

ABIPROGRAMM

Qualifikation mit drei Abschlüssen
Weiterbildung für die Systemgastronomie

**Drei Abschlüsse in
drei Jahren:**

- Fachmann/Fachfrau
für Systemgastronomie
- AEVO
- Fachwirt/-in im
Gastgewerbe



für die Weiterbildung zum/zur
Fachwirt/-in
im Gastgewerbe

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

AEK

AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG
UND KULINARIK



© Pete | Adobe Stock

Weiterbildung ist keine Pflichtaufgabe – sie ist eine Investition in die Zukunft

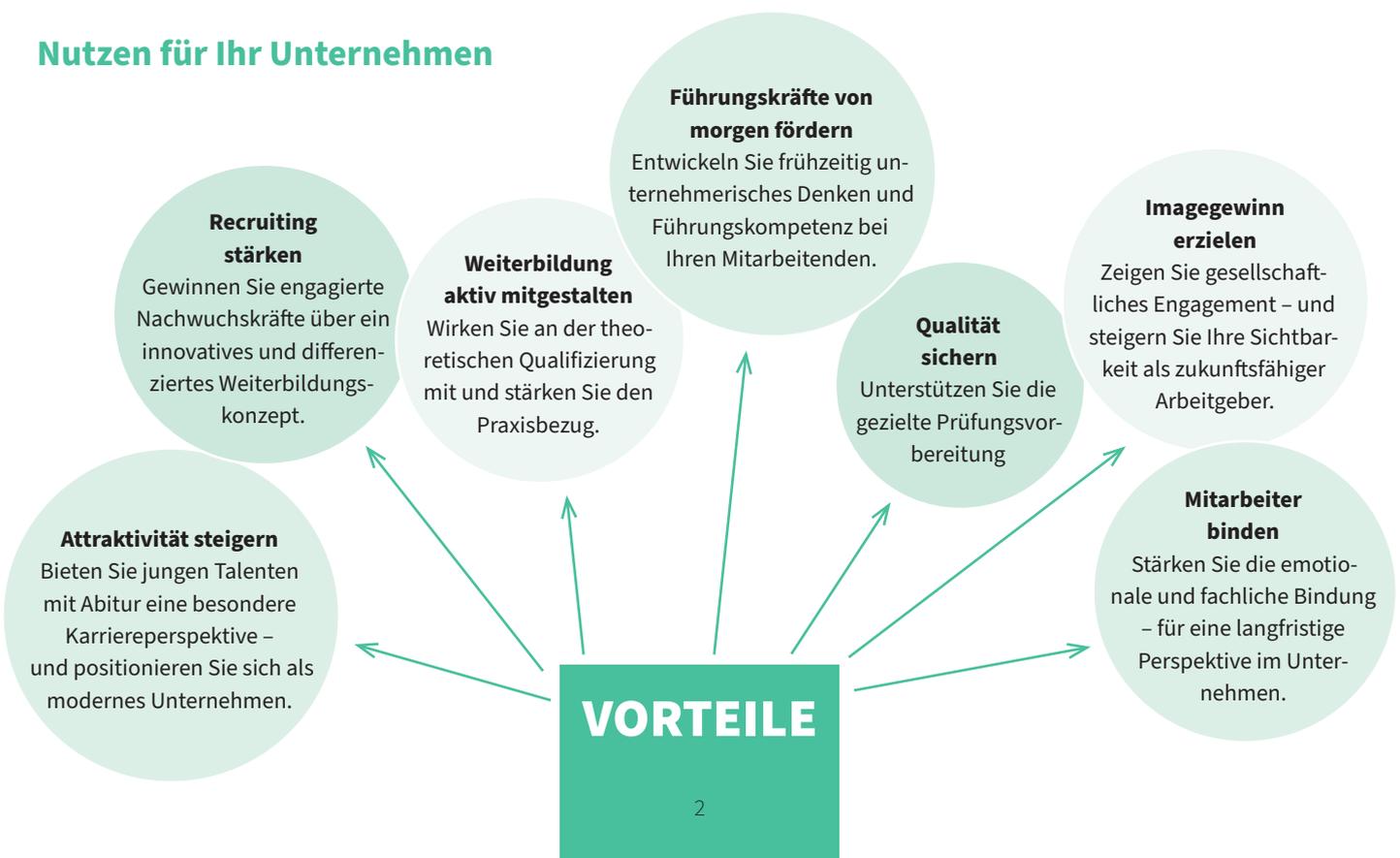
Neue Wege im Recruiting – Engagierte Nachwuchskräfte mit Abitur gewinnen

