



INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY

Regularien für die Durchführung der Fernlehrgänge

Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK) und Kaufm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK)

**Institute of Culinary Art Academy GmbH & Co. KG
Valluhner Straße 1
19246 Zarrentin am Schaalsee**

Abschnitt I: Allgemeine Bestimmungen

§ 1 Geltungsbereich

Diese Regularien legen die Grundsätze für die Durchführung der Fernlehrgänge Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK) und Kaufm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK) fest. Diese Fernlehrgänge sind gemeinsame Lehrgänge des Institute of Culinary Art® (ICA) und des Gastronomischen Bildungszentrum Koblenz (GBZ).

§ 2 Zugangsvoraussetzungen und empfehlenswerte Vorkenntnisse

Voraussetzung für die Teilnahme an den o. g. Fernlehrgängen ist eine gastronomische Ausbildung oder dreijährige Berufserfahrungen in einem Ausbildungsberuf der Gastronomie.

§ 3 Lehrgangsdauer und -aufbau

- (1) Die Fernlehrgänge gliedern sich in Module und können jederzeit begonnen werden. Die individuelle Länge der Lehrgänge hängt von der Anzahl der Module im Lehrgang ab.
- (2) Die Dauer der Module beträgt 3 Monate. Diese Zeitdauer berücksichtigt, dass die Teilnehmer den Lehrgang berufsbegleitend absolvieren und wöchentlich rund 5 Stunden Lernaufwand treiben.
- (3) Die Module bestehen jeweils aus mehreren Fernlektionen mit Kontrollfragen und ggf. Kurz-Fallstudien, welche durch die Teilnehmer zu bearbeiten sind. Im Anschluss ist ein Online-Test zu bestehen, um zum Präsenztermin zugelassen zu werden. Die Präsenz-Seminare finden mehrfach jährlich statt und sind die Voraussetzung zur Teilnahme an der lehrgangsabschließenden IHK-Zertifikatsprüfung. Die Teilnehmer können zu einem beliebigen Zeitpunkt an dem Präsenz-Seminar teilnehmen, nachdem sie die Voraussetzungen erfüllt haben [Keine Bindung des Teilnehmers an bestimmte Termine].

Abschnitt II: Leistungsnachweise, Organisation und Zulassung

§ 4 Leistungsnachweise

- (1) Die Tests im Rahmen der Module setzen sich aus einem Online-Test als Zugangsvoraussetzung zum Präsenz-Seminar sowie eines schriftlichen Abschlusstestes zusammen.
- (2) Zudem enden die Lehrgänge mit einer IHK-Zertifikatsprüfung, die als mündliche Gruppenprüfung durchgeführt wird.
- (3) Struktur und Themen der Leistungsnachweise können aus dem Themen- und Strukturplan [Anlage 1] entnommen werden.
- (4) Der Online-Test kann jederzeit abgelegt werden. Die modulabschließenden Tests werden jeweils im Zusammenhang mit den Präsenz-Seminaren durchgeführt.

§ 5 Organisation und Fristen

- (1) Die Terminplanung der Präsenz-Seminare stellt sicher, dass alle modulabschließenden Tests eines Moduls binnen der dreimonatigen Dauer abgelegt werden können. Die lehrgangsabschließenden IHK-Zertifikatsprüfungen finden im zeitlichen Zusammenhang mit der Präsenzphase des letzten Moduls statt.
- (2) Die modulabschließenden Tests werden zusammen mit den Präsenz-Seminaren angeboten und finden an festgelegten Orten in Deutschland statt.
- (3) Die Teilnehmer müssen sich bis vier Wochen vor einem Termin zu einem Präsenz-Seminar anmelden. Für die Anmeldeprozedur steht die Teilnehmerbetreuung des Institute of Culinary Art® zur Verfügung.

