



Vorbereitungskurs zur externen Prüfung: **Gepr. Küchenmeister/in (IHK)** Aufstiegsfortbildung



ZIELGRUPPE

Interessent/innen aus dem Berufsfeld der Gastronomie mit abgeschlossener Berufsausbildung und beruflicher Praxis nach den Richtlinien zu IHK-Fortbildungsprüfungen. Sie möchten eine Küche in Eigenverantwortung leiten, weiterentwickeln und damit einen wichtigen Beitrag zur unternehmerischen Entwicklung Ihres Hauses leisten. Dazu möchten Sie Expertenkenntnisse im kaufmännischen Bereich sowie vertiefte Kompetenzen im Management für den Küchenbereich erlernen. Herzlichen willkommen!

INHALTE

Ausbilder/in nach der Ausbildungseignungsverordnung (AEVO) – 40 Std. –

Wirtschaftsbezogene Qualifikation (WbQ) – 350 Std.–

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

Handlungsspezifische Qualifikation (HQ) – 250 Std. –

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

Der Kurs umfasst **640 Unterrichtsstunden** in Vollzeit.

Der Unterricht findet von Montag bis Freitag von 8:00 Uhr – 15:00 Uhr statt.

ABSCHLUSS

Teilnahmebescheinigung der Hotel- und Wirtschaftsschule Rostock

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Aufstiegs-BAföG, Berufsförderungsdienst der Bundeswehr BFD, Deutsche Rentenversicherung, Berufsgenossenschaften

KOSTEN

5.440,- €

Die IHK-Gebühren zur Feststellung der Prüfungszulassung und Prüfung sind im Kostensatz nicht enthalten.

aktualisiert am 24.01.2023



Ansprechpartner:

Ralf König
Tel.: 0381 80 70 730
E: kontakt@wissenmachts.de

Bildungsstandort:

Hotel- und Wirtschaftsschule
Rostock GmbH
Goerdelerstr. 27, 18069 Rostock

