

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

Veranstaltungsorte:

Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH
Ramskamp 8 · 25337 Elmshorn
Flensburger Chaussee 30 · 25813 Husum
Guerickestraße 6-8 · 23566 Lübeck



in Zusammenarbeit mit der
Carl-Friedrich-von-Rumohr Hotelfachschule Lübeck
St. Annen Straße 4 · 23552 Lübeck

Ansprechpartner/in:

Elmshorn

Christiane Becker
Tel. (0 41 21) 7 95 – 114 · Fax (0 41 21) 7 95 – 120
christiane.becker@wak-sh.de

Husum

Franz Mühlböck-Behmer
Tel. (0 48 41) 96 08 – 35 · Fax (0 48 41) 96 08 – 44
franz.muehlboeck-behmer@wak-sh.de

Lübeck

Dirk Boldebuck
Tel. (04 51) 50 26 – 105 · Fax (04 51) 50 26 – 170
dirk.boldebuck@wak-sh.de

¹ Bei Anmeldung bis zu 3 Monaten vor Veranstaltungsstart erhalten Sie einen Rabatt von 3%.



www.wak-sh.de

1101|A|000|2011



GEPRÜFTE/R MEISTER/IN IM GASTGEWERBE:

Küchen-/ Hotel- und Restaurantmeister/in (IHK)

ELMSHORN, HUSUM, LÜBECK / 2011 & 2012



GEPRÜFTE/R MEISTER/IN IM GASTGEWERBE:

Küchen-/ Hotel- und Restaurantmeister/in (IHK)

Im Gastgewerbe sind qualifizierte Führungskräfte gefragt – Küchen-, Restaurant- oder Hotelmeister/innen übernehmen diese Aufgaben konsequent und gästeorientiert. Sie disponieren und kaufen Produkte ein, führen Kostenrechnungen und Preiskalkulationen durch, überwachen die Kostenentwicklung sowie die Arbeitsleistung und stellen gastronomische Produkte her. Weiterhin übernehmen sie auch Marketingaufgaben: Sie erstellen Konzepte, planen verkaufsfördernde Aktionen und führen diese durch, beraten Gäste und leiten Verkaufsgespräche. Der Lehrgang bereitet auf die Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) vor. Die Zulassung ist rechtzeitig bei der IHK zu überprüfen. Im Veranstaltungspreis sind Fachliteratur, Lernmaterial und Prüfungsgebühren der IHK nicht enthalten.

ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

- A) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer
- (1) eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
 - (2) eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
 - (3) eine mindestens vierjährige Berufspraxis nachweist.
- B) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer
- (1) die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und
 - (2) zu den in (A1) und (A2) genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis oder
 - (3) zu den in (A3) genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere zweijährige Berufspraxis nachweist.
- C) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist zuzulassen, wer
- (1) die Prüfungsteile „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und „Handlungsspezifische Qualifikationen“ abgelegt hat und
 - (2) zu den in (A1) und (A2) genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis oder
 - (3) zu den in (A3) genannten Praxiszeiten mindestens vier weitere Jahre Berufspraxis nachweist.

Spätestens vor der Praktischen Prüfung muss der Nachweis über die Ausbildungseignung nach AEVO erbracht werden. Hierzu führt die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein gesonderte Lehrgänge durch. Wir beraten Sie gern!



VERANSTALTUNGSINHALT

WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN

Volks- und Betriebswirtschaft

- Volkswirtschaftliche Grundlagen
- Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken
- Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen
- Unternehmenszusammenschlüsse

Rechnungswesen

- Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens
- Finanzbuchhaltung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Planungsrechnung

Recht und Steuern

- Rechtliche Zusammenhänge
- Steuerrechtliche Bestimmungen

Unternehmensführung

- Betriebsorganisation
- Personalführung
- Personalentwicklung

HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN RESTAURANTMEISTER

- Gäste betreuen und beraten
- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Gäste bewirten

HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN HOTELMEISTER

- Gäste beraten, empfangen und beherbergen
- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Planen, organisieren und vermarkten von Leistungen

HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN KÜCHENMEISTER

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

PRÜFUNGEN

- Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
- Handlungsspezifische Qualifikationen
- Nachweis Ausbildereignung nach AEVO
- Praktische Prüfung

VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

Veranstaltungstermine & Unterrichtszeiten:

- Elmshorn:** 05.09.2011 - 30.10.2012
04.09.2012 - 30.10.2013
Montag 14:00 - 19:00 Uhr und
Dienstag 15:30 - 19:00 Uhr
sowie im Blockunterricht
Montag - Freitag 8:00 - 16:00 Uhr
- Husum:** 29.08.2011 - 09.12.2011
16.01.2012 - 27.04.2012
27.08.2012 - 07.12.2012
Montag - Freitag 8:00- 16:00 Uhr
- Lübeck:** 29.08.2011 - 15.04.2013
Montag 8:00 - 17:00 Uhr
sowie im Blockunterricht
Montag - Freitag 8:00 - 15:00 Uhr
13.02.2012 - 13.12.2013
Montag 8:00 - 17:00 Uhr

Unterrichtsstunden:

645 Unterrichtsstunden

Preis:

2.900,00 Euro (exkl. Fachliteratur, Lernmaterial und der Prüfungsgebühr der IHK)

Eine Finanzierung dieses Lehrgangs durch das Meister-BAföG ist möglich (www.meister-bafog.info).

→ [JETZT FRÜHBUCHERRABATT SICHERN](#) ¹

ANMELDEFORMULAR

Verbindliche Anmeldung (per Post oder Fax)

- GEPRÜFTE/R KÜCHENMEISTER/IN (IHK)
- GEPRÜFTE/R HOTELMEISTER/IN (IHK)
- GEPRÜFTE/R RESTAURANTMEISTER/IN (IHK)

Standort/Termin:

Preis: 2.900,- EURO (exkl. Fachliteratur, Lernmaterial und der Prüfungsgebühr der IHK)

Frau Herr

Name, Vorname:

geboren am / in:

Straße:

PLZ, Ort:

Telefon privat:

Telefon dienstlich:

E-Mail:

Firma:

Rechnungsanschrift:

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Wirtschaftsakademie

Schleswig-Holstein GmbH erkenne ich an (<http://www.wak-sh.de/agb.html>).

Datum, rechtsverbindliche Unterschrift

Firmenstempel