

Anmeldung

(bitte per E-Mail, Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Es gelten die Teilnahmebedingungen unter www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

Kontaktaten

Kontakt:

Ausbildungsverbund Teltow e. V.
Berufliches Bildungszentrum

Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: www.avt-ev.de

E-Mail: info@avt-ev.de

Weitere Informationen finden Sie unter
folgendem QR-Code:



Die Trägerzulassung nach AZAV und nach
der DIN EN ISO 9001:2015 liegen vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

Der AVT erhält für ausgewählte Maßnahmen
anteilig Fördermittel aus dem Europäischen
Sozialfonds im Land Brandenburg sowie
teilweise durch Bundes- oder Landesmittel.



Meisterakademie

**Geprüfte/-r
Küchenmeister/-in
(Vollzeit)**



AVT Bildung

Investition in Ihre Zukunft

Ausbildungsverbund Teltow e. V. Berufliches Bildungszentrum

Anmeldung zum Lehrgang

Informationen zum Lehrgang

Dauer

750 Unterrichtsstunden, Vollzeit

Termin

11.06.2018 – 26.11.2018

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V.
Oderstraße 57
14513 Teltow

Unterrichtszeiten

Mo – Fr: 08:00 – 15:05 Uhr

Entgelt

5.020,00 €

zuzüglich Prüfungsgebühren und Lehrgangsliteratur

Fördermöglichkeit

Eine Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) ist möglich. Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.meister-bafoeg.info.

Abschluss


IHK-Prüfung

Beratung zum Lehrgang

 **03328 475164/91** **Herr Behrend**
E-Mail: behrend@avt-ev.de

Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro:

 **03328 475131/18** macht@avt-ev.de
 **03328 475131/18** ehring@avt-ev.de

Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

 **03328 475135** unterkunft@avt-ev.de

Zielgruppe

Personen, die im Hotel- und Gaststättengewerbe tätig sind oder sein wollen mit dem Schwerpunkt Küchenbetrieb.

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikation“ ist zuzulassen, wer

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
3. eine mindestens vierjährige Berufspraxis nachweist.

(2) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer

1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere zweijährige Berufspraxis nachweist.

(3) Zur Prüfung im Prüfungsteil „Praktische Prüfung“ ist zuzulassen, wer

1. den Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ und den Prüfungsteil „Handlungsspezifische Qualifikationen“ abgelegt hat und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens vier weitere Jahre Berufspraxis nachweist.

Darüber hinaus muss vor Beginn der letzten Prüfungsleistung der Nachweis über den Erwerb von „Berufs- und arbeitspädagogischen Qualifikationen“ durch eine Prüfung gemäß AEVO erbracht werden.

Inhalt

Teil I „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“

(310 U.-Std.)

1.900,00 €

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

Teil II „Handlungsspezifische Qualifikationen“

(Theorie und Praxis)

(350 U.-Std.)

2.500,00 €

- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

Teil III „Berufs- und arbeitspädagogischer Teil nach AEVO“

(90 U.-Std.)

620,00 €

Der erfolgreiche Abschluss ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung nachzuweisen.

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen und
- Ausbildung abschließen