STUDIENBESCHREIBUNG

Küchenleiter:in

IST-Studieninstitut | Erkrather Straße 220 a–c | D-40233 Düsseldorf | info@ist.de | www.ist.de

Deine Weiterbildung auf einen Blick

ZFU	Zugelassen durch die Staatliche Zentralstelle für Fernunterricht, Nr. 7312417
DAUER	6 Monate
BEGINN	Januar, April, Juli und Oktober
KOSTEN	1.248,–/1.188,–* € gesamt 208,–/198,–* €/Monat
ABSCHLUSS	IST-Zertifikat „Küchenleiter:in“
VERMITTLUNG	6 Studienhefte; 3 Webinare; 2 Seminare; ergänzende Online-Vorlesungen
PRÜFUNGEN	1 Einsendearbeit
LERNAUFWAND	ca. 10 Std. pro Woche (flexibel und ortsunabhängig)
BETREUUNG	individuell und persönlich durch praxiserfahrene Dozierende und Tutor:innen des Fachbereichs
SPECIALS	9 Monate kostenlose Verlängerung mobiler Zugriff auf den Online-Campus kostenlose Unterlagen zur Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung (AEVO)

* ausschließlich digitale Studienhefte

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Der Markt

Die Verbindung aus handwerklichem Können, Organisationstalent und Kreativität macht den Beruf der Köchin bzw. des Kochs zu einem vielseitigen und anspruchsvollen Tätigkeitsfeld. Trotz bekannter Rahmenbedingungen wie hohem Qualitäts- und Kostendruck, anspruchsvollen Arbeitszeiten, Wettbewerb und einer teils kontrovers diskutierten Lohnstruktur entscheiden sich viele Fachkräfte bewusst für diesen Beruf – getragen von ihrer Leidenschaft für gutes Essen, handwerkliche Perfektion und die kreative Arbeit mit Lebensmitteln.

Gäste erwarten heute mehr als reine Verpflegung: Kulinarische Qualität, individuelle Angebote und der professionelle Umgang mit unterschiedlichen Ernährungsbedürfnissen sind zentrale Anforderungen an gastronomische Betriebe. Entsprechend hoch ist der Bedarf an qualifizierten Mitarbeitenden, die nicht nur fachlich versiert sind, sondern auch organisatorische und wirtschaftliche Zusammenhänge verstehen und in der Lage sind, unterschiedliche Gästegruppen zielgerichtet anzusprechen.

Insbesondere in leitenden Küchenfunktionen steigt der Anspruch an Fach- und Führungskompetenz. Kenntnisse in Qualitätssicherung, Lebensmittelhygiene (HACCP), Allergenmanagement, Einkauf sowie Personalverantwortung gehören heute zum Standardprofil einer Küchenleitung. Ergänzt werden diese Anforderungen durch die Fähigkeit, Arbeitsabläufe zu planen, Prozesse zu organisieren und betriebliche Kennzahlen zu kontrollieren.

Die Weiterbildung „Küchenleiter:in“ bereitet gezielt auf diese erweiterten Anforderungen vor. Sie vermittelt neben aktuellem küchenspezifischen Fachwissen auch betriebswirtschaftliche Grundlagen sowie Kompetenzen in Personalführung und Konfliktmanagement und unterstützt damit den Schritt in eine verantwortungsvolle Führungsposition innerhalb der Gastronomie und Hotellerie.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die Weiterbildung „Küchenleiter:in (IST)“ qualifiziert für verantwortungsvolle Aufgaben in unterschiedlichen Bereichen der Gastronomie und Hotellerie. Da die konkrete Ausgestaltung der Tätigkeit stark von Betriebsform, Unternehmensgröße und gastronomischem Konzept abhängt, gibt es kein einheitliches, „klassisches“ Aufgabenprofil. Küchenleiter:innen übernehmen vielmehr eine zentrale Steuerungsfunktion zwischen Küche, Management und Service.

