

Geprüfter Küchenmeister (IHK)

Der Küchenmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung der Küche und die komplette Organisation eines Küchenbetriebes.



Lernziele

- ✓ **Gastronomische Dienstleistungen erbringen und zwar auf höchstem Niveau - das ist das Ziel des Geprüften Küchenmeisters. Zum Erwerb für die dazu notwendigen Kenntnisse und Fertigkeiten wird diese berufliche Fortbildung durchgeführt.**
- ✓ **Das gästeorientierte Planen, Herstellen und Vermarkten gastronomischer Produkte und Dienstleistungen sind Schwerpunkte des Lehrganges. Weiterhin wird die Anleitung von Mitarbeitern, der Einsatz des Küchenpersonals geschult.**
- ✓ **Höhepunkt der Weiterbildung ist die Zubereitung eines Menüs unter den fachkundigen Augen der Prüfungskommission.**

Termine siehe Rückseite 

Jetzt informieren und buchen unter:
www.ihk-projekt.de/kuechenmeister/

Termine und Veranstaltungsorte:

Termine in Eberswalde:

Veranstaltung	Info	Datum	Preis
Lehrgang	Mo 08:30-15:30 Uhr	19.04.2021 - 31.05.2024	3.600,00 €
Auf Anfrage	530 Unterrichtsstunden		3.600,00 €



Ansprechpartner

Birgit Delph-Algermisen
IHK-Aufstiegsfortbildungen und
Zertifikatslehrgänge
Tel.: 03334 2537-36
Fax: 03334 2537-48
E-Mail: delph@ihk-projekt.de

Veranstaltungsort

IHK-Bildungszentrum Eberswalde
Heegermühler Straße 64
Eberswalde 16225

Termine in Frankfurt (Oder):

Veranstaltung	Info	Datum	Preis
Auf Anfrage	530 Unterrichtsstunden		3.600,00 €



Ansprechpartner

Birgit Delph-Algermisen
IHK-Aufstiegsfortbildungen und
Zertifikatslehrgänge
Tel.: 03334 2537-36
Fax: 03334 2537-48
E-Mail: delph@ihk-projekt.de

Veranstaltungsort

IHK-Bildungszentrum Frankfurt (Oder)
Puschkinstrasse 12b
Frankfurt (Oder) 15236