

Anmeldung

Vorname

Name

Straße

Plz, Ort

Telefon

Mobil

E-Mail

Hiermit melde ich mich **verbindlich** an:

Küchenmeister/Küchenmeisterin (IHK)

- nur Teil 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
27.01.2020 – 09.03.2020 (Buchungsnr. 2040001)
- nur Teil 2: Handlungsfeldspezifische Qualifikationen
10.03.2020 – 19.05.2020 (Buchungsnr. 2040002)
- Teil 1 + 2: Gesamtlehrgang
27.01.2020 – 19.05.2020 (Buchungsnr. 2040003)

Mit dieser Anmeldung erkenne ich die Teilnahmebedingungen von ARBEIT UND LEBEN (siehe www.hoga-seminare.de) an.

(Datum, Unterschrift)

Alle Daten werden nach den Bestimmungen des Datenschutzes ausschließlich für interne Zwecke verwendet.

Weiterbildung in der Mitte Deutschlands ...

... bedeutet gute Erreichbarkeit sowohl mit dem Auto als auch mit dem Zug. Göttingen liegt direkt an der BAB 7, der wichtigsten Nord-Süd-Verbindung in Deutschland und ist mit einem ICE-Bahnhof ausgestattet. Als Universitätsstadt verfügt Göttingen über unterschiedlichste Wohnmöglichkeiten. Während der Weiterbildung finden Sie deshalb problemlos Zimmer in Pensionen, Privatunterkünften und Wohnheimen zu fairen Preisen.

Die Qualität stimmt ...

... denn ARBEIT UND LEBEN ist qualitätstestiert nach LQW (Lernerorientierte Qualität in der Weiterbildung) und erfüllt damit alle Anforderungen, die an Qualitätsstandards in der Bildung gestellt werden. Außerdem sind wir in Göttingen nach der *Akkreditierungs- und Zulassungsverordnung Arbeitsförderung – AZAV* als Bildungsträger zugelassen worden. Das bedeutet u. a., dass Sie für unseren Küchenmeister-Lehrgang Aufstiegs-BAFÖG beantragen können und dass die Arbeitsagentur ggf. Ihre Teilnahme an unserem Lehrgang „Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche“ fördert.

Ihre Beratung ist uns wichtig ...

... denn trotz aller Bemühungen, unsere Lehrgänge ausführlich zu beschreiben, bleiben sicherlich oftmals Fragen, die beantwortet werden müssen, wie z. B. nach den Zugangsvoraussetzungen, dem Lehrgangsablauf, den Fördermöglichkeiten und den Unterbringungsmöglichkeiten. Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie eine E-Mail an: gastro@aul-nds.info

Ludwig Pufal Tel. 0551 49507-19
Katrin Suchland Tel. 0551 49507-21

Anmeldung und Kontakt

Bildungsvereinigung ARBEIT UND LEBEN
Nds. Süd gGmbH
Lange-Geismar-Straße 72-73, 37073 Göttingen
Internet: www.hoga-seminare.de
Fax: 0551 49507-50

2020

WEITERBILDUNG

Küchenmeister/-in mit IHK-Abschluss

Göttingen



Zugelassen
nach AZAV

Stand 07/2019

ZEIT FÜR BILDUNG



Bildungsvereinigung
ARBEIT UND LEBEN
Niedersachsen

Meister/-in werden!

Die Fortbildung zum Küchenmeister / zur Küchenmeisterin ist für jeden Koch / für jede Köchin die beste Grundlage, um sich im Hotel- und Gaststättengewerbe oder in der Gemeinschaftsverpflegung beruflich weiterentwickeln zu können.

Durch den erfolgreichen Meisterabschluss ergeben sich für Sie aber nicht nur neue Perspektiven im Küchenbereich, sondern z. B. auch als Fach- und Führungskraft für die Planung und Vermarktung gastronomischer Produkte und Dienstleistungen oder als Lebensmittelkontrolleur oder sogar als Fachpraxislehrer in der Berufsschule.

