



DEHOGA-DIENSTLEISTUNG

AUSBILDUNG ZUM KÜCHENMEISTER/KÜCHENMEISTERIN

Stand: November 2021

Ihr Ansprechpartner

Andrea Wittlinger
> wittlinger@dehogabw.de
Telefon: 07331 932500

DEHOGA
■ ■ ■ Akademie

DEHOGA Akademie
Hausener Straße 19
73337 Bad Überkingen
> info@dehoga-akademie.de
> www.dehoga-akademie.de

Telefon: 07331 932500
Telefax: 07331 932509

Anmeldungen unter > www.dehoga-akademie.de/kuechenmeister

FÜR DIE GUTEN GASTGEBER

Die DEHOGA Akademie – aus der Branche für die Branche

Mit der DEHOGA Akademie fördert der DEHOGA Baden-Württemberg die Karriere- und Aufstiegschancen für talentierten Nachwuchs. Neben den offenen Seminaren für alle Bereiche der Weiterbildung und den Tagesseminaren für Auszubildende können Sie sich an der DEHOGA Akademie zielgerichtet auf anerkannte IHK-Abschlüsse vorbereiten.

Nicht der wissenschaftliche und rein theoretische Hintergrund zeichnet die Seminare, Vorträge und Vorbereitungslehrgänge an der DEHOGA Akademie aus, sondern ein besonders hoher praktischer Nutzwert mit fundiertem Unterbau.

QR-CODE EINSCHANNEN

oder bei google-maps die Gastro-Lernwelt in Bad Überkingen virtuell erleben.



Ihre Vorteile

- Alle für die Abschlussprüfung relevanten Inhalte werden so vermittelt, dass Sie ideal vorbereitet sind.
- Und nach der Prüfung? Unsere Referenten kennen den Unterschied zwischen Theorie und Praxis und geben Ihnen auch alles erforderliche Handwerkszeug für den betrieblichen Alltag mit.
- Referenten & Trainer aus der Gastro-Praxis
- Alle Inhalte werden branchenspezifisch besprochen und an konkreten Beispielen diskutiert!
- „Vollpension“: alle Seminare inkl. Frühstück, Kaffeepausen und täglich 3 Menüs zur Wahl
- Perfekt abgestimmte Seminarunterlagen
- Wissen noch frisch: Prüfungen immer im direkten Anschluss an die Kurse
- Optimales Umfeld in der DEHOGA GastroLernwelt

Bauen Sie sich ein Netzwerk in unserer Community auf!



Michael Oettinger • Küchenchef
Hotel Hirsch, Fellbach

» Durch die gute Zeiteinteilung mit 2 Modulen in der Nebensaison ist der Kurs betrieblich gut zu verkraften. Ich selbst und 3 meiner Mitarbeiter haben deshalb die Meisterprüfung an der DEHOGA Akademie abgelegt. Wichtig finde ich die absolute Qualitätsorientierung, denn unsere Branche braucht starke Küchenmeister. Sehr vorteilhaft ist die praktische Vorbereitung in den späteren Prüfungsküchen mit Fokus auf die Prüfungsbeurteilung. Durch den vorbildlichen Rundum-Service der DEHOGA Akademie können sich die angehenden Meister voll auf den Kurs konzentrieren.

Vorbereitungslehrgang zum/zur Küchenmeister:in

Den „Meisterbrief in der Tasche haben“, dieser Traum wird mit der DEHOGA Akademie möglich. In unserem Vorbereitungskurs zum/zur Küchenmeister:in bereiten wir Sie in zwei Modulen (ca. 550 Unterrichtseinheiten) auf die IHK-Prüfung vor.

Im Modul I geht es um volks- und betriebswirtschaftliche Aspekte, wie die Qualifikati-

onen aus den Bereichen Rechnungswesen, Personalführung und Recht. Im Modul II stehen zudem Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie die vielfältigen Marketingaufgaben eines Küchenmeisters im Fokus. Bei unseren Teilnehmern punkten wir zusätzlich durch langjährige Branchenerfahrung unserer Experten und Dozenten.

