

# Küchenmeister (IHK)

## Zeit- und Selbstmanagement

Bedeutung des Zeit- und Selbstmanagements, Umgang mit Zeitfressern, erfolgreiche Methoden des Zeit- und Selbstmanagements

## 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 anlass-bezogene 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 Nährstofferhaltung

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 Verkaufstatistiken

## 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)	Präsenzphase (PP)
1	<b>SB 1:</b> Volkswirtschaftslehre		<b>FS 1:</b> Volks- und Betriebswirtschaft	<b>WEB 1:</b> Zeit- und Selbstmanagement	<p><b>PP 1:</b> Unternehmensplanspiel 2 Tage</p> <p><b>PP 2:</b> IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen 1 Tag</p> <p><b>PP 3:</b> IHK Prüfungstraining Recht und Steuern 2 Tage</p> <p><b>PP 4:</b> IHK Prüfungstraining Unternehmensführung 1 Tag</p> <p><b>PP 5:</b> Menükunde 1 Tag</p> <p><b>PP 6:</b> Betriebsorganisation und Kostenkalkulation in der Praxis 1 Tag</p> <p><b>PP 7:</b> Operatives Management: Warenwirtschaft, Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen 1 Tag</p> <p><b>PP 8:</b> Personalführung in der Praxis 1 Tag</p> <p><b>PP 9:</b> Marketing II: Gästeberatung und Verkauf 1 Tag</p> <p><b>PP 10:</b> Küchenpraxis 4 Tage</p> <p>Die Präsenztage sind nach Wunsch auch einzeln buchbar!</p>
2	<b>SB 2:</b> Betriebswirtschaftslehre <b>SB 3:</b> Existenzgründung	<b>OT 1:</b> Volks- und Betriebswirtschaft			
3	<b>SB 4:</b> Rechnungswesen I		<b>FS 2:</b> Rechnungswesen	<b>WEB 2:</b> VWL/BWL – Vertiefung und Fallaufgaben	
4	<b>SB 5:</b> Rechnungswesen II	<b>OT 2:</b> Rechnungswesen		<b>WEB 3:</b> Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben	
5	<b>SB 6:</b> Recht		<b>FS 3:</b> Recht und Steuern	<b>WEB 4:</b> Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben	
6	<b>SB 7:</b> Steuern	<b>OT 3:</b> Recht und Steuern		<b>WEB 5:</b> Betriebliche Steuern	
7	<b>SB 8:</b> Unternehmensführung <b>SB 9:</b> Personalmanagement		<b>FS 4:</b> Unternehmensführung		
8		<b>OT 4:</b> Unternehmensführung & Personalmanagement		<b>WEB 6:</b> Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben <b>WEB 7:</b> Perfekt vorbereitet in die WBQ-Prüfung – Tipps & Tricks	
9	<b>SB 10:</b> Speisentechnologie I: Warenkunde	<b>OT 5:</b> Warenkunde	<b>FS 5:</b> Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft	<b>WEB 8:</b> Einführung in die HSQ	
10	<b>SB 11:</b> Speisentechnologie II: klassische und moderne Koch- und Küchentechniken				
11	<b>SB 12:</b> Ernährungslehre I: Nährstoffgehalt und Nährstoffhalterhaltung	<b>OT 6:</b> Nährstoffgehalt und Nährstoffhalterhaltung			
12	<b>SB 13:</b> Ernährungslehre II: Gesundheitsfördernde Ernährungsformen	<b>OT 7:</b> Gesundheitsfördernde Ernährungsformen		<b>WEB 9:</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 10:</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 11:</b> Vorbereitung situationsbezogenes Fachgespräch	
22					

IHK-Prüfung