

KÜCHENMEISTER (IHK) EXPRESS

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

EINFÜHRUNG IN DEINE IHK-WEITERBILDUNG

Einstieg in die Weiterbildung

Informationen zum Rahmenplan, zur Strukturierung der IHK, zu den Hilfsmitteln

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

SPEISETECHNOLOGIE UND ERNÄHRUNGSWISSENSCHAFT- LICHE KENNTNISSE ERWERBEN

Speisetechnologie I: Warenkunde

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

Speisetechnologie 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, DURCH- FÜHREN 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: Mitarbeiterneueinstellung, 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

ZUSATZMODUL: DEIN ABSCHLUSS ALS KÜCHENMEISTER (DHA)

Dein situationsbezogenes Fachgespräch zum Küchenmeister (DHA)

Deine praktische Prüfung zum Küchenmeister (DHA)

DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB) & Zusatzmaterial (ZM)	#MeinWissenscheck (#MW) & Abschlussklausur (AK)	Webinar (WEB)	Onlinevorlesung (OV), Webcast (WC) & Web-Based-Training (WBT)	Seminar (S)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie			WEB 1: Check-In-Webinar IHK	WBT 1: Zeit- und Selbstmanagement WBT 2: Deine digitalen Veranstaltungen	
1	SB 1: Volkswirtschaftslehre SB 2: Betriebswirtschaftslehre ZM 1: IHK Formelsammlung		WEB 2: VWL/BWL – Vertiefung und Fallaufgaben	OV 1: Let's get started: Lernziele, Erwartungen und Starthilfe zum Küchenmeister WBT 3: Einstieg in die IHK-Weiterbildung	S 1: Unternehmensplanspiel 2 Tage (präsent oder digital)
2	SB 3: Existenzgründung SB 4: Rechnungswesen I	#MW 1: Volks- und Betriebswirtschaft AK 1: Volks- und Betriebswirtschaft	WEB 3: Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben		S 2: IHK-Prüfungstraining VWL/BWL 1 Tag (digital)
3	SB 5: Rechnungswesen II	#MW 2: Rechnungswesen AK 2: Rechnungswesen	WEB 4: Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben		S 3: IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen 1 Tag (digital)
4	SB 6: Recht SB 7: Steuern	#MW 3: Recht und Steuern AK 3: Recht und Steuern	WEB 5: Steuerrecht – Vertiefung und Fallaufgaben		S 4: IHK-Prüfungstraining Recht & Steuern 3 Tage (digital)
5	SB 8: Unternehmensführung SB 9: Personalmanagement	#MW 4: Unternehmensführung & Personalmanagement AK 4: Unternehmensführung	WEB 6: Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben		S 5: IHK-Prüfungstraining Unternehmensführung 1 Tag (digital)
6			WEB 7: Perfekt vorbereitet in die WBQ-Prüfung – Tipps & Tricks		S 6: Küchenpraxis 4 Tage (präsent)
ZERTIFIKAT: WIRTSCHAFTS- & MANAGEMENTKOMPETENZ					
7	SB 10: Speisentechnologie I: Warenkunde		WEB 8: Einführung in die HSQ		S 7: Menükunde 1 Tag (digital)
8	SB 11: Speisentechnologie II: klassische und moderne Koch- und Küchentechniken SB 12: Ernährungslehre I: Nährstoffgehalt und Nährstoffhalterhaltung				S 8: Betriebsorganisation und Kostenkalkulation in der Praxis 1 Tag (digital)
9	SB 13: Ernährungslehre II: Gesundheitsfördernde Ernährungsformen SB 14: Gastronomische Angebote und Konzepte entwickeln	#MW 5: Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft AK 5: Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft		WC 1: Ernährungslehre und ausgewählte Krankheitsbilder	S 9: Operatives Management: Warenwirtschaft, Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen 1 Tag (digital)
10	SB 15: Betriebliche Abläufe und Kostenkalkulation	#MW 6: Abläufe planen, durchführen und kontrollieren AK 6: Abläufe planen, durchführen und kontrollieren			S 10: Personalführung in der Praxis 1 Tag (digital)
11	SB 16: Warenwirtschaft: Von der Investition bis zur Beschaffung und Lagerung		WEB 9: Investitionsplanung für Küchenmeister		S 11: Marketing II: Gästeberatung und Verkauf 1 Tag (digital)
12	SB 17: Hygiene, Arbeitssicherheit und Umweltschutz SB 18: Personalmanagement: Bedarfs- und Einsatzplanung	#MW 7: Produkte beschaffen und pflegen AK 7: Produkte beschaffen und pflegen		WBT 4: Safe & Clean: Hygiene in der Gastronomie	
13	SB 19: Mitarbeiterführung und -förderung	#MW 8: Personalmanagement AK 8: Mitarbeiter führen und fördern			
14	SB 20: Marketing: Analyse, Instrumente und Maßnahmen	#MW 9: Marketing AK 9: Gäste beraten und Produkte vermarkten	WEB 10: Deine Vorbereitung auf das situationsbezogene Fachgespräch zum Küchenmeister	WC 2: Deine Vorbereitung zur praktischen Prüfung zum Küchenmeister	
15					Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

ABSCHLUSSPRÜFUNG