

STUDIENBESCHREIBUNG

Küchenleiter:in

Der Markt

Die Kombination aus handwerklichen Fähigkeiten und Kreativität machen den Beruf des Kochs zu einem interessanten und vielseitigen Berufsfeld.

Auch wenn Elemente wie Qualitäts- und Kostendruck, Arbeitszeiten, Konkurrenz und Lohnstruktur kontrovers sind, schwärmen viele Köchinnen und Köche nach wie vor von ihrer Leidenschaft für diesen Beruf.

Die Gäste sehnen sich nach kulinarischem Genuss. Auch nach der Corona-Pandemie wird das noch zutreffen, die Nachfrage kann sich sogar verstärken. Daher werden in der Branche qualifizierte und motivierte Mitarbeiter gesucht, die mit ihrem branchenspezifischen und aktuellen Fachwissen die Bedürfnisse der jeweiligen Gästegruppen erkennen und umsetzen können.

Das facettenreiche Wissen über Qualitätssicherung, HACCP, Allergene, Einkauf und Personalverantwortung sind nur einige Bausteine, die Küchenleiter für ihre erfolgreiche Arbeit benötigen. Auch die Planung, Organisation und Kontrolle spielen eine wichtige Rolle in der täglichen operativen Arbeit des Küchenleiters.

Mit unserer Weiterbildung „Küchenleiter:in“ werden Sie umfassend und zielgerichtet auf die spezifischen Anforderungen dieser Führungsposition vorbereitet. Mit Ihrem Abschluss erhalten Sie das kaufmännische Hintergrundwissen sowie das Know-how über Konfliktbewältigung und Personalführung.

Hinweis:

Um die Lesbarkeit dieser Studienbeschreibung zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander verschiedener Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Dafür bitten wir alle Leser (m/w/d) um Verständnis.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfangreiche Weiterbildung des IST ermöglicht es Ihnen, in vielfältigen und spannenden Bereichen der Gastronomie und Hotellerie tätig zu werden. Da es kein „klassisches“ Aufgabenfeld eines Küchenleiters gibt, können unter anderem folgende Aufgabenfelder in Hotellerie, Gastronomie, Cateringbetrieben und der Gemeinschaftsverpflegung genannt werden:

- ▶ Einkauf, Warenwirtschaft und Beschaffungsmanagement
- ▶ Personaleinsatzpläne, Ablaufpläne und Controlling
- ▶ Personalführung und -motivation
- ▶ Lebensmittelhygiene und HACCP
- ▶ Allergenmanagement
- ▶ Moderne Ernährungsanforderungen

Das Reizvolle an der Arbeit im Gastgewerbe ist, dass sie sehr flexibel und vielseitig ist. Die Arbeit als Küchenleiter:in bleibt immer abwechslungsreich und spannend, da kein Tag oder Gast dem anderen gleicht. Sie haben die Möglichkeit, sich stetig weiterzuentwickeln und an verschiedenen Orten der Welt zu arbeiten. Somit können Sie anhand Ihrer individuellen Fähigkeiten und Vorlieben Ihre Zukunft bestimmen.

Mit der praxisorientierten Weiterbildung „Küchenleiter:in“ eröffnen Sie sich die Möglichkeit, unkompliziert kaufmännisches Fachwissen für die vielfältige Führungsposition Küchenleiter:in zu erwerben. Sie lernen, wie Sie Ihr Team zu guten Leistungen motivieren und wie Sie neue Speisekarten und Menüs konzipieren. Wichtiges Wissen über Hygienestandards und Allergenmanagement runden Ihre Weiterbildung am IST-Studieninstitut ab.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Leitung einzelner Abteilungen unerlässlich. Im Rahmen der Weiterbildung werden Sie Controlling-Werkzeuge sowie Führungskonzepte und relevante arbeitsrechtliche Aspekte kennenlernen. Aufgrund dieser Kenntnisse ist es Ihnen möglich, zielgerichtete und effiziente Unternehmensentscheidungen zu treffen. Somit gewährleistet die Weiterbildung eine problemlose Übernahme von Entscheidungs- und Steuerungsprozessen.

Um für reibungslose Abläufe in der Küche zu sorgen, benötigen Sie umfassende Kenntnisse aus allen relevanten Bereichen. Somit werden Themenfelder wie Küchenorganisation, Warenwirtschaft und Planungsverfahren der Küche berücksichtigt. Das Bildungsangebot ist genau auf die Anforderungen im Praxisalltag zugeschnitten, um erfolgreich in den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen bestehen zu können.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 6-monatige Weiterbildung „Küchenleiter:in“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 6 Studienheften, 2 Seminare, 2 Online-Vorlesungen und 2 Webinaren an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) geprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen. Wir stellen Ihnen die Lehrmaterialien zusätzlich im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Ihren Rechner laden und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen können. Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Ideal-verlauf	Versand-monat	Studienheft	Seminare*/Webinar*	Einsende-arbeit (EA)/Webtest (WT)
1	1	Grundlagen der Mitarbeiterführung		
2	2	Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam	S: Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement*	
3	2	Strategisches und operatives Küchenmanagement		
4	2	Ernährungskonzepte und Allergenmanagement	W: Menüerstellung in der Küche	
5	2	Recht im Gastgewerbe		
5	2	Skript: Arbeitsrecht	W: Arbeitsrecht	
6	2	Wirtschaftlichkeit in der Küche	S: Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B*	EA

