

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