

Geprüfte/r Küchenmeister/in IHK (Vollzeit)

Kursnummer:	VL50010125
Zeitraum:	27.01.2025 – ca. 06.06.2025
Kurstyp:	Praxisstudiengang
Abschluss:	IHK-Zeugnis
Preis:	4200,- € (zzgl. Prüfungsgebühren, Änderungen vorbehalten)
Lernform:	Vollzeitunterricht
Unterrichtstage:	Montag bis Freitag jeweils von 8.00 bis ca. 16.00 Uhr
Dauer:	ca. 590 Stunden/Unterrichtseinheiten
Ort:	IHK-Akademie Mittelfranken, Kreuzerstr. 6 b, 91541 Rothenburg Fachtheorie: Seminarraum 1 (1. OG) Fachpraxis: Lehrküche (EG)

Dieses Weiterbildungsangebot finden vor Ort und parallel im virtuellen Klassenzimmer statt, so dass Sie an den theoretischen Unterrichtseinheiten gerne auch digital via MS Teams teilnehmen können. Der Fachpraktische Unterricht findet ausschließlich in Präsenz statt. Die Daten und Termine sind aktuell noch unter Vorbehalt und können, je nach Teilnehmeranzahl, variieren.

Januar 2025 Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (280 UE) Prüfung: 26.03.2025	März 2025 Handlungsspezifische Qualifikationen (200 UE) Prüfung: 28./29.04.2025	April 2025 Fachpraktischer Unterricht (100 UE) Prüfung: 06/2025	Juni 2025
---	--	--	------------------

Anmeldung und weitere Informationen unter:

[Geprüfte/r Küchenmeister/in | IHK-Akademie Mittelfranken \(ihk-akademie-mittelfranken.de\)](https://www.ihk-akademie-mittelfranken.de)

Einordnung berufliche Weiterbildung

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

[Deutscher und Europäischer Qualifikationsrahmen \(DQR / EQR\) \(ihk-nuernberg.de\)](http://ihk-nuernberg.de)

Dieser Praxisstudiengang ist besonders geeignet für:

Fachkräfte aus der Gastronomie und Hotellerie

Inhalt

Der Lehrgang bereitet auf folgende Prüfungsfächer vor:

- I. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
 - Volks- und Betriebswirtschaft
 - Rechnungswesen
 - Recht und Steuern
 - Unternehmensführung

- II. Handlungsspezifische Qualifikation
 - Mitarbeiter führen und fördern
 - Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
 - Produkte beschaffen und pflegen
 - Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
 - Gäste beraten und Produkte vermarkten

- III. Ca. 100 Ustd. fachpraktischer Unterricht

➔ Zusätzlich absolvieren Sie vor der praktischen Prüfung in einem Probelauf eine komplette Prüfung. In dieser Prüfungssimulation können Sie sich unter realen Bedingungen in der späteren Prüfungsküche vorbereiten und bei der anschließenden Fehlerbesprechung wertvolle Erfahrungen sammeln.

Fördermöglichkeiten:

Der Meisterbonus:

Aktuell beträgt der Meisterbonus 3000,- € Den Antrag erhalten Sie von uns nach bestandener Prüfung zusammen mit Ihrem Zeugnis. Richtlinien zur Vergabe unter folgenden Links:

<https://www.stmwi.bayern.de/mittelstand-handwerk/aus-und-weiterbildung/meisterbonus/>

<https://www.ihk-nuernberg.de/de/Geschaeftsbereiche/Berufsbildung/Bildungsberatung/Finanzielle-Foerderung/meisterbonus/>

Müller-Stiftung:

Die Walter und Margarete Müller Stiftung fördert Auszubildende im Kochberuf, Koch-Commis, Köche, Köchinnen oder Chefs de Partie durch Gewährung von Stipendien und Zuschüsse.

Frau Petra Jahnke hilft Ihnen unter der Telefonnummer 040 514 918 00 oder per Mail (info@muellerstiftung.com) diesbezüglich sehr gerne weiter.

