

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

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

Teil 2: Handlungsfeld-spezifische Qualifikationen

SPEISETECHNOLOGIE 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 Nährstoffhaltung

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; 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 Beratungsgesprächen und Verkaufsgesprächen



DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

| Monat | Studienbrief (SB) | Onlinetest (OT) | Fallstudie (FS) | Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT) | Seminar (S) |
|---|---|---|--|---|--|
| Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie | | | | WEB: Check-In-Webinar WBT: Zeit- und Selbstmanagement | |
| WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN | | | | | |
| 1 | SB 1: Volkswirtschaftslehre | | FS 1: Volks- und Betriebswirtschaft | WBT 1: Einstieg in die IHK-Weiterbildung | S 1: Unternehmensplanspiel 2 Tage (präsent oder digital) |
| 2 | SB 2: Betriebswirtschaftslehre SB 3: Existenzgründung | OT 1: Volks- und Betriebswirtschaft | | | S 2: IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen & VWL/BWL 1 Tag (präsent oder digital) |
| 3 | SB 4: Rechnungswesen I | | FS 2: Rechnungswesen | WEB 1: VWL/BWL – Vertiefung und Fallaufgaben | |
| 4 | SB 5: Rechnungswesen II | OT 2: Rechnungswesen | | WEB 2: Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben | |
| 5 | SB 6: Recht | | FS 3: Recht und Steuern | WEB 3: Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben | S 3: IHK Prüfungstraining Recht 2 Tage (präsent oder digital) |
| 6 | SB 7: Steuern | OT 3: Recht und Steuern | | WEB 4: Steuerrecht – Vertiefung und Fallaufgaben | |
| 7 | SB 8: Unternehmensführung SB 9: Personalmanagement | | FS 4: Unternehmensführung | | S 4: IHK Prüfungstraining Unternehmensführung 1 Tag (präsent oder digital) |
| 8 | | OT 4: Unternehmensführung & Personalmanagement | | WEB 5: Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben WEB 6: Perfekt vorbereitet in die WBQ-Prüfung – Tipps & Tricks | S 5: Menükunde 1 Tag (präsent oder digital) |
| HANDLUNGSFELDSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN | | | | | |
| 9 | SB 10: Speisentechnologie I: Warenkunde | OT 5: Warenkunde | FS 5: Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft | WEB 7: Einführung in die HSQ | S 6: Betriebsorganisation und Kostenkalkulation in der Praxis 1 Tag (präsent oder digital) |
| 10 | SB 11: Speisentechnologie II: klassische und moderne Koch- und Küchentechniken | | | | |
| 11 | SB 12: Ernährungslehre I: Nährstoffgehalt und Nährstoffverhaltung | OT 6: Nährstoffgehalt und Nährstoffverhaltung | | | S 7: Operatives Management: Warenwirtschaft, Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen 1 Tag (präsent oder digital) |
| 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 | | | S 8: Personalführung in der Praxis 1 Tag (präsent oder digital) |
| 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 | S 9: Marketing II: Gästeberatung und Verkauf 1 Tag (präsent oder digital) |
| 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 | | S 10: Küchenpraxis 4 Tage (präsent) |
| 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 Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar! |

IHK-PRÜFUNG