



DEUTSCHER KÜCHENMEISTER INTERNATIONAL (m/w)

Mit Prüfung der IHK-Akademie



Der Deutsche Küchenmeister International hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung der Küche und die komplette Organisation eines Küchenbetriebes. Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister in einem Betrieb kann hohe Positionen im Gaststättenbereich mit Verantwortung, Leitung und Führung von Mitarbeitern übernehmen, das kann z. B. die Position eines Bankett-Managers sein.

Inhalte und Voraussetzungen auf der Rückseite.

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	960
Dauer	7 Monate
Teilnahmegebühr	auf Anfrage
Lernmittel	inklusive
Prüfungsgebühr/ -termine	Nach Vorgabe der IHK-Akademie

 09402 502-153

 dimi@eckert-schulen.de

INHALTE & VORAUSSETZUNGEN

Deutscher Küchenmeister International (m/w)

Inhalt

Lern- und Arbeitsmethodik

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Unternehmensführung

Ust. 360
120
120
120

Handlungsspezifischer Qualifikationsteil

- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

Ust. 600
100
100
100
200
100

Voraussetzungen für die Zulassung

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem einschlägigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 1-jährige Berufspraxis
- Oder eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 2-jährige Berufspraxis
- Oder eine mindestens 4-jährige Berufspraxis

Handlungsspezifische Qualifikationen

- Die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
- Und in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis
- Oder in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere 2-jährige Berufspraxis