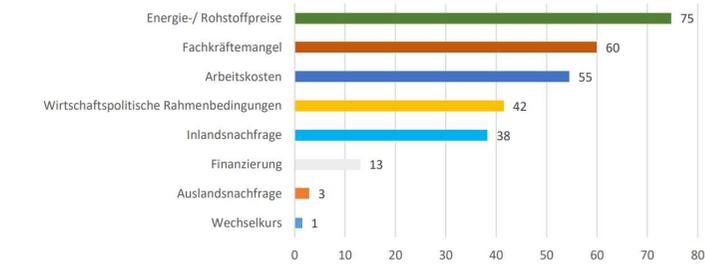
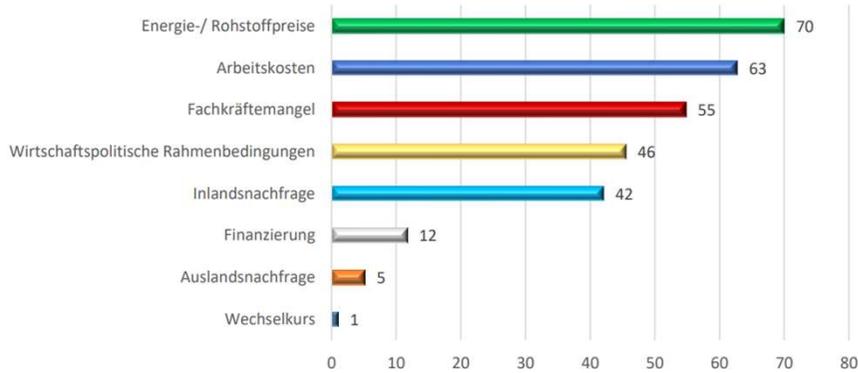


Berufsanschlussfähige Teilqualifikation (TQ)

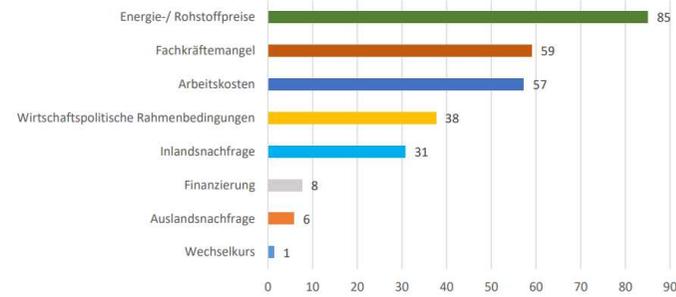


Konjunkturumfrage IHK NB Fröhsommer 2024

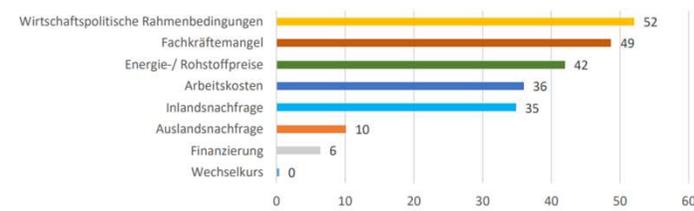
Die größten Risiken für die wirtschaftliche Entwicklung des Unternehmens
(Anteil der Nennungen in % der antwortenden Unternehmen, Mehrfachnennungen möglich)