Modul I: Wirtschaftsbezogene Qualifikation

Inhalte:

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

Zulassungsvoraussetzung:

- Abgeschlossener 3-jähriger Ausbildungsberuf mit anschließender Berufspraxis von mindestens 1 Jahr
- **oder** abgeschlossener 2-jähriger Ausbildungsberuf mit anschließender Berufspraxis von mindestens 2 Jahren
- **oder** mindestens 4-jährige Berufspraxis

Modul II: Handlungsspezifische Qualifikation

Inhalte:

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

Zulassungsvoraussetzung:

- Abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikation“
- **und** abgeschlossener 3-jähriger Ausbildungsberuf mit anschließender Berufspraxis von mindestens 2 Jahren
- **oder** abgeschlossener 2-jähriger Ausbildungsberuf mit anschließender Berufspraxis von mindestens 3 Jahren
- **oder** mindestens 6-jährige Berufspraxis

Zusätzliche DEHOGA Akademie-Trainingseinheiten

- ✓ Patisserie-Training für den perfekten Dessertteller
- ✓ Praxis-Kurs Vorspeisen: Galatine, Terrine, Pastete
- ✓ Intensives 4-tägiges Vorbereitungscoaching in Prüfungsküchen

Praktische Küchenmeisterprüfung

Zulassungsvoraussetzung:

- Abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikation“, Nachweis Ihrer Ausbildeignung sowie die abgelegte Prüfung im Teil „Handlungsspezifische Qualifikation“
- **und** abgeschlossener 3-jähriger Ausbildungsberuf mit anschließender Berufspraxis von mindestens 3 Jahren
- **oder** abgeschlossener 2-jähriger Ausbildungsberuf mit anschließender Berufspraxis von mindestens 3 Jahren
- **oder** mindestens 8-jährige Berufspraxis

Termine 2022/2023 in Bad Überkingen

Modul I

Termin: 05.09. bis 18.10.2022, ca. 30 Tage Prüfung: 19.10.2022 Kurs-Nr.: BW-22-540

Modul II

Termin: 13.02. bis 31.03.2023, ca. 35 Tage Prüfung: 25./26.04.2023 Kurs-Nr.: BW-23-542

Praktische Küchenmeisterprüfung

Termin: Frühsommer 2023

Darum nur die DEHOGA Akademie



**100%
Gastronomie
und
Hotellerie**



**Umsetzungsidee
garantiert**



**Referenten aus
der Praxis**



**Preiswert,
ohne
Zusatzkosten**



**Original
DEHOGA
Akademie-
Zertifikat**



Services

Infos, Downloads und Ansprechpartner

Weitere Informationen und Downloads finden Sie im Web auf

www.dehoga-akademie.de

Für den direkten Kontakt:

DEHOGA Akademie 07331 932500

Essen und Trinken

Alle Lehrgänge sind inklusive Vollverpflegung. Zu jeder Zeit Kaffeegenuss auf höchstem Niveau, zahlreiche Spezialitäten zur freien Auswahl sowie Softdrinks und Teinacher Mineralwasser. Frühstücksbuffet, täglich immer 3 Menüs am Mittagsbuffet – natürlich auch vegetarisch.

DEHOGA Akademie GastroLernwelt

Versprochen, in Bad Überkingen erleben Sie totale Branchenpower: **Top-Service, 4 Profi-Seminarräume, 2 Küchen, 1 Lernbar, 1 Restaurant, 1 Relax-Lounge, W-LAN for free, Raucherbereich, kostenfreie Parkplätze, Info-Bar**

Anfahrt und Bilder:

www.dehoga-akademie.de

QR-CODE EINSCHANNEN

oder bei google-maps die Gastro-Lernwelt in Bad Überkingen virtuell erleben.



AHGZ-Abo

In Kooperation mit dem Matthaes Verlag erhält jeder Seminarteilnehmer in Bad Überkingen ein kostenfreies Jahresabonnement der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung (AHGZ). Die Bestellung erfolgt im Seminar in Bad Überkingen.

