

martin WEITER bildung



Wer sich für anspruchsvolle Aufgaben in der Hotellerie und Gastronomie qualifizieren möchte, liegt mit der Fortbildung zur geprüften Küchenmeisterin/zum geprüften Küchenmeister genau richtig.

Sie lernen betriebswirtschaftliche Sachverhalte und Problemstellungen eines Betriebes zu erkennen, zu analysieren und einer Lösung zuzuführen. Mitarbeiter führen und fördern, Personalbedarf und -einsatz zu ermitteln lernen Sie ebenso, wie die Konzeption gastronomischer Dienstleistungen, Speisentechnologie und die Anwendung ernährungswissenschaftlicher Kenntnisse.

GEPRÜFTE/R KÜCHENMEISTER/IN (IHK)

INFOS

ORT UND ZEIT

- Wiesbaden
- immer montags
09 – 16 Uhr
PLUS 10 x dienstags
und mittwochs von
09 – 16 Uhr
(Blockunterricht)

KURSBEGINN

- 13. August 2018

DAUER

- ca. 570 Unterrichtsstunden, entsprechen ca. 1,5 Jahre

INVESTITION

- 3.750 € (inkl. ADA, Lernmittel, zahlbar in Raten); Prüfungsgebühren werden von der IHK separat erhoben.
- Der Lehrgang ist für MEISTER-BAFÖG zugelassen

Die Themengebiete im Einzelnen:

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen:

- Mitarbeiterführung
- Ablaufplanung und -kontrolle
- Produktbeschaffung und -pflege
- Speisentechnologie und Ernährungswissenschaft
- Gästeberatung und Produktvermarktung

Zulassungsvoraussetzungen:

Unser Lehrgang ist so konzipiert, dass zugelassen werden kann, wer eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten mindestens dreijährigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis **oder** eine mindestens 6-jährige Berufspraxis nachweist.

Prüfungen:

Ausbildereignungsschein (AEVO):	05.02.2019
Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:	15.03.2019
Handlungsspezifische Qualifikationen:	18./19.11.2019
Praktische Prüfung:	Anfang 2020

Blockunterricht:

13. – 15.08.18/22. – 24.10.18/28. – 30.01.19/11. – 13.02.19/11. – 13.03.19/01. – 03.04.19/03. – 05.06.19/19. – 21.08.19/23. – 25.09.19/11. – 13.11.19

Weitere Informationen unter www.martin-weiterbildung.de

martin WEITER bildung

UNSERE AKTUELLEN KURSANGEBOTE:

Sie haben viel vor, sind auf dem Weg zur Führungskraft? Bei unseren Kursangeboten steckt viel dahinter. Seit 1992 bieten wir neben immer aktuellen Inhalten auch faire Verträge, ausgeklügelte Lehrmaterialien, Top-Dozenten – und eine positive Aufbruchsstimmung in unserem Campus. Das bekommen unsere Absolventen von den IHK-Prüfern auch gerne „schriftlich“: Jedes Jahr sind mehrere davon auf deren Bestenliste.

BERUFS- UND ARBEITSPÄDAGOGIK
AUSBILDEREIGNUNGSSCHEIN (IHK)

GEPRÜFTE/R INDUSTRIEMEISTER/IN
PHARMAZIE (IHK)

GEPRÜFTE/R INDUSTRIEMEISTER/IN
METALL (IHK)

GEPRÜFTE/R INDUSTRIEMEISTER/IN
KUNSTSTOFF UND KAUTSCHUK (IHK)

GEPRÜFTE/R INDUSTRIEMEISTER/IN
CHEMIE (IHK)

GEPRÜFTE/R WASSER-/
ABWASSERMEISTER/IN (IHK)

GEPRÜFTE/R TECHNISCHE/R
FACHWIRT/IN (IHK)

GEPRÜFTE/R TECHNISCHE/R
BETRIEBSWIRT/IN (IHK)

GEPRÜFTE/R KÜCHENMEISTER/IN (IHK)

Umseitig finden Sie detaillierte
Informationen zu unserem Kurs:
GEPRÜFTE/R KÜCHENMEISTER/IN
(IHK)



Mehr Infos
zu den Kursen:



martin weiterbildung
Inhaber Alexander Martin
Rheingaustraße 94
65203 Wiesbaden
Telefon +49 611 9200082
Telefax +49 611 9200083
www.martin-weiterbildung.de
info@martin-weiterbildung.de