

# Rechtsvorschrift für die Zusatzqualifikation „Küchenmanagement“

Aufgrund des Beschlusses des Berufsausschusses vom 1. November 2023 erlässt die Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main als zuständige Stelle gemäß Berufsbildungsgesetz in der Fassung der Bekanntmachung vom 4. Mai 2020 (BGBl. I S. 920), das zuletzt durch Artikel 2 des Gesetzes vom 20. Juli 2022 (BGBl. I S. 1174) geändert worden ist, nach § 49 BBiG folgende Rechtsvorschrift für die Prüfung der Zusatzqualifikation „Küchenmanagement“.

## § 1 Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung wird zugelassen, wem gemäß § 5 Abs. 2 Ziff. 5 BBiG zusätzliche berufliche Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten vermittelt wurden, die die berufliche Handlungsfähigkeit ergänzen oder erweitern, und

- in einem Ausbildungsverhältnis als Koch/Köchin steht
- oder
- ein Ausbildungsverhältnis als Koch/Köchin gemäß BBiG abgeschlossen hat.

(2) Abweichend von Abs. 1 kann zur Prüfung zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten erworben hat, die eine Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

## § 2 Gegenstand und Gliederung der Prüfung

(1) Die Prüfung gliedert sich in die Bereiche:

- Management im Gastgewerbe
- Fremdsprachen

(2) Die Inhalte der Prüfung richten sich nach dem schulischen Ausbildungsrahmenplan (Anlage 1) und dem von der IHK empfohlenen Ausbildungsrahmenplan des besonderen Bildungsganges (Anlage 2).

(3) Im Prüfungsbereich „Management im Gastgewerbe“ werden praxisorientierte Aufgaben schriftlich in 120 Minuten geprüft.

(4) Im Prüfungsbereich „Fremdsprachen“ wird eine der in der Berufsschule unterrichteten Fremdsprache – Französisch oder Spanisch – mündlich in Form eines direkten Gesprächs oder Telefongesprächs anhand von Geschäftsvorgängen geprüft. Das Gespräch soll nicht länger als 20 Minuten dauern.

Der Beschluss des Prüfungsausschusses über die Fremdsprache der mündlichen Prüfung wird dem Prüfungsteilnehmer mit der Einladung der mündlichen Prüfung bekannt gegeben.

(5) Die Prüfung ist bestanden, wenn jeweils in der schriftlichen Prüfung und der mündlichen Prüfung mindestens ausreichende Leistungen erbracht sind. Werden die Prüfungsleistungen in einem Prüfungsbereich mit „ungenügend“ bewertet, so ist die Prüfung nicht bestanden.

## § 3 Wiederholungsprüfung

(1) Eine nicht bestandene Prüfung kann zweimal wiederholt werden.

(2) Hat der Prüfling bei nicht bestandener Prüfung in einem Prüfungsbereich mindestens ausreichende Leistungen erbracht, so ist dieser auf Antrag des Prüflings nicht zu wiederholen, sofern sich dieser innerhalb von zwei Jahren, gerechnet vom Tag der Beendigung der nicht bestandenen Prüfung an, zur Wiederholungsprüfung anmeldet.

## § 4 Inkrafttreten

Die Rechtsvorschrift tritt mit ihrer Veröffentlichung im Mitteilungsblatt der Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main in Kraft.

Die Zusatzqualifikation Küchenmanagement vom 6. Juni 2019, zuletzt geändert am 28. November 2022, tritt gleichzeitig außer Kraft.

Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main, den 2. November 2023

Ulrich Caspar  
Präsident

Matthias Gräßle  
Hauptgeschäftsführer

# Anlage 1 – Schulischer Ausbildungsrahmenplan für die Zusatzqualifikation Küchenmanagement

Schuljahr	Kenntnisse & Fertigkeiten, die entsprechend den allgemeinen Zielsetzungen der Rahmenpläne zu vermitteln sind	Zeitrictwert Std./Block	Zeitrictwert Std./Jahr
1	Rechnungswesen I – Grundlagen der Buchführung Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre & Recht Personalmanagement – Grundlagen Fremdsprache – Spanisch im Gastgewerbe * Fremdsprache – Französisch im Gastgewerbe * Branchenexpertise – Gastreferenten **	4 3 3 4 4 4	(22) <b>280</b>
2	Rechnungswesen II – Grundlagen der Kosten- und Leistungsrechnung Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre & Organisation Fremdsprache – Spanisch im Gastgewerbe * Fremdsprache – Französisch im Gastgewerbe * Branchenexpertise – Entwicklung eines Businessplans **	4 3 4 4 4	(19) <b>250</b>
<b>Gesamtstunden der Management-Zusatzqualifikation, inkl. Sprachen und Gastreferenten, während der 2-jährigen Ausbildung</b>			<b>530</b>

\* Der Sprachenunterricht beinhaltet alle sprachlichen Fertigkeiten (Hören, Sprechen, Lesen, Schreiben sowie Mediation); es wird Wortschatz aufgebaut sowie Grammatik erlernt bzw. gefestigt;

der Unterricht orientiert sich am Leistungsstand der Gruppe.

\*\* Der Block „Branchenexpertise“ wird im ersten Ausbildungsjahr durch Gastreferenten unterrichtet;

diese werden durch die DEHOGA in Kooperation mit den Ausbildungsbetrieben ausgewählt und berufen. Im zweiten Ausbildungsjahr wird die Betreuung der Projektarbeit durch die DEHOGA übernommen.

# Anlage 2 – Betrieblicher Ausbildungsrahmenplan für die Zusatzqualifikation Küchenmanagement im Ausbildungsberuf Koch/Köchin

Gegenstand der Zusatzqualifikation § 2 Abs. 2 der Rechtsvorschrift	Fertigkeiten und Kenntnisse, die unter Einbeziehung selbstständigen Planens, Durchführens und Kontrollierens im Ausbildungsbetrieb während der gesamten Ausbildung zu vermitteln sind.
Warenwirtschaft	Internationale Bezugsquellen ermitteln, Angebot einholen unter Berücksichtigung der Zertifizierung der Betriebe
<b>Verwaltung:</b> Personalwirtschaft	a) Bei der Personalplanung mitwirken und Personalbeschaffungsmaßnahmen einleiten b) Neue Mitarbeiter einarbeiten c) Arbeits- und sozialrechtlichen Bestimmungen anwenden d) Personalstatistik führen
<b>Verwaltung:</b> Büroorganisation, Marketing	a) Arbeiten mit multimedialen Kommunikationstechniken b) Führen der allgemeinen Korrespondenz, auch in Englisch und mindestens einer weiteren EU-Sprache c) Termine planen, koordinieren, vorbereiten und nachbearbeiten d) Planung und Durchführung Anrichteweise „instagrammable“
<b>Verwaltung:</b> Kaufmännische Steuerung und Kontrolle	a) Existenzgründung: Finanzierungskonzepte, Förderungen, notwendige Genehmigungen, Businesspläne b) Kalkulation F&B c) Durchführung und Auswertung von Inventuren d) Betriebsstatistiken führen und auswerten
<b>Küchenorganisation</b>	a) Innerbetriebliche Kommunikations- und Arbeitsabläufe organisieren b) Grundverständnis Food-Trends erkennen c) Grundlagen neueste Küchentechniken d) Planung Warendisposition: Bestellung, Lagerung, Produktion, ready to serve, á la carte