Anmeldung für Lehrgänge

Bitte melden Sie sich immer schriftlich direkt bei der IHK **und** der DEHOGA Akademie an unter www.dehoga-akademie.de/kuechenmeister. Nach Erhalt der Anmeldungen bekommen Sie eine Anmeldebestätigung und ca. 2 Wochen vor Kursbeginn eine Einladung mit detaillierten Informationen und weiteren Tipps zu Ihrem Lehrgang. Kursunterlagen erhalten Sie vor Ort.

Referenten

Die DEHOGA Akademie-Experten sind top ausgebildet und immer praxisnah – das ist Grundsatz. Lernen Sie die Referenten online kennen: www.dehoga-akademie.de

Übernachten

In unseren Partner-Hotels erhalten Sie Sonderkonditionen. Weitere Informationen unter www.dehoga-akademie.de/ueber-uns/alles-auf-einen-blick oder fragen Sie bei unserem Team nach.

NEU: ab Sommer 2022 sind für Teilnehmende auch **Übernachtungen im neuen Anbau** der DEHOGA Akademie möglich.

Qualität

Wir garantieren Ihnen Erfahrung und Kompetenz im Bereich gastgewerbliche Weiterbildung. Zertifiziert nach AZAV (Akkreditierungs- und Zulassungsordnung) – ein bei Förderinstituten anerkanntes System – und ServiceQualität Deutschland III.

Konditionen und Förderung

Die Prüfung wird bundesweit einheitlich von der zuständigen IHK abgenommen. Im Rahmen der Prüfung bei der DEHOGA Akademie ist die IHK Region Stuttgart, Bezirkskammer Esslingen-Nürtingen, zuständig.

IHK Region Stuttgart
Bezirkskammer Nürtingen-Esslingen
Frau Watzke
 Mühlstraße 4
 72622 Nürtingen
 Tel: 07022 30088628

Die Zulassung zur Prüfung beantragen Sie bitte bei der IHK. Nutzen Sie dazu das IHK-Formular auf der Seite:
www.stuttgart.ihk24.de
 Dokumenten-Nummer: 9716

Auf dieser Seite finden Sie alle wichtigen IHK-Informationen zur Küchenmeisterprüfung, Prüfungsumfang und -voraussetzungen und die aktuellen Prüfungsgebühren der IHK Region Stuttgart.

DEHOGA Akademie Angebot

Modul I:

Lehrgangsgebühren:	= 1.200,- Euro
Seminarverpflegung:	= 450,- Euro
Lernmittel:	= 150,- Euro
Gesamt:	= 1.800,- Euro

Alle Preise zzgl. 7% MwSt.

Modul II:

Lehrgangsgebühren:	= 1.780,- Euro
Seminarverpflegung:	= 550,- Euro
Lernmittel:	= 270,- Euro
Gesamt:	= 2.600,- Euro

Beachten Sie bitte, dass die Prüfungsvorbereitung zur „Ausbilder-Eignungsprüfung“ in den Modulen I und II nicht enthalten ist.

Ausführliche Informationen zur Ausbilder-Eignungsprüfung“ erhalten Sie im Merkblatt „Ausbildung der Ausbilder“.

Bei Absolvieren des Kurses „Ausbildung der Ausbilder“ an der DEHOGA Akademie schreiben wir Ihnen 150,00 Euro bei den Kursgebühren gut.

Informationen zur finanziellen Förderung Ihres Küchenmeisterlehrgangs erhalten Sie auf

www.aufstiegs-bafoeg.info



Allgemeine Geschäftsbedingungen

1. Vertragsabschluss

Sofern in den jeweiligen Angeboten nicht ausdrücklich anders geregelt, kommt der Vertrag durch schriftliche oder elektronische Anmeldebestätigung der DEHOGA Akademie zustande.

