

# Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)

<b>Titel</b>	Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)
<b>Zulassungsnummer</b>	5142824v

---

## Veranstalter

<b>Adresse:</b>	Gastronomisches Bildungszentrum Koblenz e.V. Hohenfelder Str. 12 56068 Koblenz
<b>Telnr:</b>	+49 261 3048931
<b>E-Mail-Adresse:</b>	kontakt@gbz-koblenz.de
<b>Webseite:</b>	<a href="https://www.gbz-koblenz.de">https://www.gbz-koblenz.de</a>

---

## 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

<b>Lehrgangsinhalte:</b>	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
<b>Medien, die Bestandteile des Fernlehrrangebots sind:</b>	11 Lehrbriefe, 18 Einsendeaufgaben, Lernfragen wirtschaftsbezogene Qualifikationen, Aufgabensammlung handlungsfeldspezifische Qualifikationen, Lernvideos auf einer digitalen Lernplattform,

---

## Abschluss

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

---

## Voraussetzungen

<b>Teilnahmevoraussetzungen:</b>	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.
<b>Prüfungsvoraussetzungen:</b>	Die Zulassungsvoraussetzungen für die IHK-Fortbildungsprüfung sind in § 2 der „Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister / Geprüfte Küchenmeisterin“ geregelt.

---

## Kosten

<b>Teilnahmekosten (Gesamtkosten):</b>	4.800,00 €
--	------------

<b>Lehrgangskosten:</b>	4.800,00 €
<b>Kosten für (externe) Prüfungen:</b>	0,00 €
<b>Kosten für diese erforderlichen Arbeitsmaterialien:</b>	130,00 €
<b>Anzahl der Raten:</b>	20
<b>Höhe der Raten:</b>	240,00 €

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

---

## Zeitraumen

<b>Gesamtdauer in Monaten:</b>	20.00
<b>Gesamtdauer in Stunden:</b>	783
<b>Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:</b>	8.00
<b>Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):</b>	127
<b>Präsenzunterricht:</b>	100 UStd. an 12,5 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.