

8650 WIFI Diplom-Küchenmeister

Die Ausbildung zum WIFI Diplom-Küchenmeister öffnet die Türen für eine gastronomische Karriere. Während sich manche Köche damit begnügen, täglich Wiener Schnitzel im Akkord zu frittieren, machen sich andere einen Namen mit kulinarischen Kreationen. Der Weg dieser anderen geht nicht über bequeme Trampelpfade, sondern setzt Einsatz und Lernbereitschaft voraus.

Das WIFI Oberösterreich bietet mit der Ausbildung zum WIFI Diplom-Küchenmeister einen hochwirksamen Karriere-Turbo für alle, denen die höchste Qualifikation als Koch eine Herzensangelegenheit ist. Das WIFI begleitet Sie konsequent auf ihrem Weg an die Spitze: Vorbereitung, Professional-Module und Prüfung sind bis ins Detail durchdacht und logisch aufgebaut. Die angehenden Diplom-Küchenmeister beschäftigen sich mit allen wichtigen Themen – von Menü- und Speisekunde über Ernährungslehre, klassische und moderne Küche bis hin zu Mitarbeiterführung, Arbeits- und Betriebshygiene sowie wichtigen Fachbegriffen in gängigen Fremdsprachen. Selbstverständlich werden auch aktuelle Trends und laufende Veränderungen in der Gastronomie berücksichtigt.

Der erste Schritt zur Ausbildung zum WIFI Diplom-Küchenmeister ist der Besuch unserer Informationsveranstaltung. In rund zwei Stunden erhalten Sie eine ausführliche Einführung in den insgesamt 260 Einheiten umfassenden Lehrgang und die prüfungsrelevanten Inhalte. Sie bekommen dabei alle nötigen Informationen über die Ausbildung. Offene Fragen werden gerne beantwortet, sodass einem erfolgreichen Start in den Kurs nichts mehr im Wege steht.

Die Zielgruppe:

Köche und Köchinnen aus Hotellerie und Gastronomie, die Österreichs höchste Kochausbildung in Angriff nehmen wollen.

Die Voraussetzungen:

Für die **Ausbildung** zur/zum WIFI Diplom-Küchenmeister/in gelten folgende Zugangsvoraussetzungen:

- Facheinschlägiger Lehrabschluss oder Abschluss einer facheinschlägigen berufsbildenden mittleren oder höheren Schule
- Nachweis über mindestens sechs Jahre Berufspraxis (bei Absolvierung einer Lehre zählt auch die Lehrzeit als Praxiszeit)
- Nachweis über mindestens ein Jahr (als Teil der sechs Jahre) Berufspraxis in leitender Position (ab Chef de Partie aufwärts)
- Ausbilderqualifikation (nachgewiesen durch Ausbilderprüfung oder Ausbilderkurs)

Personen ohne Lehrabschluss können zur Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister/in zugelassen werden, wenn sie einen Nachweis über mindestens acht Jahre facheinschlägige Berufspraxis, davon mindestens 2 Jahre in einer leitenden Position, durch entsprechende Zeugnisse erbringen und ebenso die Ausbilderprüfung positiv absolviert haben.

Die Zielsetzungen:

- Sie erwerben Fachwissen über die neuen Erkenntnisse der Waren-, Speisen und Menükunde.



Kursbuchung und weitere Details unter **8650** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8650 WIFI Diplom-Küchenmeister

- Sie verbessern Ihre persönlichen Koch- und Anrichtetechniken.
- Sie beherrschen das Wissen um die feine, extravagante und gehobene Küche.
- Sie erwerben Wirtschaftlichkeit im harmonischen Verhältnis zur Ökologie.
- Sie erfahren Managergrundsätze wie Planen, Organisieren, Führen und Kontrollieren.

