

# 8639 WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

Die Ausbildung zum/zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in öffnet die Türen für eine gastronomische Karriere. Während sich manche Köche/Köchinnen 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/zur WIFI-Diplom-Küchenmeister:in einen hochwirksamen Karriere-Turbo für alle, denen die höchste Qualifikation als Koch/Köchin eine Herzensangelegenheit ist.

## IHR WEG ZUM/ZUR KÜCHENMEISTER:IN

Einstiegsniveau	verbindliche Kursreihenfolge					Ausbildungsziel
➤ Köche und Köchinnen aus Hotellerie und Gastronomie, die Österreichs höchste Kochausbildung in Angriff nehmen wollen. (siehe Voraussetzungen unten)	➤ Informationsveranstaltung WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – 8638K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Vorbereitung auf die theoretische Prüfung – 8639K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Theoretische Prüfung – 8641K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Vorbereitung auf die praktische Prüfung – 8640K	➤ WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) – Praktische Prüfung – 8642K	➤ Diplomierter WIFI-Küchenmeister:in (NQR6)

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.

Detailinfos unter: [wifi.at/ooe/kuechenmeister](http://wifi.at/ooe/kuechenmeister)



### Die Zielgruppe:

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

### Die Voraussetzungen:

- Nachweis über den ordnungsgemäßen Abschluss als Koch/Köchin, bzw. der Doppellehre Koch /Köchin und Restaurantfachmann/-frau und durch das Lehrabschlusszeugnis oder den Lehrbrief bzw. über den ordnungsgemäßen Abschluss einer berufsbildenden Schule, durch die die Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Koch/Köchin bzw. die Doppellehre Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau ersetzt wird.
- Nachweis über sechs Jahre Berufspraxis (einschließlich Lehrzeit) als Koch/Köchin durch entsprechende Zeugnisse.
- Können Kandidat: innen ein Lehrabschlusszeugnis nicht erbringen, sind acht Jahre Berufspraxis als Koch/Köchin durch entsprechende Zeugnisse nachzuweisen.
- Nachweis über die Ablegung der Ausbilderprüfung.



Kursbuchung und weitere Details unter **8639** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8639 WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

## Die Inhalte:

- 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 Gewerbeamt

## Die Lernziele:

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



„Die österreichische Kochkultur genießt national und international einen hervorragenden Ruf. Damit das auch so bleibt, bietet das WIFI OÖ eine exklusive Ausbildung zum/zur Diplom-Küchenmeister:in an. Mit dem anerkannten Abschluss sind die Absolvent:innen bestens qualifiziert, um Meister:innen ihres Fachs zu werden, Führungsverantwortung zu übernehmen und in betriebswirtschaftlichen Angelegenheiten Entscheidungen zu treffen.“

**Küchenmeister Reinhard Andorfer-Train**

Fachbereichsleiter Gastronomie, Lehrgangleiter der

WIFI-Diplom-Küchenmeister-Ausbildung qualifiziert nach NQR6

## Ihr Nutzen:

- Fachliche Zusatzqualifikation mit Aussicht auf eine Führungsposition.
- Neue Chancen und Perspektiven für Ihre Karriere.
- Höchste anerkannte Berufsbezeichnung im Bereich der Küche.

## Das Kompetenzprofil:

Fachlich:

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



Kursbuchung und weitere Details unter **8639** im WIFI-Kundenportal:  
[www.wifi.at/ooe](http://www.wifi.at/ooe)

# 8639 WIFI-Diplom-Küchenmeister:in (NQR-Niveau 6) - Vorbereitung auf die theoretische Prüfung

## 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 Prüfung:

Die theoretische Prüfung ist nicht im Kurs enthalten und muss separat gebucht werden.

## Die Lehrgangsführung:

Küchenmeister Reinhard Andorfer-Train