

STUDIENBESCHREIBUNG

Geprüfte:r Küchenmeister:in (IHK)



Der Markt

Auch vor dem Ausbruch der Corona-Pandemie waren die Arbeitsbedingungen von Köch:innen ein viel diskutiertes Thema: Der Qualitäts-, aber auch der Kostendruck, die Arbeitszeiten, die Lohnstruktur sowie die starke Konkurrenz ließen das Arbeitsfeld nicht attraktiv wirken. Dennoch schwärmten viele Köch:innen nach wie vor von ihrer Leidenschaft, welche die meisten von ihnen zum Job gemacht haben.

Die Gäste haben sich zu Kenner:innen entwickelt und haben sich Wissen zu Herstellungsverfahren, über die Tierhaltung bis hin zum Umgang mit Allergenen, angeeignet. Das bedeutet, dass sich Gastronom:innen und Küchenleiter:innen auf diese neue Situation einstellen müssen. Dies geht nur mit aktuellem branchenspezifischen Know-how und strukturierten Konzepten, um sich am Markt nach dem Ausbruch der Pandemie neu zu positionieren.

Als Küchenmeister:in bist Du nicht nur für den Einkauf der Waren, die Qualitätssicherung und die Küchenplanung zuständig, Du trägst auch Personalverantwortung. Mit dem erworbenen Wissen kannst Du die Küche und Dein Personal leiten und hast somit die Möglichkeit, die negativen Schlagzeilen der Branche aktiv zu „bekämpfen“.

An dieser Stelle setzt das IST-Studieninstitut an. Wir bereiten Dich mit unserer Weiterbildung zum:zur „Geprüften Küchenmeister:in (IHK)“ umfassend und zielgerichtet auf diese spezifische Führungsposition im Gastgewerbe vor. Mit Deinem Abschluss wirst Du zu einer kaufmännischen Führungskraft, die die Wirtschaftlichkeit der Küche im Auge behält und kontrolliert, die Bedürfnisse der Kund:innen befriedigt und ihr Personal nachhaltig führt.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfangreiche Weiterbildung des IST ermöglicht es Dir, in sehr unterschiedlichen Bereichen der Gastgewerbebranche aktiv zu werden. Dies ist in der Praxis von großer Bedeutung, denn es existiert kein „klassisches“ Aufgabenfeld für eine:n „Geprüfte:n Küchenmeister:in (IHK)“. Als mögliche Tätigkeitsfelder können genannt werden:

- ▶ **Hotellerie:** Küchenchef:in, Küchendirektion, Produktmanagement, Kapazitätsplanung und -steuerung, Personalplanung und -entwicklung, Gastronomie, Leitung F&B-Bereich, Veranstaltungsleitung (Bankett) usw.
- ▶ **Gaststätten:** Geschäftsführung, Finanzplanung und -analyse, Marketingmanagement, Eventmanagement, Wareneinkaufsleitung usw.
- ▶ **Catering, Kantine:** Geschäftsführung, Marketingmanagement, Controlling, Finanzanalyse usw.
- ▶ **Systemgastronomie:** Geschäftsleitung, Kund:innenbetreuung, Qualitäts- und Servicemanagement, Controlling usw.
- ▶ **Lebensmittelindustrie:** Key Account Management, Produktentwicklung

Wie Du siehst, ist das Spektrum Deines Einsatzfeldes sehr breit gefächert. Je nachdem, wo Du Deinen persönlichen Schwerpunkt setzt, kannst Du in den beschriebenen Tätigkeitsfeldern und auch darüber hinaus eingesetzt werden. Um Dir diese Bandbreite an Möglichkeiten zu bieten, ist das Studium auf die Vermittlung von wichtigen Schlüsselqualifikationen ausgelegt.

Von einem:einer Küchenmeister:in wird mehr erwartet als nur branchenspezifische Kenntnisse, besonders, wenn eine Führungsposition angestrebt wird. Diese Positionen sind im Gastgewerbe schwer umworben. Daher ist es für jede:n der:die eine führende Tätigkeit in dieser Branche anstrebt, unerlässlich, durch eine qualifizierte Berufsbildung zu überzeugen. Das IST-Studieninstitut hat daher die Weiterbildung zum:zur „Geprüften Küchenmeister:in (IHK)“, die mit einer Abschlussprüfung vor der IHK endet, eng nach den Bedürfnissen der Branche ausgerichtet.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Arbeit einer einzelnen Abteilung unerlässlich. Im Rahmen Deiner Weiterbildung wirst Du lernen, Unternehmensentscheidungen mithilfe betriebswirtschaftlicher Daten sowie zahlreicher Controllinginstrumente zu treffen. Wir verschaffen Dir dabei ein rechtliches und steuerliches Fundament, damit Du Dich in Deiner praktischen Tätigkeit immer „auf sicherem Boden“ bewegen kannst. Aber Wissen allein führt nicht zwangsläufig zum Erfolg, denn Du benötigst in einem Unternehmen unabdingbar auch gute „Mitspieler:innen“. Durch die Kenntnisse, die wir Dir im Bereich „Unternehmensführung“ vermitteln, lernst Du, mit den entsprechenden kommunikativen Mitteln eine fruchtbare Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

