










Ihr persönliches Bildungsangebot



Berufsbegleitende Lehrgänge

Gepr. Küchenmeisterin und Küchenmeister (IHK)

Gern informieren wir Sie am Telefon zu dieser Fortbildung.

 Termin	09.02.2022 - 29.11.2023	 Ansprechpartnerin	Bianka Schardin Tel.: 030/31005-135 Fax: 030/31005-120 Mail: bianka.schardin@bbw-akademie.de
 Abschluss	bbw Teilnahmebescheinigung, Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK)	 Veranstaltungsort	Charlottenburg, Haus der Wirtschaft Am Schillertheater 2 10625 Berlin
 Dauer Zeiten	21 Monate (605 UE) Mo.+Mi. von 15:30 Uhr bis 18:45 Uhr und wenige Sonnabende von 9:00 Uhr bis 15:30 Uhr	 Gebühr	4400 €* zahlbar in 20 Monatsraten á 220,00 € für Verbandsmitglieder DEHOGA 5 % Rabatt In Zusammenarbeit mit dem OSZ- Gastgewerbe und dem DEHOGA Berlin. * Dieses Seminar ist von der Umsatzsteuer befreit.
 Gebühr		Förderung	Aufstiegs-BAföG (ehemals Meister- BAföG)

Perspektiven

Mit der berufsbegleitenden Fortbildung zum Küchenmeister/in (IHK) bauen Sie auf Ihr Wissen als Koch oder Fachkraft auf und eignen sich betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Führungskompetenzen an. In dieser Weiterbildung lernen Sie die volks- und betriebswirtschaftlichen Aspekte kennen, eignen sich Qualifikationen aus den Bereichen Rechnungswesen, Personalführung und Recht an. Im Fokus stehen zudem Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie die vielfältigen Marketingaufgaben eines Küchenmeisters. Mit einer Kombination aus Praxisstunden und intensiver Prüfungssimulationen in der Küche bereiten wir Sie passgenau auf Ihren IHK-Abschluss vor.

Praxiserfahrene Dozentinnen und Dozenten begleiten Ihre Lernerfolge und bereiten Sie intensiv auf die Prüfungen (auf Bachelor-Level, DQR 6) vor.

Inhalte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (225 UE)

1. Volks- und Betriebswirtschaft

2. Rechnungswesen
3. Recht und Steuern
4. Unternehmensführung

Handlungsbezogene Fachtheorie (380 UE)

5. Mitarbeiter führen und fördern
6. Abläufe planen und kontrollieren
7. Produkte beschaffen/pflegen
8. Speisentechnologie/Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse
9. Gäste beraten/ Produkte vermarkten

Gesamtstundenzahl 605 UE (à 45 min)

Zielgruppe

Köche oder Fachkräfte, aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, die den beruflichen Aufstieg in eine Position als Fach- und Führungskraft planen.

**Zugangs-
voraussetzungen**

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten mindestens 3-jährigen Ausbildungsberuf und danach mind. einjährige Berufspraxis oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und eine zweijährige Berufspraxis oder
- mindestens vierjährige Berufspraxis
- der Nachweis der AEVO ist vor der letzten Prüfungsleistung zwingend notwendig (nicht im Lehrgang inklusive, kann zu Sonderkonditionen bei uns gebucht werden)

Ablauf

2 Tage unter der Woche von 15:30 Uhr bis 18:45 Uhr und wenige Sonnabende von 9:00 Uhr bis 15:30 Uhr.

Der Unterricht findet in Präsenzform statt, mit gelegentlichem E-Learning (z.B. Prüfungsaufgabentraining).