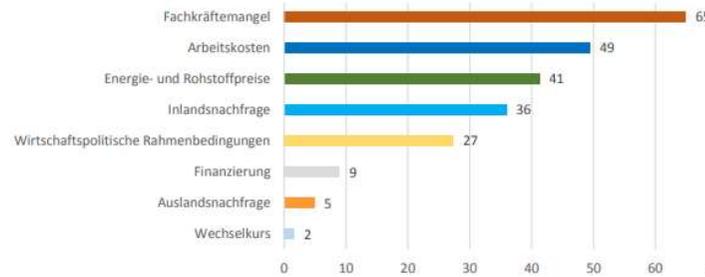
Fröhsommer 2023



Fröhsommer 2022



Fröhsommer 2021

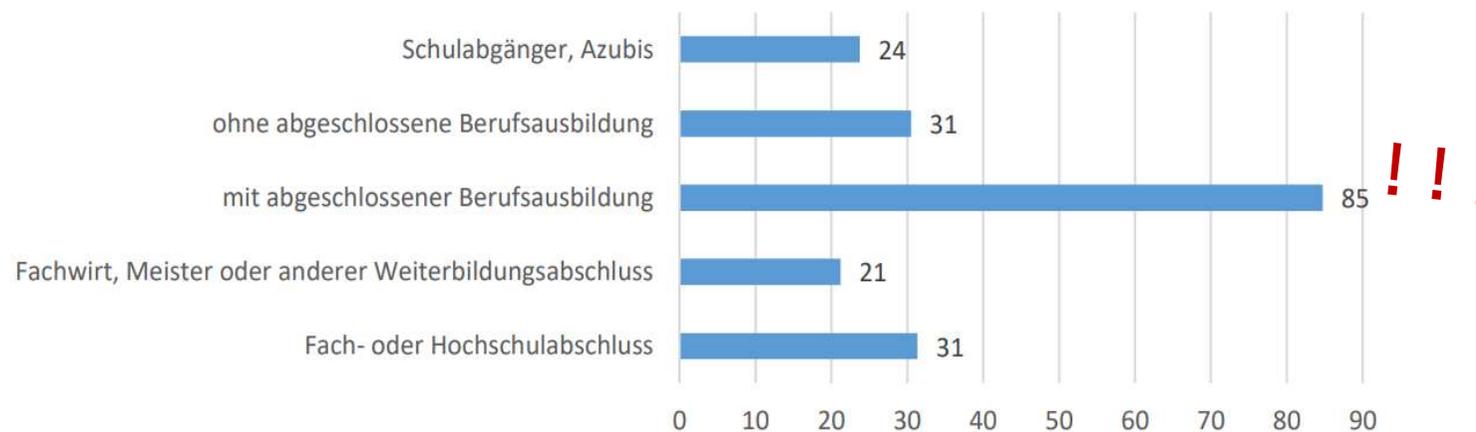


Jahresbeginn 2019

Analyse: Fachkräftesituation

Auszug aus der Konjunkturmfrage

Für welche Qualifikationsniveaus suchen Sie ohne Erfolg Mitarbeiter? (Anteil der Nennungen in % der antwortenden Unternehmen, Mehrfachnennungen möglich)