Handlungsspezifische Qualifikationen

Egal, für welche Branche Du Dich innerhalb des Gastgewerbes entscheidest, Du wirst immer umfassende Kenntnisse aus allen Bereichen benötigen: von der Kostenkalkulation, der Preisbildung über die Organisation des Zentraleinkaufs bis hin zur Lebensmittellehre und Kund:innenorientierung in der Branche. Du wirst lernen, die handlungsspezifischen Qualifikationen in Bezug auf Dein Tätigkeitsfeld anzuwenden sowie wichtige branchenspezifische Abläufe zu nutzen, um erfolgreich in den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen bestehen zu können.

Innerhalb des beruflichen Kochalltags der Gemeinschaftsverpflegungen liegt ein Schwerpunkt darin, Ernährungspläne aufzustellen, entsprechend umzusetzen und auswerten zu können. Um innerhalb dieser Tätigkeit erfolgreich zu sein, wird Dir Wissen zu den Grundlagen der Ernährungsberatung, zu Sonderformen der Ernährung und Energiebilanzen vermittelt. Dazu hast Du im Rahmen Deiner Weiterbildung die Möglichkeit, das IST-Zertifikat „Ernährungsberater:in“ durch den erfolgreichen Abschluss einer zugehörigen Einsendearbeit zu erlangen.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 20-monatige Weiterbildung zum:zur „Geprüften Küchenmeister:in (IHK)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 19 Studienheften, zwei Seminaren, einem Webinar und elf Online-Tutorien an. Diese Unterrichtsform bietet Dir viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die gesamte Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) geprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Dir die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und die meiste Zeit orts- und zeitunabhängig zu lernen.

Bei den Seminaren hast Du die Möglichkeit, aus verschiedenen Terminangeboten frei zu wählen und somit die Termine besser auf Deinen privaten und beruflichen Alltag abzustimmen.

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular. Das heißt, Du erhältst die Studienhefte paketweise und kannst Dir so Deine Lernzeit noch freier einteilen. Desweiteren stellen wir Dir die Studienmaterialien zusätzlich zu den gebundenen Studienheften in Deinem Online-Campus als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Du diese auf Wunsch herunterladen und dann jederzeit an Deinem Computer ansehen bzw. ausdrucken kannst. Die Teilnehmenden, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Im Folgenden siehst Du eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Seminar (S)* / Webinar (W)* / Online-Tutorium (OT)*	Einsendearbeit (EA)	
1	1	Arbeitsmethodik	Online-Begrüßungsveranstaltung (W)		Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
1	1	Volkswirtschaftslehre	Volkswirtschaftslehre (OT)		
2	2	Betriebswirtschaftslehre	Betriebswirtschaftslehre (OT)		
3	2	Rechnungswesen	Rechnungswesen (OT)	EA 1	
4	2	Recht und Steuern I	Recht (OT)		
5	2	Recht und Steuern II	Steuern (OT)		
6	2	Unternehmensführung	Unternehmensführung (OT)	EA 2	
7			Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil (S)		Handlungsspezifische Qualifikationen
8	8	Branchenbezogene Personalwirtschaft	Mitarbeiter führen und fördern (OT)		
9	8	Organisation betrieblicher Abläufe			
10	8	Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche	Abläufe planen, durchführen und kontrollieren (OT)	EA 3	
11	8	Branchenbezogenes Management: Warenwirtschaftssysteme			
12	8	Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP	Produkte beschaffen und pflegen (OT)		
13	13	Lebensmittellehre			
14	13	Planungsverfahren für die Küche			

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Seminar (S)*/ Webinar (W)*/ Online-Tutorium (OT)*	Einsende- arbeit (EA)	
15	13	Grundlagen und Trends der Ernährung			Handlungsspezifische Qualifikationen
16	13	Professionelles Ernährungscoaching		EA 4	
17	13	Allergenmanagement und LMIV	Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden (OT)		
18	13	Kundenorientierung in der Gastronomie			
19	13	Speisenangebote erstellen und kulinarisch umsetzen	Gäste beraten und Produkte vermarkten (OT)	EA 5	
19	13	Skript: Prüfungsvorbereitungskatalog Handlungsspezifische Qualifikationen			
20			Vorbereitung auf den praktischen Teil der IHK-Meisterprüfung Teil I (online) & Teil II (Prüfungssimulation)		Praktische Prüfung

