



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
**ACADEMY**

# WEITERBILDUNGSPROGRAMM

## FERNLEHRGÄNGE



Staatlich anerkannte Einrichtung der Weiterbildung

# VORWORT



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
ACADEMY



**Gerhard Bruder**  
ICA Präsident

## **Chancen, Möglichkeiten, Nachhaltigkeit, Talentförderung, Karriere**

Sind diese Begriffe im Berufsleben wichtig für Sie? Sind Sie auf der Suche danach? Das trifft sich gut. Denn wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Menschen in der Foodservice-Welt zu befähigen, ihre Karriere selbst zu gestalten. Ihre Zufriedenheit im Beruf ist unser Antrieb und unsere Intention.

Das Institute of Culinary Art wurde gegründet, um den Nachwuchs- und Führungskräften der Foodservice-Branche den modernsten Lehrstoff zur Verfügung zu stellen. Verbunden mit dem Anspruch, nach der Berufsschule die weiterbildende Instanz zu sein und Perspektiven zu geben.

Es ist uns deshalb wichtig, eine Lernform anzubieten, in der betriebswirtschaftliche Zusammenhänge leicht verständlich vermittelt und hochwertige Abschlüsse erreicht werden können. Eine Spezialisierung auf einzelne Branchen und Prozesse rundet das Ganze ab.

Wir bieten Lösungen für Ihre persönliche Zukunft und für die Zukunft der Unternehmen in der Foodservice-Branche.

Gemeinsam mit Top-Entscheidern der Wirtschaft haben wir einen Bildungsweg für das Foodservice-Management geschaffen: bundesweit einheitlich, für jeden offen und mit der Möglichkeit, sich durchgängig vom Nachwuchstalente zur Führungskraft zu entwickeln.

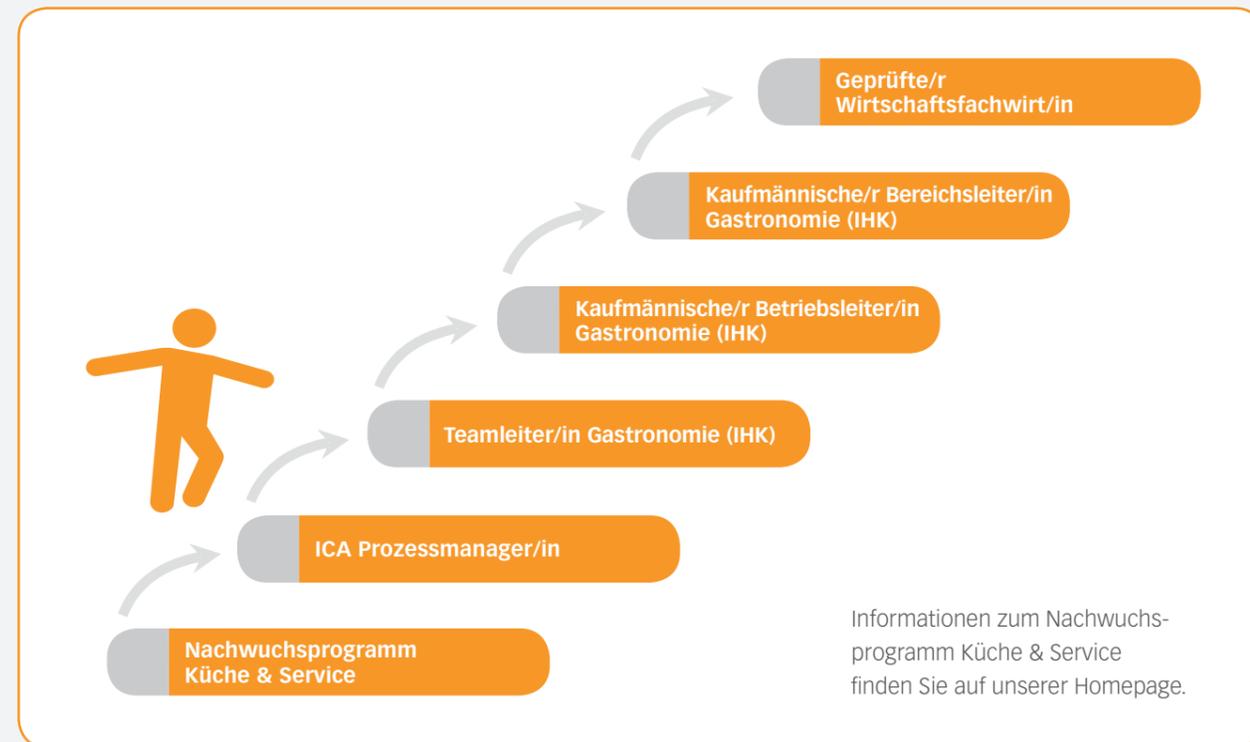
Herzlich willkommen in der Welt der ICA Academy.

