

Küchenmeister (IHK)

Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

Teil 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Volks- und Betriebswirtschaft

Volkswirtschaftslehre

Grundbegriffe der VWL, Konjunktur- und Wirtschaftspolitik, Markt und Preis, Grundlagen der Mikroökonomie

Betriebswirtschaftslehre

Grundbegriffe, betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken, Dienstleistungsproduktion

Existenzgründung

Gründungsphasen, Modelle, Finanzierung und Förderung, Auswahl der Unternehmensrechtsform

Rechnungswesen

Rechnungswesen I

Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens, Finanzbuchhaltung, GuV

Rechnungswesen II

Kosten- und Leistungsrechnung, Controlling

Recht und Steuern

Recht

Grundlagen: BGB, HGB, Gesellschaftsrecht, Wettbewerbsrecht, Arbeitsrecht, Zivilprozessrecht

Steuern

Steuerrechtliche Bestimmungen, Begriffe, Systematik, Steuerarten (Est., KschSt., USt. etc.)

Unternehmensführung

Unternehmensführung

Instrumente zur Unternehmensplanung und -analyse, Betriebsorganisation, Aufbau-/Ablauforganisation

Personalmanagement

Arbeitsrecht, Grundlagen Personalführung

Teil 2: Handlungsfeld-spezifische Qualifikationen

Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse erwerben

Speisentechnologie I: Warenkunde

Rohstoff-, jahreszeit-, gast-, preis- und anlassbezogene Speisen planen und erläutern

Speisentechnologie II: klassische und moderne Koch- und Küchentechniken

Speisen nach Wareneinsatz und Arbeitsaufwand bewerten, Convenienceprodukte, klassische Herstellungsarten, alternative Zubereitungsverfahren

Ernährungslehre I: Nährstoffgehalt und Nährstoffverhaltung

Fette, Proteine, Mineralstoffe, Spuren- und Mengenelemente, Vitamine, Enzyme und Ballaststoffe

Ernährungslehre II: gesundheitsfördernde Ernährungsformen

Wesentliche Merkmale von: Übergewicht, Stoffwechselstörungen, Lebensmittelempfindlichkeiten; besondere Ernährungsformen und Produkte, Kommunikation mit dem Gast

Abläufe planen, durchführen und kontrollieren

Gastronomische Angebote und Konzepte entwickeln

Marktanalyse, gästeorientierte Qualitätsstandards, Speisenangebote nach regionalen, nationalen und internationalen Aspekten, Stärke- und Schwäche-Profil des Angebots

Betriebliche Abläufe und Kostenkalkulation

Personalplanung, Produktplanung, Veranstaltungsplanung, Budgetplanung, Kalkulationsverfahren, Produktbewertung, Auswertung von Verkaufsstatistiken

Produkte beschaffen und pflegen

Warenwirtschaft: von der Investition bis zur Beschaffung und Lagerung

Erschließung und Vergleich von Bezugsquellen, Warenwirtschaftssysteme, Angebotsanfrage, Angebotsvergleich, Grundsätze der Lagerhaltung, Konservierungsverfahren, gesetzliche Bestimmungen

Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz

Hygienevorschriften, HACCP, Umweltschutzmaßnahmen, Energieeinsatz und Energieeffizienz

Mitarbeiter führen und fördern

Personalmanagement: Bedarfs- und Einsatzplanung

Betriebsspezifischer qualitativer Personalbedarf, Anforderungsprofile, Stellenplanung und -beschreibung: Mitarbeitereinführung, Führung von Mitarbeitern

Mitarbeiterführung und -förderung

Instrumente des Personalmarketings und der Mitarbeitergewinnung, Mitarbeiterauswahl und -einsatz, gesetzliche Regelungen und Vorschriften, Motivation der Mitarbeiter, Personalentwicklungsbedarf

Gäste beraten und Produkte vermarkten

Marketing: Analyse, Instrumente und Maßnahmen

Entwicklung und Umsetzung von Marketingmaßnahmen, individuelle Angebote für besondere Anlässe erstellen, Vorbereitung von Beratungs- und Verkaufsgesprächen



Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie						
1	SB 1: Volkswirtschaftslehre		FS 1: Volks- und Betriebswirtschaft			
2	SB 2: Betriebswirtschaftslehre SB 3: Existenzgründung	OT 1: Volks- und Betriebswirtschaft				PP 1: Unternehmensplanspiel <i>2 Tage</i>
3	SB 4: Rechnungswesen I		FS 2: Rechnungswesen	WEB 1: VWL/BWL – Vertiefung und Fallaufgaben		PP 2: IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen <i>1 Tag</i>
4	SB 5: Rechnungswesen II	OT 2: Rechnungswesen		WEB 2: Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben		PP 3: IHK Prüfungstraining Recht und Steuern <i>2 Tage</i>
5	SB 6: Recht		FS 3: Recht und Steuern	WEB 3: Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben		PP 4: IHK Prüfungstraining Unternehmensführung <i>1 Tag</i>
6	SB 7: Steuern	OT 3: Recht und Steuern		WEB 4: Betriebliche Steuern		PP 5: Menükunde <i>1 Tag</i>
7	SB 8: Unternehmensführung SB 9: Personalmanagement		FS 4: Unternehmensführung			PP 6: Betriebsorganisation und Kostenkalkulation in der Praxis <i>1 Tag</i>
8		OT 4: Unternehmensführung & Personalmanagement		WEB 5: Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben WEB 6: Perfekt vorbereitet in die WBQ-Prüfung – Tipps & Tricks		PP 7: Operatives Management: Warenwirtschaft, Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen <i>1 Tag</i>
9	SB 10: Speisentechnologie I: Warenkunde	OT 5: Warenkunde	FS 5: Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft	WEB 7: Einführung in die HSQ		PP 8: Personalführung in der Praxis <i>1 Tag</i>
10	SB 11: Speisentechnologie II: klassische und moderne Koch- und Küchentechniken					PP 9: Marketing II: Gästeberatung und Verkauf <i>1 Tag</i>
11	SB 12: Ernährungslehre I: Nährstoffgehalt und Nährstoffverhaltung	OT 6: Nährstoffgehalt und Nährstoffverhaltung				PP 10: Küchenpraxis <i>4 Tage</i>
12	SB 13: Ernährungslehre II: Gesundheitsfördernde Ernährungsformen	OT 7: Gesundheitsfördernde Ernährungsformen		WEB 8: Ernährungslehre III: Lebensmittelintoleranzen und Allergien		
13	SB 14: Gastronomische Angebote und Konzepte entwickeln		FS 6: Abläufe planen, durchführen und kontrollieren			
14	SB 15: Betriebliche Abläufe und Kostenkalkulation	OT 8: Betriebliche Abläufe und Kostenkalkulation				
15	SB 16: Warenwirtschaft: Von der Investition bis zur Beschaffung und Lagerung	OT 9: Warenwirtschaft	FS 7: Produkte beschaffen und pflegen			
16				WEB 9: Investitionsplanung für Küchenmeister		
17	SB 17: Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz	OT 10: Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz				
18	SB 18: Personalmanagement: Bedarfs- und Einsatzplanung		FS 8: Mitarbeiter führen und fördern			
19	SB 19: Mitarbeiterführung und -förderung	OT 11: Personalmanagement				
20	SB 20: Marketing I: Analyse, Instrumente und Maßnahmen	OT 12: Marketing	FS 9: Gäste beraten und Produkte vermarkten			
21				WEB 10: Vorbereitung situationsbezogenes Fachgespräch		
22						Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!