* Es stehen Dir frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

Nachfolgend möchten wir Dir die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienhefte

Studienheft 1

Arbeitsmethodik

- Lernen zu lernen
- Prüfungen meistern
- Kommunikationstechniken

Studienheft 2

Volkswirtschaftslehre

- Grundbegriffe der VWL
- Volkswirtschaftliches Rechnungswesen
- Konjunktur- und Wirtschaftspolitik

Studienheft 3:

Betriebswirtschaftslehre

- Aufgaben und Ziele der BWL, Wirtschaftsprozess, Angebot und Nachfrage
- Einflussfaktoren und Standortwahl
- Beschaffung – Produktion – Dienstleistung
- Soziale Absicherung durch Versicherung
- Steuern

Studienheft 4:

Rechnungswesen

- Bilanzierung
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Controlling

Studienheft 5:

Recht & Steuern I

- Rechtliche Zusammenhänge
- Schuldrecht
- Sachrecht
- Handelsgesetzbuch
- Arbeitsrecht

Studienheft 6:

Recht & Steuern II

- Steuerrechtliche Bestimmungen

Studienheft 7:**Unternehmensführung**

- Aufgaben der Unternehmensführung
- Phasen des Managementprozesses
- Aufbau und Organisation eines Unternehmens

Studienheft 8:**Branchenbezogene Personalwirtschaft**

- Personalplanung
- Personalrekrutierung
- Führungsinstrumente
- Personalentwicklung

Studienheft 9:**Organisation betrieblicher Abläufe**

- Arbeitssicherheit
- Pflege von Gebrauchsgütern
- Facility Management
- Outsourcing

Studienheft 10:**Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche**

- Erfolgsfaktoren gastronomischer Einrichtungen
- Kalkulationsverfahren
- Ermittlung Gewinnschwelle

Studienheft 11:**Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme**

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Qualitätsmanagement
- Gastgewerbliche Verträge
- Branchenbezogene Steuern

Studienheft 12:**Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP**

- Ladeorganisation
- Struktur des Zentraleinkaufs
- Hygienemanagement

Studienheft 13:**Lebensmittellehre**

- Inhaltsstoffe von Lebensmitteln
- gesundheitsfördernde Wirkung
- Anwendungen in der Praxis

Studienheft 14:**Planungsverfahren für die Küche**

- Wareneinsatzplanung
- Lagerhaltung
- Angebotsgestaltung
- Marketing im F&B-Bereich

Studienheft 15:**Grundlagen und Trends in der Ernährung**

- Nährstoffe und Energiebilanz
- Sonderformen der Ernährung

Studienheft 16:**Professionelles Ernährungscoaching**

- Grundlagen der Ernährungsberatung
- Ernährungspläne und Auswertung

Studienheft 17:**Allergenmanagement und LMIV**

- Kennzeichnungspflicht
- Systeme

Studienheft 18:**Kundenorientierung in der Gastronomie**

- Gästegewinnung und -betreuung
- Beschwerdemanagement
- Kundenbindung

Studienheft 19**Speisenangebote erstellen und kulinarisch umsetzen**

- Konzeption Speisenangebot
- Menüerstellung
- Qualitätssicherung
- Kommunikative Verkaufsstrategie

Seminare

Empfehlung zur Seminarbuchung

Seminar/Online-Tutorien	Zuvor bearbeitete Studienhefte
Seminar „Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil“	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Volkswirtschaftslehre ▶ Betriebswirtschaftslehre ▶ Rechnungswesen ▶ Recht und Steuern I ▶ Recht und Steuern II ▶ Unternehmensführung
Online-Tutorien „Vorbereitung IHK Prüfung 2. Teil“	<ol style="list-style-type: none"> 1. OT <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchenbezogene Personalwirtschaft 2. OT <ul style="list-style-type: none"> ▶ Organisation betrieblicher Abläufe ▶ Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche 3. OT <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchenbezogenes Management: Warenwirtschaftssysteme ▶ Organisation des Zentraleinkaufs und HACCP 4. OT <ul style="list-style-type: none"> ▶ Lebensmittellehre ▶ Planungsverfahren für die Küche ▶ Grundlagen und Trends der Ernährung ▶ Professionelles Ernährungscoaching ▶ Allergenmanagement und LMIV 5. OT <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kundenorientierung in der Gastronomie ▶ Speisenangebote erstellen und kulinarisch umsetzen
Seminar „Theoretische und praktische Vorbereitung auf die IHK-Meisterprüfung“	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Lebensmittellehre ▶ Planungsverfahren für die Küche ▶ Grundlagen und Trends in der Ernährung ▶ Professionelles Ernährungscoaching ▶ Kundenorientierung in der Gastronomie ▶ Speisenangebote erstellen und kulinarisch umsetzen

