

Küchenmeister/-in IHK

Bachelor Professional (CCI) of Kitchen Management
– staatl. Zulassungsnummer 542400



Übersicht

Küchenmeister/-in ist mehr als nur ein Titel. Der traditionsreichste der gastronomischen Meisterabschlüsse ist die Grundlage für den erfolgreichen Einstieg in die Führungsebene und das Management im Hotel- und Gaststättengewerbe, in der Gemeinschaftsverpflegung, im Catering – aber auch in der Industrie, dem Bildungswesen und vielen anderen Bereichen. Dabei bietet der Beruf des Kochs mehr, als nur die gästeorientierte Arbeit in der Küche. Küchenmeister/-innen gelten als perfekte Führungskräfte für die Planung, Kreation und das Marketing gastronomischer Produkte und Dienstleistungen. Und auch abseits der Gastronomie eröffnen sich ihnen unzählige Perspektiven und Möglichkeiten.

Perspektiven

Poppe & Neumann-Absolventen des Studiengangs Küchenmeister/-in IHK arbeiten heute weltweit als

- Manager, Betriebsleiter
 - Chef-Köche, Küchenleiter
 - Food-Designer
 - Consulter, Unternehmensberater
 - Vertriebspezialisten in der Industrie
 - Lebensmittelkontrolleure
 - Food & Beverage-Manager
 - Fachlehrer an Berufsschulen bzw. bei privaten oder öffentlichen Bildungseinrichtungen
- oder studieren, da sie mit dem Meisterbrief die Hochschulzugangsberechtigung erworben haben oder führen erfolgreich eigene Betriebe. Der Meisterbrief ist und bleibt – national und international – der zentrale Karrierebaustein für Ihre berufliche Zukunft in einer Führungs-/Managementposition im Hotel- und Gaststättengewerbe, in der Gemeinschaftsverpflegung, im Catering, in der Industrie und ist – nicht zuletzt – die solide Basis für eine erfolgreiche Selbständigkeit.

Der Lehrgang richtet sich an

- Köche und Köchinnen mit abgeschlossener Berufsausbildung
- Quereinsteiger, an- und ungelernte Mitarbeiter und mitarbeitende Familienangehörige mit mindestens 5 1/2 Jahren Berufserfahrung im Küchenbereich

Lehrgangsinhalte

Der staatlich geprüfte und zugelassene Lehrgang zum/zur Küchenmeister/-in IHK zeichnet sich durch die ausgereiften, an der beruflichen Praxis orientierten Studienunterlagen aus. Wie alle Poppe & Neumann-Fernstudiengänge ist auch der Lehrgang Küchenmeister/-in IHK so gestaltet, dass sich Berufstätigkeit und Weiterbildung optimal vereinbaren lassen.

Basis für die Lehrgangsinhalte ist die „Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin“ der Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main.

Wenn Sie die Ausbildereignungsprüfung noch nicht abgelegt haben, ist die Bestandteil Ihrer Vorbereitung auf die Küchenmeisterprüfung und eine der Zulassungsvoraussetzungen.

Ausbildereignungsprüfung IHK (AdA)

Die Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung IHK deckt den ersten Teil der Meisterprüfung „Berufs- und Arbeitspädagogische Qualifikationen“ ab setzt sich aus sieben Lerneinheiten (Lehrbriefen) zusammen:

- Einführungslehrbrief
- 1. Handlungsfeld: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- 2. Handlungsfeld: Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- 3. Handlungsfeld: Ausbildung durchführen I
- 3. Handlungsfeld: Ausbildung durchführen II
- 4. Handlungsfeld: Ausbildung abschließen
- Prüfungs-Simulation Ausbildung der Ausbilder
Abschlussprojekt

Unmittelbar vor der Prüfung nehmen unsere Absolventen an einem zweieinhalb-tägigen Prüfungs-Intensivierungs-Seminar teil und legen im Anschluss daran an der schriftlichen, mündlichen und praktischen Prüfung vor der IHK Frankfurt am Main teil.

