

STUDIENBESCHREIBUNG

Küchenleiter/-in (IST)



Der Markt

Die Kombination aus handwerklichen Fähigkeiten und Kreativität machen den Beruf des Kochs zu einem interessanten und vielseitigen Berufsfeld.

Auch wenn Elemente wie Qualitäts- und Kostendruck, Arbeitszeiten, Konkurrenz und Lohnstruktur viel diskutierte Themen in den Medien sind, schwärmen viele Köche nach wie vor von ihrer Leidenschaft für diesen Beruf.

Unternehmen suchen händeringend nach qualifizierten und motivierten Mitarbeitern rund um den Globus. Vor allem in der heutigen Zeit haben Gäste genaue Vorstellungen von dem, was sie in der Gastronomie und Hotellerie erwarten. Der Wettbewerb inklusive Nischenprodukten steigt stetig, sodass der Konkurrenzdruck zunehmend wächst.

Genau aus diesem Grund sind Gastronomen und Küchenleiter mit branchenspezifischem und aktuellem Fachwissen unabdingbar für einen erfolgreichen Wirtschaftsbetrieb.

Das facettenreiche Wissen über Qualitätssicherung, HACCP, Allergene, Einkauf und Personalverantwortung sind nur einige Bausteine, die Küchenleiter für ihre erfolgreiche Arbeit benötigen. Auch die Planung, Organisation und Kontrolle spielen eine wichtige Rolle in der täglichen operativen Arbeit des Küchenleiters.

Mit unserer Weiterbildung „Küchenleiter/-in (IST)“ werden Sie umfassend und zielgerichtet auf die spezifischen Anforderungen dieser Führungsposition vorbereitet. Mit Ihrem Abschluss erhalten Sie das kaufmännische Hintergrundwissen sowie das Know-how über Konfliktbewältigung und Personalführung.

Hinweis:

Um die Lesbarkeit dieser Studienbeschreibung zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander verschiedener Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Dafür bitten wir alle Leser (m/w/d) um Verständnis.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfangreiche Weiterbildung des IST ermöglicht es Ihnen, in vielfältigen und spannenden Bereichen der Gastronomie und Hotellerie tätig zu werden. Da es kein „klassisches“ Aufgabenfeld eines Küchenleiters gibt, können unter anderem folgende Aufgabenfelder in Hotellerie, Gastronomie, Cateringbetrieben und der Gemeinschaftsverpflegung genannt werden:

- ▶ Einkauf, Warenwirtschaft und Beschaffungsmanagement
- ▶ Personaleinsatzpläne, Ablaufpläne und Controlling
- ▶ Personalführung und -motivation
- ▶ Lebensmittelhygiene und HACCP
- ▶ Allergenmanagement
- ▶ Moderne Ernährungsanforderungen

Das Reizvolle an der Arbeit im Gastgewerbe ist, dass sie sehr flexibel und vielseitig ist. Die Arbeit als Küchenleiter/-in bleibt immer abwechslungsreich und spannend, da kein Tag oder Gast dem anderen gleicht. Sie haben die Möglichkeit, sich stetig weiterzuentwickeln und an verschiedensten Orten der Welt zu arbeiten. Somit können Sie anhand Ihrer individuellen Fähigkeiten und Vorlieben Ihre Zukunft bestimmen.

Mit der praxisorientierten Weiterbildung „Küchenleiter/-in (IST)“ eröffnen Sie sich die Möglichkeit, unkompliziert kaufmännisches Fachwissen für die vielfältige Führungsposition Küchenleiter/-in zu erwerben. Sie lernen, wie Sie Ihr Team zu guten Leistungen motivieren und wie Sie neue Speisekarten und Menüs konzipieren. Wichtiges Wissen über Hygienestandards und Allergenmanagement runden Ihre Weiterbildung am IST-Studieninstitut ab.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Handlungsfeldübergreifende Qualifikationen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Leitung einzelner Abteilungen unerlässlich. Im Rahmen der Weiterbildung werden Sie Controlling-Werkzeuge sowie Führungskonzepte und relevante Rechtsaspekte kennenlernen. Aufgrund dieser Kenntnisse ist es Ihnen möglich, zielgerichtete und effiziente Unternehmensentscheidungen zu treffen. Somit gewährleistet die Weiterbildung eine problemlose Übernahme von Entscheidungs- und Steuerungsprozessen.

