

STUDIENBESCHREIBUNG

Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)



Der Markt

Die Arbeitsbedingungen der Köche sind derzeit ein viel diskutiertes Thema in allen Medien. Der Qualitäts-, aber auch der Kostendruck, die Arbeitszeiten, die Lohnstruktur sowie die starke Konkurrenz lassen das Arbeitsfeld momentan nicht attraktiv wirken. Dennoch schwärmen viele Köche nach wie vor von ihrer Leidenschaft, welche die meisten von ihnen zum Job gemacht haben. Um in dieser Branche langfristig Erfolg zu haben, werden anerkannte Qualifikationen zunehmend unverzichtbar. Vor diesem Hintergrund ist es zu verstehen, dass die Branche nach qualifiziertem Personal förmlich „schreit“.

Die Gäste haben sich zu Kennern entwickelt und besitzen Wissen zu Herstellungsverfahren, über die Tierhaltung bis hin zum Umgang mit Allergenen. Das bedeutet, dass sich Gastronomen und Küchenleiter auf diese neue Situation einstellen müssen. Dies geht nur mit aktuellem branchenspezifischen Wissen und strukturierten Konzepten, um sich am Markt neu zu positionieren.

Als Küchenmeister sind Sie nicht nur für den Einkauf der Waren, die Qualitätssicherung und die Küchenplanung zuständig, Sie sind auch Personalverantwortlicher und haben die Möglichkeit, die negativen Schlagzeilen der Branche aktiv zu „bekämpfen“, indem Sie mit aktuellem Management-Know-how die Küche und Ihr Personal leiten. An dieser Stelle setzt das IST-Studieninstitut an. Wir bereiten Sie mit unserer Weiterbildung zum „Geprüften Küchenmeister (IHK)“ umfassend und zielgerichtet auf diese spezifische Führungsposition im Gastgewerbe vor. Mit Ihrem Abschluss werden Sie zu einer kaufmännischen Führungskraft, die die Wirtschaftlichkeit der Küche im Auge behält und kontrolliert, die Bedürfnisse der Kunden befriedigt und ihr Personal nachhaltig führt.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfangreiche Weiterbildung des IST ermöglicht es Ihnen, in sehr unterschiedlichen Bereichen der Gastgewerbebranche aktiv zu werden. Dies ist in der Praxis von großer Bedeutung, denn es existiert kein „klassisches“ Aufgabenfeld für einen „Geprüften Küchenmeister (IHK)“. Als mögliche Tätigkeitsfelder können genannt werden:

- ▶ **Hotellerie:** Küchenchef, Küchendirektion, Produktmanagement, Kapazitätsplanung und -steuerung, Personalplanung und -entwicklung, Leitung F&B-Bereich, Veranstaltungsleiter (Bankett) usw.
- ▶ **Gaststätten:** Geschäftsführung, Finanzplanung und -analyse, Marketingmanagement, Eventmanagement, Wareneinkaufsleitung usw.
- ▶ **Caterer, Kantine:** Geschäftsführung, Marketingmanager, Controlling, Finanzanalyse usw.
- ▶ **Systemgastronomie:** Geschäftsleitung, Kundenbetreuung, Qualitäts- und Servicemanagement, Controlling usw.
- ▶ **Lebensmittelindustrie:** Key Account Management, Produktentwicklung

Wie Sie sehen, ist das Spektrum Ihres Einsatzfeldes sehr breit gefächert. Je nachdem, wo Sie Ihren persönlichen Schwerpunkt setzen, können Sie in den beschriebenen Tätigkeitsfeldern und auch darüber hinaus eingesetzt werden. Um Ihnen diese Bandbreite der Möglichkeiten zu bieten, ist das Studium auf die Vermittlung von wichtigen Schlüsselqualifikationen ausgelegt.

