

Vorbereitung auf die Prüfung zum/zur

Geprüften Küchenmeister/-in (IHK)



FÜR WEN?

Für erfahrene Küchen- und Restaurantfachleute, die sich für Führungsaufgaben in diesem Gebiet qualifizieren wollen, bietet sich dieser Abschluss an.

Damit können Sie gehobene Fach- und Führungsaufgaben übernehmen.

Sie planen, steuern und überwachen Sie die Arbeitsprozesse und stellen die Qualität der Produkte sicher. Zudem führen Sie die Kalkulation und Kostenrechnung durch, stellen Speisen- und Getränkefolgen zusammen und führen das Personal in der Küche bzw. im Service.

Die erfolgreich abgelegte Prüfung ist im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) der Stufe 6 (Bachelor-Niveau) zugeordnet.

INHALT UND ABSCHLUSS

Abschluss

- Teilnahmebescheinigung der IHK Bildungszentrum Halle-Dessau GmbH
- IHK-Prüfung zum/zur Geprüften Küchenmeister/-in (IHK)

Inhaltsauszug

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen:

- Mitarbeiter/-innen führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse (nur Küchenmeister/-in)
- Produkte vermarkten
- Gäste beraten, betreuen und bewirten



Ihr Ansprechpartner: Oliver Schrock

Telefon: 0345 1368826

E-Mail: halle@ihkbiz.de

IHK Bildungszentrum Halle-Dessau GmbH
Julius-Ebeling-Str. 6, 06112 Halle (Saale)