



KÜCHENMEISTER (M/W)

AUF EINEN BLICK

Beginn	Mai / Oktober	Aufnahme voraussetzungen	Einschlägige Ausbildung und 2 Jahre Praxis für die Theorie-Prüfung, bis zur Praxis-Prüfung weitere 2 Jahre Berufser- fahrung notwendig.
Dauer	4,5 Monate	Anmerkungen	
Ort	Regenstauf		
Abschluss	IHK-Abschluss		
Ausbildungsart	Rehabilitation, Weiterbildung		
Förderfähig	Bildungsgutschein nach AZAV		

AUFGABEN UND TÄTIGKEITSSPEKTRUM

Der Küchenmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die Verantwortung für die Leitung der gesamten Küche sowie für die komplette Organisation eines reibungslosen Küchenbetriebes.

BESCHÄFTIGUNGSMÖGLICHKEITEN

Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister kann eine hohe Führungsposition im Gaststättenbereich mit Verantwortung und Direktionsaufgaben übernehmen. Das kann je nach Schwerpunkt (Küchen-, Restaurant-, Hotelmeister) die Position eines Bankettmanagers, Food & Beverage Managers (= Wirtschaftsdirektor) oder auch die eines Executive-Housekeepers (= Hausdame) sein.



KÜCHENMEISTER (M/W)

AUF EINEN BLICK



BELASTUNGEN UND ANFORDERUNGEN

Als Küchenmeister arbeitet man in einer Dienstleistungsbranche, die der Freizeitgestaltung der Bevölkerung Rechnung trägt. Das bedeutet, dass sich die Arbeitszeiten auch auf den Abend und über Wochenenden oder Feiertage erstrecken können. Die anfallenden Verwaltungstätigkeiten werden im Sitzen verrichtet, die praktischen Arbeiten jedoch im Stehen.

AUSBILDUNGSINHALTE

Folgende Ausbildungsinhalte werden dem Küchenmeister vermittelt: Arbeitsorganisation und Arbeitseinteilung, korrektes Erstellen von Speiseplänen, Menü- und Sonderkarten, Organisation und Gestaltung von Festessen und Banketten, Einweisung und Anweisung von Mitarbeitern im Arbeitsbereich, neue Trends im Essverhalten der Gäste, rationelle und wirtschaftliche Betriebsführung, Beurteilung und Einstellung von Mitarbeitern, rechtliche Grundlagen und Bestimmungen, Unterweisung von Auszubildenden.