Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)

Titel	Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)
Zulassungsnummer	5142824

Veranstalter

Adresse:	Gastronomisches BildungszentrumKoblenz e.V. Hohenfelder Str. 12 56068 Koblenz
Telnr:	+49 261 3048931
E-Mail-Adresse:	kontakt@gbz-koblenz.de
Webseite:	https://www.gbz-koblenz.de

Lehrgangsziel

Vorbereitung auf die Fortbildungsprüfung zur/zum gepr. Küchenmeister/in IHK gemäß Verordnung vom 05.08.2003, letzte Änderung vom 09.12.2019 | Vermittlung der Prüfungsteile Handlungsspezifische Qualifikationen und Praktische Prüfung ohne den Prüfungsteil Berufs- und Arbeitspädagogische Qualifikation

Inhalte

Lehrgangsinhalte:	WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN: Volks- und Betriebswirtschaft, Rechnungswesen, Recht und Steuern, Unternehmensführung | HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN: Mitarbeiter führen und fördern, Abläufe planen, durchführen und kontrollieren, Produkte beschaffen und pflegen, Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse, Gäste beraten und Produkte vermarkten
Medien, die Bestandteile des Fernlehrangebots sind:	11 Lehrbriefe, 18 Einsendeaufgaben, Lernfragen wirtschaftsbezogene Qualifikationen, Aufgabensammlung handlungsfeldspezifische Qualifikationen, Lernvideos auf einer digitalen Lernplattform,

Abschluss

Abschluss:	Fortbildungsprüfung zur/zum gepr. Küchenmeister/in vor der Industrie- und Handelskammer
Art des Abschlusses:	öffentlich-rechtliche Prüfung

Voraussetzungen

Teilnahmevoraussetzungen:	Gemäß den in § 2 Abs. 1 - 6 der Rechtsverordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin definierten Zugangsvoraussetzungen; für den fachpraktischen Unterricht werden folgende Materialien benötigt: Komplette Kochkleidung, Messertasche, Spezialwerkzeug (Terrinenformen, Ausstechsatz rund/gezackt, Metallringe, Austernmesser), Handrührgerät, Kleine Moulinette, Taschenrechner; für die praktische Arbeit in der Küche müssen die Teilnehmenden ein gültiges Gesundheitszeugnis vorlegen; Technische Voraussetzungen: Desktop-PC und oder einen Laptop mit Internetanschluss, unterstützte Betriebssysteme: Windows (ab Windows 10), Mac OS (ab Version 10.6) sowie Linux • Unterstützte Browser: Chrome, Firefox, Edge, Safari • Software: MS Office (Word, Excel, PowerPoint) oder vergleichbare Open-Source-Programme sowie ein PDF-Reader (Adobe oder vergleichbare Open Source Varianten, wie Nuance oder andere), zudem wird ein Headset, Mikro und eine Webcam empfohlen.
Prüfungsvoraussetzungen:	Die Zulassungsvoraussetzungen für die IHK-Fortbildungsprüfung sind in § 2 der „Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin“ geregelt.

Kosten

Teilnahmekosten (Gesamtkosten):	4.900,00 €

Lehrgangskosten:	4.900,00 €
Kosten für (externe) Prüfungen:	0,00 €
Kosten für diese erforderlichen Arbeitsmaterialien:	130,00 €
Anzahl der Raten:	20
Höhe der Raten:	245,00 €

Die Teilnehmerkosten können Veränderungen erfahren haben, die der ZFU zum Redaktionsschluss noch nicht vorlagen. Aktuelle Gebühren, Kosten und Erläuterungen dazu erhalten Sie beim Fernlehrinstitut.

Zeitrahmen

Gesamtdauer in Monaten:	20.00
Gesamtdauer in Stunden:	792 Std. (1056 Unterrichtseinheiten zu je 45 Min.)
Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:	8.00
Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):	139
Präsenzunterricht:	112 UStd. an 13,5 Tagen an dem Standort Koblenz, 27 UStd. an 18 Terminen als Online-Seminare

Zusätzliche Informationen

Die Teilnehmenden sind eigenverantwortlich für die Beantragung ihrer Zulassung zuständig. Die Höhe der Gebühr für die IHK-Fortbildungsprüfung richtet sich nach der jeweils gültigen Gebührenordnung der prüfenden Industrie- und Handelskammer. Zusätzlich fallen Materialkosten für die praktische Prüfung an.