

Meisterausbildungen

Kurs KM 2017	Geprüfte/r Küchenmeister/in IHK berufsbegleitend
Beschreibung:	<p>Qualifizierte Führungskräfte sind im Gastgewerbe wichtiger denn je. Die Anforderungen an diese Branche sind gestiegen. Das Funktionsbild eines Küchenmeisters hat sich in diesem Zusammenhang deutlich verändert.</p> <p>Geprüfte Küchenmeister/Innen sind qualifiziert, im Gastgewerbe folgende Aufgaben als Fach- und Führungskraft in dem ihnen übertragenen Aufgabenbereich wahrzunehmen:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Disponieren, Einkaufen, Verwalten und Einsetzen von Produkten; Beachten von Qualitätsanforderungen und einschlägigen Rechtsvorschriften; Veranlassen der sachgerechten Lagerung von Waren, Werkstoffen und Hilfsmitteln; Überprüfen des Bestandes; Veranlassen der Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern;2. Selbstständiges Planen, Ausführen und Kontrollieren von gastorientierten Dienstleistungen; Durchführen von Kostenrechnung und Preiskalkulation; Überwachen der Kostenentwicklung sowie der Arbeitsleistung; Herstellen von gastronomischen Produkten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte;3. Erstellen von Marketingkonzepten; Planung und Durchführung von verkaufsfördernden Aktionen; Beraten von Gästen und Führen von Verkaufsgesprächen;4. Einsetzen des Personals zur Gewährleistung eines termingerechten und wirtschaftlichen Arbeitens unter Beachtung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften; Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf; Zusammenarbeit mit anderen Betriebsbereichen, Betrieben und Institutionen;5. Übertragen von Aufgaben unter Berücksichtigung fachspezifischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter entsprechend ihrer Qualifikation, Leistungsfähigkeit und Eignung; Motivieren, Führen und Fördern der Mitarbeiter; Fördern der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter; Zusammenarbeiten mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat;6. Durchführen erforderlicher Maßnahmen des Infektionsschutzes, des Arbeitsschutzes, insbesondere der sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Betreuung und der Unfallverhütung in Abstimmung mit den mit Arbeitssicherheit befassten Stellen und Personen innerhalb und außerhalb des Betriebes; Erkennen betriebsbedingter Umweltbelastungen und Beachten der Umweltschutzbestimmungen.

Diese IHK-Prüfung führt zu einer breiten Anerkennung des Küchenmeisters in den Betrieben des Hotel- und Gaststättengewerbes und ermöglicht den Absolventen den beruflichen Aufstieg bis in Geschäftsführungen und Unternehmensleitungen.

Ziel des Lehrganges ist es, die Teilnehmer/innen adäquat auf die Abschlussprüfung vorzubereiten. Ein Aufnahmetest findet nicht statt. Es wird erwartet, dass die Interessenten das Rüstzeug für die praktischen Anforderungen mitbringen. Die systematische Weiterbildung befähigt die Gastronomen in ihrem Fachbereich, den hohen Anforderungen, die ein modernes gastronomisches Unternehmen heute stellt, in jeder Hinsicht gerecht zu werden. Neben der Übernahme von Managementaufgaben werden die Teilnehmer/innen in die Lage versetzt, den Nachwuchs an Führungskräften qualifiziert auszubilden und ein hohes Maß an praktischer Fachkompetenz zu etablieren.

Inhalt:**Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen**

- Volkswirtschaftslehre/Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen und Controlling
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung/Personalwirtschaft

Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikationen

- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungsphysiologische Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

504 Unterrichtsstunden gesamt für Modul 1 und 2

Modul 3: Fachpraktische Qualifikation

- Angewandte Technologie auf der Basis des Prüfungswarenkorbes

30 Unterrichtsstunden für Modul 3

Referenten:

Qualifizierte Fachdozenten mit Praxiserfahrung aus den jeweiligen Bereichen.

Es berät Sie gerne Küchenmeister Rainer Büttner und Hotel- und Restaurantmeister/ Betriebswirt IHK Hartmut Oderbein, sowie Hotelmeisterin Stefanie Theiß
fon 02261/ 72921

Kurs Nr.:	KM 2017
Kurs Dauer:	> 24.04.2017 – April 2018 (Modul 1 und Modul 2) > Juni 2018: 5 Tage (Modul 3)
Kurs- Ort:	Gummersbach/ Siegen
Tage und Uhrzeit:	Wöchentlich jeweils Montag und Dienstag von 16.30- 21.30 Uhr
Anmeldeschluss:	10.04.2017
Kosten:	> Modul 1 und 2: 3.240,- EURO > ggf. Modul 3: 750,- EURO Diese Leistungen sind gem. § 4, Nr. 21a UStG von der Umsatzsteuer befreit. Zzgl. IHK Gebühr. Für diesen Lehrgang kann „Meister-BAföG“ beantragt werden, nähere Infos unter www.meister-bafog.info