Von einem Küchenmeister wird mehr erwartet als nur branchenspezifische Kenntnisse, besonders, wenn eine Führungsposition angestrebt wird. Diese Positionen sind im Gastgewerbe schwer umworben. Daher ist es für jeden, der eine führende Tätigkeit in dieser Branche anstrebt, unerlässlich, durch eine qualifizierte Berufsbildung zu überzeugen. Das IST-Studieninstitut hat daher die Weiterbildung zum „Geprüften Küchenmeister (IHK)“, die mit einer Abschlussprüfung vor der IHK endet, eng an den Bedürfnissen der Branche ausgerichtet.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Arbeit einer einzelnen Abteilung unerlässlich. Im Rahmen Ihrer Weiterbildung werden Sie lernen, Unternehmensentscheidungen mithilfe betriebswirtschaftlicher Daten sowie zahlreicher Controllinginstrumente zu treffen. Wir verschaffen Ihnen dabei ein rechtliches und steuerliches Fundament, damit Sie sich in Ihrer praktischen Tätigkeit immer „auf sicherem Boden“ bewegen können. Aber Wissen allein führt nicht zwangsläufig zum Erfolg, denn Sie benötigen in einem Unternehmen unabdingbar auch gute „Mitspieler“. Durch die Kenntnisse, die wir Ihnen im Bereich „Unternehmensführung“ vermitteln, lernen Sie, mit den entsprechenden kommunikativen Mitteln eine fruchtbare Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

Handlungsspezifische Qualifikationen

Egal für welche Branche Sie sich innerhalb des Gastgewerbes entscheiden, Sie werden immer umfassende Kenntnisse aus allen Bereichen benötigen, von der Kostenkalkulation, der Preisbildung und der Organisation des Zentraleinkaufs bis hin zur Lebensmittellehre und Kundenorientierung im Gastgewerbe. Sie werden lernen, die handlungsspezifischen Qualifikationen in Bezug auf Ihr Tätigkeitsfeld anzuwenden sowie wichtige branchenspezifische Abläufe zu nutzen, um erfolgreich in den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen bestehen zu können.

Innerhalb des beruflichen Kochalltags der Gemeinschaftsverpflegungen liegt ein Schwerpunkt darin, Ernährungspläne aufzustellen, entsprechend umzusetzen und auswerten zu können. Um innerhalb dieser Tätigkeit erfolgreich zu sein, wird Ihnen Wissen zu den Grundlagen der Ernährungsberatung, zu Sonderformen der Ernährung und Energiebilanzen vermittelt. Dazu haben sie im Rahmen Ihrer Weiterbildung die Möglichkeit, das IST-Zertifikat „Ernährungsberater“ durch den erfolgreichen Abschluss einer zugehörigen Einsendearbeit zu erlangen.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 20-monatige Weiterbildung zum „Geprüften Küchenmeister (IHK)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 21 Studienheften und 3 Präsenzphasen. Diese Unterrichtsform bietet Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die gesamte Konzeption dieser Weiterbildung 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 die meiste Zeit orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Bei den Präsenzphasen haben Sie die Möglichkeit, aus verschiedenen Terminangeboten frei zu wählen und somit die Termine besser auf Ihren privaten und beruflichen Alltag abzustimmen.

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular, d. h., Sie erhalten die Studienhefte „paketweise“ und können sich so Ihre Lernzeit noch freier einteilen. Desweiteren stellen wir Ihnen die Studienmaterialien zusätzlich zu den gebundenen Studienheften in Ihrem Online-Campus als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Wunsch herunterladen und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen bzw. ausdrucken können. Die Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Präsenzphase*	Einsendearbeit (EA)/ Fallstudie (FS)
1	1	Arbeitsmethodik		
1	1	Volkswirtschaftslehre		
2	2	Betriebswirtschaftslehre		FS 1
3	2	Rechnungswesen		FS 2 + EA 1
4	2	Recht und Steuern I		
5	2	Recht und Steuern II		FS 3
6	2	Unternehmensführung		FS 4 + EA 2
7			Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil	
8	7	Allgemeines Personalmanagement		
8	7	Branchenbezogene Personalwirtschaft		FS 5
9	7	Entwicklung und Vermarktung gastronomischer Dienstleistungen		
10	7	Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation		
11	7	Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche		EA 3
12	7	Branchenbezogenes Management: Warenwirtschaftssysteme		
13	7	Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP		FS 6

