

Berufsausbildung im Wandel – Was Lehrkräfte jetzt wissen müssen

Zukunft
HoGa

BERUFLICHE BILDUNG

Veränderte Rahmenbedingungen in der Gastronomie-Ausbildung

Die berufliche Ausbildung in der Gastronomie steht unter dem Einfluss vielfältiger gesellschaftlicher und wirtschaftlicher Veränderungen. Die Erwartungen an Auszubildende steigen, gleichzeitig sinkt die Zahl der Bewerber/-innen. Lehrkräfte müssen sich in diesem Spannungsfeld neu positionieren und ihren Unterricht an die veränderten Bedingungen anpassen.

Die duale Ausbildung bietet dabei große Chancen – vorausgesetzt, sie wird flexibel und lernendenzentriert gestaltet. Das bedeutet: mehr Raum für individuelle Förderung, stärkere Praxisbezüge und eine didaktische Öffnung hin zu digitalen und projektorientierten Formaten.

Didaktische Herausforderungen und Chancen

Lehrkräfte in gastronomischen Berufen stehen vor der Aufgabe, komplexe Inhalte verständlich und praxisnah zu vermitteln. Gleichzeitig müssen sie die Lernenden motivieren, eigenständig zu denken und Verantwortung zu übernehmen. Das gelingt besonders gut, wenn Unterricht nicht nur Wissen vermittelt, sondern auch zur Reflexion und zum Mitgestalten anregt.

Wichtige didaktische Ansätze sind:

- Handlungsorientierung: Lernen durch Tun, z. B. in realen oder simulierten Arbeitssituationen
- Individualisierung: Berücksichtigung unterschiedlicher Lernvoraussetzungen und Interessen
- Digitalisierung: Einsatz von Lernplattformen, Apps und digitalen Tools zur Unterstützung des Lernprozesses

Berufsschule als Innovationsraum

Die Berufsschule kann ein Ort der Innovation sein – wenn Lehrkräfte die Freiheit und die Ressourcen erhalten, neue Konzepte zu erproben. Kooperationen mit Betrieben, interdisziplinäre Projekte und die Einbindung aktueller gesellschaftlicher Themen machen den Unterricht lebendig und relevant.

Die Ausbildung in Hotel und Gastronomie ist mehr als das Erlernen eines Berufs – sie ist ein Beitrag zur Gestaltung einer Branche, die sich im Wandel befindet.

