

STUDIENBESCHREIBUNG

Küchenleiter/-in (IST)



Der Markt

Die Kombination aus handwerklichen Fähigkeiten und Kreativität machen den Beruf des Kochs zu einem interessanten und beliebten 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 und der Wettbewerb inklusive Nischenprodukten steigt stetig, so dass der Konkurrenzdruck zunehmend wächst.

Genau aus diesem Grund sind Gastronomen und Küchenleiter mit branchenspezifischen und modernen Wissen 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 Knowhow über Konfliktbewältigung und Personalführung, Lebensmittelhygiene und HACCP.

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 und Cateringbetrieben 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, denn kein Tag oder Gast gleicht dem anderen. 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 anhand aktueller Trends erstellen. Wichtiges Wissen über Hygienestandards und Allergenmanagement runden Ihre Weiterbildung im IST 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 die Grundkenntnisse der Betriebswirtschaft, Führungskonzepte kennen lernen und wie Sie zielgerichtete und effiziente Unternehmensentscheidungen auf Grund dieser Kenntnisse 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 viele Bereiche gedeckt, wie Team- und Projektmanagement, Organisation, Warenwirtschaft und Planungsverfahren der Küche. 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 12-monatige Weiterbildung Küchenleiter/in (IST) in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 11 Studienheften, 2 Präsenzphasen und 1 Webinar 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) überprüft 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 fünf Prozent auf die Studiengebühren.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Versand- monat	Studienheft	Präsenzphase*	Einsendearbeit (EA)/ Fallstudie (FS)
1	Betriebswirtschaftslehre I		
2	Betriebswirtschaftslehre II		
3	Grundlagen der zielgerichteten Führung		
4	Gesprächsführung und Konfliktbewältigung		EA 1
5	Team- und Projektmanagement		
6		Leadership- Führungstechniken und Selbstmanagement	
7	Warenwirtschaft in der Küche		
8	Planungsverfahren für die Küche		EA 2
9	Branchenrecht		
10	Lebensmittelhygiene und HACCP		
11	Allergenmanagement		EA 3
12	Ernährung 2.0	Inhaltliche Prüfungsvorbereitung	
13	Klausuren		

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

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Betriebswirtschaftslehre I

- Allgemeiner Wirtschaftskreislauf
- Angebot und Nachfrage auf den Märkten
- Produktionsfaktoren
- Beschaffung und Lagerung
- Außen- und Innenfinanzierung
- Private und Sozialversicherung

Studienheft 2

Betriebswirtschaftslehre II

- Allgemeine Steuern
- Betriebliches Rechnungswesen
- Controlling

Studienheft 3:

Grundlagen der zielgerichteten Führung

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

Studienheft 4:

Gesprächsführung und Konfliktbewältigung

- 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 5:

Team- und Projektmanagement

- Grundlagen des Team- und Projektmanagements
- Projektvorbereitung, -planung- und -realisierung
- Grundlagen der Teamarbeit
- Kreativität und Innovation in Projekten
- Arbeitsrecht

Studienheft 6:

Warenwirtschaft in der Küche

- Warenwirtschaftskennzahlen
- Beschaffungsmanagement
- Organisation der EDV-gestützten Warenwirtschaft
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftsprogramms

Studienheft 7:

Planungsverfahren für die Küche

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

Studienheft 8:

Branchenrecht

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

Studienheft 9:

Lebensmittelhygiene und HACCP

- Rechtliche Grundlagen
- Lebensmittelhygiene
- HACCP- Konzept
- Zentraler Einkauf

Studienheft 10:

Allergenmanagement

- Kennzeichnungspflicht
- Systeme

Studienheft 11:

Ernährung 2.0

- Fleischlose Kost
- Ernährungstrends und Specials
- Globalisierung des Essens

Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus 2 Präsenzphasen, die jeweils unter Einbeziehung der Wochenenden stattfinden. 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

- Führungsverantwortung
- Instrumente des Personalmanagements
- Führungsstile und Führungskonzepte
- „Management by ...“ Techniken
- Führungskraft als Coach
- Motivationstheorien
- Zielvereinbarungsgespräche
- Einstellungs-, Motivationsgespräche

Präsenzphase 2:

Inhaltliche Prüfungsvorbereitung

- Außenfinanzierung, Innenfinanzierung
- Kostenstellen, Kostenarten, Kostenträgerrechnung
- Bilanz
- Führungsstile, Führungskonzepte, Motivation
- Grundlagen Projektmanagement
- Projektgestaltung
- Kennzahlen der Warenwirtschaft
- Differenzierung Produktionsverfahren in der Küche
- Lebensmittelhygiene
- HACCP Konzept
- Herausforderung Allergenmanagement

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

- Betriebswirtschaftslehre I
- Betriebswirtschaftslehre II
- Grundlagen zielgerichteter Führung

Einsendearbeit 2

- Team- und Projektmanagement
- Warenwirtschaft in der Küche
- Planungsverfahren für die Küche

Einsendearbeit 3

- Branchenrecht
- Lebensmittelhygiene und HACCP
- Allergenmanagement

Klausuren

Am Ende Ihres Fernstudiums stehen 2 Abschlussklausuren. Die Klausuren beziehen sich auf die Inhalte Ihres IST-Fernstudiums. Das Prüfungsvorbereitungsseminar bereitet Sie gezielt auf die Prüfung vor zudem erhalten Sie Prüfungsvorbereitungsunterlagen.

Auf diese Weise können Sie alle relevanten Inhalte gezielt wiederholen und werden die Klausuren erfolgreich bestehen!

Studienabschluss

Voraussetzung zur Erlangung des Zeugnisses ist das Bestehen von 2 Klausuren und mindestens 2 der 3 Einsendearbeiten.

Nach erfolgreichem Abschluss des Fernstudiums erhalten Sie das IST-Diplom:

**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 XY zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenlos unter 0800 478 0800 oder per Mail 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 Sport, Fitness, Wellness und Tourismus 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**.