

1. BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (DE)

**Zeugnis über die Prüfung zum anerkannten Fortbildungsberuf
Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin**

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ZEUGNISSES (EN)

**Certificate on completion of the recognized further training examination for
Master chef (certified)**

Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus

3. PROFIL DER BERUFLICHEN HANDLUNGSFÄHIGKEIT

- Disponieren, Einkaufen, Verwalten und Einsetzen von Produkten; Beachten von Qualitätsanforderungen und einschlägigen Rechtsvorschriften; Veranlassen der sachgerechten Lagerung von Waren, Werkstoffen und Hilfsmitteln; Überprüfen des Bestandes; Veranlassen der Instandhaltung von Einrichtungen, Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern
- Selbständiges Planen, Ausführen und Kontrollieren von gastorientierten Dienstleistungen; Durchführen von Kostenrechnung und Preiskalkulation; Überwachen der Kostenentwicklung sowie der Arbeitsleistung; Herstellen von gastronomischen Produkten unter Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Aspekte
- Erstellen von Marketingkonzepten; Planen und Durchführen von verkaufsfördernden Aktionen; Beraten von Gästen und Führen von Verkaufsgesprächen
- Einsetzen des Personals zur Gewährleistung eines termingerechten und wirtschaftlichen Arbeitens unter Beachtung der Lebensmittel- und Hygienevorschriften; Hinwirken auf eine reibungslose Zusammenarbeit im Betriebsablauf; Zusammenarbeit mit anderen Betriebsbereichen, Betrieben und Institutionen
- Übertragen von Aufgaben unter Berücksichtigung fachspezifischer, wirtschaftlicher und sozialer Aspekte auf die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen entsprechend ihrer Qualifikation, Leistungsfähigkeit und Eignung; Motivieren, Führen und Fördern der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen; Fördern der beruflichen Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen; Zusammenarbeiten mit der Geschäftsführung und dem Betriebsrat;
- Durchführen erforderlicher Maßnahmen des Infektionsschutzes, des Arbeitsschutzes, insbesondere der sicherheitstechnischen und arbeitsmedizinischen Betreuung und der Unfallverhütung in Abstimmung mit den mit Arbeitssicherheit befassten Stellen und Personen innerhalb und außerhalb des Betriebes; Erkennen betriebsbedingter Umweltbelastungen und Beachten der Umweltschutzbestimmungen

4. BERUFLICHE TÄTIGKEITSFELDER

Geprüfte Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterinnen arbeiten als betriebliche Fach- und Führungskräfte in Restaurants, Hotels und Pensionen, in Jugendherbergen, Freizeit- und Ferienzentren sowie auch in Betriebskantinen oder sind selbständig tätig. Sie lösen eigenständig komplexe fachliche und verantwortliche Aufgaben der Planung, Führung, Organisation und Kontrolle unter Nutzung betriebswirtschaftlicher und personalwirtschaftlicher Steuerungsinstrumente. Sie planen gastronomische Produkte und Dienstleistungen, stellen sie her und vermarkten sie und leiten dafür Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an.

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsseungen 93/C 49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C 224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: www.cedefop.eu.int/transparency

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ZEUGNISSES

<p>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Industrie- und Handelskammer</p>	<p>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Industrie- und Handelskammer</p>
<p>Niveau des Abschlusses (national oder international) ISCED 2011 Stufe 65 Dieser Abschluss ist dem Deutschen und Europäischen Qualifikationsrahmen (DQR, EQR) Niveau 6 zugeordnet; vergleiche Bekanntmachung vom 1. August 2013 (BANz AT 20.11.2013 B2).</p>	<p>Bewertungsskala/Bestehensregeln (**) 100 - 92 Punkte = 1 = sehr gut 91 - 81 Punkte = 2 = gut 80 - 67 Punkte = 3 = befriedigend 66 - 50 Punkte = 4 = ausreichend 49 - 30 Punkte = 5 = mangelhaft 29 - 0 Punkte = 6 = ungenügend Zum Erwerb dieses Fortbildungsabschlusses wurden alle Prüfungsleistungen bestanden.</p>
<p>Zugang zur nächsten Qualifikationsebene Der Fortbildungsabschluss eröffnet den Zugang zur nächsten Qualifikationsebene</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geprüfter Technischer Betriebswirt/Geprüfte Technische Betriebswirtin • Geprüfter Betriebswirt/Geprüfte Betriebswirtin (HwO) • Geprüfter Berufspädagoge/Geprüfte Berufspädagogin <p>sowie den Zugang zu weiterführenden hochschulischen Bildungsangeboten.</p>	<p>Internationale Abkommen</p>
<p>Rechtsgrundlage Verordnung über die Prüfung zum anerkannten Abschluss Geprüfter Küchenmeister/Geprüfte Küchenmeisterin vom 05.08.2003, (BGBl. I S. 1560); zuletzt geändert durch die Verordnung vom 26.03.2014, (BGBl. I S. 274)</p>	

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

<p>Der Fortbildungsabschluss wird durch das Bestehen einer Prüfung vor der unter 5. genannten Stelle erworben. Zu dieser Prüfung wird nur zugelassen, wer</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen Ausbildungsberuf und eine mindestens dreijährige einschlägige Berufspraxis oder 2. eine erfolgreich abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten zweijährigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens vierjährige einschlägige Berufspraxis oder 3. eine mindestens neunjährige einschlägige Berufspraxis oder 4. eine dementsprechende berufliche Handlungsfähigkeit <p>nachweist. Eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung ist nachzuweisen.</p>
<p>Zusätzliche Informationen Der Erwerb der in der Fortbildungsprüfung nachzuweisenden Qualifikationen (berufliche Handlungsfähigkeit) erfolgt in der Regel durch langjährige Berufspraxis und im Rahmen von Bildungsmaßnahmen. Zur Vorbereitung auf die Prüfung werden Bildungsmaßnahmen angeboten, deren Dauer und Inhalte sich an den differenzierten Fach- und Führungsaufgaben orientieren. Mit Bestehen dieser Prüfung wurde die Ausbildereignung im Sinne des § 30 Absatz 5 Berufsbildungsgesetz erworben. Bei der unter 5. genannten zuständigen Stelle sind Zeugnisübersetzungen zu erhalten.</p>

() Hinweis**

Vereinfachter Notenschlüssel; zum amtlichen Notenschlüssel vgl. sechste Verordnung zur Änderung von Fortbildungsprüfungsverordnungen vom 9. Dezember 2019 (BGBl. I S. 2153)