§ 6 Allgemeine Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Voraussetzung für die Teilnahme an modulabschließenden Tests ist der Besuch des Präsenz-Seminars, für welches wiederum die erfolgreiche Bearbeitung des Online-Tests Voraussetzung ist.
- (2) Teilnehmer, die einen modulabschließenden Test nicht bestehen, können das Präsenz-Seminar ein zweites Mal kostenfrei besuchen und den Test wiederholen.
- (3) Teilnehmer, die eine lehrgangsabschließende IHK-Zertifikatsprüfung nicht bestehen, können diese wiederholen. Für eine Wiederholung dieser werden die Prüfungsgebühren erneut fällig.
- (4) Eine einmal bestandene Prüfung kann nicht wiederholt werden.

Abschnitt III: Modalitäten zur Leistungsfeststellung

§ 7 Bewertung der IHK-Zertifikatsprüfung

Die Noten für die erbrachten Leistungsnachweise werden von den jeweiligen Prüferinnen bzw. Prüfern festgesetzt. Für die Bewertung des Leistungsnachweises sind folgende Noten auf der Grundlage der in Deutschland gebräuchlichen Notenskala zu verwenden:

1	sehr gut	eine hervorragende Leistung
2	gut	eine Leistung, die erheblich über dem Durchschnitt liegt
3	befriedigend	eine Leistung, die durchschnittlichen Anforderungen entspricht
4	ausreichend	eine Leistung, die trotz ihrer Mängel noch den Anforderungen genügt
5	nicht ausreichend	eine Leistung, die wegen erheblicher Mängel den Anforderungen nicht mehr genügt

Zur differenzierten Bewertung der einzelnen geprüften Leistungen können deren Noten um 0,25 auf Zwischenwerte erhöht oder erniedrigt werden; die Noten 0,75, 4,25, 4,5, 4,75 und 5,25 sind dabei ausgeschlossen. Bei Berücksichtigung der differenzierten Bewertung lautet die jeweilige Zeugnisnote wie folgt:

1,0; 1,25	=	sehr gut
1,5; 1,75; 2,0; 2,25	=	Gut
2,5; 2,75; 3,0; 3,25	=	Befriedigend
3,5; 3,75; 4,0	=	Ausreichend
5,0	=	nicht ausreichend

Für die abschließende Bewertung und die Berechnung der Gesamtnote werden die zu erreichenden Punkte aus den modulabschließenden Tests und der IHK-Zertifikatsprüfung zu Grunde gelegt.

§ 8 Versäumnis, Rücktritt, Täuschung, Ordnungsverstoß

- (1) Ein Test oder eine Zertifizierungsleistung (Leistung) gilt als mit „nicht ausreichend (5,0)“ bewertet, wenn ein Teilnehmer einen für die Erbringung der Leistung vorgesehenen Termin ohne triftigen Grund versäumt oder nach Beginn der Leistungserbringung ohne triftigen Grund zurücktritt. Dasselbe gilt, wenn eine schriftliche Leistung nicht innerhalb der vorgegebenen Bearbeitungszeit erbracht wird.
- (2) Der für den Rücktritt oder das Versäumnis geltend gemachte Grund muss der Teilnehmerbetreuung des Institute of Culinary Art® unverzüglich schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht werden. Krankheiten des Teilnehmers stehen denen eines von ihr oder ihm zu versorgenden Kindes gleich.
- (3) Versucht die zu prüfende Person, das Ergebnis ihrer Leistungen durch Täuschung oder Benutzung nicht zugelassener Hilfsmittel zu beeinflussen, wird die betreffende Leistung mit „nicht ausreichend (5,0)“ bewertet. Wer den ordnungsgemäßen Ablauf eines Tests oder der IHK-Zertifikatsprüfung stört, kann von der jeweiligen Prüferin bzw. dem jeweiligen Prüfer oder der bzw. dem Aufsichtführenden von der Fortsetzung der Leistung ausgeschlossen werden; in diesem Fall wird die Leistung mit „nicht ausreichend (5,0)“ bewertet.