Ihr Nutzen:

- Fachliche Zusatzqualifikation mit Aussicht auf eine Führungsposition.
- Neue Chancen und Perspektiven für Ihre Karriere.
- Höchste anerkannte Berufsbezeichnung im Bereich der Küche.
- Diese Zusatzqualifikation bietet Ihnen die eigenständige Weiterentwicklung zur Haute Cuisine oder Haubenküche.

Das Kompetenzprofil:

Fachlich:

- Höchste Qualifizierung im Berufsfeld Koch/Köchin
- Strukturierte, ökonomische Arbeitsweise und das Bewusstsein für die besondere Note

Sozial:

- Ausbildungsverantwortung für Lehrlinge und Auszubildende
- Motivation für die beruflichen Herausforderungen und Begleitung bei Entwicklungsprozessen

Selbst:

- Entscheidungsträger/in – Steigerung des Selbstwertes
- Die Kompetenz sich und andere weiterzuentwickeln

Kontext:

- Führungsposition in gastronomischen Küchen

Die Inhalte:

Köche und Köchinnen, die die höchste fachliche Qualifikation in ihrem Beruf anstreben, erhalten ein Weiterbildungsangebot mit folgenden Schwerpunkten:

- Menü- und Speisenkunde
- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Moderne und klassische Küche
- Aktuelle Trends in der Gastronomie
- Harmonielehre und Sensorik
- HACCP und Abfallwirtschaft
- Unfallverhütung
- wirtschaftliche Küchenführung
- Mitarbeiterführung
- Controlling, Kennzahlen, Businessplan
- Arbeits- und Gewerberecht
- Speisen- und Menükunde



Kursbuchung und weitere Details unter **8650** im WIFI-Kundenportal:

www.wifi.at/ooe

8650 WIFI Diplom-Küchenmeister

- Warenkunde
- Ernährungslehre
- Betriebskunde
- Businessplan
- Meisterfacharbeit
- Techniken der anspruchsvollen Küche
- Fingerfood in allen Variationen, Materialanforderung, Rezepte und Mise-en-place
- Zeitgemäße Themen und Trends in der Gastronomie
- Rezepte für Pasteten und Farcen
- Chemisieren von Exponaten
- Erstellung von mehrschichtigen Füllkernen
- Anrichtetechniken Klassisch und Modern
- Trainiert werden Terrinen, Pasten, Texturen, Gartechiken, Petit Fours, Patisserie, aktuelle sowie klassische Themen
- Innovative und wirtschaftliche Dekorationen
- Vegetarische und vegane Gerichte
- Gesunde Küche und Unverträglichkeiten
- Ein Vier-Gänge-Menü wird gekocht aus einem für Sie unbekanntem Warenkorb nach Prüfungskriterien
- Intensives Coaching bei Generalproben zur praktischen Prüfung

Die Kompetenzen:

Nach Absolvierung des Lehrgangs, sind Sie in der Lage...

- Menüfolgen und Speisepläne dem Anlass und der Saison entsprechend zusammenzustellen.
- das Warenmanagement für alle in der Küche entscheidenden Zutaten und Produkte unter Beachtung von zahlreichen Kriterien zu planen, zu organisieren bzw. die Organisation zu überwachen.
- neue Speisen und Rezepte zu entwickeln sowie neue gastronomische Arbeitsleistungen zu kreieren.
- das Anrichten und Servieren sämtlicher Speisen und Getränke des gastronomischen Angebots Ihres Unternehmens nach hygienischen und ästhetischen Kriterien zu gewährleisten.
- Die Ablauforganisation festzulegen sowie zu optimieren.
- die Küche nach wirtschaftlichen Gesichtspunkten zu leiten.
- das Küchenteam zu führen und dessen Aus- und Weiterbildung sicherzustellen.
- Standards der Qualitätssicherung einzuführen und anzuwenden.
- alle in der Küche anfallenden Kosten zu berechnen bzw. diese zu bewerten.
- das laufende Monitoring der Kostenentwicklung sicherzustellen.
- die Betriebsbuchhaltung durchzuführen und den Jahresabschluss zu interpretieren.