Die Vorbereitung auf die Küchenmeisterprüfung setzt sich aus 16 Lehrbriefen und einem umfangreichen Begleitbuch zusammen und behandelt – praxisnah – folgende Themenbereiche, gemäß DIHK-Rahmenplan:

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Der Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ gliedert sich in folgende Qualifikationsbereiche:

- Volks- und Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

In diesem Rahmen können geprüft werden:

- Volkswirtschaftliche Grundlagen
- Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken
- Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen – Unternehmenszusammenschlüsse
- grundlegende Aspekte des Rechnungswesens
- Finanzbuchhaltung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Planungsrechnung
- Rechtliche Zusammenhänge
- Steuerrechtliche Bestimmungen
- Betriebsorganisation
- Personalführung
- Personalentwicklung

Handlungsspezifische Qualifikationen

Qualifikationsschwerpunkt: „Mitarbeiter führen und fördern“

- Quantitativen und qualitativen Personalbedarf bestimmen
- Anforderungsprofile, Stellenplanungen und -beschreibungen erstellen
- Mitarbeiter unter Berücksichtigung ihrer Eignung sowie der betrieblichen Anforderungen auswählen, einsetzen und motivieren
- Mitarbeiter in deren Aufgabenbereich einführen, Arbeitsaufträge und Anweisungen erteilen und deren sachgerechte Ausführung überwachen
- Maßnahmen der Personalentwicklung zur Qualifizierung und zielgerichteten Motivation unter Berücksichtigung des betrieblichen Bedarfs und der Mitarbeiterinteressen planen und veranlassen
- Mitarbeiter bezüglich Leistung und Verhalten beurteilen und qualifizierte Zeugnisse ausstellen

Qualifikationsschwerpunkt: „Abläufe planen, durchführen und kontrollieren“

- Konzepte für Speisenangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln
- betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeit der Fremdvergabe entwickeln
- Arbeits- und Zeitplanung erstellen
- Kosten kalkulieren und Preise bilden
- Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten

Qualifikationsschwerpunkt: „Produkte beschaffen und pflegen“

- Bezugsquellen erschließen und nutzen
- Angebote vergleichen und beurteilen
- Lebensmittel sachgerecht lagern
- Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen
- Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen anwenden und Energie wirtschaftlich nutzen
- Erforderliche Investitionen begründen

Qualifikationsschwerpunkt: „Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden“

- Rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern
- Speisen nach Wareneinsatz und Arbeitsaufwand bewerten
- Quantitativen und qualitativen Nährstoffgehalt von Lebensmitteln beurteilen
- Methoden der Nährwerterhaltung anwenden, – Speisenangebote für eine nachhaltig gesundheitsbewusste Ernährung sowie die häufigsten ernährungsbedingten Krankheiten kennen

Qualifikationsschwerpunkt: „Gäste beraten und Produkte vermarkten“

- Verkaufsfördernde Maßnahmen entwickeln
- Individuelle Angebote für besondere Anlässe erstellen
- Präsentationstechniken beherrschen
- Beratungs- und Verkaufsgespräche vorbereiten

Zulassungsvoraussetzungen

- Sie verfügen über einen Berufsabschluss als Koch/Köchin.

Ausbilderschein (AdA) – diesen absolvieren Sie, sofern noch nicht vorhanden, im Rahmen Ihres Meisterlehrgangs bei Poppe & Neumann.

- Nach erfolgreichem Abschluss Ihrer Berufsausbildung verfügen Sie über mindestens 3 Jahre einschlägige Berufserfahrung zum Zeitpunkt der Prüfung.

Das heißt: Sie können bereits 6 Monate nach Ihrer Berufsausbildung mit dem Fernstudium beginnen, da Sie während des Studiums weiter arbeiten und somit zum Zeitpunkt der Prüfung über die nötige Berufspraxis verfügen.

- Sie verfügen über keinen Abschluss als Koch/Köchin

Ausbilderschein (AdA) – diesen absolvieren Sie, sofern noch nicht vorhanden, im Rahmen Ihres Meisterlehrgangs bei Poppe & Neumann

- Sie verfügen zum Zeitpunkt der Prüfung über mindestens acht Jahre einschlägige Berufserfahrung

Das heißt: Sie können bereits mit 5 1/2 Jahren Berufspraxis mit dem Fernstudium beginnen, da Sie während des Studiums weiter arbeiten und somit zum Zeitpunkt der Prüfung über die nötige Berufspraxis verfügen.

Studiendauer und Kosten

Zeitliche Gliederung

Fernstudium (30 Monate, einschl. AdA-Prüfung, 24 Monate ohne AdA-Prüfung)

In dieser Phase Ihres Fernstudiums erhalten Sie in monatlicher Abfolge Ihre Lehrbriefe. Der Lehrstoff bereitet Sie auf die Prüfung zum/zur Küchenmeister/in IHK vor.