Typische Aufgaben- und Verantwortungsbereiche sind unter anderem:

- Einkauf, Warenwirtschaft und Beschaffungsmanagement, inklusive Lieferantenauswahl, Kalkulation und Kostenkontrolle
- Organisation des Küchenbetriebs, z. B. Dienst- und Ablaufplanung, Koordination von Arbeitsprozessen sowie Kontrolle der Wirtschaftlichkeit
- Personalführung und -entwicklung, einschließlich Einsatzplanung, Motivation und Anleitung von Mitarbeitenden
- Sicherstellung der Lebensmittelhygiene, Umsetzung von HACCP-Vorgaben sowie konsequentes Allergenmanagement
- Berücksichtigung moderner Ernährungsanforderungen, etwa vegetarische, vegane oder allergenreduzierte Angebote

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Das Besondere an einer Tätigkeit im Gastgewerbe liegt in ihrer hohen Dynamik und Vielfalt. Als Küchenleiter:in arbeitest Du in einem Umfeld, das täglich neue Anforderungen stellt und ein hohes Maß an Flexibilität, Organisationsstärke und Entscheidungsfähigkeit verlangt. Gleichzeitig bietet die Position die Möglichkeit, eigene fachliche Schwerpunkte zu setzen und sich kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Die praxisorientierte Weiterbildung „Küchenleiter:in“ vermittelt gezielt das notwendige kaufmännische und organisatorische Know-how für diese Führungsaufgabe. Du lernst, Mitarbeitende leistungsorientiert zu führen, Speisekarten und Menüs konzeptionell zu entwickeln und betriebliche Abläufe effizient zu steuern. Ergänzt wird die Weiterbildung durch fundiertes Wissen zu Hygienestandards und Allergenmanagement, das für den professionellen Küchenalltag unverzichtbar ist.

Perspektiven

Die Weiterbildung „Küchenleiter:in“ verbessert gezielt Deine beruflichen Entwicklungsmöglichkeiten in einem Arbeitsmarkt, in dem qualifizierte Führungskräfte in Küchenbetrieben stark nachgefragt sind. Du qualifizierst Dich für Aufgaben, die über die operative Küchentätigkeit hinausgehen, und positionierst Dich für Funktionen mit Personal-, Organisations- und Kostenverantwortung.

Durch die Kombination aus fundiertem Küchenfachwissen, betriebswirtschaftlichen Grundlagen und Führungskompetenz entwickelst Du Dich gezielt in Richtung Führungsrolle weiter. Du übernimmst Verantwortung für Abläufe, Mitarbeitende und wirtschaftliche Kennzahlen und eröffnest Dir damit neue Karriereoptionen in gastronomischen Betrieben, in der Hotellerie, im Catering oder in der Gemeinschaftsverpflegung.

Die erworbenen Kompetenzen in Küchenorganisation, Warenwirtschaft, Controlling, Personalführung sowie Hygiene- und Allergenmanagement entsprechen den Anforderungen moderner Betriebe und sind entscheidend für effiziente Abläufe und wirtschaftlichen Erfolg. Damit erhöhst Du Deine Chancen, in verantwortungsvollere Positionen aufzusteigen oder bestehende Führungsaufgaben dauerhaft abzusichern.

Gleichzeitig stärkst Du Deine persönliche Positionierung am Arbeitsmarkt. Die Weiterbildung signalisiert Führungsambitionen, Managementkompetenz und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen. Für viele Teilnehmende ist sie ein gezielter Karriereschritt innerhalb der Gastronomie und eine fundierte Grundlage für weitere Entwicklungsmöglichkeiten.