8650 WIFI Diplom-Küchenmeister

Die Prüfung:

Der Prüfungspreis ist im Kurspreis nicht inkludiert und eine separate Prüfungsanmeldung ist erforderlich. Die Prüfungsanmeldung erfolgt direkt im Lehrgang. Prüfungskosten: € 590.-
Das Feststellungsverfahren für den Erwerb der WIFI Diplom-Küchenmeister-Qualifikation umfasst, wie nachfolgende Tabelle zeigt, drei Prüfungsteile, die sich in sechs Module unterteilen. Die Prüfung besteht aus einer praktischen, schriftlichen und mündlichen Prüfung:

Prüfungsteile und Module	Dauer	Anmerkungen
Praktische Prüfung		
Modul 1: 5-Gang Meister-Menü für 4-6 PAX	6 Stunden (zu 60 Min.)	reine Kochzeit
Modul 2: Zeitgemäßes Buffet für 8 PAX	9 Stunden	reine Kochzeit
Modul 3: 4-Gang Warenkorb Kochen für 4-6 PAX	4 Stunden 1 Stunde	reine Kochzeit Vorbereitungszeit
Schriftliche Prüfung		
Modul 4: Online Prüfung Fachkunde zu den Gegenständen <ul style="list-style-type: none"> • Speisen- und Menükunde • Warenkunde • Ernährungslehre • Recht/Wirtschaftskunde 	3 Stunden	
Prüfungsteile und Module		
Schriftliche Prüfung		
Modul 5: Schriftliche Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Meisterarbeit • Meisterbuch • Businessplan 	84 LE = 70 Stunden 102 LE = 85 St. 84 LE = 70 Stunden	während der Ausbildung, außerhalb der Präsenzzeit
Mündliche Prüfung		
Modul 6: Präsentation der Meisterarbeit und des Businessplans sowie Fachgespräch	100 – 120 Minuten	

Die einzelnen Module (bzw. Teile von Modul 5) werden für die Gesamtbewertung wie folgt gewichtet:



Kursbuchung und weitere Details unter **8650** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe

8650 WIFI Diplom-Küchenmeister

Prüfungsteile und Module	Anteil an Gesamtbeurteilung
Praktische Prüfung	Gesamt: 60%
Modul 1: 5-Gang Meister-Menü für 4-6 PAX	22%
Modul 2: Zeitgemäßes Buffet für 8 PAX	20%
Modul 3: 4-Gang Warenkorb Kochen für 4-6 PAX	18%
Schriftliche Prüfung	Gesamt: 28%
Modul 4: Online Prüfung Fachkunde zu den Gegenständen <ul style="list-style-type: none"> • Speisen- und Menükunde • Warenkunde • Ernährungslehre • Betriebskunde 	8%
Modul 5: Schriftliche Projektarbeit <ul style="list-style-type: none"> • Meisterarbeit • Meisterbuch • Businessplan 	20% - 5% - 7% - 8%
Mündliche Prüfung	Gesamt: 12%
Modul 6: Präsentation der Meisterarbeit und des Businessplans sowie Fachgespräch	Präsentation Meisterarbeit und Businessplan: fließt in Bewertung für Modul 5 ein Fachgespräch: 12%

Es gilt folgender **Bewertungsschlüssel**:

Erreichte % der maximalen Punkteanzahl	Bewertung
0 – 59,5	nicht bestanden
60 – 74,5	mit Erfolg bestanden
75 – 87,5	mit gutem Erfolg bestanden
88 – 100	mit sehr gutem Erfolg bestanden

Der Antritt zum **Feststellungsverfahren** zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister/in ist an den Besuch des Lehrgangs „Ausbildung zum/zur WIFI Diplom-Küchenmeister/-in“ und die Erfüllung einer Anwesenheitspflicht von mindestens 75% gebunden.



Kursbuchung und weitere Details unter **8650** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe