

Maria Spiss-Meraner

## Microcredentials als innovativer Baustein der Berufsbildung in der Gastronomie: Das Erasmus+ Projekt MC Chef – www.mcchef.eu



**Microcredentials gewinnen in Europa als flexible, kompetenzorientierte Qualifizierungsformate an Bedeutung. Gerade in Branchen mit akutem Fachkräftebedarf können sie eine Brücke zwischen arbeitsmarktnaher Teilqualifikation, digitalem Lernen und formaler Anerkennung schlagen. Das Erasmus+<sup>1</sup> Projekt MC Chef (Laufzeit: 10/2024 bis 12/2026) entwickelt ein solches Modell für die Gastronomie und liefert damit Impulse für die Weiterentwicklung der Berufsbildung in Österreich. MMag.<sup>a</sup> Maria Spiss-Meraner, Bildungsmanagerin bei der projektleitenden KAOS Bildungsservice gGmbH,<sup>2</sup> skizziert die wichtigsten Eckpunkte dieses Projektes.**

### 1 Microcredentials im Kontext von Arbeitsmarkt und Berufsbildung

Die Transformation von Wirtschaft und Arbeitsmarkt erhöht den Bedarf an flexiblen Qualifizierungsformen. Microcredentials werden auf europäischer Ebene als Instrument verstanden, das kompakte und klar definierte Lerneinheiten sichtbar und zertifizierbar macht. Sie ermöglichen eine stärkere Orientierung an Lernergebnissen und eröffnen neue Wege in der Berufsbildung.

In der bildungspolitischen Diskussion zeigt sich, dass Microcredentials insbesondere dort relevant sind, wo traditionelle Ausbildungsformate aufgrund von Dauer oder Zugangshürden an ihre Grenzen stoßen, wenn es um deren Umsetzung entlang des betrieblichen Alltages geht.

<sup>1</sup> <https://erasmusplus.oead.at>

<sup>2</sup> <https://kaos4all.com>

### 2 Relevanz für die arbeitsmarktorientierte Qualifizierung

Ein zentraler Vorteil von Microcredentials liegt in ihrer Modularität. Kompetenzen können gezielt aufgebaut und ergänzt werden, wodurch Qualifizierungsprozesse effizienter gestaltet werden. Dies unterstützt die rasche Erhöhung der Beschäftigungsfähigkeit und erleichtert den Einstieg in neue Tätigkeitsfelder.

Zugleich ermöglichen klar definierte Lernergebnisse eine bessere Transparenz von Kompetenzen. Voraussetzung dafür ist eine hohe Qualitätssicherung sowie eine enge Orientierung an den Anforderungen der Praxis.

### 3 MC Chef als Pilotprojekt

Das Erasmus+ Projekt »MC Chef – Microcredential kitchen basics for gastronomy« verfolgt das Ziel, ein flexibles Qualifizierungsangebot für grundlegende Kochkompetenzen zu entwickeln. Koordiniert von KAOS Bildungsservice gGmbH in Österreich arbeiten Partnerorganisationen aus Spanien und Kroatien gemeinsam an der Umsetzung und bringen dabei ihre unterschiedlichen Erfahrungen aus Berufsbildung und arbeitsmarktorientierter Qualifizierung ein. Auf dieser Grundlage entsteht ein Modell, das unterschiedliche Rahmenbedingungen berücksichtigt und gezielt auf die Anforderungen eines europäischen Arbeitsmarktes ausgerichtet ist. Das Projekt reagiert auf den Fachkräftebedarf in der Gastronomie und fördert gleichzeitig den Zugang zu einer adäquaten Berufsbildung sowie die Beschäftigungsfähigkeit.

Darüber hinaus fungiert MC Chef als Pilotprojekt zur Etablierung von Microcredentials in der beruflichen Bildung in Österreich und zur Erprobung neuer Qualifizierungsmodelle in einem europäischen Kontext.

Weitere interessante Volltext-Publikationen zum Thema finden Sie unter Verwendung selbstgewählter Stichworte in der E-Library des AMS-Forschungsnetzwerkes: [Bibliographische Suche](#)

[www.ams.at/forschungsnetzwerk](http://www.ams.at/forschungsnetzwerk)

... ist die Internet-Adresse des AMS Österreich für die Arbeitsmarkt-, Berufs- und Qualifikationsforschung

Medieninhaber und Herausgeber: AMS Österreich, Abt. Arbeitsmarktforschung und Berufsinformation, A-1200 Wien, Treustraße 35–43  
Die in den FokusInfos geäußerten Ansichten und Meinungen müssen nicht mit denen des Herausgebers übereinstimmen.

