

GEPRÜFTE/R KÜCHENMEISTER/IN

Kursnummer: 5001

24.01.2022 bis 31.05.2022

Der genaue Stundenplan wird mit der Einladung zum Praxisstudiengang versendet.

Zeitraum:

Für den Fall, dass Präsenztermine aus pandemischen Gründen nicht oder nur mit verminderter Präsenzteilnehmerzahl durchgeführt werden können, werden diese als Onlinetermine weitergeführt. Bitte sorgen Sie dafür, dass für diesen Fall die technischen Voraussetzungen gegeben sind.

Abschluss: IHK-Zeugnis

Lernform: Vollzeit

Dauer: 580 Stunden

Ort: IHK-Akademie Mittelfranken - Rothenburg, Kreuzerstr. 8, 91541 Rothenburg

Preis: 4200,00 zahlbar in Teilbeträgen (zzgl. Lehrgangsunterlagen und Prüfungsgebühren)

BESCHREIBUNG

Als Geprüfte/r Küchenmeister/in erwerben Sie sich beste Voraussetzungen 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 ausgebildete/r Küchenmeister/in verfügen Sie über ein fundiertes Know-how über das klassische Küchenhandwerk, aber auch z.B. über einen nachhaltigen Wareneinkauf. Diese Fortbildung lässt sie im Betrieb professionell agieren und schärft Ihr Profil für den Arbeitsmarkt.

Staatliche Förderung:

Bei Nutzung aller Förderungsmöglichkeiten übersteigt die Förderung Ihre Lehrgangskosten. Eine mögliche Musterberechnung finden Sie hier als [Beispielrechnung](#). Bitte beachten Sie: Förderungen sind individuell und müssen auf Sie zugeschnitten werden.

Einordnung Berufliche Weiterbildung:

Abschlüsse der Höheren Berufsbildung, also im Rahmen einer IHK-Aufstiegsfortbildung wie dieser sind einer Stufe im sogenannten [Deutschen Qualifikationsrahmen \(DQR\)](#) zugeordnet. Bei erfolgreichem Bestehen der Prüfungen in diesem Praxisstudiengang (Geprüfte/r Küchenmeister/in) erhalten Sie einen Abschluss des DQR-Niveaus 6 (Bachelor-Niveau).

ZIELGRUPPE

Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie

INHALTE

Der Lehrgang bereitet auf folgende Prüfungsfächer vor:

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikation

- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Ca. 100 Ustd. fachpraktischer Unterricht
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

Zusätzlich absolvieren Sie vor der praktischen Prüfung einen Probelauf. In dieser Prüfungssimulation können Sie sich unter realen Bedingungen vorbereiten und bei der anschließenden Fehlerbesprechung wertvolle Erfahrungen sammeln.

Zusätzliche Fördermöglichkeit für Köchinnen und Köche bis zu 100% der Lehrgangs- und Prüfungsgebühren

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie, Diätköche und Vollwertköche durch Gewährung von Stipendien und Zuschüssen. Dies erfolgt insbesondere durch eine umfassende finanzielle Unterstützung der Meisterkurse. Neben Einzelmaßnahmen werden übergeordnete berufsausbildungsbegleitende Maßnahmen gefördert. Nähere Informationen und ausführliche Beratung zur Antragsstellung erhalten Sie bei Frau Petra Jahnke, Telefon: 040 / 514 918 00 und hier: www.muellerstiftung.com

Zulassungsveraussetzungen:

<https://www.ihk-nuernberg.de/de/Geschaeftsbereiche/Berufsbildung/Pruefung/IHK-Fortbilc>

Förderung:

www.ihk-nuernberg.de/s/77052