§ 9 Bestehen von modulabschließenden Tests und der IHK-Zertifikatsprüfung

- (1) Der modulabschließende Test muss erfolgreich bestanden werden, um das gesamte Modul erfolgreich abzuschließen. Der Teilnehmer erhält für jedes erfolgreich abgeschlossene Modul eine Teilnahmebestätigung. Darüber hinaus müssen die modulabschließenden Tests aller Module des jeweiligen Lehrgangs erfolgreich bestanden werden, um zur lehrgangsabschließenden IHK-Zertifikatsprüfung zugelassen zu werden.
- (2) Modulabschließende Tests beinhalten alternativ Multiple-Choice-Fragen oder eine Anwendungsaufgabe. Ein modulabschließender Test ist dann bestanden, wenn mindestens 50% der Multiple-Choice-Fragen richtig beantwortet wurden.
- (3) Alle modulabschließenden Tests sowie die lehrgangsabschließende IHK-Zertifikatsprüfung eines Lehrganges müssen erfolgreich bestanden werden, um einen Lehrgang erfolgreich abzuschließen und ein IHK-Zertifikat zu erhalten.
- (4) Die IHK-Zertifikatsprüfung wird mit Gruppen- und Teilaufgaben bewertet. Die IHK-Zertifikatsprüfung gilt als erfolgreich bestanden, wenn mindestens 50% der maximal zu erreichenden Punkte erreicht werden.

§ 10 Einsicht in die Akten

Innerhalb eines Jahres nach Abnahme eines Test oder einer IHK-Zertifikatsprüfung wird dem geprüften Teilnehmer auf Antrag in angemessener Form Einsicht in die schriftlichen Tests sowie die Protokolle lehrgangsabschließenden IHK-Zertifikatsprüfung gewährt. Mit der Einsichtnahme ist kein Anspruch auf Korrektur der erteilten Noten verbunden.

Anlage 1 zu den Regularien für die Durchführung eines Lehrgangs: Themen- und Strukturplan

Die folgenden Ausführungen regeln die Struktur und die Inhalte der modulabschließenden Tests der jeweiligen Module der Fernlehrgängen Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK) und Kaufm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK).

1. Modulabschließende Tests

Modultitel: Wertschöpfungsmanagement I

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Einführung in das Wertschöpfungsmanagement“, „Supply-Chain-Management“, „Prozessmanagement“, „Produktionstechniken“, „Marketing“, „Personalmanagement“ sowie „Kosten- und Budgetrechnung“.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.

Modultitel: Wertschöpfungsmanagement II

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Ansatz des Supply-Chain-Management“, „Strategien und Instrumenten im Supply-Chain-Management“, „Controlling im Supply-Chain-Management“, „Electronic Procurement“, „Ansatz des Geschäftsprozessmanagement“, „Identifikation und Beschreibung von Geschäftsprozessen“, „Gestaltung von Prozessen“ und „Prozess-Controlling“.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.



Modultitel: Gastronomiemanagement I

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Grundlagen des Marketings“, „Marketing-Strategien [Produkt-Markt, Stimulierung und Marktareal]“, „Marketinginstrumente“, „Marketing-Mix“, „Bedeutung der Mitarbeiter in Dienstleistungsunternehmen“, „Quantitativen und qualitativen Personalbedarfsbestimmung“ und „Operatives Personalmanagement“.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.

Modultitel: Gastronomiemanagement II

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Einfluss der Produktionstechnik auf die Wertschöpfung“, „Küchenplanung“, „Workflow-Management in der Küche“, „Technologieauswahl“, „Kostenrechnungen in gastronomischen Betrieben“, „Kostenarten, Kostenstellen und Kostenträgern“ und „Erfolgsrechnung in gastronomischen Betrieben“.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.



Modultitel: Marketing

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten [Bewertung oder Einordnung von Sachverhalten nach Multiple-Choice-Vorgaben]

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Konsumentenverhalten als Einflussfaktor für das Marketing“, „Besonderheiten von Dienstleistungen und Dienstleistungsmarketing“, „Markenmanagement“, „Markt- und Wettbewerbsanalysen“. Die Auswahl der konkreten Fragen erfolgt nach dem Zufallsprinzip aus einem Fragenpool. Die pro Aufgabe zu erzielende Anzahl von Punkten kann variieren und geht aus der Aufgabenstellung hervor.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.