Außerdem erwerben Sie die Berechtigung, an einer Hochschule zu studieren, in einigen Bundesländern wie in Niedersachsen sogar ohne Einschränkung des Studienfachs.

Mehr Infos dazu auf:

www.studieren-ohne-abitur.de/web/laender

Unser Dozententeam, das seit 1999 mehr als 200 Teilnehmerinnen und Teilnehmer erfolgreich zum Abschluss geführt hat, wird auch Sie optimal in Theorie und Praxis vorbereiten, damit Sie am Ende Ihre IHK-Prüfung mit gutem Ergebnis absolvieren können.

Wir bieten Ihnen zusätzlich unserem Hauptlehrgang:

• **Küchenmeister/ Küchenmeisterin (IHK)**

weitere Praxisschulungen an, die Sie ergänzend belegen können und die Ihnen helfen werden, Ihre Leistungen in der Praxis auf hohem Niveau weiter zu verbessern.

• **Arbeiten in der gehobenen Gastronomieküche**

• **Praxis-Intensiv-Training für angehende Küchenmeister/-innen**

Küchenmeister/ Küchenmeisterin (IHK)

Zugangsvoraussetzungen

- Ausbildung als Koch/Köchin und danach mindestens 3 Jahre Berufspraxis als Koch/Köchin
- oder (ohne Koch-Ausbildung) eine mindestens 10-jährige Berufspraxis als Koch/Köchin

Spätestens vor der Fachpraxisprüfung – am besten aber vor Lehrgangsbeginn – muss die Ausbildungsereignungsprüfung (AEVO) vorliegen.

Ablauf der Fortbildung

Der Lehrgang wird von Montag bis Freitag in Vollzeit mit 6 – 8 Unterrichtsstunden pro Tag durchgeführt. Er gliedert sich in zwei Lehrgangsteile, die Sie gemeinsam oder getrennt buchen können:

Teil 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

Teil 2: Fachspezifische Qualifikationen (inkl. Fachpraxis)

Die Theorieprüfungen finden bundeseinheitlich am 16.03.2020 (wirtschaftsbezogen) und 27./28.04.2020 (spezifisch) statt; die Fachpraxis Ende Mai 2020.

Inhalte der Fortbildung

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen:

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

Handlungsfeldspezifische Qualifikationen:

- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen, kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten
- Fachpraxis (52 Stunden)

Kosten

Lehrgangsgebühr Teil 1	1.790,00 €
Lehrgangsgebühr Teil 2	2.190,00 €
Gesamtlehrgang (1+2)	3.980,00 €

Alle Preise inklusive Kosten für Fachliteratur und Kopierkosten sowie für Lebensmittel während des Praxisunterrichts.

Zusätzlich sind die Prüfungsgebühren der IHK sowie die Materialkosten für die Praxisprüfung zu entrichten.

Fördermöglichkeiten für Alle

Jeder hat die Möglichkeit - unabhängig vom Einkommen und den Vermögensverhältnissen – staatliche Fördermittel zu erhalten. Das Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz („Aufstiegs-BAFÖG“) sieht Zuschüsse und zinsgünstige Darlehen für die Lehrgangs- und Prüfungsgebühren vor.

64% gibt es sogar als Zuschuss, wenn Sie die Abschlussprüfung vor der IHK erfolgreich abschließen, ohne Abschluss immerhin 40%.

Wer keine oder nur geringe Einkünfte während des Lehrgangs erzielt, kann sogar Zuschüsse / Darlehen zum Lebensunterhalt erhalten. Detaillierte Infos unter www.aufstiegs-bafoeg.de.

Besondere Fördermöglichkeiten ...

... bestehen für Soldatinnen und Soldaten, die durch den Berufsförderungsdienst der Bundeswehr bis zu 100% gefördert werden

... gibt es für Personen, die die Küchenmeister-Weiterbildung als berufliche Rehabilitation von der Rentenversicherung finanziert bekommen. Auch hier werden bis zu 100% gefördert.

Termine

Teil 1 (wirtschaftsbezogen)	27.01.20 – 09.03.20
Teil 2 (spezifisch mit Praxis)	10.03.20 – 19.05.20