

GEPRÜFTE/-R KÜCHENMEISTER/-IN

Mit Abschluss dieser Fortbildungsprüfung soll festgestellt werden, ob Sie die notwendige Qualifikation besitzen, die Aufgaben eines Geprüften Küchenmeisters als Fach- und Führungskraft beim Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen gästeorientiert wahrnehmen zu können und ob Sie sich dabei auf sich verändernde Anforderungen und Systeme unter Beachtung der Nachhaltigkeit einstellen können.

INFORMATIONEN ZUR IHK-FORTBILDUNGSPRÜFUNG

1. Zulassungsvoraussetzungen

Zur Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist die Voraussetzung, dass

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis nachgewiesen werden kann.

Zum Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ wird zugelassen, wer

- die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis

nachweist.

Den Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ kann ablegen, wer

- den Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und
- den Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ abgelegt hat und
- mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis

nachweist.

Der Prüfungsteil „Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen“ ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

Die Berufspraxis sowie die anerkannten Ausbildungsberufe sollen inhaltlich wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Küchenmeisters haben.

2. Gliederung der Prüfung / Prüfungsfächer

Die Prüfung wird schriftlich, mündlich und praktisch durchgeführt.

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (schriftlich)

1. Volks- und Betriebswirtschaft
2. Rechnungswesen
3. Recht und Steuern
4. Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen (schriftlich und mündlich)

1. Mitarbeiter führen und fördern
2. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
3. Produkte beschaffen und pflegen
4. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
5. Gäste beraten und Produkte vermarkten
6. Situationsbezogenes gastorientiertes Fachgespräch

Praktische Prüfung (schriftlich und praktisch)

1. Ausarbeiten eines Menüs unter Einhaltung vorgegebener Kriterien, Erstellen eines Arbeitsablaufplanes
2. Beachten und Anwenden von Lebensmittel-, Hygiene- Arbeitsschutz- und Umweltschutzgesetzen
3. Wirtschaftliches Einsetzen von Material und Energie sowie umweltschonendes Arbeiten
4. Anwenden und Beherrschen von Arbeitstechniken
5. Anwenden von Verfahren der Qualitätssicherung
6. Präsentieren der Speisen
7. Geschmack und Beschaffenheit der Speisen

Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen

(Details hierzu entnehmen Sie bitte dem entsprechenden Merkblatt)

3. Prüfungsgebühr

Die Prüfungsgebühr für die Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen sowie die Handlungsspezifischen Qualifikationen beträgt derzeit jeweils EUR 260,00.

Für die Praktische Prüfung wird eine Prüfungsgebühr von derzeit EUR 120,00 erhoben, zzgl. einer Materialgebühr in Höhe von derzeit EUR 200,00

4. Prüfungstermine / Fristen

Die Prüfung wird von der IHK für München und Oberbayern zweimal jährlich, im Frühjahr und im Herbst angeboten.

Alle für die Prüfung wichtigen Termine können Sie dem Merkblatt „Terminvorschau“ unter „FAQs rund um die Fortbildungsprüfung“ entnehmen.

5. Lehrgangsträger

Diese Liste enthält die uns bekannten Bildungsträger, die auf diese Prüfung vorbereiten. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und hat keinen Empfehlungscharakter. Über die Qualität der jeweiligen Vorbereitungsmaßnahme können wir keine Aussage treffen. Wir empfehlen Ihnen aber, dass Sie sich vorab bei den in Frage kommenden Bildungsträgern über die Unterrichtsinhalte und –methoden sowie über die Referenzen der eingesetzten Trainer / Dozenten informieren.

Die Lehrgangstermine und –kosten sind bei den Bildungsträgern zu erfragen.

Kermess KG

Hotelberufsfachschule

Blumenauer Straße 131

81241 München

Tel.: 0 89/82 92 95-500

Fax.: 0 89/82 92 95-333

<http://www.kermess.de>

e-mail: info@kermess.de

IHK-Gesellschaft für Berufs-
und Weiterbildung mbH
Frau Astrid Zieglmeier
Orleansstraße 10 – 12
81669 München

Tel.: 089/5116-5212
Fax: 089/5116-85212
<http://www.ihk-akademie-muenchen.de>
e-mail: astrid.zieglmeier@muenchen.ihk.de

Steigenberger Akademie
Zenostraße 6
83435 Bad Reichenhall

Tel.: 086 51/96 66-72
Fax.: 086 51/96 66-15
<http://www.steigenberger-akademie.de>
e-mail: info@steigenberger-akademie.de

Vor der Anmeldung zu einem Lehrgang sollten Sie die Zulassung zur Prüfung bei der IHK prüfen lassen. Wir benötigen hierzu folgende Unterlagen:

- Angaben, welcher Prüfungsabschluss und –termin angestrebt wird
- Lebenslauf
- Kopie Gesellenbrief
- Kopie AdA-Zeugnis (falls schon vorhanden)
- detaillierte Nachweise über dienliche Berufspraxis