Der begleitende Unterricht besteht aus einer fünftägigen und zwei zweitägigen Veranstaltungen. Im OnlineCampus werden Dir hierfür verschiedene Termine vorgeschlagen. Die Seminare geben den Teilnehmenden die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und sich so auf die IHK-Prüfungen vorzubereiten.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Seminare von praxiserfahrenen Dozent:innen durchgeführt werden, die über ein fundiertes Wissen in den verschiedenen Themenbereichen sowie langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Seminare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Seminar 1:

Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil

Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsfeldübergreifenden Themenkomplexes: VWL, BWL, Rechnungswesen, Recht und Steuern, Unternehmensführung

Seminar 2:

Vorbereitung auf den praktischen Teil der IHK-Meisterprüfung

Vorbereitung auf den letzten IHK-Prüfungsteil inklusive eines Leitfadens zur Menüerstellung in Kombination mit den eigenen Fähigkeiten und einer abschließenden Prüfungssimulation der praktischen Meisterprüfung

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es ein Webinar und elf Online-Tutorien, die jeweils einen Umfang von ca. 90 Minuten haben und wochentags stattfinden. Der Besuch dieser Veranstaltungen wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. Die Inhalte sind im Nachgang als Aufzeichnung im Online-Campus zeitunabhängig abrufbar.

Die Themen der Online-Veranstaltungen werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Webinar

Online-Begrüßungsveranstaltung

- Informationen zum Ablauf der Weiterbildung
- Vorstellung Online-Campus
- Anmeldung IHK-Prüfungen
- Besonderheiten bei der Förderung mittels Aufstiegs-BAföG

Online-Tutorium 1–6

- Volkswirtschaftslehre
- Betriebswirtschaftslehre
- Rechnungswesen
- Recht
- Steuern
- Unternehmensführung

Die Online-Tutorien dienen der Einführung zu den jeweiligen Themengebieten des IHK-Prüfungsteils „Wissenschaftsbezogenen Qualifikationen“ und ermöglichen darüber hinaus, Verständnisfragen zu den Inhalten der Studienhefte zu klären.

Online-Tutorium 7-11

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

Die Online-Tutorien dienen der Prüfungsvorbereitung der jeweiligen Themengebieten des IHK-Prüfungsteils „Handlungsspezifische Qualifikationen“ und ermöglichen darüber hinaus, Verständnisfragen zu den Inhalten der Studienhefte zu klären.

Prüfungen

Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen findest Du immer am Ende des Heftes. Somit hast Du die Möglichkeit, Deinen Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Einsendearbeiten

Im Rahmen Deiner Weiterbildung schreibst Du Einsendearbeiten, die von den IST-Tutor:innen korrigiert und in Deinem Online-Campus hochgeladen werden. Wir empfehlen Dir die regelmäßige Bearbeitung dieser Einsendearbeiten. Jede Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden findest Du eine Übersicht über die Einsendearbeiten und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1 <ul style="list-style-type: none"> • VWL • BWL • Rechnungswesen 	Einsendearbeit 2 <ul style="list-style-type: none"> • Recht und Steuern I & II • Unternehmensführung
Einsendearbeit 3 <ul style="list-style-type: none"> • Branchenbezogene Personalwirtschaft • Organisation betrieblicher Abläufe • Kostenkalkulation und Preisbildung in der Küche 	Einsendearbeit 4 <ul style="list-style-type: none"> • Grundlagen und Trends in der Ernährung • Professionelles Ernährungscoaching
Einsendearbeit 5 <ul style="list-style-type: none"> • Kundenorientierung in der Gastronomie • Speisenangebote erstellen und kulinarisch umsetzen 	

Studienabschluss

Die Absolvent:innen des Fachlehrgangs erhalten vom IST-Studieninstitut eine Teilnahmebescheinigung und können darüber hinaus die Prüfung

Geprüfte:r Küchenmeister:in (IHK)

vor dem Prüfungsausschuss der IHK ablegen.

Wir sind für Dich da!

Während der gesamten Dauer Deiner Weiterbildung steht Dir das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Deiner Weiterbildung zur Verfügung.

Auch während der Seminare steht Dir immer ein:e persönliche:r Ansprechpartner:in des IST zur Verfügung, der:die Dir alle Fragen rund um Dein Fernstudium beantwortet und Dir zusätzliche Informationen gibt.

Für alle fachlichen Fragen zu Deinen Studienmaterialien oder Seminaren steht Dir unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprich uns an, wir freuen uns auf Dich. Du erreichst uns unter +49 211 86668 0 oder per E-Mail an Tourismus@ist.de.

Auch im Anschluss an Dein Fernstudium kümmern wir uns weiter um Dich:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de kannst Du Dich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Hotellerie, Tourismus, Sport, Fitness und Wellness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Dir per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der **IST-Aufbaumodule** haben Absolvent:innen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.