* Es stehen Ihnen frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Grundlagen der Mitarbeiterführung

- Führungskonzept
- Instrumente der Mitarbeiterführung
- Personalcontrolling
- Psychologie der Führung: Motivation
- Die Führungskraft als Coach
- Führungstrends (u. a. systemische Führung)

Studienheft 2:

Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam

- Grundlagen der Gesprächsführung: zielorientiert und überzeugend kommunizieren
- Gesprächstechniken
- Mitarbeiter fördern, begleiten und unterstützen
- Entscheidungsfindung in Gruppen und Teams
- Konflikte erkennen, analysieren und moderieren; Interventionen

Studienheft 3:

Strategisches und operatives Küchenmanagement

- Warenwirtschaftskennzahlen
- Beschaffungsmanagement
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftsprogramms
- Produktionsmethoden und Angebotsgestaltung
- Marketing im F&B-Bereich

Studienheft 4:

Ernährungskonzepte und Allergenmanagement

- Ernährungstrends und Specials
- Globalisierung des Essens
- Fleischlose Kost
- Überempfindlichkeitsreaktionen auf Lebensmittel
- Gesetzliche Grundlagen: LMIV/LMIDV
- Kennzeichnungspflicht

Studienheft 5:**Branchenrecht**

- Gaststätten- und Gewerberecht
- Lebensmittel- und Hygienerecht
- Verträge im Gastgewerbe
- Steuern und Versicherungen

Studienheft 6:**Wirtschaftlichkeit in der Küche**

- Strategie und Konzepte
- F&B-Controlling
- Break-Even-Analyse

Seminare

Der begleitende Unterricht besteht aus zwei Seminaren. Der Besuch der Seminare wird von uns empfohlen, stellt aber keine (zwingende) Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. Die Seminare geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Seminare von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Seminare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Seminar 1:**Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement**

- Zeitmanagementmethoden
- Motivationstechniken
- Personalführung

Seminar 2:**Umsätze und Kosten vorausschauend planen:****Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B**

- Betriebsarten
- Controlling-Instrumente
- Analysen richtig interpretieren

Webinare

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es zwei Webinare, die jeweils ca. 90 Minuten umfassen und unter der Woche stattfinden. Der Besuch der Webinare wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar.

Die Themen der Webinare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Webinar 1:

Arbeitsrecht

- Arbeitsrechtliche Grundlagen
- Der Arbeitsvertrag
- Arbeitsschutzbestimmungen

Webinar 2:

Menüberstellung in der Küche

- Kulinarische Konzeption klassische Gastronomie vs. Gemeinschaftsverpflegung
- Qualitative und betriebswirtschaftliche Bedingungen
- Trends in der Menügestaltung
- Nachhaltigkeit

Online-Vorlesungen

Parallel zu den Studienheften und Seminaren werden Online-Vorlesungen angeboten, in denen zusätzliche Themen behandelt werden. Die Vorlesungen werden mit neuester Technik aufgezeichnet und sind für Sie im Online-Campus jederzeit abrufbar.

Online-Vorlesung 1:

Beschwerdemanagement

Online-Vorlesung 2:

Produktsicherheit

Prüfungen

Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Einsendarbeiten

Um das Zertifikat „Küchenleiter:in“ zu erlangen, ist die Einsendarbeit erfolgreich zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt wird. Diese Einsendarbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

- ▶ Grundlagen der Mitarbeiterführung
- ▶ Gesprächsführung und Konfliktbewältigung im Küchenteam
- ▶ Strategisches und operatives Küchenmanagement
- ▶ Wirtschaftlichkeit in der Küche

Studienabschluss

Nach erfolgreichem Abschluss des Fernstudiums erhalten Sie das IST-Zertifikat

Küchenleiterin

oder

Küchenleiter

Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihres Fernstudiums steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Ihrer Weiterbildung zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über die Termine Ihrer Seminare. Sie erhalten jeweils eine separate Einladung mit den genauen Zeiten sowie Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten. Bei den Seminaren stehen Ihnen immer persönliche Ansprechpartner des IST zur Verfügung, die Ihnen alle Fragen rund um Ihr Fernstudium beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Seminare steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich „Tourismus & Hospitality“ zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns unter +49 211 86668 0 oder per Mail an Tourismus@ist.de

Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Tourismus, Wellness, Sport und Fitness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der **IST-Aufbaumodule** haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.