

Jetzt **NEU**  
und wieder in  
**BERLIN**

© lukovic photography - Shutterstock



**Weiterbildung**  
Berufsbegleitende  
Seminare und Lehrgänge

# Berufsbegleitender Lehrgang (IHK) Gepr. Küchenmeister:in

**09.02.2022 – 29.11.2023**

## Abschluss:

bbw Teilnahmebescheinigung  
Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK)

## Dauer:

21 Monate (605 UE\*)  
\* Unterrichtseinheiten

## Zeiten:

Mo. + Mi., 15:30–18:45 Uhr  
und wenige Sonnabende, 09:00–15:30 Uhr

## Gebühr:

4 400 €\* (zahlbar in 20 Monatsraten á 220€)  
\* Dieses Seminar ist von der Umsatzsteuer befreit.

Für Verbandsmitglieder DEHOGA Berlin gibt es  
**5% Rabatt**

## Förderung:

50 % Aufstiegs-BAföG (ehemals Meister-BAföG)

## Perspektiven:

Mit der berufsbegleitenden Fortbildung zum/zur Küchenmeister:in (IHK) bauen Sie auf Ihr Wissen als Koch/Köchin oder Fachkraft auf und eignen sich betriebswirtschaftliche Kenntnisse und Führungskompetenzen an. In dieser Weiterbildung lernen Sie die volks- und betriebswirtschaftlichen Aspekte kennen, eignen sich Qualifikationen aus den Bereichen Rechnungswesen, Personalführung und Recht an. Im Fokus stehen zudem Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie die vielfältigen Marketingaufgaben eines Küchenmeisters / einer Küchenmeisterin.

## Veranstaltungsorte:

### Theorie

Haus der Wirtschaft  
Am Schillertheater 2  
10625 Berlin-Charlottenburg

### Praxis

OSZ Brillat-Savarin-Schule  
Buschallee 23A  
13088 Berlin-Weißensee

## Inhalte:

### Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (225 UE)

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

### Handlungsbezogene Fachtheorie (380UE)

5. Mitarbeiter:innen führen und fördern
6. Abläufe planen und kontrollieren
7. Produkte beschaffen/pflegen
8. Speisentechnologie /  
Ernährungswissenschaftliche Kenntnisse
9. Gäste beraten / Produkte vermarkten

*Inklusive 2 Wochen Intensiv-Praxis in der  
Profi-Küche des OSZ Brillat-Savarin-Schule  
in Weißensee*



In Zusammen-  
arbeit mit  
**OSZ Brillat-  
Savarin-Schule &  
DEHOGA Berlin**

Mit einer Kombination aus Praxistunden und intensiver Prüfungssimulationen in der Küche bereiten wir Sie passgenau auf Ihren IHK-Abschluss vor. Praxiserfahrene Dozentinnen und Dozenten begleiten Ihre Lernerfolge und bereiten Sie auf die Prüfungen vor.

## Ihre Ansprechpartnerin:

**Bianka Schardin**

☎ 030 31005-135

bianka.schardin@bbw-akademie.de



*Jetzt  
anmelden!*