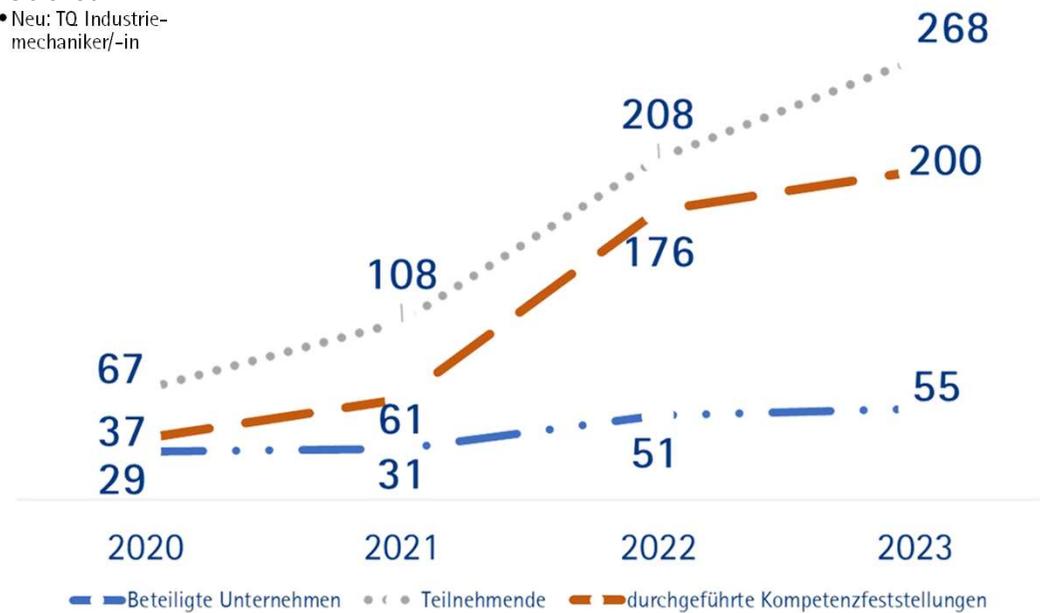
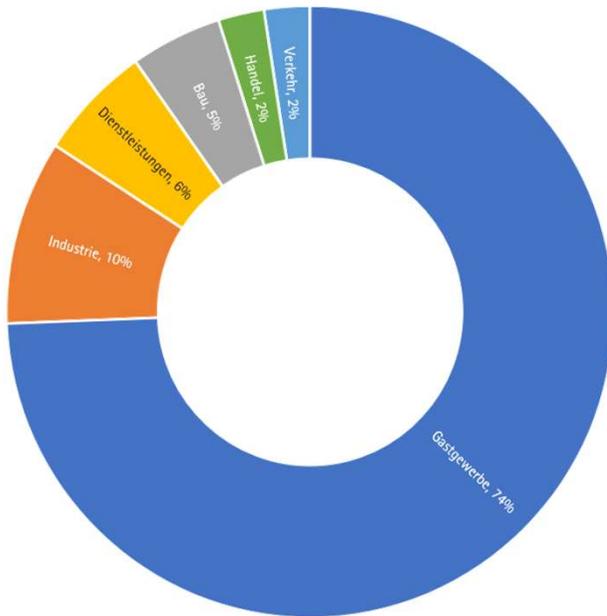
Am Dringlichsten sucht die Wirtschaft (*zukünftige*) Arbeitnehmer, die über einen beruflichen Bildungsabschluss verfügen (*werden*).

11 Jahre TQ im östlichen MV - TQ wirken!



- TQ-Start im östlichen MV
- Neu: TQ Gastgewerbe
- Neu: Konstruktionsmechaniker/-in
- Erste Externenprüfungen aus der TQ Gastgewerbe
- Überarbeitung TQ Gastgewerbe
- Neu: TQ Industrielektriker/-in
- Neu: TQ Bauberufe
- Veröffentlichung der neuen Bausteine TQ Gastgewerbe
- Re-Design TQ Industrielektriker/-in
- Neu: TQ Servicekraft für Schutz und Sicherheit
- Neu: TQ Industriemechaniker/-in
- Veröffentlichung der Bausteine TQ Industrielektriker/-in
- Fortführung der TQ unter Pandemie-Bedingungen
- Fortführung der TQ unter Pandemie-Bedingungen
- Fortführung und Erweiterung der TQ unter Pandemie-Bedingungen
- neu: Berufskraftfahrer/-in
- neu: Verkäufer/-in
- neu: Mechatroniker/-in

Branchenzuordnung der beteiligten Unternehmen



aktuell aktive TQ:

Berufskraftfahrer/-in
Koch/Köchin (VO 2022)

Fachkraft Küche demnächst: Fachlagerist/-in

Fachkraft im Gastgewerbe

Restaurantfachmann/-frau

Fachkraft für Schutz und Sicherheit Industrieelektriker/-in

Verkäufer/-in

Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie
demnächst: Fachkraft für Lagerlogistik

Hochbaufacharbeiter/-in

Servicekraft für Schutz und Sicherheit

Koch/Köchin (VO 1998)

Fachkraft für Gastronomie FR Restaurantservice
Hotelfachmann/-frau (VO 2022) Hotelfachmann/-frau (VO 1998)

Ausbaufacharbeiter/-in

Das
Durchschnittsalter
von Teilnehmenden an
Kompetenzfeststellungen
beträgt
37,05
Jahre.