#### 4 Didaktisches Konzept

Das Microcredential umfasst rund 200 Stunden und kombiniert digitales Lernen mit praktischer Anwendung. Etwa 150 Stunden werden über OnlineModule vermittelt, ergänzt durch 50 Stunden praxisorientiertes Training in realen Arbeitsumgebungen.

Dieser Blended-Learning-Ansatz verbindet Flexibilität mit Praxisnähe. Die Ausbildung schließt mit einem zertifizierten Kompetenznachweis ab und orientiert sich an europäischen Qualifikationsstandards, wodurch Transparenz und Vergleichbarkeit gefördert werden.

Im wissenschaftlichen Diskurs werden Microcredentials typischerweise als kompakte Qualifikationseinheiten im Umfang von wenigen bis mehreren hundert Lernstunden eingeordnet. MC Chef bewegt sich innerhalb dieses Spektrums und zeigt, wie solche Formate qualitätsgesichert umgesetzt werden können.

#### 5 Relevanz für die Gastronomie

Die Gastronomie ist geprägt von einem hohen Bedarf an qualifizierten Mitarbeitenden. Gleichzeitig bietet die Branche vielfältige Einstiegsmöglichkeiten. Das entwickelte Microcredential schafft einen niederschweligen und praxisnahen Zugang zur Qualifizierung und unterstützt Betriebe durch klar definierte Kompetenzprofile.

#### 6 Save the date – Showtraining am 20. Juli 2026 in Zams in Tirol

Ein zentraler Bestandteil des Projektes ist das Praxistraining von 13. bis 20. Juli 2026 in Tirol, bei dem Teilnehmende ihre Kompetenzen in einer realen Arbeitsumgebung anwenden.

Am letzten Tage des Praxistrainings findet ein öffentliches Showtraining mit Projektpräsentation statt, bei dem die Ergebnisse sichtbar gemacht und diskutiert werden. Alle Interessierte sind herzlich dazu eingeladen und können sich hier dafür anmelden: Anmeldung »MCChef« Showtraining & Projektvorstellung – Formular ausfüllen

20. Juli 2026 von 12–15 Uhr  
Eurogast Grisseemann  
Hauptstraße 150, 6511 Zams

#### 7 Quellen und weiterführende Links

- Projektwebsite: [www.mcchef.eu](http://www.mcchef.eu).
- Europäischer Rat (2022): Empfehlung zu Microcredentials. Internet: <https://education.ec.europa.eu/de/education-levels/higher-education/micro-credentials>.
- Cedefop: Microcredentials and Labour Market Education and Training. Internet: [www.cedefop.europa.eu/en/projects/microcredentials-labour-market-education-and-training](http://www.cedefop.europa.eu/en/projects/microcredentials-labour-market-education-and-training). ❖

#### Projektinformation

Das Erasmus+ Projekt »MC Chef – Microcredential kitchen basics for gastronomy« (Laufzeit: 10/2024–12/2026) entwickelt ein modulares, arbeitsmarktorientiertes Qualifizierungsangebot für die Gastronomie. Ziel ist es, grundlegende Küchenkompetenzen praxisnah zu vermitteln und damit einen niederschweligen Einstieg in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Das Programm umfasst rund 200 Lernstunden und kombiniert Online-Lernen mit praktischer Ausbildung in einer realitätsnahen Küchenumgebung.

Das Projekt wird von KAOS Bildungsservice gGmbH (Österreich) koordiniert und gemeinsam mit Partnerorganisationen aus Spanien und Kroatien umgesetzt. Durch die europäische Zusammenarbeit entsteht ein übertragbares Qualifizierungsmodell, das sich an aktuellen Anforderungen des Arbeitsmarktes orientiert.

Die erste praktische Trainingsphase findet von 13. bis 20. Juli 2026 in Tirol statt. Den Abschluss bildet ein öffentliches Showtraining:

#### Save the Date – Showtraining MC Chef

20.7.2026 | 12–15 Uhr | Eurogast Grisseemann | 6511 Zams

Die Veranstaltung bietet Einblick in das Qualifizierungsmodell sowie Austauschmöglichkeiten mit Projektpartner:innen und Teilnehmenden. Anmeldung per Mail oder unter folgendem Link erbeten: Anmeldung »MCChef« Showtraining & Projektvorstellung – Formular ausfüllen.

#### Weitere Informationen und Kontakt

Internet: [www.mcchef.eu](http://www.mcchef.eu), E-Mail: [mcchef@kaos4all.com](mailto:mcchef@kaos4all.com)