Weitere Informationen erhalten Sie unter <https://www.muellerstiftung.com/>

Unter Umständen sind Mehrfachförderungen nicht möglich. Die genauen Informationen dazu erhalten Sie jedoch von den einzelnen Förderstellen. Bitte beachten Sie, dass die Förderungen z. T. bereits vor Lehrgangsbeginn beantragt und genehmigt sein müssen.

Staatliche Förderung & BAföG Hinweis

Staatliche Förderung: In der Regel werden ausschließlich Lehrgangskosten gefördert.

- 50% der Lehrgangskosten und Prüfungsgebühren sind über das sogenannte Aufstiegs-BAföG förderfähig.
- Zusätzlich gibt es die Möglichkeit auf den nach Abzug des Aufstiegs-BaföG bestehenden Restbetrag, bei erfolgreichem Bestehen der Prüfung einen KfW-Darlehensersatz zu beanspruchen, der bis zu 50% der restlichen Lehrgangskosten und Prüfungsgebühren beinhaltet.

Mit unserem IHK-Akademie Mittelfranken Förderrechner kannst du dir die maximal mögliche Förderung anzeigen lassen. Wichtig: Es ist dennoch eine individuelle Betrachtung notwendig.

[calculator | IHK-Akademie Mittelfranken \(ihk-akademie-mittelfranken.de\)](https://www.ihk-nuernberg.de/s/77052)

Die Angaben sind ohne Gewähr. Es ist immer eine individuelle Betrachtung notwendig. Kontaktiere uns im hierzu gerne unter 0911 1335 2335, in unserem Kundenchat, oder via E-Mail an ihk-akademie@nuernberg.ihk.de. Die Fördermöglichkeiten in der Beruflichen Weiterbildung auf einen Blick: <https://www.ihk-nuernberg.de/s/77052>

Bitte beachten Sie außerdem folgende Vorgabe des Bundesministeriums für Bildung und Forschung (BMBF) für BAföG-Bezieher/innen:

Auf Basis der Gleichbehandlung von physischem und virtuellem Präsenzunterricht ist für eine zweifelsfreie Feststellung der Anwesenheit bei virtueller Kurs-Teilnahme eine aktive Kameraverbindung während des Unterrichts notwendig. Neben dieser Vorgabe des BMBF für die Anwesenheitsfeststellung sind wir davon überzeugt, dass eine Interaktion zwischen Dozentinnen und Dozenten und Onlineteilnehmenden nicht nur vom Hören lebt, sondern auch von Mimik und Gestik aller Teilnehmenden.

Voraussetzungen

Prüfungszulassung:

Eine Teilnahme am Lehrgang ist unabhängig von einer Prüfungszulassung möglich. Die Zulassung zur Prüfung ist jedoch zwingend erforderlich, um die Prüfung ablegen zu können.

Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin:

§ 2 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" ist zuzulassen, wer

1.eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis

oder

2.eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis

oder

3.eine mindestens vierjährige Berufspraxis

nachweist.

(2) Zur Prüfung im Prüfungsteil "Handlungsspezifische Qualifikationen" ist zuzulassen, wer

1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere zweijährige Berufspraxis

nachweist.

(3) Zur Prüfung im Prüfungsteil "Praktische Prüfung" ist zuzulassen, wer

1. den Prüfungsteil "Wirtschaftsbezogene Qualifikationen" und den Prüfungsteil "Handlungsspezifische Qualifikationen" abgelegt hat und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens vier weitere Jahre Berufspraxis

nachweist.

(4) Der Prüfungsteil "Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen" ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil "Grundlegende Qualifikationen" erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen.

(5) Die Berufspraxis gemäß den Absätzen 1 bis 3 sowie die anerkannten Ausbildungsberufe sollen inhaltlich wesentliche Bezüge zu den in § 1 Abs. 2 genannten Aufgaben haben.