Seminar 1 (Ausbildereignungsprüfung 4 Tage)

Nach erfolgreichem Abschluss des ersten Teil des Fernstudiums „Ausbildung der Ausbilderinnen und Ausbilder“, nach Auswertung und Benotung der Fremdkontrollaufgaben hieraus, laden wir Sie zu einem 4-tägigen Seminar- und Prüfungsblock ein.

Dieses Seminar leitet seit vielen Jahren Christoph Ladewig, der Inhaber und Leiter der Hotelfernschule Poppe & Neumann (selbst seit vielen Jahren Prüfer der IHK Frankfurt am Main).

Wir laden Sie in das Schulungshotel der Hotelfernschule Poppe & Neumann ein und haben uns selbstverständlich vorher darum gekümmert, dass Sie an den vier Tagen vernünftig untergebracht sind und auch verpflegt werden.

Seminar und Prüfung finden im Schulungshotel statt, d.h. Sie werden zunächst zwei Tage intensiv auf die schriftliche IHK-Prüfung vorbereitet, die vor Ort stattfindet.

Nach der schriftlichen Prüfung wird die mündliche Prüfung und die Unterweisung geübt und am vierten Tag legen Sie die vor dem – in das Schulungshotel angereisten – Prüfungsausschuss der IHK Ihre Prüfung ab.

Seminar 2 (10 Tage)

Nach erfolgreichem Abschluss des gesamten Fernstudiums, nach Auswertung und Benotung der Fremdkontrollaufgaben, laden wir Sie zu dem 10-tägigen Prüfungs-Intensivierungs-Seminar (Präsenzphase) ein.

Seminar-Dozenten sind seit vielen Jahren ausgewiesene Fachleute aus der Branche, Fachlehrer von Berufsschulen, die auch die Prüfer der IHK sind.

Im Seminar werden die Inhalte der schriftlichen Prüfung intensiv und prüfungsorientiert behandelt und die praktischen und mündlichen Prüfungsanforderungen trainiert.

Das Seminar mündet in die schriftliche IHK-Prüfung.

Sechs Wochen später (die Zeit braucht die IHK für die Auswertung der schriftlichen Prüfungen) reisen alle Teilnehmer/innen nochmal zur mündlichen und zur praktischen IHK-Prüfung an.

Selbstverständlich informieren wir Sie im Vorfeld über Unterbringungs- und Verpflegungsmöglichkeiten während Seminar und Prüfungen.

Studienbeginn

Sie können sich jederzeit anmelden – der Lehrgang startet monatlich zum 1. oder 15.

Studiengebühren

Belegen Sie den Lehrgang einschließlich Ausbildereignungsprüfung betragen die Studiengebühren 149,00 € pro Monat (Gesamtkosten 4.470,00 €).

Ohne Ausbildereignungsprüfung (weil Sie die schon abgelegt haben) betragen die Studiengebühren monatlich € 147,00 (Gesamtkosten 3.528,00 €).

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit für den Lehrgang einschließlich Ausbildereignungsprüfung beträgt 30 Monate. Ohne Ausbildereignungsprüfung sind es 24 Monate.

Natürlich können Sie – ohne Mehrkosten – Ihren Fernlehrgang individuell verkürzen oder auch strecken. Das hängt alleine davon ab, wie viel Zeit Sie zum lernen haben und natürlich davon, dass Sie zum Zeitpunkt der Prüfung die Zulassungsvoraussetzung erfüllen.

Finanzierung und Förderung

Monatliche Zahlung

Bei Poppe & Neumann zahlen Sie Ihre Studiengebühren ganz bequem in monatlichen Lehrgangsraten.

Steuern sparen

Sie können bis zu 4.000,00 € jährlich für Ihre Weiterbildung bei Poppe & Neumann steuerlich als Werbungskosten geltend machen. Dafür erhalten Sie von uns nach Ablauf des Kalenderjahres eine Bescheinigung für den Lohnsteuer-Jahresausgleich.

Aufstiegs-BAföG

Der Lehrgang zum/zur Küchenmeister/in IHK ist Rahmen des Aufstiegs-BAföG förderungsfähig. Das heißt: Sie können Förderungen in Höhe der gesamten Lehrgangskosten erhalten.

Weitere Informationen erhalten Sie über die Anforderung unserer Lehrgangsübersicht. Fordern Sie persönliches Exemplar jetzt an und lassen Sie sich Beraten:



Hotelfernschule Poppe & Neumann

Inh. Christoph Ladewig e. K.
Kirchspieler Seite 18 a
61279 Grävenwiesbach

Telefon: +49 (0) 6086 - 2 81
Internet: www.poppe-neumann.eu
E-Mail: info@poppe-neumann.eu