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Präsenzphase*	Einsende- arbeit (EA)/ Fallstudie (FS)
14	7	Branchenbezogenes Management: Qualitätsmanagement		
14				
15	13	Lebensmittellehre		
16	13	Planungsverfahren für die Küche		
17	13	Grundlagen und Trends der Ernährung	Vorbereitung IHK Prüfung 2. Teil	
17	13	Professionelles Ernährungs- coaching		EA 4
18	13	Allergenmanagement und LMIV		
19	13	Kundenorientierung in der Gastronomie		EA 5
20			Vorbereitung auf den praktischen Teil der IHK- Meisterprüfung	

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

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienhefte

Studienheft 1

Arbeitsmethodik

- Lernen zu lernen
- Prüfungen meistern
- Kommunikationstechniken

Studienheft 2

Volkswirtschaftslehre

- Grundbegriffe der VWL
- Volkswirtschaftliches Rechnungswesen
- Konjunktur- und Wirtschaftspolitik

Studienheft 3:

Betriebswirtschaftslehre

- Aufgaben und Ziele der BWL, Wirtschaftsprozess, Angebot und Nachfrage
- Einflussfaktoren und Standortwahl
- Beschaffung – Produktion – Dienstleistung
- Soziale Absicherung durch Versicherung
- Steuern

Studienheft 4:

Rechnungswesen

- Bilanzierung
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Controlling

Studienheft 5:

Recht & Steuern I

- Rechtliche Zusammenhänge
- Schuldrecht
- Sachrecht
- Handelsgesetzbuch
- Arbeitsrecht

Studienheft 6:

Recht & Steuern II

- Steuerrechtliche Bestimmungen

Studienheft 7:**Unternehmensführung**

- Aufgaben der Unternehmensführung
- Phasen des Managementprozesses
- Aufbau und Organisation eines Unternehmens

Studienheft 8:**Personalmanagement**

- Aufgaben des Personalmanagements
- Erfolgreiche Personalführung

Studienheft 9:**Branchenbezogenes Management – Personalwirtschaft**

- Personalplanung
- Führungstechniken und -instrumente
- Motivationsformen und -techniken

Studienheft 10:**Entwicklung und Vermarktung gastronomischer Dienstleistungen**

- Konzeptionsformen
- Management in der Gastronomie
- Angebotserstellung und Vermarktung

Studienheft 11:**Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation**

- ergonomische Arbeitsplatzgestaltung
- Facility Management

Studienheft 12:**Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche**

- Strategien und Konzeptionen
- Organisationsstrukturen
- Kalkulation
- Angebotserstellung

Studienheft 13:**Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme**

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Qualitätsmanagement
- Gastgewerbliche Verträge
- Branchenbezogene Steuern

Studienheft 14:**Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP**

- Ladeorganisation
- Struktur des Zentraleinkaufs
- Hygienemanagement

Studienheft 15:**Branchenbezogenes Management – Qualitätsmanagement**

- Qualitätsmanagement
- TQM
- ISO-Zertifizierung
- CRM
- Fehleranalyse
- Qualitätsmessung
- Arbeitssicherheit

Studienheft 16:**Lebensmittellehre**

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- gesundheitsfördernde Wirkung
- Anwendungen in der Praxis

Studienheft 17:**Planungsverfahren für die Küche**

- Wareneinsatzplanung
- Lagerhaltung
- Angebotsgestaltung
- Marketing im F&B-Bereich

Studienheft 18:**Grundlagen und Trends in der Ernährung**

- Nährstoffe und Energiebilanz
- Sonderformen der Ernährung

Studienheft 19:**Professionelles Ernährungscoaching**

- Grundlagen der Ernährungsberatung
- Ernährungspläne und Auswertung

Studienheft 20:**Allergenmanagement und LMIV**

- Kennzeichnungspflicht
- Systeme

Studienheft 21:**Kundenorientierung in der Gastronomie**

- Gästegewinnung und -betreuung
- Beschwerdemanagement
- Kundenbindung

Fallstudien

Fallstudien dienen der praktischen Umsetzung und Vertiefung der theoretischen Inhalte der Studienhefte. Den Teilnehmern wird eine Ausgangssituation vorgegeben. Zudem erhalten sie unterstützende Materialien und müssen mit diesem erlangten Fachwissen Aufgabenstellungen bearbeiten. Die Fallstudien können eingereicht werden und der Fachbereich korrigiert sie. Sie dienen der Lernkontrolle und sollen den Teilnehmern eventuelle Schwächen und ihre Stärken aufzeigen.