Der Fachkräftemangel ist real – doch kluge Betriebe investieren jetzt in Nachwuchs mit Potenzial. Das Gastronomische Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammer Koblenz bietet ein einzigartiges Weiterbildungskonzept, das weit über den Standard hinausgeht. Durch Aneignung von Fachwissen im Betrieb, das von

Beginn an mit gezielter Weiterbildung kombiniert wird: praxisnah, teamorientiert und zukunftssicher. Unternehmen schaffen damit für Abiturientinnen und Abiturienten eine Lernumgebung, die die Zielgruppe wirklich erreicht, mit klaren Perspektiven, modernen Lernformaten und echter Mitgestaltung im Team.

Ihre Arbeitgebermarke: Attraktiv und zukunftsorientiert

Nutzen für Ihr Unternehmen



Fachmann / Fachfrau für Systemgastronomie



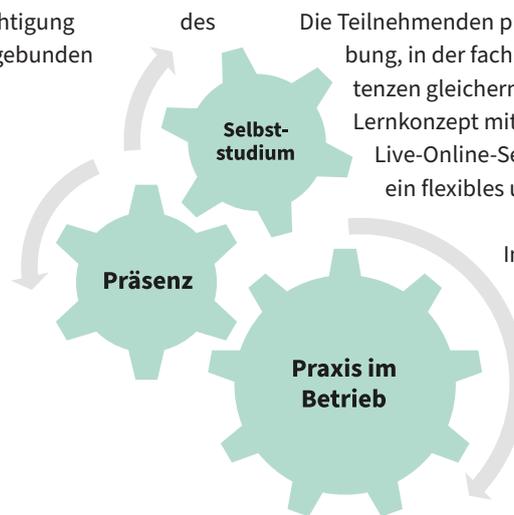
Das Weiterbildungskonzept

Die Gesamtlaufzeit des Bildungskonzeptes beträgt 36 Monate. Dabei erfolgt die Weiterbildung nicht im klassischen dualen System, sondern über eine 18-monatige Vorbereitung auf die IHK-Externen-Prüfung zur/zum Fachfrau/-mann für Systemgastronomie. Nach diesem Zeitraum durchlaufen die Teilnehmenden weitere 18 Monate das Programm und bereiten sich auf zwei weitere Abschlüsse vor: die Ausbildeignungsprüfung (AEVO) und die Qualifikation zum/zur Fachwirt/-in im Gastgewerbe.



Zulassungsvoraussetzungen

- ☑ Vollständige Hochschulzugangsberechtigung Teilnehmenden (allgemein oder fachgebunden in der kaufmännischen Richtung)
- ☑ Volljährigkeit des Teilnehmenden
- ☑ Arbeitsvertrag mit dem Unternehmen
- ☑ Weiterbildungsvertrag mit dem Gastronomischen Bildungszentrum



Lernen mit System – Theorie trifft Praxis

Die Teilnehmenden profitieren von einer modernen Lernumgebung, in der fachliches Know-how und praktische Kompetenzen gleichermaßen gefördert werden. Ein vielseitiges Lernkonzept mit Skripten, multimedialen Lernmaterialien, Live-Online-Seminaren und Präsenzphasen ermöglicht ein flexibles und nachhaltiges Lernen.