Modultitel: Personalmanagement und Mitarbeiterführung

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten [Bewertung oder Einordnung von Sachverhalten nach Multiple-Choice-Vorgaben]

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Personalbeschaffung“, „Personalentwicklung“, „Personaleinsatz“, „Personalcontrolling“, „Grundlagen der Mitarbeiterführung“, „Motivation von Mitarbeitern“, „Möglichkeiten und Grenzen der Mitarbeiterbeeinflussung“, „Führungsstile und Führungsmodelle“. Die Auswahl der konkreten Fragen erfolgt nach dem Zufallsprinzip aus einem Fragenpool. Die pro Aufgabe zu erzielende Anzahl von Punkten kann variieren und geht aus der Aufgabenstellung hervor.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.



Modultitel: Wertschöpfungstechniken

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten [Bewertung oder Einordnung von Sachverhalten nach Multiple-Choice-Vorgaben]

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Einsatz von Convenience-Produkten“, „Gerätemanagement in der Großküche“, „Management von Küchenprozessen und Hygiene“, „Frontcooking“, „Technologien im Ausgabeprozess“. Die Auswahl der konkreten Fragen erfolgt nach dem Zufallsprinzip aus einem Fragenpool. Die pro Aufgabe zu erzielende Anzahl von Punkten kann variieren und geht aus der Aufgabenstellung hervor.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.

Modultitel: Unternehmensführung

Umfang des Tests: Zehn Multiple-Choice-Fragen mit vier Auswahlalternativen und zwei Komplexfragen zu konkreten Sachverhalten [Bewertung oder Einordnung von Sachverhalten nach Multiple-Choice-Vorgaben]

Inhalte des Tests: Eine gleich gewichtete Anzahl von Fragen aus den Bereichen „Controlling und Benchmarking“, „Qualitätsmanagement“, „Unternehmensführung“, „Strategisches Management“, „Management von Veränderungen“, „Wissensmanagement“. Die Auswahl der konkreten Fragen erfolgt nach dem Zufallsprinzip aus einem Fragenpool. Die pro Aufgabe zu erzielende Anzahl von Punkten kann variieren und geht aus der Aufgabenstellung hervor.

Bewertung: Mindestens 50% Punkte müssen erreicht werden.

2. Lehrgangsabschließende IHK-Zertifikatsprüfungen

- Lehrgangstitel:** **Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK)**
Assistant Foodservice Business Manager (IHK)
- Umfang der Prüfung:** Nach einer Ausarbeitungszeit wird eine 60-minütige IHK-Zertifikatsprüfung, die als mündliche Gruppenprüfung mit 3-5 Teilnehmern durchgeführt. Bei weniger Teilnehmern wird die Dauer anteilig gekürzt.
- Inhalte der Prüfung:** Bearbeitung und Diskussion von Fallstudien mit Informationen aus allen behandelten Fachgebieten.
- Bewertung:** Bewertet wird die inhaltliche und fachliche Stringenz der Lösungen. Mindestens 50% der Punkte müssen erreicht werden. Die Vergabe der Zeugnisnote erfolgt nach § 7.
-
- Lehrgangstitel:** **Kaufm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK)**
Foodservice Manager (IHK)
- Umfang der Prüfung:** Nach einer Ausarbeitungszeit wird eine 60-minütige IHK-Zertifikatsprüfung, die als mündliche Gruppenprüfung mit 3-5 Teilnehmern durchgeführt. Bei weniger Teilnehmern wird die Dauer anteilig gekürzt.
- Inhalte der Prüfung:** Darstellung der Fallstudienlösung, die in der Gruppe erarbeitet wurde. Diskussion und Verteidigung der Lösung
- Bewertung:** Bewertet wird die inhaltliche und fachliche Stringenz der Lösungen. Mindestens 50% der Punkte müssen erreicht werden. Die Vergabe der Zeugnisnote erfolgt nach § 7.