Ihr

Gerhard Bruder

Hinweis: Aus Gründen der besseren Lesbarkeit verwenden wir in unseren Broschüren und Unterlagen für Abschlüsse und Funktionen teilweise nur männliche Bezeichnungen. Angesprochen sind jedoch sowohl Frauen als auch Männer.

# KARRIEREORIENTIERTE WEITERBILDUNG



## ICA KARRIEREWEG

Inhalt	Seite
Vorwort.....	3
Karriereorientierte Weiterbildung.....	4-5
ICA Prozessmanager/in.....	6-7
Teamleiter/in Gastronomie (IHK).....	8-9
Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK).....	10-11
Kaufm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK).....	12-13
ICA Branchenvertiefung.....	14-15
Geprüfte/r Wirtschaftswirt/in.....	16-17
Programm zur Sicherung der Nachwuchsförderung.....	18
Kontakt.....	19

# LERNEN NEBEN DEM BERUF? MIT METHODE KEIN PROBLEM!

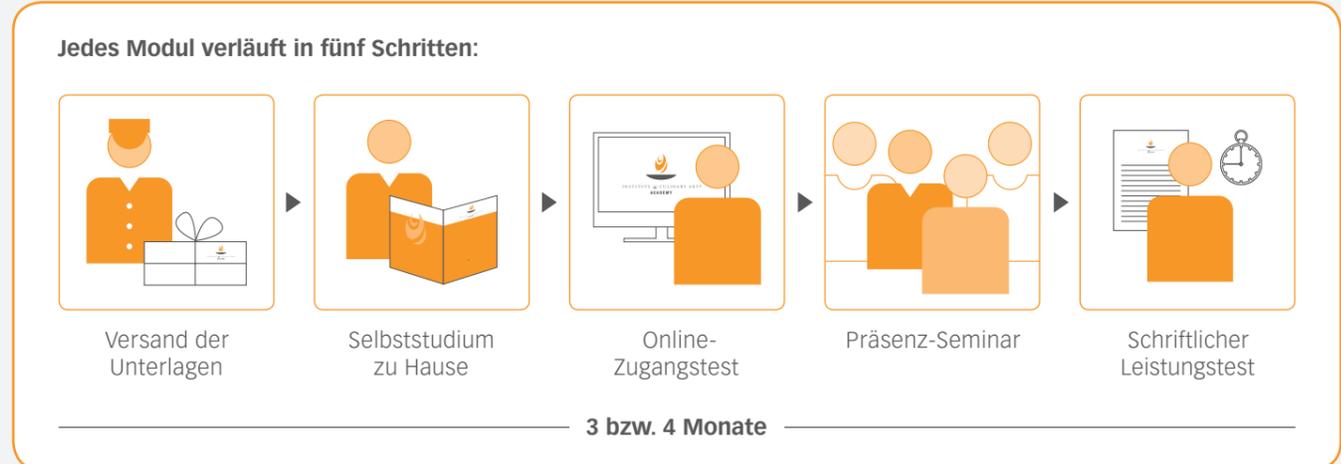


**Alle Lehrgänge werden berufsbegleitend als Fernlehrgänge angeboten.**

Unsere Lernmethode folgt der Devise: berufsbegleitend weiterbilden, Kompetenzen erwerben und Karrierechancen sichern. Durch den gezielten Einsatz von Selbstlernmethoden kann der Lehrgang neben dem Beruf absolviert werden. Das Lernen mit Methode führt zu weiteren nachhaltigen Kompetenzen: Durch das intensive Arbeiten mit unserer Methode lernen Sie auch, wie man sich Wissen selbständig aneignet. Das stärkt das Selbstbewusstsein und befähigt Sie, sich in fast jedes Wissensgebiet einzuarbeiten.

