

Beschreibung

Der Geprüfte Küchenmeister IHK (m/w/d) ist der traditionsreichste und zugleich höchste Abschluss für Köchinnen und Köche – und zählt zu den renommiertesten Weiterbildungen in der Gastronomie. Mit unserem praxisorientierten Vorbereitungskurs erwerben Sie gezielt die Qualifikationen für Führungspositionen in Restaurantküchen, Hotels, Großküchen oder Cateringbetrieben.

Im Lehrgang vertiefen Sie Ihre fachlichen und betriebswirtschaftlichen Kenntnisse und stärken Ihre organisatorischen Fähigkeiten – ideal für die Übernahme verantwortungsvoller Aufgaben in Küche und Management. Der Unterricht erfolgt praxisnah durch erfahrene Dozierende aus der Branche. Ergänzt wird das Angebot durch exklusive Exkursionen mit spannenden Einblicken in Gastronomiebetriebe unterschiedlichster Art.

Mit dem bundesweit anerkannten IHK-Abschluss als Küchenmeister schaffen Sie die Grundlage für eine erfolgreiche Karriere mit Personalverantwortung und fachlicher Exzellenz.

Zielgruppe

Köche aus den Bereichen Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung, die als Fach- und Führungskraft Verantwortung übernehmen wollen

Inhalt

Lern- und Arbeitsmethodik

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- 1. Volks- und Betriebswirtschaft
- 2. Rechnungswesen
- 3. Recht und Steuern
- 4. Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen

- 1. Mitarbeiter führen und fördern
- 2. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- 3. Produkte beschaffen und pflegen
- 4. Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden (Praxis)
- 5. Gäste beraten und Produkte vermarkten

Zulassungsvoraussetzungen

> zu den Prüfungszulassungsvoraussetzungen

Abschluss

- Geprüfter Küchenmeister (IHK) (m/w/d)

Hinweis

Buchen Sie nach Beendigung Ihres Küchenmeisters bei der IHK SBH den nächstmöglichen Starttermin des Lehrgangs Geprüfter Betriebswirt (IHK) (m/w/d) erhalten Sie einen Preisnachlass von 10% auf die Lehrgangskosten des Betriebswirts.

Standort und Termin

MO.

16

AUG. 2027

16. Aug. bis 24. Nov. 2027
Villingen-Schwenningen
Vollzeit - Präsenz

Termin details

Mo. - Fr. 08:30 - 17:30 Uhr

Der Lehrgang ist als Präsenzveranstaltung konzipiert. Situationsbedingt können einzelne Unterrichtseinheiten virtuell stattfinden

Investition

€ 4.150,-
(Ratenzahlung möglich) zzgl. DIHK
Textbände und Lernmittel und
Prüfungsgebühr

Ansprechpartnerin

Linda Broghammer

☎ 07721 922-161

📠 07721 922-9161

✉ linda.broghammer@vs.ihk.de

Veranstaltungsort

IHK Akademie

Schwarzwald-Baar-Heuberg
Albert-Schweitzer-Str. 7
78052 Villingen-Schwenningen

Dozenten

- Dozierendenteam



Veranstaltung online ansehen



https://www.ihkademie-sbh.de/weiterbildung/details/gepruefter-kuechenmeister-ihk-m-w-d-vollzeit-praesenz_119753

Förderungen

- AFBG - BAföG gefördert