In den Praxismodulen, durchgeführt im Gastronomischen Bildungszentrum der IHK Koblenz, vertiefen die Teilnehmenden ihre Kenntnisse durch die Arbeit im Schulungsrestaurant und in der Lehrküche. Der Betrieb bleibt dabei ein zentraler Lernort und aktiver Partner im Lernprozess.

18 Monate	12 Monate	6 Monate
Prüfungsvorbereitung	Weiterbildung Teil 1 (Wirtschaftsbezogene Qualifikationen)	Weiterbildung Teil 2 (Handlungsbezogene Qualifikationen)
Modul A1 – A9 gemäß Ausbildungsverordnung	Modul F1 – F9 gemäß Rahmenplan	

Modulplan

Die Inhalte der Weiterbildung sind in fortlaufende Module mit unterschiedlicher Laufzeit und Präsenzzeiten gegliedert.

	Modul	Laufzeit	Präsenzzeit
1. Semester	Modul A1 Umgang mit Gästen und Teammitgliedern Annahme und Einlagerung von Ware Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit	6 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Modul A2 Arbeiten in Küche/Produktion Hygienemaßnahmen	6 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Modul A3 Arbeiten im Wirtschaftsdienst Arbeiten im Service	6 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
2. Semester	Modul A4 Betreuung und Beratung von Gästen Arbeiten in Küche/Produktion	7 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Modul A5 Verkaufsfördernde Maßnahmen Umweltschutz und Nachhaltigkeit Organisation des Ausbildungsbetriebes Arbeits- und Tarifrecht Wirtschaftslehre und Sozialkunde	7 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Modul A6 Produktzubereitung Grundrechenarten Warenwirtschaft	7 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Prüfungsvorbereitung		1 Tag GBZ Koblenz
3. Semester	Modul A7 Systemorganisation und -management Durchführung von Marketingaktivitäten Digitalisierung in der Arbeitswelt	7 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Modul A8 Umsetzung von Personalprozessen Kaufm. Steuerung und Kontrolle Digitalisierte Arbeitswelt	7 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Modul A9 Personalführung und -entwicklung Kaufm. Steuerung und Kontrolle	7 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 2 x 0,5 Tage Online
	Prüfungsvorbereitung		3 Tage GBZ Koblenz



Modulplan

	Modul	Laufzeit	Präsenzzeit
4. Semester	Modul AEVO	8 Wochen	2 Tage GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F1 Volks- und Betriebswirtschaft	8 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F2 Rechnungswesen	8 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F3 Recht und Steuern	8 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
5. Semester	Modul F4 Unternehmensführung	8 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F5 Gästeorientierung und Marketing	4 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F6 Branchenbezogenes Management	4 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
6. Semester	Modul F7 Branchenbezogenes Recht	4 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F8 Gastronomische Angebotsformen	4 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online
	Modul F9 Prüfungsvorbereitung	4 Wochen	1 Tag GBZ Koblenz 0,5 Tag Online



Termine

Das Weiterbildungsprogramm startet jährlich im August.
Starttermin: 03.08.2026

	Modul	Datum	Qualifizierung
1. Semester	Modul A1	03.08. – 13.09.2026	Ausbildung
	Modul A2	21.09. – 01.11.2026	Ausbildung
	Modul A3	09.11. – 20.12.2026	Ausbildung
2. Semester	Modul A4	04.01. – 21.02.2027	Ausbildung
	Modul A5	01.03. – 18.04.2027	Ausbildung
	Modul A6	26.04. – 13.06.2027	Ausbildung
3. Semester	Modul A7	21.06. – 08.08.2027	Ausbildung
	Modul A8	16.08. – 03.10.2027	Ausbildung
	Modul A9	11.10. – 28.11.2027	Ausbildung
	Prüfungsvorbereitung	wird noch festgelegt	
4. Semester	Modul AEVO	Feb/März 2028	Weiterbildung
	Modul F1	April/Mai 2028	Weiterbildung
	Modul F2	Juni/Juli 2028	Weiterbildung
	Modul F3	Aug/Sept 2028	Weiterbildung
5. Semester	Modul F4	Okt/Nov 2028	Weiterbildung
	Modul F5	Jan 2029	Weiterbildung
	Modul F6	Feb 2029	Weiterbildung
6. Semester	Modul F7	März/April 2029	Weiterbildung
	Modul F8	Mai 2029	Weiterbildung
	Modul F9	Juni 2029	Weiterbildung



