

## ZERTIFIKATSLEHRGANG (PRÄSENZ)

# Küchenprofi IHK

**Die Kunst des Kochens gehört zu den elementaren Handwerken!**

## Nutzen

---

Gesunde, nachhaltig erzeugte Ernährung ist in aller Munde, Kochsendungen erleben im TV einen Hype - einzig das Kochen als Beruf ist verpönt, in vielen privaten Haushalten sieht es gleich aus. Eine gute Ernährung ist somit die Grundlage für unsere Gesundheit. Dies erfordert Achtung vor den Tieren und der Natur. Frische saisonale Lebensmittel, die regional erzeugt wurden, fördern darüber hinaus die heimische Wirtschaft. Unser Lehrgang zum Küchenprofi IHK beleuchtet all diese Aspekte. Die Umsetzung, das Kochen also, wird in Gastronomieküchen trainiert unter Anleitung von namhaften und erfahrenen Köchen.

## Zielgruppe

---

Köche/-innen, Hauswirtschaftler/-innen, F&B Manager der Gemeinschaftsverpflegung und der (Betriebs-) Gastronomie, Catering, Kliniken, Quereinsteiger/-innen, Unternehmer/-innen die vor einer gastronomischen Neugründung stehen, und alle die am Kochen und gesunder Ernährung interessiert sind.

## Veranstaltungsinhalt im Überblick

---

**AUCH ALS INDIVIDUELLE INHOUSE SCHULUNG BUCHBAR!** Infos unter: loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de Selber zu kochen bedeutet Genuß und Verantwortung. Effizient aus jedem frischen Produkt alle Möglichkeiten zu gestalten bedeutet nachhaltig und wirtschaftlich zu handeln.

### *Folgende Lehrinhalte erwarten Sie:*

- Qualität und Wirtschaftlichkeit
- Grundlagen: Suppen, Brühen, Fonds, Saucen
- "La mise en place"
- handwerkliche Arbeitsmethoden
- Fleischgerichte, Fleischküche
- Gemüsegerichte, Gemüseküche
- Fischgerichte, Fischküche
- Gesunder Ernährung
- Gastrosophische Intelligenz & Verantwortung
- *Kochen zum Wein*

## Veranstalter

---

IHK Akademie München und Oberbayern gGmbH

## Termin

---

**Datum**

**Dauer**

ca. 60 Unterrichtsstunden

Vollzeit

**Veranstaltungsinhalt im Detail**

**Qualität und Wirtschaftlichkeit**

- *Warenkosten senken mit erstklassigen Lebensmitteln*

**Grundlagen: Suppen, Brühen, Fonds, Saucen**

- *Die Basis einer jeden guten Küche bilden die Grundsaucen*

**La mise en place, est la force de la maison**

- *gut vorbereitet zu sein ist die Stärke einer jeden Küche*

**Handwerkliche Arbeitsmethoden**

- Bridieren, filetieren, u.v.m
- Richtiges Auslösen von Fleisch

**Fleischgerichte, Fleischküche**

**Gemüsegerichte, Gemüseküche**

**Fischgerichte, Fischküche**

**Gesunde Ernährung**

- *Die Heilkraft gesunder Lebensmittel – moderne Menuplanung und Produktverarbeitung hinsichtlich Regionalität, Nachhaltigkeit und Saison*
- *Der Blick auf's Feld und in die Ställe*
  - **Kontra:** *Chemiekeule, Massentierhaltung, Recourcen Verschwendung*
  - **Pro:** *Natürlichkeit, Tierwohl, Umwelt schonende Maßnahmen in der Landwirtschaft*

**Gastrosophische Intelligenz & Verantwortung**

**Speisen und Wein**

**Gesamtsumme**

---

2.800,00 €

**Preisinformationen**

inkl. Material und Testgebühr

## **IHK Campus (A&B)**

---

Orleansstraße 10-12  
81669 München



## **Kontakt**

---

### **Bildungsmanagerin**



**Astrid Löwenberg**

+49 89 5116 5212

Loewenberg@ihk-akademie-muenchen.de