2. Leistungen

Der Umfang der Leistungen ergibt sich aus der jeweiligen Beschreibung des Angebots. Zu den Leistungen gehören ausgeschriebene Seminare (offene Seminare), ausgeschriebene Langzeit- und Vorbereitungskurse (Lehrgänge) und sonstige, jeweils individuell vereinbarte Aufträge (Trainings und Projekte). Im Vorfeld getroffene mündliche Nebenabreden, die den Umfang der vertraglichen Leistung verändern, bedürfen einer ausdrücklichen textlichen Bestätigung durch die DEHOGA Akademie. Inhaltliche bzw. organisatorische Änderungen oder Abweichungen vom Angebot, die während der Durchführung des Auftrags notwendig werden, dürfen insoweit vorgenommen werden, als diese nicht erheblich sind, den Gesamtschnitt des Vertrages nicht beeinträchtigen oder vom Kunden ausdrücklich bewilligt werden. Die DEHOGA Akademie ist berechtigt, bei unvorhergesehener Verhinderung eines eingeplanten Referenten, diesen durch einen gleichwertigen zu ersetzen.

Ergänzende Regelungen bei Lehrgängen

Leistungsbeschreibungen bei Vorbereitungslehrgängen zu IHK-Prüfungen orientieren sich an den jeweiligen Rahmenplänen der DIHK. Zu Beginn des Lehrganges erhalten die Teilnehmenden einen übersichtlichen Stundenplan und eine Aufstellung der Dozenten und der zugeordneten Lerninhalte. Im Vorfeld getroffene mündliche Nebenabreden, die den Umfang der vertraglichen Leistung verändern, bedürfen einer ausdrücklichen textlichen Bestätigung durch die DEHOGA Akademie. Die DEHOGA Akademie bereitet nach bestem Wissen und Gewissen auf die Prüfungsinhalte durch die IHK vor. Auf die Inhalte der Prüfung hat die DEHOGA Akademie keinen Einfluss und auch keine Informationen im Vorfeld. Die Prüfung obliegt immer der IHK oder anderen jeweils genannten Institutionen. Die DEHOGA Akademie prüft nicht die Zulassungsvoraussetzungen zur Prüfung. Eine Garantie zum Bestehen der Prüfung kann nicht gegeben werden. Schadenersatzansprüche oder weitergehende Ansprüche gegen die DEHOGA Akademie sind (außer in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit) ausgeschlossen.

3. Teilnehmerskripte und Online-Angebote

Die von der DEHOGA Akademie eingesetzten Teilnehmerskripte, sonstigen Unterlagen (hierzu zählen Arbeitsblätter, Vorlagen, Berechnungshilfen, Checklisten, im allgemeinen Dateien) und sämtliche Online-Angebote (Online-Kurse, Video-Learnings, Video-Tutorials, usw.) sind urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte sind vorbehalten. Den Teilnehmenden ist nicht gestattet, die Materialien ohne schriftliche Zustimmung der DEHOGA Akademie ganz oder auszugsweise zu reproduzieren, insbesondere in datenverarbeitende Medien aufzunehmen oder in irgendeiner anderen Form zu verbreiten und Dritten zugänglich zu machen. Insbesondere ist es nicht gestattet, Online-Angebote mitzuschneiden/aufzuzeichnen, Screenshots oder Fotos des eigenen Bildschirms zu erstellen, Vervielfältigungsgeräte, wie bspw. Beamer anzuschließen und somit anderen, als dem angemeldeten Teilnehmenden, zugänglich zu machen. Abweichungen hiervon bedürfen der schriftlichen Genehmigung durch die DEHOGA Akademie.

