

# Vorbereitung auf die IHK-Gehilfenprüfung im Gastgewerbe

|                         |                                                         |
|-------------------------|---------------------------------------------------------|
| <b>Titel</b>            | Vorbereitung auf die IHK-Gehilfenprüfung im Gastgewerbe |
| <b>Zulassungsnummer</b> | 543302                                                  |

---

## Veranstalter

|                        |                                                                                    |
|------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Adresse:</b>        | Hotelfernschule Poppe & Neumann<br>Kirchspieler Seite 18 A<br>61279 Grävenwiesbach |
| <b>Telnr:</b>          | +49 6086 281                                                                       |
| <b>E-Mail-Adresse:</b> | hotelfernschule@t-online.de                                                        |
| <b>Webseite:</b>       | <a href="https://www.poppe-neumann.eu">https://www.poppe-neumann.eu</a>            |

---

## Lehrgangsziel

Vermittlung von Fachkenntnissen zur Vorbereitung auf die IHK-Gehilfenprüfung für die Berufe: Fachkraft im Gastgewerbe, Hotelkaufmann/frau, Hotelfachmann/frau, Restaurantfachmann/frau, Fachmann/frau für Systemgastronomie, Koch/Köchin

---

## Inhalte

|                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Lehrgangsinhalte:</b> | u. a. Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf - Geräte, Maschinen, Arbeitstechniken - Küchen- und Servicebereich - Warenwirtschaft, Büroorganisation - Werbung, Verkaufsförderung, Wirtschaftsdienst sowie (abhängig von der Fachrichtung): Marketing und Auftragsbearbeitung - Personalwirtschaft - Kaufmännische Steuerung und Kontrolle - Einkauf, Verkauf und Bürowirtschaft - Produkte und Dienstleistungen anbieten - Veranstaltungsorganisation - Systemorganisation - Produktpräsentation, Beratung - Personalwesen - Küchentechnische Verfahren und ausgewählte Speisen |
|--------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|                                                           |                                                           |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <b>Medien, die Bestandteile des Fernlehangebots sind:</b> | 8 bis 14 Lehrbriefe (je nach Fachrichtung), 1 Begleitbuch |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|

## Abschluss

|                             |                                                            |
|-----------------------------|------------------------------------------------------------|
| <b>Abschluss:</b>           | Abschlussprüfung an der Industrie- und Handelskammer (IHK) |
| <b>Art des Abschlusses:</b> | öffentlich-rechtliche Prüfung                              |

## Voraussetzungen

|                                  |                          |
|----------------------------------|--------------------------|
| <b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> | Berufspraxis             |
| <b>Prüfungsvoraussetzungen:</b>  | mehrfährige Berufspraxis |

## Kosten

|                                        |            |
|----------------------------------------|------------|
| <b>Teilnahmekosten (Gesamtkosten):</b> | 1.700,00 € |
| <b>Lehrgangskosten:</b>                | 1.700,00 € |
| <b>Kosten für (externe) Prüfungen:</b> | 0,00 €     |
| <b>Anzahl der Raten:</b>               | 20         |
| <b>Höhe der Raten:</b>                 | 85,00 €    |

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>                                    | 1092 Std. (1456 Unterrichtseinheiten zu je 45 Min.)                                             |
| <b>Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:</b> | 12.00                                                                                           |
| <b>Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):</b>                   | 80                                                                                              |
| <b>Präsenzunterricht:</b>                                         | Ein 8-tägiges Prüfungsvorbereitungsseminar (außer für Systemgastronomie und Hotelkaufmann/frau) |