

Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK

Vorbereitungslehrgang auf die öffentlich-rechtliche Prüfung

Bachelor
Niveau



© piksetstock/fotolia.com

IHK

Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Geprüfte/-r Küchenmeister/-in IHK

Vorbereitungslehrgang auf die
öffentlich-rechtliche Prüfung

Der Küchenmeister/die Küchenmeisterin hat die Verantwortung für die Organisation des Küchenbetriebes und die Führung der Mitarbeitenden. Er/Sie muss Managementaufgaben ebenso selbstverständlich übernehmen können, wie auch die Prozesse in der Küche steuern.

Sie haben Berufserfahrung und möchten zukünftig verstärkt Verantwortung in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung übernehmen? In dieser Weiterbildung lernen Sie ein Unternehmen wirtschaftlich zu führen, Mitarbeitende zu lenken, motivieren und weiterzuentwickeln, rechtliche Fragen einordnen zu können sowie Ihre Interessen gegenüber Geschäftspartnern und Vorgesetzten zu vertreten.

Zulassungsvoraussetzungen

Zur Küchenmeisterprüfung ist zugelassen, wer

- ☛ eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung im Ausbildungsberuf Koch/Köchin nachweist und danach über eine mindestens dreijährige entsprechende Berufspraxis verfügt oder
- ☛ eine Abschlussprüfung als Fachgehilfe/-gehilfin im Gastgewerbe mit Erfolg abgelegt und danach mindestens über eine fünfjährige, dem angestrebten Abschluss entsprechende Berufspraxis verfügt oder
- ☛ über eine mindestens zehnjährige, dem angestrebten Abschluss entsprechende Berufspraxis verfügt.
- ☛ Außerdem müssen die Teilnehmenden den Nachweis, gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung (AEVO), vor Beginn der letzten Prüfungsleistung erbringen.

Dauer

Die Seminardauer beträgt ca. vier Monate, der Unterricht findet an 5 Werktagen jeweils von 09.00 bis 16.30 Uhr statt. Die Weiterbildung kann auch berufsbegleitend absolviert werden.

Kosten

Fachtheoretischer und praktischer Teil
(inkl. Kompendien und Lebensmittel) 4.690 €

Sonstige Kosten

Prüfungstraining 420 €
Fachliteratur ca. 200 €
Prüfungsgebühren Gebührenordnung IHK

Materialkosten für die
praktische Prüfung ca. 250 €

Abschlussprüfung

Die Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer Koblenz ist in drei Teile gegliedert. Die einzelnen Teile müssen in der Reihenfolge A bis C absolviert werden.

Teil A: Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen

Klausur 1 VWL/BWL
Klausur 2 Recht & Steuern
Klausur 3 Unternehmensführung
Klausur 4 Rechnungswesen

Teil B: Handlungsspezifische Qualifikationen

Klausur 1 Mitarbeiterführung
Klausur 2 Abläufe planen und kontrollieren
Klausur 3 Produkte beschaffen und pflegen
Klausur 4 Speisentechnologie
Klausur 5 Gäste beraten und Produkte vermarkten

Teil C: Praktische Prüfung

Kochen eines 5-Gang-Menüs

Fördermöglichkeiten

Eine Übersicht zu den Fördermöglichkeiten erhalten Sie unter: www.gbz-koblenz.de. Gerne informieren wir Sie dazu auch persönlich: 0261 30489-32.

Rahmenplan

Thema	Inhalt	Unterrichtseinheiten
VWL / BWL	Markt und Wettbewerb, Konjunktur und Wirtschaftswachstum, Ziele und Aufgaben der betrieblichen Funktionen, Rechtsformen	48
Recht & Steuern	Rechtliche Zusammenhänge, BGB Allgemeiner Teil, BGB Schuldrecht, BGB Sachenrecht, Arbeitsrecht, Steuerrecht	56
Unternehmensführung	Betriebsorganisation, strategische und operative Planung, Analysemethoden	24
Controlling	Aufbereitung und Auswertung der betrieblichen Zahlen, Planungsrechnung, Arbeiten mit Kennzahlen	24
Rechnungswesen	Finanzbuchhaltung, Kosten- und Leistungsrechnung, Auswertung der betrieblichen Zahlen, Planungsrechnung	40
Personalwirtschaft	Personalführung, Personalbeschaffung, Entgeltformen, Personalentwicklung	24
Kommunikation & Mitarbeiterführung	Personalbedarf bestimmen, Anforderungsprofile erstellen, Mitarbeitendengewinnung, Mitarbeitendenmotivation, Mitarbeitende beurteilen	20
Speisentechnologie	Lebensmittelkunde, Lebensmittel sachgerecht lagern, Konservierungsverfahren, Convenienceprodukte, Zubereitungsverfahren	40
Küchenorganisation	Menükunde, Kalkulation, Arbeits- und Zeitplanung erstellen	24
Gäste beraten	Konzepte für Speisenangebote und Dienstleistungen entwickeln, Angebote erstellen, Präsentationsmöglichkeiten, Verkaufsgespräche führen	8
Ernährungslehre	Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen, vollwertig Essen und Trinken, Nährwerterhaltung, Nährstoffoptimierung, Diätetik	36
Getränkkunde	Angebote für korrespondierende Getränke	16
Qualitätssicherung	Hygiene, gesetzliche Bestimmungen, Umweltschutz	24
Fachpraxis	Vorspeisen – kalt und warm, Zwischengerichte und Suppen, Gemüse und Beilagen, Fisch, Schalen- und Krustentiere, Fleisch-, Wild- und Geflügelgerichte, Soßen und Ableitungen, Pâtisserie	48

Kontakt

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V.

Vertreten durch den Vorstand
Olaf Gstettner, Vorsitzender
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-32
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de

Vereinsregister Amtsgericht
Koblenz VR 2868
Umsatzsteuer-ID DE 148 722 790



Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

Das Gastronomische Bildungszentrum Koblenz (GBZ) ist eine selbstständige Bildungseinrichtung der Industrie- und Handelskammer Koblenz. Mit einem hoch qualifizierten Team, namhaften Dozierenden und modernster Ausstattung verfügen unsere Aus- und Weiterbildungsangebote über ein hohes Niveau. Sowohl in Bezug auf Praxiserfahrung, didaktische Kompetenz, aber auch bei digitalen Lernmethoden oder aktuellen technischen und handwerklichen Trends spielt das GBZ auch überregional auf Augenhöhe mit TOP-Bildungsinstituten der Gastronomie.