Fallstudie 1 Volks- und Betriebswirtschaftslehre <ul style="list-style-type: none"> • Grundbegriffe der Volkswirtschaftslehre • Makroökonomie • Mikroökonomie • Konjunktur und Wirtschaftspolitik • Betriebliche Funktionen • Existenzgründung 	Fallstudie 2 Rechnungswesen <ul style="list-style-type: none"> • Finanzbuchhaltung • Kosten- und Leistungsrechnung 	Fallstudie 3 Recht und Steuern <ul style="list-style-type: none"> • Rechtsformen • Juristische Grundbegriffe • Arbeitsrecht • Steuerliche Begriffe • Steuerarten • Einkommensteuer
Fallstudie 4 Unternehmensführung <ul style="list-style-type: none"> • Betriebsorganisation • Personalführung • Personalentwicklung 	Fallstudie 5: Mitarbeiter führen und fördern <ul style="list-style-type: none"> • Personalbedarf • Personalmarketing • Mitarbeiterführung 	Fallstudie 6: Hygiene- und Umweltschutz <ul style="list-style-type: none"> • gesetzliche Vorschriften • Umweltschutzmaßnahmen • Energieeinsatz

Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus einem fünftägigen und zwei zweitägigen Seminaren und findet unter Einbeziehung der Wochenenden statt. Die Seminare geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Seminare von praxiserfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes Wissen in den verschiedenen Themenbereichen sowie langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Seminare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Präsenzphase 1:

Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil

- Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsfeldübergreifenden Themenkomplexes: VWL, BWL, Rechnungswesen, Recht und Steuern, Unternehmensführung

Präsenzphase 2:

Vorbereitung IHK-Prüfung 2. Teil

- Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsspezifischen Themenkomplexes: Mitarbeiter führen und fördern, Abläufe planen, durchführen und kontrollieren, Produkte beschaffen und pflegen, Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden, Gäste beraten und Produkte vermarkten

Präsenzphase 3:

Vorbereitung auf den praktischen Teil der IHK-Meisterprüfung

- Vorbereitung zur Prüfung inklusive Prüfungssimulation
- Menüerstellung

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

Im Rahmen Ihrer Weiterbildung schreiben Sie Einsendearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und in Ihrem Online-Campus hochgeladen werden. Wir empfehlen Ihnen die regelmäßige Bearbeitung dieser Einsendearbeiten. Jede Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Einsendearbeiten und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1 <ul style="list-style-type: none"> • VWL • BWL • Rechnungswesen 	Einsendearbeit 2 <ul style="list-style-type: none"> • Recht und Steuern I & II • Unternehmensführung
Einsendearbeit 3 <ul style="list-style-type: none"> • Entwicklung und Vermarktung gastronomischer Dienstleistungen • Betriebs- und Arbeitsplatzorganisation • Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche 	Einsendearbeit 4 <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Trends in der Ernährung • Professionelles Ernährungscoaching
Einsendearbeit 5 <ul style="list-style-type: none"> • Lebensmittellehre • Planungsverfahren für die Küche • Kundenorientierung in der Gastronomie 	

Studienabschluss

Die Absolventen des Fachlehrgangs erhalten vom IST-Studieninstitut eine Teilnahmebescheinigung und können darüber hinaus die Prüfung zur/zum

Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)

vor dem Prüfungsausschuss der IHK ablegen.

Wir sind für Sie da!

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

Auch während der Präsenzphasen steht Ihnen immer ein persönlicher Ansprechpartner des IST zur Verfügung, der Ihnen alle Fragen rund um Ihr Fernstudium beantwortet und Ihnen zusätzliche Informationen gibt.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder 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 E-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 Hotellerie, Tourismus, Sport, Fitness und Wellness 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**.