Geprüfter Küchenmeister (IHK).

Berufsbegleitend zum Küchenmeister.

Seminar	Zurzeit keine Termine	IHK-HWK
Blended Learning	460 Unterrichtseinheiten	

Seminarnummer: 51070 | Herstellernummer:

Stand: 12.11.2026. Alle aktuellen Informationen finden Sie unter https://akademie.tuv.com/s/51070

Der Küchenmeister ist in Großküchen sowie in der Hotellerie und Gastronomie verantwortlich für das Management des Küchenbetriebes. Neben den kaufmännischen und verwaltenden Aufgaben, übernimmt der Küchenmeister die Beratung von Gästen sowie die Erstellung von speziellen Angeboten. Er leitet Fachkräfte an und verantwortet die betriebliche Ausbildung. Seine Fachkenntnisse müssen die steigenden kulinarischen Ansprüchen der Gäste erfüllen. Die Qualifikation als Küchenmeister ist heute eine wesentliche Voraussetzung, um die Leitung von Krankenhaus-, Pflegeeinrichtungs-, Werksküchen und Mensen zu übernehmen.

Nutzen

- Sie erwerben speisentechnologische und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse.
- Sie erlernen das erforderliche Wissen für die Einhaltung einschlägiger rechtlicher Vorschriften in Hinblick auf Hygiene und Lebensmittelrecht.
- Der Meisterbrief eröffnet Ihnen Chancen als Führungskraft in Großküchen, Hotellerie und Gastronomie.

Zielgruppe

Die Fortbildung richtet sich an Köche aus Großküchen sowie Gastronomie oder Hotellerie mit mehrjähriger Berufserfahrung, die als Fach- und Führungskraft Verantwortung übernehmen wollen.

Voraussetzungen

An der Prüfung Wirtschaftsbezogene Qualifikationen darf teilnehmen, wer Folgendes nachweist:

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.

1. Abschluss einer dreijährigen anerkannten Ausbildung und danach mindestens ein Jahr Berufspraxis oder

2. Abschluss einer zweijährigen anerkannten Ausbildung und danach mindestens zwei Jahre Berufspraxis oder

3. mindestens vier Jahre Berufspraxis.

Zur Prüfung Handlungsspezifische Qualifikationen ist zugelassen, wer Folgendes nachweist:

1. Die abgelegte Prüfung Wirtschaftsbezogene Qualifikationen und

2. Abschluss einer dreijährigen Ausbildung und mindestens zwei Jahre Berufspraxis oder Abschluss einer zweijährigen Ausbildung und mindestens drei Jahre Berufspraxis oder

3. mindestens sechs Jahre Berufspraxis

Zur Praktischen Prüfung ist zugelassen, wer Folgendes nachweist:

1. die abgelegten Prüfungen Wirtschaftsbezogene Qualifikationen und Handlungsspezifische Qualifikationen und Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikation (AEVO) und

2. Abschluss einer dreijährigen Ausbildung und mindestens drei Jahre Berufspraxis oder Abschluss einer zweijährigen Ausbildung und mindestens vier Jahre Berufspraxis oder

3. mindestens acht Jahre Berufspraxis.

Abschluss

IHK-HWK

Nach erfolgreich abgelegten Prüfungen vor der IHK erhalten Sie ein Zeugnis und den Meisterbrief als Geprüfter Küchenmeister (IHK).

Inhalte des Seminars

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

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

Handlungsspezifischer Qualifikationsteil

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.

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

Wichtige Hinweise

Der Erwerb der berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikation (AEVO)ist nicht inklusive. Die erforderliche Fachliteratur sowie Skripte werden zur Verfügung gestellt.

Lernkonzept

Am Hochschul-Campus werden aktuelle Prüfungsinhalte sehr praxisnah in einer Kombination aus modernsten Lernmethoden vermittelt. Diese sind Präsenzunterricht, Live Online Training im Web-Campus und flexibles Selbstlernen ergänzt durch E-Tutoring.

Weitere Kosten

Die IHK-Prüfungsgebühren werden von der zuständigen IHK separat in Rechnung gestellt.

Terminübersicht und Buchung

Buchen Sie Ihren Wunschtermin jetzt direkt online unter https://akademie.tuv.com/s/51070 und profitieren Sie von diesen Vorteilen:

- Schneller Buchungsvorgang
- Persönliches Kundenkonto
- Gleichzeitige Buchung für mehrere Teilnehmer:innen

Alternativ können Sie das Bestellformular verwenden, um via Fax oder E-Mail zu bestellen.

® TÜV, TUEV und TUV sind eingetragene Marken. Eine Nutzung und Verwendung bedarf der vorherigen Zustimmung.