

Geprüfte/r Küchenmeister/in (IHK) - Handlungsspezifische Qualifikationen

| | |
|-------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Titel | Geprüfte/r Küchenmeister/in (IHK) - Handlungsspezifische Qualifikationen |
| Zulassungsnummer | 595815 |

Veranstalter

| | |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Adresse: | IST-Studieninstitut GmbH Erkrather Str. 220 a-c 40233 Düsseldorf |
| Telnr: | +49 211 866 68-0 |
| E-Mail-Adresse: | info@ist.de |
| Webseite: | https://www.ist.de |

Lehrgangsziel

Vorbereitung auf die Fortbildungsprüfung zur/zum gepr. Küchenmeister/in IHK gemäß Verordnung vom 05.08.2003, letzte Änderung vom 26.03.2014 | Vermittlung der Prüfungsteile
Handlungsspezifische Qualifikationen und Praktische Prüfung ohne den Prüfungsteil Berufs- und Arbeitspädagogische Qualifikation

Inhalte

| | |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lehrgangsinhalte: | Branchenbezogene Personalwirtschaft – Organisation betriebliche Abläufe – Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche – Branchenbezogenes Management: Warenwirtschaftssysteme – Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP – Lebensmittellehre – Planungsverfahren für die Küche – Grundlagen und Trends der Ernährung – Professionelles Ernährungscoaching – Allergenmanagement und LMIV – Kundenorientierung in der Gastronomie – Speisenangebote erstellen und umsetzen |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

| | |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Medien, die Bestandteile des Fernlehangebots sind: | 12 Lehrbriefe, 1 Online-Skript |
|-----------------------------------------------------------|--------------------------------|

Abschluss

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

Voraussetzungen

| | |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teilnahmevoraussetzungen: | entsprechend den Prüfungsvoraussetzungen dazu, PC-Anwenderkenntnisse; Technische Voraussetzungen: PC mit Internetzugang |
| Prüfungsvoraussetzungen: | abgelegte Teilprüfung „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“, abgeschlossene Berufsausbildung mit mindestens 2 Jahre Berufspraxis oder alternativ 6 Jahre Berufspraxis. *** Praktische Prüfung: abgelegte Prüfungsteile „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ sowie erfolgreich abgelegte Prüfung „Berufs- und arbeitspädagogische Qualifikation (AdA), abgeschlossene Berufsausbildung und mindestens 3 Jahre Berufspraxis oder alternativ 8 Jahre Berufspraxis |

Kosten

| | |
|----------------------------------------|------------|
| Teilnahmekosten (Gesamtkosten): | 2.314,00 € |
| Lehrgangskosten: | 2.314,00 € |
| Kosten für (externe) Prüfungen: | 0,00 € |
| Anzahl der Raten: | 13 |
| Höhe der Raten: | 178,00 € |

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

Zeitraahmen

| | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gesamtdauer in Monaten: | 13.00 |
| Gesamtdauer in Stunden: | 710 Std. (947 Unterrichtseinheiten zu je 45 Min.) |
| Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden: | 12.00 |
| Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten): | 52 |
| Präsenzunterricht: | 5 Online-Tutorien à 3 Zeitstunden sowie 13 Online-Vorlesungen à 30 Minuten; zur Vorbereitung auf die praktische Meisterprüfung 2-tägiges Seminar (insgesamt 18 Zeitstunden) |

Zusätzliche Informationen

Der Fernlehrgang ist auch ohne Lehrheftversand als Online-Lehrgang zu reduzierten Gebühren buchbar.