Die Lernintensität kann dabei an die persönlichen Fähigkeiten und Umstände angepasst werden.

## ABLAUF EINES MODULS



# ICA PROZESSMANAGER/IN



## FACHLEHRGANG – SPEZIALWISSEN VERTIEFEN

Prozesse sind der Gencode jedes Unternehmens – sie entscheiden über die Effizienz und legen die Grundlage des Wertschöpfungsmanagements. Durch diesen Lehrgang entwickeln sich die Teilnehmer zu Experten in einem Prozess.

### ZIELGRUPPE

Der Lehrgang ist geeignet für Talente und Nachwuchskräfte sowie (angehende) Prozessverantwortliche und operative Fachkräfte. Zudem ist er für spezialisierte Mitarbeiter aus dem Industrie-Vertrieb und dem Großhandel konzipiert worden.

### KENNTNISSE

Die Teilnehmer bekommen einen grundlegenden Einblick in das Wertschöpfungsmanagement der Foodservice-Branche und umfangreiches Spezialwissen zum Prozess. Außerdem werden einschlägige Management-Tools vermittelt.

### PERSPEKTIVE

Durch diesen Lehrgang entwickeln sich die Teilnehmer zu Experten in einem Prozess und erhöhen ihre Karrierechancen in einem ausgewählten Bereich.

### ABSCHLUSS



Unsere Absolventen erwerben das Zertifikat zum/zur **ICA PROZESSMANAGER/IN**

Die Fachvertiefungen können auch ergänzend zum Lehrgang Kaufmännische/r Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK) absolviert werden.

Prozessmanager wählen aus folgenden Fachvertiefungen



Beschaffungsmanagement



Fertigungstechnik



Gerätemanagement



Getränkemanagement



Hygienemanagement



Shop-Management



Workflowmanagement

### Modul 1

#### Grundlagen des Wertschöpfungsmanagements

Einführung in

- Supply-Chain-Management
- Prozessmanagement
- Marketing
- Personalmanagement
- Produktionstechniken
- Kaufmännische Grundlagen

#### Bestandteile

3 Lektionen  
Online-Test  
1,5 Seminartage mit schriftlichem Abschlusstest

**Selbststudium:** 3 Monate

**Seminar:** 1,5 Tage

### Fach-Modul

Fachspezifische Lektionen vermitteln das entscheidende Wissen zum gewählten Fachgebiet.

Die Lehrmaterialien wurden gemeinsam mit Experten aus der Industrie entwickelt. Sie erwerben damit relevantes und aktuelles Fachwissen.

#### Bestandteile

2 Lektionen  
Online-Abschlusstest

**Selbststudium:** 3 Monate

6 Monate

#### Lehrgangsvoraussetzungen

Gastronomische Ausbildung oder 3 Jahre Berufserfahrung in der Foodservice-Branche

#### Gebühren\*

Lehrgangsgebühren € 740,-  
Buchbar durch Unternehmen

\* Diese gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an den Präsenzseminaren sowie die Betreuung während des Lehrgangs und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# TEAMLEITER/IN GASTRONOMIE (IHK)



## DIE FÜHRUNGSKARRIERE STARTEN UND MIT MANAGEMENTGRUNDLAGEN PUNKTEN

Dieser Lehrgang verbindet einen Einstieg in die grundlegenden Regeln des Managements gastronomischer Betriebe mit einem breiten Einblick in die Methoden der modernen Team-Führung in der Gastronomie und Hotellerie.