BETRIEB

Praxistraining
Mentoring
Feedback



AZUBI

Selbständiges Lernen
Eigenverantwortung
Transfer in den Betrieb

Veranstaltungszeiten

PRÄSENZ: 09:00 – 16:30 UHR

LIVE-ONLINE: 09:00 – 12:15 UHR

**Gesamtumfang Präsenz
(inkl. Live-Online)**

Theoretische Vorbereitung A1 – A9	248 Unterrichtsstunden
Theoretische Vorbereitung AEVO	20 Unterrichtsstunden
Theoretische Vorbereitung F1 – F9	108 Unterrichtsstunden

Lehrgangsgebühren 6.660,00 €

Flexible Zahlungsmodelle

Die Kosten der Weiterbildung können wahlweise als Einmalzahlung oder in Form von jährlichen bzw. monatlichen Teilbeträgen beglichen werden. Folgende Zahlungsvarianten stehen zur Verfügung:

- 1. Weiterbildungsjahr 2.220,00 €
- 2. Weiterbildungsjahr 2.220,00 €
- 3. Weiterbildungsjahr 2.220,00 €
- Oder 36 x 185,00 €

zuzüglich - Fachliteratur ca. 250,00 €
- Prüfungsgebühren: Gebührenverzeichnis der
IHK Koblenz

**WEITERE INFORMATIONEN UND
TERMINE ERHALTEN SIE HIER**



Kontakt und Anmeldung

Die **Akademie für Ernährung und Kulinarik (AEK)** ist Teil des **Gastronomischen Bildungszentrums Koblenz e. V. (GBZ)** und bietet umfassende Bildungsangebote für das Ernährungswesen und Küchenhandwerk. Dabei legt die AEK ihre Schwerpunkte sowohl auf Kochhandwerk und Kochkunst, wie auch auf Diätetik, Ernährungswissenschaft sowie Führungskompetenz.

Mit dem umfangreichen Kursangebot wird die AEK den unterschiedlichen Niveaus im Verpflegungsbereich gerecht. Sie bietet

sowohl Azubis und Quereinsteigern berufsbegleitende Qualifikationschancen als auch interessante Spezialisierungen und Entwicklungsmöglichkeiten für Berufsprofis.

Die Unterschiede von Großküche zu Sternegastronomie sowie zwischen Ernährungsberatern und Köchen können im gemeinsamen Lernen zum entscheidenden Wissensvorsprung werden, der den Erfolg maßgeblich mit beeinflusst.

Ihr Ansprechpartner



Erik Bleeker

Bereichsleiter
Akademie für Ernährung
und Kulinarik

☎ 0261 30489-14
✉ bleeker@gbz-koblenz.de

**JETZT DIREKT
ANMELDEN!**



oder unter www.gbz-koblenz.de

Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e. V.

Akademie für Ernährung und Kulinarik

Vertreten durch den Vorstand
Silvia Hees, Vorsitzende
Dr. Sabine Dyas, Geschäftsführerin

Hohenfelder Straße 12
D-56068 Koblenz
+49 (0) 261 30489-43
kontakt@gbz-koblenz.de
www.gbz-koblenz.de

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

IHK Gastronomisches
Bildungszentrum Koblenz

AEK

AKADEMIE FÜR ERNÄHRUNG
UND KULINARIK