Handlungsfeldspezifische Qualifikationen

Um für reibungslose Abläufe in der Küche zu sorgen, benötigen Sie umfassende Kenntnisse aus allen Bereichen. Somit werden Themenfelder wie Küchenorganisation, Warenwirtschaft und Planungsverfahren der Küche berücksichtigt. Das Bildungsangebot ist genau auf die Anforderungen im Praxisalltag zugeschnitten, um erfolgreich in den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen bestehen zu können.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 6-monatige Weiterbildung „Küchenleiter/-in (IST)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 6 Studienheften, 2 Präsenzphasen, 2 Online-Vorlesungen und 2 Webinaren an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) geprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen. Wir stellen Ihnen die Lehrmaterialien zusätzlich im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Ihren Rechner laden und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen können. Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Präsenzphase*/Webinar*	Einsendearbeit (EA)/Webtest (WT)
1	1	Grundlagen der Mitarbeiterführung		
2	2	Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam	P: Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement*	
3	2	Strategisches und operatives Küchenmanagement		
4	2	Ernährungskonzepte und Allergenmanagement	W: Menüerstellung in der Küche	
5	2	Recht im Gastgewerbe	W: Arbeitsrecht	
5	2	Skript: Arbeitsrecht		
6	2	Wirtschaftlichkeit in der Küche	P: Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B*	EA

* Es stehen Ihnen frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Grundlagen der Mitarbeiterführung

- Führungskonzept
- Instrumente der Mitarbeiterführung
- Personalcontrolling
- Psychologie der Führung: Motivation
- Die Führungskraft als Coach
- Führungstrends (u. a. systemische Führung)

Studienheft 2:

Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam

- Grundlagen der Gesprächsführung: zielorientiert und überzeugend kommunizieren
- Gesprächstechniken
- Mitarbeiter fördern, begleiten und unterstützen
- Entscheidungsfindung in Gruppen und Teams
- Konflikte erkennen, analysieren und moderieren; Interventionen

Studienheft 3:

Strategisches und operatives Küchenmanagement

- Warenwirtschaftskennzahlen
- Beschaffungsmanagement
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftsprogramms
- Produktionsmethoden und Angebotsgestaltung
- Marketing im F&B-Bereich

Studienheft 4:

Ernährungskonzepte und Allergenmanagement

- Ernährungstrends und Specials
- Globalisierung des Essens
- Fleischlose Kost
- Überempfindlichkeitsreaktionen auf Lebensmittel
- Gesetzliche Grundlagen: LMIV/LMIDV
- Kennzeichnungspflicht

Studienheft 5:**Branchenrecht**

- Gaststätten- und Gewerberecht
- Lebensmittel- und Hygienerecht
- Verträge im Gastgewerbe
- Steuern und Versicherungen

Studienheft 6:**Wirtschaftlichkeit in der Küche**

- Strategie und Konzepte
- F&B-Controlling
- Break-Even-Analyse

Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus zwei Präsenzphasen. Der Besuch der Präsenzphasen wird von uns empfohlen, stellt aber keine (zwingende) Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. Die Präsenzphasen geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Präsenzphasen von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Präsenzphasen werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Präsenzphase 1:**Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement**

- Zeitmanagementmethoden
- Motivationsstechniken
- Personalführung

Präsenzphase 2:**Umsätze und Kosten vorausschauend planen:
Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B**

- Betriebsarten
- Controlling-Instrumente
- Analysen richtig interpretieren

Online-Vorlesungen

Parallel zu den Studienheften und Präsenzphasen werden Online-Vorlesungen angeboten, in denen zusätzliche Themen behandelt werden. Die Vorlesungen werden mit neuester Technik aufgezeichnet und sind für Sie im Online-Campus jederzeit abrufbar.

Online-Vorlesung 1:

Beschwerdemanagement

Online-Vorlesung 2:

Produktsicherheit

Prüfungen

Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Einsendearbeiten

Um das Zertifikat „Küchenmeister (IST)“ zu erlangen, ist die Einsendearbeit erfolgreich zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt wird. Diese Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

- ▶ Grundlagen der Mitarbeiterführung
- ▶ Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam
- ▶ Strategisches und operatives Küchenmanagement
- ▶ Wirtschaftlichkeit in der Küche

Studienabschluss

Nach erfolgreichem Abschluss des Fernstudiums erhalten Sie das IST-Zertifikat

Küchenleiterin (IST)
oder
Küchenleiter (IST)

Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihres Fernstudiums steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Ihrer Weiterbildung zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über die Termine Ihrer Präsenzphasen. Sie erhalten jeweils eine separate Einladung mit den genauen Zeiten sowie Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten. Bei den Präsenzphasen stehen Ihnen immer persönliche Ansprechpartner des IST zur Verfügung, die Ihnen alle Fragen rund um Ihr Fernstudium beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Präsenzphasen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich „Tourismus & Hospitality“ zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenlos unter 0800 478 0800 oder per Mail an Tourismus@ist.de

Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Tourismus, Wellness, Sport und Fitness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der **IST-Aufbaumodule** haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.