(6) Abweichend von den in Absatz 1 genannten Voraussetzungen kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Erfahrungen erworben zu haben, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

Verordnung/Rechtsvorschriften und weiterführende Informationen:

- [§ 2 KüchMeistPrV - Einzelnorm \(gesetze-im-internet.de\)](https://www.gesetze-im-internet.de/§_2_KuechMeistPrV)

Für die Zulassung zur Prüfung benötigt das Prüfungsreferat Ihre entsprechenden Unterlagen:

- Zulassungsantrag ([zulassungsantragihk-akademierothenburg.pdf \(ihk-nuernberg.de\)](https://www.ihk-nuernberg.de/zulassungsantragihk-akademierothenburg.pdf))
- Kopie des Zeugnisses über den Berufsschulabschluss
- Bestätigung des derzeitigen Arbeitgebers
- Kopien von Zeugnissen früherer Arbeitgeber, mit denen Sie die einschlägige Berufspraxis nachweisen können
- Unterschriebener tabellarischer Lebenslauf mit Angaben des beruflichen Werdegangs

Kontakt: zulassungen@nuernberg.ihk.de

Prüfung und Gebühren

Die Prüfungsgebühr beträgt vorbehaltlich einer Änderung der Gebührenordnung der IHK Nürnberg zurzeit 600,00 €.

160,00 € für den Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“

240,00 € für den Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und Fachgespräch

200,00 € für die praktische Prüfung

Zusätzlich entstehen 200,00 € Materialkosten pro praktische Prüfung.

Bei Wiederholungsprüfungen/Wiederaufnahmeprüfungen wird die Gebühr anteilig berechnet, sie beträgt jedoch mindestens 40,00 €.

Downloads und Links rund um das Thema Prüfungen:

- [zugelassene-hilfsmittel-536--data \(3\).pdf](#)
- [informationen-fuer-pruefungsteilnehmer-87--data.pdf](#)
- [pruefungsablauf-88--data.pdf](#)
- [strukturierung-46--data.pdf](#)
- [Geprüfte/r Küchenmeister/in \(ihk-nuernberg.de\)](https://www.ihk-nuernberg.de/gepruefte-r-kuechenmeister-in)

Organisatorisches

Unterrichtsraum

Der Unterrichtsraum IHK Seminarraum 2 befindet sich im 1.OG des Akademie-Gebäudes.

Parkplätze

Direkt vor dem Gebäude stehen Ihnen ausreichend Stellplätze zur Verfügung.

Möglichkeiten zur Verpflegung:

- Kiosk in der Berufsschule
- Kaffeemaschine UG
- Getränkeautomat UG
- Selbstverpflegung
- Tägliche Bestellung beim Caterer
- Nutzung der Mikrowelle

Für den Praxisunterricht benötigen Sie:

Komplette Berufskleidung bestehend aus:

- Kopfbedeckung
- Kochjacke (kochbar)
- Halstuch
- Kochhose (kochbar)
- Schuhe gemäß Unfallverhütungsvorschriften

Unsere Lehrküche ist umfangreich mit allen benötigten Werkzeugen und Geräten ausgestattet, so dass Sie lediglich Ihre Messerausrüstung für die Praxiseinheiten benötigen.

Bitte bringen Sie Ihre Berufskleidung und Ihre Messerausrüstung gleich zu Lehrgangsbeginn mit. Außerdem empfehlen wir Ihnen noch ein Vorhängeschloss zum Absperren der Spinde während der Praxiseinheiten.

Ihre Ansprechpartner:

Ludwig Hofbeck

Bildungsmanager Gastronomie und Tourismus

Telefon: 09861 / 915989-1

E-Mail: ludwig.hofbeck@nuernberg.ihk.de

Ansprechpartner/in für Prüfungen

Birgit Humberger

Prüfungswesen

Telefon: 0911 / 1335-2402

E-Mail: birgit.humberger@nuernberg.ihk.de

Impressionen

