

Gepr. Küchenmeister/-in, berufsbegleitend

Machen Sie eine Spitzenkarriere als Koch!

Nutzen

Als Gepr. Küchenmeister/-in erwerben Sie sich beste Voraussetzungen für eine Spitzenkarriere als Koch/Köchin. Diese Weiterbildung vermittelt Ihnen ein fundiertes Fachwissen und wirtschaftsbezogene Qualifikationen, die Sie befähigen, einen gastronomischen und großen Küchenbetrieb erfolgreich zu organisieren und wirtschaftlich zu führen. Sie erlernen von Meisterköchen grundlegendes Handwerk und Geschmackssicherheit und eignen sich zudem Fachwissen über die Historie der Grand Cuisine, aber auch über aktuelle Trends an. Als ausgebildeter Küchenmeister verfügen Sie über ein fundiertes Know-how über das klassische Küchenhandwerk, aber auch z. B. über einen nachhaltigen Wareneinkauf. Diese IHK Fortbildung lässt Sie im Betrieb professionell agieren und schärft Ihr Profil für den Arbeitsmarkt.

Zielgruppe

Berufserfahrene; Köche, Chefköche, Postenchefs und Leiter aus Hotelküchen, Restaurants, Kantinen, Catering oder der Gemeinschaftsverpflegung

Veranstaltungsinhalt im Überblick

In diesem Praxisstudium erarbeiten Sie sich zusammen mit unseren erfahrenen Trainern umfangreiche wirtschaftsbezogene Qualifikationen in den Bereichen VWL und BWL, Recht und Steuern sowie Unternehmensführung und Rechnungswesen. Neue handlungsspezifische Qualifikationen erwerben Sie in den folgenden Lerneinheiten:

- Mitarbeiterführung und -förderung
- Planung, Umsetzung und Kontrolle von Abläufen
- Produktbeschaffung und -pflege
- Speisentechnologie und Ernährungswissenschaftliche Aspekte
- Gästeberatung und Produktvermarktung

Da wir stets großen Wert auf einen maximalen Praxisbezug legen, wird der Unterricht durch Exkursionen und Praxiseinheiten abgerundet.

Ihnen fehlt Basiswissen in Buchführung, KLR, Recht und Steuern? Dann können Sie dies im Kurs Fit für den Fachwirt auffrischen, entweder in Präsenz [Fit für den Fachwirt/Präsenz](#) oder online [Fit für den Fachwirt, Online](#).

Zulassungsvoraussetzung

Informationen zur Prüfung Merkblatt

Informationen zur Prüfung Allgemein
Informationen zur Prüfung Zulassungsvoraussetzungen

Veranstalter

IHK Akademie für München und Oberbayern

Die Veranstaltung enthält folgende Termine

1. Termin

Datum

14.10.2019 - 29.11.2020

Ort

München

freie Plätze

Plätze frei

Dauer

ca. 620 Unterrichtsstunden
berufsbegleitend

Termininformationen

Montag und Dienstag von 9:00 bis 16:00 Uhr
teilweise Mittwoch von 9:00 bis 16:00 Uhr
Die erste Unterrichts-Woche ist immer eine Vollzeit Woche (Mo-Fr, 9:00 bis 16:00 Uhr)

Preisinformationen

inkl. 380,-€ Studienmaterial
zzgl. Prüfungsgebühr

Anmeldeinformationen

Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Eingangs bearbeitet.

Anmeldung erwünscht bis:

01.10.2019

Organisatorische Hinweise

Veranstaltungsort: IHK Akademie München und Exkursionen

Veranstaltungskurzzeichen

KM-019

Preis

6.260,00 €

inkl. 380,-€ Studienmaterial
zzgl. Prüfungsgebühr

Veranstaltungsinhalt im Detail

Begleitend zum umfangreichen theoretischen Unterricht planen wir für Sie viel Zeit für die praktische Arbeit in der Küche ein. Sie trainieren auf allen Posten mit erfolgreichen Profis aus der Branche. Folgende Lerninhalte erwarten Sie:

A) Wirtschaftsbezogene Qualifikation:

1. Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre

- Volkswirtschaftliche Grundlagen
- Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken
- Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen
- Unternehmenszusammenschlüsse

2. Recht und Steuern

- Rechtliche Zusammenhänge
- Steuerrechtliche Bestimmungen

3. Unternehmensführung

- Betriebsorganisation
- Personalführung
- Personalentwicklung

4. Rechnungswesen

- Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens
- Finanzbuchhaltung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Planungsrechnung

B) Handlungsspezifische Qualifikationen:

1. Mitarbeiter führen und fördern

- Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen
- Anforderungsprofile, Stellenplanung und -beschreibung erstellen
- Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren
- Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen
- Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerichteten Motivation unter Berücksichtigung des betriebliche Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen
- Mitarbeiter bezüglich Leistung und Verhalten beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen

2. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren

- Konzepte für Speisen-, Getränkeangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln und darstellen
- Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln
- Arbeits- und Zeitplanung erstellen
- Kosten kalkulieren und Preise bilden
- Arbeitsrecht sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten

3. Produkte beschaffen und pflegen

- Bezugsquellen erschließen und nutzen
- Angebote vergleichen und beurteilen
- Lebensmittel sachgerecht lagern
- Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen
- Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen anwenden und Energie wirtschaftlich einsetzen
- Erforderliche Investitionen begründen

4. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden

- Rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern
- Speisen nach Wareneinsatz und Arbeitsaufwand bewerten
- Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen
- Methoden zur Nährwerterhaltung anwenden
- Speisenangebote für eine nachhaltige gesundheitsbewusste Ernährung sowie die häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten kennen

5. Gäste beraten und Produkte vermarkten

- Verkaufsfördernde Maßnahmen entwickeln

- Individuelle Angebote für besondere Anlässe erstellen
- Präsentationstechniken beherrschen
- Beratungs- und Verkaufsgespräche vorbereiten

Downloads + Links

Förderung

[Fördermöglichkeiten](#)

[Bafögrechner](#)

weitere Informationen

[TOP-Chance für Eure Spitzenmitarbeiter](#)

[Neue Küchenmeister braucht das Land!](#)

[Fit für den Fachwirt Online](#)

[Fit für den Fachwirt](#)

Gesamtsumme

6.260,00 €

Geld zurück vom Staat:

Mit dem Aufstiegs-Bafög erhalten Sie einen Zuschuss bis zu 3.763 €

[Bafögrechner](#)

IHK Akademie München

Orleansstraße 10-12
81669 München

Kontakt und Ansprechpartner

Studienmanagerin

Astrid Löwenberg

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de