

Presseinformation

14.07.2008

Karrieresprung mit dem Gütesiegel der IHK

Die Ausbildung zum KüchenmeisterIn (IHK) hat eine hohe nationale Anerkennung / delphi gastro-weiterbildung stellt sich dem Anspruch mit qualifiziertem Angebot für Beschäftigte in Hotellerie und Gastronomie

KÖLN. Erfahrene Köche aus Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung mit mindestens 4-jähriger Berufserfahrung haben mit der Ausbildung zum KüchenmeisterIn (IHK) gute Perspektiven. Die Branche sucht förmlich nach qualifiziertem Personal und braucht deshalb auch gute Ausbilder. Bei der *delphi gastro-weiterbildung* hat man diese Notwendigkeit erkannt und stellt sich darauf ein: Die Küchenmeister-Ausbildung bereitet auf die Anforderungen im Alltag vor. Die Praxisnähe verschaffen Experten aus der Branche, die in dem Weiterbildungsunternehmen als Dozenten tätig sind.

„Ein qualifizierter KüchenmeisterIn (IHK) hat neben der grundlegenden Qualifikation in Theorie und Praxis eine handlungsspezifische Qualifikation und eine praktische Ausbildung. Der Kurs bei der *delphi gastro-weiterbildung* vereint diese Anforderungen und bereitet die Teilnehmer in einem Intensiv- und Teilzeitmodell auf die Prüfungen vor der Industrie- und Handelskammer vor“, erklärt Dozent Detlef Bosslet. Beide Modelle verlangen eine Selbstlernphase sowie die Anwesenheit beim Direktunterricht mit Diskussion, Gruppenarbeit, Fallbeispielen und anschließender fachpraktischer Arbeit in der Küche.

Im Einzelnen werden Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft, der Unternehmensführung, des Controlling und Rechnungswesen, der Personalwirtschaft sowie des Informationsmanagements und der

Kommunikation vermittelt. Die handlungsspezifische Ausbildung geht auf Mitarbeiterführung, Ablaufplanung mit anschließender Durchführung und Kontrolle, Produktbeschaffung, Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse ein und trainiert zusätzlich gastorientierte Fachgespräche. Im Anschluss daran durchlaufen die Teilnehmer den praktischen Teil in der Schulküche.

Der Lehrgang findet im TechnologiePark Köln statt. Das Seminarzentrum ist mit moderner Präsentationstechnik ausgestattet. Beginn Intensivkurs: 11. August 2008, die praktische Ausbildung erfolgt im Frühjahr 2009. Kosten: 2690 Euro (zzgl. Ust.), Förderung durch Meister-Bafög ist möglich. Nicht im Preis enthalten sind die Prüfungsgebühren der IHK sowie evtl. anfallende Pensions- oder Übernachtungskosten für auswärtige Teilnehmer, die Materialkosten für prüfungsrelevante fachpraktische Übungen (Waren für Modul 3) und die Kosten für die Ausbildereignungsprüfung. Der Teilzeitkurs wird erst wieder ab 2009 angeboten.

Allgemeine Info:

Delphi gastro-weiterbildung ist ein Geschäftsbereich der delphi Lebensmittelsicherheit GmbH mit Sitz in Köln, TechnologiePark. Geschäftsführer ist der Dipl.-Ing. Armin Wenge, der schon 1995 Hygienesicherungskonzepte, unter anderem ein papierloses Eigenkontrollsystem entwickelte. Ende 1996 gründete er den Kölner Küchen HACCP-Zirkel. Seitdem ist das Unternehmen stetig gewachsen. Die 2002 gegründete delphi Lebensmittelsicherheit GmbH beschäftigt acht Mitarbeiter und fünf Stammreferenten. Für die delphi gastro-weiterbildung arbeiten zehn Dozenten und ein Mitarbeiter. 2007 bezifferte das Unternehmen einen Umsatz von 350.000 Euro. Davon entfielen 85 Prozent auf den Bereich Lebensmittelsicherheit und 15 Prozent auf die gastro-weiterbildung.

delphi gastro-weiterbildung
TechnologiePark Köln
Eupener Straße 150
50933 Köln
Fon 0221 – 913 00 47
Fax 0221 – 913 00 78
www.gastro-weiterbildung.de

Ansprechpartner für die Presse:

Detlef Bosslet
Schreibershove 3 B
51503 Rösrath
Fon 0 22 05 – 90 52 45
Fax 0 22 05 – 90 52 44
d.bosslet@gastro-weiterbildung.de

Abdruck honorarfrei!

Bitte lassen Sie uns bei Veröffentlichung ein Belegexemplar zukommen! Besten Dank im Voraus.