TQ- Gelingensfaktoren





Agentur für Arbeit
Neubrandenburg

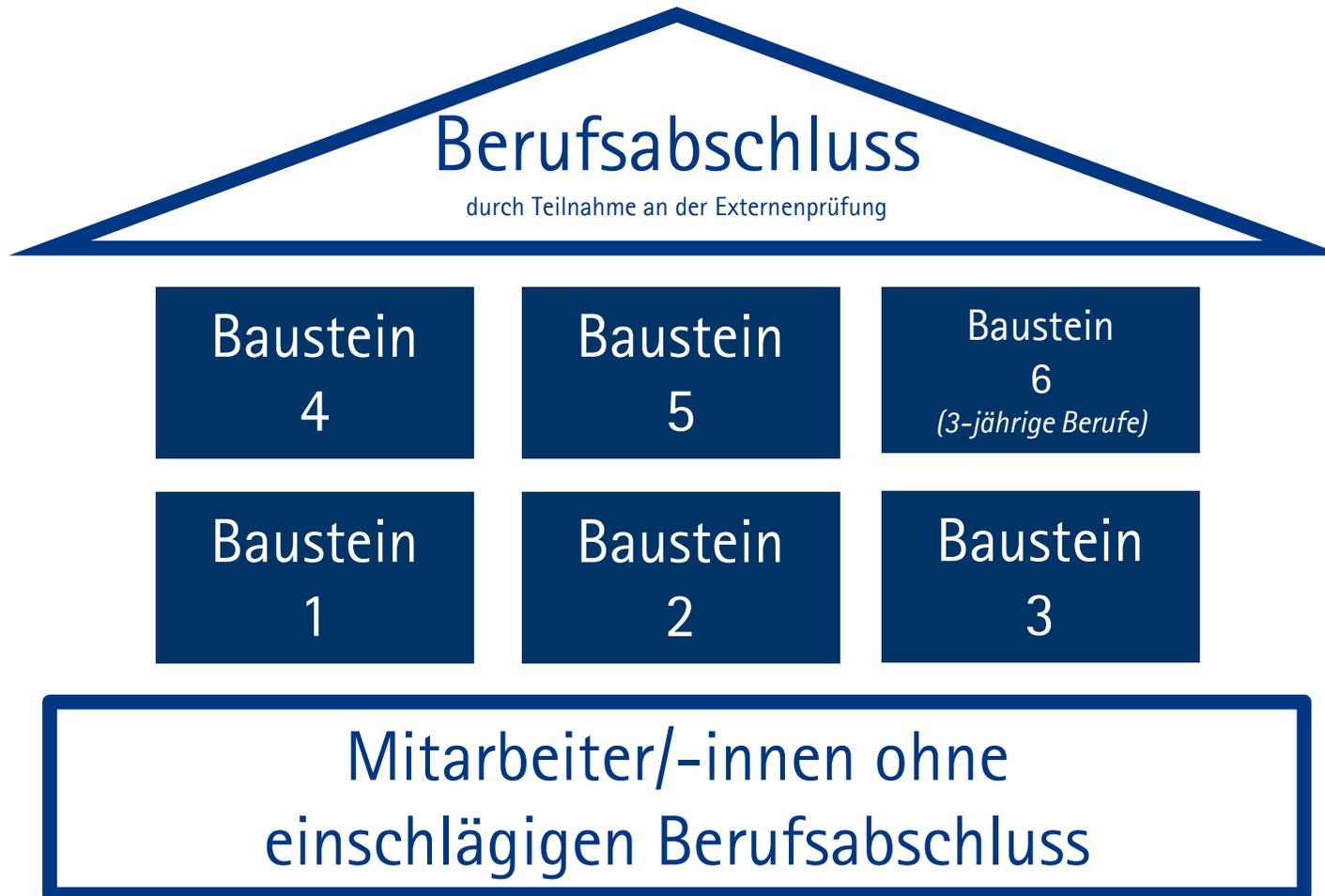
Agentur für Arbeit
Greifswald



Bildungseinrichtungen

Unternehmen aus Industrie, Handel, Dienstleistungen und Gastgewerbe





(Rahmenlehrplan KMK
-berufsschulische Inhalte-)



(Inhalte Ausbildungs-VO
-betriebliche Inhalte-)

Übersicht über die Lernfelder für den Ausbildungsberuf Koch und Köchin				
Lernfelder Nr.		Zeiträume in Unterrichtsstunden		
		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3	In der Küche arbeiten	120		
4	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6	Suppen und Saucen herstellen und präsentieren		40	
7	Gerichte aus Fleischteilen herstellen und präsentieren		60	
8	Gerichte aus Fisch herstellen und präsentieren		40	
9	Pflanzliche Rohstoffe und Pilze verarbeiten		80	
10	Süßspeisen herstellen und präsentieren		60	
11	Speiseeis und Backwaren herstellen und Desserts anrichten			40
12	Speisenangebote für Veranstaltungen gastronomiert planen			80
13	Büffets mit Fisch und Meeresfrüchten herstellen und präsentieren			80
14	Eine Aktionswoche organisieren und betriebswirtschaftlich beurteilen			80
Summen: insgesamt 880 Stunden		320	280	280

Lfd. Nr.	Berufsbildposition	Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	Zeitliche Richtwerte in Wochen im	
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat
1	2	3	4	
7	Zubereitung von pflanzlichen Nahrungsmitteln und von Pilzen (§ 5 Absatz 2 Nummer 7)	<ul style="list-style-type: none"> a) Gemüse, Obst und Kräuter unterscheiden, vorbereiten und verarbeiten b) Salate aus pflanzlichen Lebensmitteln, insbesondere aus Blattsalaten, Gemüse und Obst, sowie aus Dressings und Salatmarinaden zubereiten c) Gemüse und Pilze als Vorspeisen, Beilagen, Hauptbestandteile und eigenständige Gerichte zubereiten d) Kartoffeln zu Vorspeisen, Beilagen und Hauptbestandteilen von Gerichten sowie zu eigenständigen Gerichten zubereiten e) Hülsenfrüchte, Getreide- und Mahlprodukte ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen und zubereiten f) Reis als Beilage und zu eigenständigen Gerichten zubereiten g) Beilagen sowie eigenständige Gerichte aus vorgefertigten Teigwaren zubereiten h) Gerichte aus pflanzlichen Nahrungsmitteln und Pilzen anrichten i) vegetarische und vegane Speisen und Gerichte zubereiten 	10	
8	Zubereitung von Suppen, Soßen und Eintöpfen (§ 5 Absatz 2 Nummer 8)	<ul style="list-style-type: none"> a) Brühen und Fonds aus pflanzlichen und tierischen Lebensmitteln zubereiten, insbesondere aus Gemüse, Fisch, Fleisch und Knochen b) gebundene Suppen, Rahmsuppen, Püreesuppen und kalte Suppen zubereiten c) klare Suppen mit und ohne Klärvorgang zubereiten d) Suppeneinlagen herstellen e) gekochte helle und dunkle Grundsoßen und ihre Ableitungen zubereiten f) aufgeschlagene warme Soßen zubereiten g) kalte Soßen, Dips und Buttermischungen zubereiten h) Gemüsesoßen zubereiten i) Eintöpfe zubereiten und dabei insbesondere die jeweilige Garzeit der Zutaten berücksichtigen 	12	
9	Verarbeitung und Zubereitung von Fleisch (§ 5 Absatz 2 Nummer 9)	<ul style="list-style-type: none"> a) Fleischarten und Fleischteile auswählen, ihre Eigenschaften unterscheiden und ihren Verwendungsmöglichkeiten zuordnen b) ausgelöste Fleischteile aus Schlachtfleisch parieren, zuschneiden, portionieren und bearbeiten c) Fleischteile unter Anwendung verschiedener Garverfahren zubereiten d) Hausgeflügel parieren, zuschneiden und portionieren 	6	

÷ 5 (6)