### ZIELGRUPPE

Der Lehrgang richtet sich an Mitarbeiter, die bereits erste Führungserfahrung gesammelt haben oder eine Führungsverantwortung anstreben, zum Beispiel Leiter von kleinen Einheiten, Cafeterien, Kiosken oder Stationen. Der Lehrgang ist außerdem geeignet für Nachwuchsführungskräfte, die ihre Fähigkeiten in diesem Bereich reflektieren und verbessern möchten, zum Beispiel Küchenleiter, (angehende) Betriebs-/Filialleiter und Restaurantleiter, aber auch Quereinsteiger und Gründer. Darüber hinaus bietet der Lehrgang erfahrenen Führungskräften die Möglichkeit, das eigene Verhalten in diesem Bereich zu überdenken und neuen Herausforderungen anzupassen.

### KENNTNISSE

Der Lehrgang qualifiziert vielversprechende Nachwuchskräfte für erste Führungsaufgaben im Team. Hierbei werden

Führungsmethoden ebenso vermittelt wie betriebswirtschaftliche Grundkenntnisse.

### PERSPEKTIVE

Mitarbeiter mit begrenzter Führungserfahrung können mit diesem Lehrgang eine wichtige Grundlage für weiterführende Aufgaben schaffen. Ausgehend von der Führung kleiner Teams, sollen sie befähigt werden, schrittweise mehr Verantwortung zu übernehmen.

### ABSCHLUSS



Unsere Absolventen erwerben das Zertifikat zum/zur  
**TEAMLEITER/IN GASTRONOMIE (IHK)**

Modul 1	Führungs-Modul	Präsenz-Seminar
<p><b>Grundlagen des Wertschöpfungsmanagements</b></p> <p>Einführungen in</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supply-Chain-Management</li> <li>• Prozessmanagement</li> <li>• Marketing</li> <li>• Personalmanagement</li> <li>• Produktionstechniken</li> <li>• Kaufmännische Grundlagen</li> </ul>	<p><b>Führung von kleinen Teams im operativen Umfeld</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Zweck der Führung</li> <li>• Moderne Führungsstile und ihre Anwendung</li> <li>• Was bedeutet es eine (keine) gute Führungskraft zu sein?</li> <li>• Das „Erfolgsrezept“ eines Teams</li> <li>• „Generation Y“</li> <li>• Konfliktmanagement</li> <li>• Personalbeschaffung, Personalbeurteilung und Personalentwicklung</li> </ul>	<p><b>Workshop zum Thema Führung (Führungswerkstatt)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reflektion als Führungskraft und Analyse der Spannungsfelder</li> <li>• Die eigene Rolle als Führungskraft (und wie ich sie fülle)</li> <li>• Führen mit Methode(n)</li> <li>• Kommunikation und Gesprächsführung als Grundlage der Führung von Teams</li> <li>• Selbstmanagement für Führungskräfte</li> <li>• Konfliktmanagement light</li> </ul>
<p><b>Bestandteile</b></p> <p>3 Lektionen Online-Test Schriftlicher Abschlusstest</p>	<p><b>Bestandteile</b></p> <p>2 Lektionen Online-Test</p>	<p><b>Bestandteile</b></p> <p>Mündliche Gruppenübung IHK-Zertifikatsprüfung</p>
<p><b>Selbststudium:</b> 4 Monate</p>		<p><b>Seminar / Workshop:</b> 3 Tage</p>
<p><b>4 Monate</b></p>		

### Lehrgangsvoraussetzungen

Gastronomische Ausbildung oder 3 Jahre Berufserfahrung in der Food-service-Branche

### Gebühren\*

Lehrgangsgebühren € 1.240,-  
Prüfungsgebühren IHK € 165,-  
Buchbar durch Unternehmen

\* Diese gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an den Präsenzseminaren sowie die Betreuung während des Lehrgangs und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# KAUFMÄNNISCHE/R BETRIEBSLEITER/IN GASTRONOMIE (IHK)



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
ACADEMY

## DEN JOB BESSER VERSTEHEN UND DER KARRIERE NEUE IMPULSE GEBEN

Wer in der Foodservice-Branche erste Erfahrungen gesammelt hat, will sich für mehr qualifizieren. Ein Kaufmännischer Betriebsleiter Gastronomie führt eigenständig einen Betrieb/ eine Abteilung und gestaltet sein berufliches Umfeld aktiv mit.