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Lehrplan

Ideal-verlauf	Versandmonat/ Freischaltung	Inhalte	Prüfungs-leistung
		Modul: **Kick-off & Connect**	
1	1	▶ Online-Begrüßungsveranstaltung (W)* ▶ Lernmotivation und Selbstmanagement (OV)	
		Modul: **Leadership und Konfliktmanagement in der Küche**	
1	1	▶ Grundlagen der Mitarbeiterführung (SH, OV)	EA
2	2	▶ Gesprächsführung und Konfliktbewältigung (SH) ▶ Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement (S)*	
		Modul: **Prozessoptimierung und wirtschaftliche Steuerung**	
3	2	▶ Strategisches und Operatives Küchenmanagement (SH) ▶ Einkauf und Lagerwirtschaft (OV) ▶ HACCP (OV)	
4	2	▶ Wirtschaftlichkeit in der Küche (SH) ▶ Kalkulation, Controlling und Tools (OV) ▶ Gastronomische BWA lesen und verstehen (OV) ▶ Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B (S)* ▶ Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche (W*, OV)	
		Modul: **Ernährungskonzepte und Gesundheit**	
5	2	▶ Ernährungskonzepte und Allergenmanagement (SH) ▶ Menüerstellung in der Küche (OV) ▶ Diätische Anforderungen (OV) ▶ Vegan-vegetarische Ernährung (OV) ▶ Gesundheit und Ernährung (P)	
		Modul: **Rechtliche Rahmenbedingungen im Gastgewerbe**	
6	2	▶ Branchenrecht (SH) ▶ Arbeitsrecht (W)*, (Online-Skript)	

(EA = Einsendearbeit; OV = Online-Vorlesung; P = Podcast; S = Seminar; SH = Studienheft; W = Webinar)

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

Hinweis: Den aktuellen, barrierefreien Lehrplan findest Du unter https://www.ist.de/kuechenleiter-weiterbildung

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Studienhefte

Unsere speziell für das Selbststudium konzipierten Studienhefte kannst Du flexibel bearbeiten. Übungsaufgaben helfen, die Lerninhalte zu verinnerlichen. Lernkontrollfragen am Ende eines jeden Kapitels bieten Dir die Möglichkeit, Deinen Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Deine Studienhefte erhältst Du gebündelt per Post sowie digital über den Online-Campus. So kannst Du jederzeit online darauf zugreifen und Dir Deine Lernzeit frei einteilen.

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
- Mitarbeitende 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

Wirtschaftlichkeit in der Küche

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

Studienheft 5

Ernährungskonzepte und Allergenmanagement

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

Studienheft 6

Branchenrecht

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

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Online-Vorlesungen

Zusätzliche Themen werden im Rahmen von Online-Vorlesungen anschaulich erläutert. Diese stehen Dir als ca. 15-minütige Aufzeichnungen im Online-Campus jederzeit zur Verfügung.

Online-Vorlesung 1–4

Lernmotivation und Selbstmanagement

- Motivation
- Lerntechniken
- Zeitplanung
- Störfaktoren

Online-Vorlesung 5–6

Leadership und Konfliktmanagement

- Teambuilding und Teamführung
- Aufbau einer Küchenbrigade

Online-Vorlesung 7–16

Prozessoptimierung und wirtschaftliche Steuerung

- Einkauf und Lagerwirtschaft
- HACCP
- Kalkulation, Controlling und Tools
- Gastronomische BWA lesen und verstehen
- Digitalisierung und KI

Online-Vorlesung 17–28

Ernährungskonzepte und Gesundheit

- Menüerstellung in der Küche
- Diätische Anforderungen
- Vegan-vegetarische Ernährung

Podcast

Podcast

Gesundheit und Ernährung

- Ernährung und Unverträglichkeiten
- Superfoods, Clean Eating
- Mentale Gesundheit

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Lehrveranstaltungen

Unsere Lehrveranstaltungen dienen der praktischen Anwendung, Vermittlung weiterführender Inhalte oder der gezielten Prüfungsvorbereitung. Sie werden von Dozierenden mit fundiertem Fachwissen im jeweiligen Berufsfeld und langjähriger Erfahrung in der Erwachsenenbildung durchgeführt. Unser Ziel ist es, unseren Kursteilnehmenden ein interaktives und bereicherndes Lernerlebnis zu ermöglichen.