4. Gebühren und Honorare

Kursgebühren bei offenen Seminaren

Die ausgewiesenen Kursgebühren beinhalten einen 30%igen Förderanteil der „ESF-Fachkursförderung“ des Landes Baden-Württemberg. Gegebenenfalls kann sich die Förderquote gemäß den Bestimmungen der Europäischen Union und/oder des Ministerium für Wirtschaft, Arbeit und Wohnungsbau Baden-Württemberg ändern. Informationen zur Förderung sind auf der Homepage der DEHOGA Akademie abrufbar. Förderungen gelten vorbehaltlich der korrekten persönlichen Angaben durch die Teilnehmenden (Teilnehmerdatenerhebung). Der Teilnehmende ist verpflichtet die erforderlichen Daten im geforderten Umfang, vollständig und korrekt zur Verfügung zu stellen. Andernfalls ist eine Förderung nicht möglich. Die Kursgebühren verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer. In den Kursgebühren sind Übernachtungskosten nicht enthalten.

Gebühren bei Lehrgängen

Gebühren für Lehrgänge werden jeweils ausgeschrieben und beinhalten die jeweils dargestellten Leistungen. Gebühren für Materialien und Prüfungsgebühren werden ggf. zusätzlich, auch durch Dritte, erhoben. Dies wird in der Lehrgangsausschreibung kenntlich gemacht.

Gebühren bei Trainings und Projekten

Gebühren, Honorare oder Weiteres werden jeweils im individuellen Auftrag vereinbart.

5. Zahlungsbedingungen

Kursgebühren, Lehrgangsggebühren, sonstige Gebühren, Auslagen und Honorare verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Umsatzsteuer und sind mit Erhalt der Rechnung ohne Abzug zur Zahlung fällig. Die Zahlungsbedingungen gelten auch für den Einsatz erwerbener Gutscheine.

6. Gutscheine

Hat ein Teilnehmender ein vorhandenes Gutscheinpaket erworben, sind die Gutscheine ab Kauf zwei Jahre gültig. In diesem Zeitraum können Gutscheine für offene Seminare eingesetzt werden. Die Anzahl der notwendigen Gutscheine pro Seminar ist in der Seminarbeschreibung angegeben. Abweichungen davon bedürfen der textlichen Bestätigung durch die DEHOGA Akademie. Gutscheine sind nicht außerhalb des Angebots der offenen Seminare gültig.

7. Rücktritt durch die DEHOGA Akademie

Die DEHOGA Akademie kann Seminare, Lehrgänge oder Trainings und Projekte absagen, wenn Gründe vorliegen, die die DEHOGA Akademie nicht zu vertreten hat, wie z. B. höhere Gewalt, Verstoß gegen Vereinbarungen, unzureichende Teilnehmerzahl, plötzliche Erkrankung des Referenten. Die DEHOGA Akademie ist verpflichtet, dies den Teilnehmenden oder Auftraggebern unverzüglich mitzuteilen. In o. g. Fällen werden bereits entrichtete Teilnehmergebühren unverzüglich zurückerstattet. Weitergehende Ansprüche oder Schadensersatzansprüche gegen die DEHOGA Akademie sind (außer in Fällen von Vorsatz und grober Fahrlässigkeit) ausgeschlossen.

8. Rücktritt durch den Kunden

Vor Beginn bei offenen Seminaren

Abmeldungen müssen zur Fristwahrung in Textform (z.B. Brief, Fax, Mail) vorgenommen werden. Entscheidend ist der Termin des Zugangs. Bei Abmeldungen durch den Teilnehmenden, die bis 14 Tage vor Seminarbeginn vorgenommen werden, wird eine Verwaltungspauschale von 100,- Euro erhoben. Die Verwaltungspauschale gilt auf für extrem preisreduzierte oder kostenfreie Angebote (auch bei so genannten Landesverbandsveranstaltungen oder Gründungsorientierungstagen), die durch eigene Zuschüsse/Nachlässe oder Zuschüsse/Nachlässe Dritter (insb. DEHOGA Baden-Württemberg) angeboten werden. Für Abmeldung bis zu einer Woche vor Seminarbeginn, werden 75% der Seminargebühren fällig. Danach wird die gesamte Kursgebühr erhoben. Dies gilt auch bei Fernbleiben oder Abbruch der Teilnahme. Der Teilnehmende kann ohne zusätzlichen Kostenaufwand einen Ersatzteilnehmenden benennen. Sollten Stornogegebühren für von der DEHOGA Akademie im Auftrag des Kunden vorgenommene Reservierungen (z. B. Hotelreservierungen) anfallen, so werden diese dem Kunden weiterbelastet. Dem Teilnehmenden steht der Nachweis frei, dass die o. g. Ansprüche nicht bzw. nicht in genannter Höhe entstanden sind.