### ZIELGRUPPE

Der Lehrgang richtet sich an Nachwuchskräfte, Köche, Küchenleiter, (angehende) Betriebs-/Filialleiter sowie Hotel- und Restaurantkräfte. Er ist auch für Quer- und Wiedereinsteiger sowie Gründer geeignet. Zudem ist dieser Lehrgang für Vertriebsmitarbeiter aus Industrie, Handel und Catering konzipiert.

### KENNTNISSE

Der Lehrgang beginnt mit einem breiten Überblick zum Wertschöpfungsmanagement in der Foodservice-Branche und vertieft dann gezielt die wichtigsten Managementfelder: Supply-Chain-Management, Prozessmanagement, Marketing, Personal, Produktionstechniken sowie Kostenrechnung. Alle Themenfelder sind speziell auf die Foodservice-Branche abgestimmt.

### PERSPEKTIVE

In diesem Lehrgang qualifizieren sich die Teilnehmer für Führungsaufgaben in einem kleineren/mittleren Betrieb der Foodservice-Branche. Zudem erlangen Vertriebsmitarbeiter aus Industrie, Handel und Catering ein tiefes Verständnis für ihre Kunden und stützen so ihren Erfolg.

### ABSCHLUSS



Unsere Absolventen erwerben das Zertifikat zum/zur  
**KAUFMÄNNISCHE/R BETRIEBSLEITER/IN GASTRONOMIE (IHK)**

Modul 1	Modul 2	Modul 3	Modul 4
<p><b>Grundlagen des Wertschöpfungsmanagements</b></p> <p>Einführungen in</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supply-Chain-Management</li> <li>• Prozessmanagement</li> <li>• Marketing</li> <li>• Personalmanagement</li> <li>• Produktionstechniken</li> <li>• Kaufmännische Grundlagen</li> </ul>	<p><b>Vertiefung in:</b></p> <p>Supply-Chain-Management</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansatz, Strategien &amp; Instrumente</li> <li>• Controlling &amp; Electronic-Procurement</li> </ul> <p>Prozessmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ansatz, Identifikation &amp; Beschreibung</li> <li>• Gestaltung &amp; Controlling</li> </ul>	<p><b>Vertiefung in:</b></p> <p>Marketing</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen eines Marketing-Konzepts</li> <li>• Marketing-Mix und Marketing-Instrumente in der Gastronomie</li> </ul> <p>Personalmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Übergreifende Aufgaben des Personalmanagements</li> <li>• Personaleinsatz und Zeitarbeit in der Gastronomie</li> </ul>	<p><b>Vertiefung in:</b></p> <p>Produktionstechniken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ziele, strategische Entscheidungen und Planung in der gastronomischen Produktion</li> <li>• Qualität, Beschaffung und Kennzahlen in der gastronomischen Produktion</li> </ul> <p>Kaufmännische Grundlagen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen der Kostenrechnung</li> <li>• Kalkulation, Deckungsbeiträge und Kostenkontrolle</li> </ul>
<p><b>Bestandteile</b></p> <p>3 Lektionen Online-Test 1,5 Seminartage mit schriftlichem Abschlusstest</p>	<p><b>Bestandteile</b></p> <p>4 Lektionen Online-Test 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</p>	<p><b>Bestandteile</b></p> <p>4 Lektionen 2 optionale Fallstudien Online-Test 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</p>	<p><b>Bestandteile</b></p> <p>4 Lektionen Interaktive Online-Übung 2 optionale Fallstudien Online-Test 2 Seminartage mit schriftlichem Abschlusstest und IHK-Zertifikatsprüfung</p>
<p><b>Selbststudium:</b> 3 Monate</p> <p><b>Seminar:</b> 1,5 Tage</p>	<p><b>Selbststudium:</b> 3 Monate</p> <p><b>Seminar:</b> 1 Tag</p>	<p><b>Selbststudium:</b> 3 Monate</p> <p><b>Seminar:</b> 1 Tag</p>	<p><b>Selbststudium:</b> 3 Monate</p> <p><b>Seminar:</b> 2 Tage</p>
<b>12 Monate</b>			