Der begleitende Unterricht umfasst zwei mehrtägige Seminare und drei 90-minütige Webinare. Du kannst aus verschiedenen Terminen wählen und Dich bequem über Deinen Online-Campus anmelden.

Seminare

Seminar 1 *(2-tägig, Düsseldorf oder online)*

Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement

- Zeitmanagementmethoden
- Motivationstechniken
- Personalführung

Seminar 2 *(1-tägig, Düsseldorf oder online)*

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

- Marktsegmente und Betriebsarten
- Grundlagen der betriebswirtschaftlichen Betriebsführung
- Strategisches Controlling
- Kennzahlen-Controlling und Betriebsvergleiche

Webinare

Webinar 1 *(ca. 90 Minuten)*

Online-Live-Begrüßungsveranstaltung

- Herzlich willkommen zu Deiner Weiterbildung
- Kennenlernen der Ansprechpersonen und Tools
- Möglichkeit des Vernetzens und Fragenstellens

Webinar 2 *(ca. 90 Minuten)*

Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche

- Digitale Lösungen und KI in Service, Küche und Verwaltung
- Vorteile und Herausforderungen bei der Implementierung
- Datenschutz und Datensicherheit

Webinar 3 *(ca. 90 Minuten)*

Arbeitsrecht

- Arbeitsrechtliche Grundlagen
- Der Arbeitsvertrag
- Arbeitsschutzbestimmungen

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Übungsmaterial

Übungsmaterialien unterstützen Dich spielerisch in Deinem Lernprozess. Über Deinen Online-Campus und die IST-App kannst Du darauf jederzeit zugreifen und diese bearbeiten.

Quiz-Fragen

Mit einem Lern-Quiz kannst Du für viele Themenbereiche auch unterwegs Dein Wissen vertiefen und jederzeit Deinen Wissensstand überprüfen.

Prüfungen

Alle innerhalb Deiner Weiterbildung zu absolvierenden digitalen Prüfungen sind in Deinem Online-Campus hinterlegt und können sofort nach Freischaltung absolviert werden. Voraussetzung für den Erhalt der Abschlussdokumente ist das erfolgreiche Bestehen einer Einsendearbeit.

Einsendearbeiten

Einsendearbeiten sind digital in Textform zu bearbeitende Aufgaben, die zeit- und ortsunabhängig erledigt werden können.

Einsendearbeit

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

Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss Deiner Weiterbildung erhältst Du das IST-Zertifikat

Küchenleiter:in

© 02/2026 – IST-Studieninstitut

Wir sind für Dich da!

Für alle fachlichen Fragen zu Deinen Studienmaterialien oder Seminarthemen steht Dir unser Beratungsteam des Fachbereichs Tourismus & Hospitality zur Verfügung.

Du erreichst uns unter **+49 211 86668 0** oder per Mail an tourismus@ist.de.

Und nach Deiner Weiterbildung?

IST-Jobbörse: www.joborama.de

- Finde Deinen Traumjob in den IST-Branchen Sport, Fitness, Wellness, Gesundheit, Tourismus, Hotellerie, Gastronomie, Event, Medien und Kommunikation.

IST-Newsletter: Anmeldung unter www.ist.de/news

- Erhalte einmal im Monat kostenfrei Branchen-News, Infos zu neuen IST-Angeboten, zu Messen und Kongressen sowie vergünstigte Eintrittspreise und Sonderkonditionen. Zudem stellen wir hier regelmäßig spannende Werdegänge erfolgreicher Absolvent:innen vor.

IST-Aufbaumodule

- Spezialisiere Dich in Deinem Fachbereich: Erhalte als IST-Absolvent:in Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen wie verkürzte Studiendauer und/oder ermäßigte Preise.

Treue-Rabatt

- Als Absolvent:in profitierst Du bei der Buchung weiterer IST-Bildungsangebote von reduzierten Studiengebühren.

© 02/2026 – IST-Studieninstitut