

Restaurantmeister/-in IHK

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



Übersicht

Der perfekte Gastgeber sein – dieser Anspruch steckt Ihnen im Blut. Als Restaurantmeister/-in IHK sorgen Sie dafür, dass sich Ihre Gäste rundum wohl fühlen, kompetent beraten sowie bedient werden und behalten gleichzeitig wirtschaftliche Aspekte im Auge.

Sie sind Fach- und Führungskraft, arbeiten verantwortlich in allen Belangen der Planung, Herstellung und dem Marketing gastronomischer Produkte. Durch Ihr meisterliches Wissen überzeugen Sie sowohl bei der Personalführung im Servicebereich als auch beim Dienst am Gast.

Perspektiven

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

- Manager erfolgreicher Top-Restaurants
 - Inhaber selbstständig geführter Betriebe
 - Consulter, Coaches, Unternehmensberater
 - Vertriebsmanager in der Industrie
 - 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

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

Lehrgangsinhalte

Der staatlich geprüfte und zugelassene Lehrgang zum/zur Restaurantmeister/-in IHK zeichnet sich durch die ausgereiften, an der beruflichen Praxis orientierten Studienunterlagen aus. Wie alle Poppe & Neumann-Fernstudiengänge ist auch der Lehrgang Restaurantmeister/-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 Restaurantmeister/Geprüfte Restaurantmeisterin“ der Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main.

Wenn Sie die Ausbildereignungsprüfung noch nicht abgelegt haben, ist die Bestandteil Ihrer Vorbereitung auf die Restaurantmeisterprüfung 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

Die Vorbereitung auf die Restaurantmeisterprüfung setzt sich aus 16 Lehrbriefen und einem umfangreichen Begleitbuch zusammen und behandelt – praxisnah – folgende Themenbereiche, gemäß Rahmenplan der IHK Frankfurt am Main:

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: „Gäste betreuen und beraten“

- Individuelle Angebote für Speisen, Getränke und gastronomische Dienstleistungen und Berücksichtigung ernährungswissenschaftlicher Grundsätze erstellen
- Konzepte für Festlichkeiten und Sonderveranstaltungen entwickeln und umsetzen
- Methoden der Gesprächsführung und Umgangsformen beherrschen und anwenden
- Speisen, Getränke und Dienstleistungen verkaufsfördernd anbieten

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 Speisen-, Getränkeangebote und gastronomische Dienstleistungen entwickeln und darstellen
- Verkaufsfördernde Veranstaltungen und Aktivitäten planen, kalkulieren und durchführen
- Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation auch unter Berücksichtigung der Möglichkeiten der Fremdvergabe entwickeln
- Arbeits- und Zeitplanung erstellen
- Kosten erfassen und kalkulieren, Preise bilden, Abrechnungen erstellen
- Arbeitssicherheit sowie Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen gewährleisten

Qualifikationsschwerpunkt: „Produkte beschaffen und pflegen“

- Bezugsquellen erschließen und nutzen
- Angebote vergleichen und beurteilen
- Waren sachgerecht lagern
- Gebrauchsgüter sachgerecht für den Arbeitseinsatz vorbereiten und pflegen
- Produktpflege gewährleisten, Energie wirtschaftlich einsetzen
- Erforderliche Investitionen begründen

Qualifikationsschwerpunkt: „Gäste bewirten“

- Speisen unter Berücksichtigung zeitgemäßer Regeln und Techniken vor- und zubereiten sowie servieren
- Getränke fachgerecht bereitstellen und servieren
- Vorbereiten und Herrichten von Restaurant- und Veranstaltungsräumen unter Berücksichtigung des Anlasses sowie der Speisen und Getränke

Zulassungsvoraussetzungen

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.

- Aber auch dann, wenn Sie über keinen Abschluss als Restaurantfachmann/-frau verfügen, jedoch über 8 Jahre Berufserfahrung zum Zeitpunkt der Prüfung, können Sie den Restaurantmeister machen.

Das heißt: Sie können bereits mit 5 1/2 Jahren Berufspraxis mit dem Fernstudium beginnen, das 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 Restaurantmeister/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 gepflegt 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 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 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.

Meister-BAföG

Der Lehrgang zum/zur Restaurantmeister/in IHK ist im Rahmen des Meister-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