### Lehrgangsvoraussetzungen

Gastronomische Ausbildung oder  
3 Jahre Berufserfahrung in der Foodservice-Branche

### Gebühren\*

Lehrgangsgebühren € 2.450,-  
Prüfungsgebühren IHK € 250,-  
Buchbar durch alle



Ein gemeinsamer Lehrgang des ICA und des GBZ.

\* Diese gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an den Präsenzseminaren sowie die Betreuung während des Lehrgangs und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# KAUFMÄNNISCHE/R BEREICHSLEITER/IN GASTRONOMIE (IHK)



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
ACADEMY



## DER KARRIERE-TURBO: MEHRERE EINHEITEN FÜHREN

Wer in der Foodservice-Branche erfolgreich einen Betrieb geleitet hat, will mehr. Kaufmännische Bereichsleiter Gastronomie sind die zentralen operativen Lenker der Branche und geben die Richtung mehrerer Betrieben vor. Sie müssen dabei im Detail exzellent sein und dürfen das große Ganze nie aus den Augen verlieren.

### ZIELGRUPPE

Der Lehrgang ist geeignet für Mitarbeiter, die bereits einen Betrieb erfolgreich geführt haben und sich nun mit der gleichzeitigen Führung mehrerer Einheiten oder einem großen Betrieb befassen. Zudem ist er für Vertriebsleiter in Industrie und Handel hilfreich, um die Entscheidungsprozesse bei ihren Kunden besser zu verstehen.

### KENNTNISSE

Neben fachlichen Vertiefungen der Themen Marketing, Personal und Wertschöpfung vermittelt der Lehrgang auch einen Einblick in die komplexe Unternehmensführung. Zudem bietet er die Grundlagen zum Projektmanagement mit einer praktischen Langzeitübung.

### PERSPEKTIVE

Durch diesen Lehrgang bekommen die Teilnehmer das Rüstzeug für eine Spitzenkarriere in der gesamten Foodservice-Branche. Denn diese Experten werden heute dringend gesucht. Zudem können die Absolventen dieses Lehrgangs, nach einem Kompakt-Studiengang, die IHK-Prüfung zum Geprüften Wirtschaftsfachwirt ablegen.

### ABSCHLUSS



Unsere Absolventen erwerben das Zertifikat zum/zur **KAUFMÄNNISCHE/R BEREICHSLEITER/IN GASTRONOMIE (IHK)**