Gelingensfaktor: TQ- Standards

Beruf	Fachkraft für Gastronomie SP Restaurantservice	Fachmann/-frau für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie	Fachkraft Küche	Koch/Köchin	Hotelfachmann/-frau
TQ 1:	Grundlegende Arbeiten im Restaurant				
TQ 2:	Grundlegende Arbeiten in der Küche				
TQ 3:	Getränke ausschenken, anbieten und servieren	Arbeiten am Getränkebuffet	Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen sowie Fleischgerichten	Zubereiten von Suppen, Soßen, Gemüse- und Sättigungsbeilagen sowie Fleischgerichten	Arbeiten an der Rezeption
TQ 4:	Arbeiten im À-la-carte- Restaurant	Arbeiten im À-la-carte- Restaurant	Zubereiten von einfachen Fleisch- und Fischgerichten	Herstellung und Präsentation der Produkte Fisch und Meeresfrüchte	Gästekommunikation, Reservierung und Housekeeping
TQ 5:	Verkaufsfördernde Maßnahmen planen und umsetzen	Spezielle Arbeiten am Tisch des Gastes und Arbeiten an der Bar (+ggf. ZQ Bar und Wein)	Süßspeisen	Zubereiten von Süßspeisen, Speiseeis sowie Teigen und Massen	Management und Verkauf (+ggf. ZQ Bar und Wein)
TQ 6:		Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen / Spezialitäten planen und zubereiten		Speisenangebote für Veranstaltungen und Aktionen / Spezialitäten (+ggf. ZQ Vegetarische und vegane Küche)	Qualitätsmanagement und Verkaufsförderung sowie Mitarbeiterführung

Die TQ für die neuen gastgewerblichen Berufe wurde von ehrenamtlichen Spezialisten der IHK Neubrandenburg unter Begleitung durch die IHK Flensburg, Erfurt und den DIHK entwickelt.

Gelingensfaktor: TQ- Standards

	Jan	Feb	Mrz	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez		
2024											Bau-			
2025	stein 1	Baustein 2											Baustein 3	
2026		Baustein 4											Bau-	
2027	stein 5			AP 2-jährige Berufe für Berufserfa hrene							AP 2-jährige Berufe für TN ohne BE	Bau-		
2028	stein 6			AP Teil 1 3-jährige Berufe für Berufserfa hrene	AP Teil 2 3-jährige Berufe für Berufserfa hrene						AP Teil 1 3-jährige Berufe für Berufserfa hrene	AP Teil 2 3-jährige Berufe für Berufserfa hrene		

Fachkraft
Gastronomie
Fachkraft Küche

Fachmann/-frau für Restaurants und
Veranstaltungsgastronomie
Kaufmann/-frau für Hotelmanagement
Hotelfachmann/-frau
Koch/Köchin

Praxisbeispiel Verkäufer/-in

Transformation bei der Fischerei Müritz-Plau GmbH



Bildquelle: DIHK



Praxisbeispiel Berufskraftfahrer Gewinnung von Mitarbeitenden



Starten Sie jetzt beruflich durch!

DAS gab es so noch nie!
Fortbildung inklusive
Job und Lohn!

Werden Sie in nur 6 Monaten zum „Asphalt Cowboy“ - mit unserer
anschlussfähigen

**Teilqualifizierung zum/zur Berufskraft-
fahrer/-in - TQ 1: Güter befördern**

Mit dem ersten Tag der Fortbildung sind Sie bei einer Spedition an-
gestellt und erhalten Lohn anstelle des Unterhaltes von der Agentur
für Arbeit.

Interessiert? Dann kommen Sie zu unserer
Informationsveranstaltung
am 25.01.2022, 10.00 Uhr im





IHK Neubrandenburg
für das östliche Mecklenburg-Vorpommern



MIT
TEILQUALIFIKATIONEN
RICHTUNG
BERUFSABSCHLUSS
CHANCEN NUTZEN!

Praxisbeispiel Gastgewerbe: Qualifizierung in der Nebensaison



- Zeitraum: jährlich vom 1. November bis 30. April
- kontinuierlich zwischen 40 bis 70 Teilnehmende pro Jahr
- gesamtes TQ-Angebot in den gastgewerblichen Berufen



Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit!

IHK Neubrandenburg für das östliche Mecklenburg-Vorpommern
Bereich Aus- und Weiterbildung
Katharinenstraße 48, 17033 Neubrandenburg

Koordinator Beratung Aus- und Weiterbildung
Sebastian Bensemann
Tel: 0395 5597-402
sebastian.bensemann@neubrandenburg.ihk.de