Vor Beginn bei Lehrgängen

Abmeldungen müssen zur Fristwahrung in Textform (z.B. Brief, Fax, Mail) vorgenommen werden. Entscheidend ist der Termin des Zugangs. Bei Abmeldungen durch den Teilnehmenden, die bis 28 Tage vor Seminarbeginn vorgenommen werden, wird eine Verwaltungspauschale von 200,- Euro erhoben. Für Abmeldung bis zu zwei Wochen vor Seminarbeginn, werden 75% der Seminargebühren fällig. Danach wird die gesamte Kursgebühr erhoben. Dies gilt auch bei Fernbleiben. Der Teilnehmende kann ohne zusätzlichen Kostenaufwand einen Ersatzteilnehmenden benennen. Sollten Stornogegebühren für von der DEHOGA Akademie im Auftrag des Kunden vorgenommene Reservierungen (z. B. Hotelreservierungen) anfallen, so werden diese dem Kunden weiterbelastet. Dem Teilnehmenden steht der Nachweis frei, dass die o. g. Ansprüche nicht bzw. nicht in genannter Höhe entstanden sind.

Nach Beginn bei offenen Seminaren

Dem Seminarteilnehmenden steht es frei, jederzeit und ohne Frist während des Seminars, dieses zu beenden. Die gesamten Kursgebühren sind fällig.

Nach Beginn bei Lehrgängen

Dem Lehrgangsteilnehmenden steht es frei, jederzeit und ohne Frist die Teilnahme am Lehrgang zu beenden. Wird der Lehrgang in der ersten Hälfte (gemessen in der Anzahl der Unterrichtseinheiten) beendet, wird die Lehrganggebühr tagesanteilig, abzüglich einer Verwaltungspauschale von 500,- Euro zurückerstattet. Lehrgangsskripte und -unterlagen stehen ihm zeitanteilig zu. Wird die Kündigung nach der Hälfte wirksam, fällt die komplette Lehrgangsggebühr an. Dem Teilnehmenden steht der Nachweis frei, dass die Verwaltungspauschale nicht bzw. nicht in genannter Höhe entstanden ist.

Bei Trainings, Projekten und sonstigen Leistungen

Abmeldungen müssen zur Fristwahrung in Textform (z.B. Brief, Fax, Mail) vorgenommen werden. Entscheidend ist der Termin des Zugangs. Bei Abmeldungen durch den Kunden, die bis 28 Tage vor Projektbeginn vorgenommen werden, wird eine Verwaltungspauschale von 200,- Euro erhoben. Für Abmeldung bis zu zwei Wochen vor Projektbeginn, werden 75% der Gebühren fällig. Danach wird die gesamte Gebühr erhoben. Sollten Stornogegebühren für von der DEHOGA Akademie im Auftrag des Kunden vorgenommene Reservierungen (z. B. Hotelreservierungen) anfallen, so werden diese dem Kunden weiterbelastet. Dem Teilnehmenden steht der Nachweis frei, dass die o. g. Ansprüche nicht bzw. nicht in genannter Höhe entstanden sind.

9. Teilnahmebescheinigung

Nach Beendigung von offenen Seminaren erhält der Teilnehmende eine Teilnahmebestätigung oder ein Zertifikat. Nach Beendigung eines Lehrganges eine Bescheinigung über die Teilnahme mit Zeit und Dauer des absolvierten Lehrganges. Bei sonstigen Leistungen ist die Vergabe von Bescheinigungen in den jeweiligen Aufträgen gesondert festzulegen.

10. Gerichtsstand

Gerichtsstand ist Stuttgart.