Modul 5	Modul 6	Modul 7	Modul 8	Modul 9
<b>Marketing</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Motive und Entscheidungsprozesse im Konsumentenverhalten</li> <li>• Besonderheiten des Dienstleistungsmarketings</li> <li>• Marketinginstrumente für Dienstleistungsunternehmen</li> <li>• Funktionen und Formen von Marken</li> <li>• Markenstrategien</li> <li>• Marktforschung</li> <li>• Analyse und Abgrenzung von Märkten</li> <li>• Analyse von Wettbewerbern</li> </ul>	<b>Personalmanagement</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Methoden der Personalansprache und -suche</li> <li>• Instrumente der Personalwahl</li> <li>• Personalentwicklung als systematischer Prozess</li> <li>• Personaleinsatz und Personalcontrolling</li> <li>• Grundlagen der Mitarbeiterführung</li> <li>• Motivation als Schlüssel der Mitarbeiterführung</li> <li>• Führungsstile, -aufgaben, -techniken, -modelle</li> <li>• Konfliktbewältigung</li> </ul>	<b>Wertschöpfungstechniken</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grundlagen und Einsatzfelder von Convenience-Produkten</li> <li>• Herausforderungen im Geräte-Management</li> <li>• Technologien in der Produktion und im Ausgabeprozess</li> <li>• Anforderungen von Branchen in der Gastronomie</li> <li>• Ansätze zur Steigerung der Effektivität und Effizienz in der Küche</li> <li>• HACCP als Grundkonzept der Hygieneorganisation</li> <li>• Spül- und Reinigungstechnik</li> <li>• Frontcooking als innovatives Konzept</li> </ul>	<b>Unternehmensführung</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufgaben, Konzepte und Ansätze der Unternehmensführung</li> <li>• Instrumente des strategischen Managements</li> <li>• Aufgaben und Instrumente des Controllings</li> <li>• Verfahren des Benchmarkings</li> <li>• Instrumente des Kostenmanagements</li> <li>• Grundlagen des Qualitätsmanagements und Prozesse für die Einführung von Qualitätsmanagement-Systemen</li> <li>• Verfahren zur Messung von Qualität für Dienstleistungen</li> <li>• Konzepte des Veränderungs- und Wissensmanagements</li> </ul>	<b>Online-Planspiel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomie-Praxis: Anwendungskurs zur Praxisimplementierung</li> <li>• Planspiel: Aufbau und Management einer Restaurantkette</li> <li>• Projektmanagement</li> </ul>
<b>Bestandteile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Lektionen</li> <li>• Online-Test</li> <li>• 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</li> </ul>	<b>Bestandteile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Lektionen</li> <li>• Online-Test</li> <li>• 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</li> </ul>	<b>Bestandteile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Lektionen</li> <li>• Online-Test</li> <li>• 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</li> </ul>	<b>Bestandteile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 4 Lektionen</li> <li>• Online-Test</li> <li>• 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</li> </ul>	<b>Bestandteile</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innovatives Online-Planspiel mit professionellem Projektmanagement</li> <li>• 2 Seminartage mit IHK-Zertifikatsprüfung</li> </ul>
<b>Selbststudium:</b> 11 Wochen <b>Seminar:</b> 1 Tag	<b>Selbststudium:</b> 11 Wochen <b>Seminar:</b> 1 Tag	<b>Selbststudium:</b> 11 Wochen <b>Seminar:</b> 1 Tag	<b>Selbststudium:</b> 11 Wochen <b>Seminar:</b> 1 Tag	<b>Selbststudium:</b> 11 Wochen <b>Seminar:</b> 2 Tage

12 Monate

### Lehgangsvoraussetzungen

Lehrgang Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie oder Nachweis vergleichbarer Kenntnisse durch einen Zulassungstest.

### Gebühren\*

Lehrgangsgebühren € 3.025,-  
 Prüfungsgebühren IHK € 250,-  
 Buchbar durch alle



Ein gemeinsamer Lehrgang des ICA und des GBZ.

\* Diese gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an den Präsenzseminaren sowie die Betreuung während des Lehrgangs und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.



INSTITUTE OF CULINARY ART®  
ACADEMY

---

## Lehrgangsgebühren 2018

---

**Bitte beachten Sie die neuen Lehrgangsgebühren:**

gültig ab Juli 2018

### **Kaufm. Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK)**

Lehrgangsgebühren:	€	2.550,--	NEU
Prüfungsgebühren:	€	250,--	

### **Kaufm. Bereichsleiter/in Gastronomie (IHK)**

Lehrgangsgebühren:	€	3.150,--	NEU
Prüfungsgebühren:	€	250,--	

### **Teamleiter/in Gastronomie (IHK)**

Lehrgangsgebühren:	€	1.390,--	NEU
Prüfungsgebühren:	€	165,--	

Die Lehrgangsgebühren gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an den Präsenzseminaren sowie die Betreuung während des Lehrgangs und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Prüfungsgebühr ist separat ausgewiesen und versteht sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Änderungen vorbehalten. Stand: April 2018

---



### FOKUS AUF EINE BRANCHE: ERFAHRUNGEN UND MANAGEMENTWISSEN VEREINEN

Vom Allgemeinen zum Speziellen. Lernen Sie die spezielle Branchen-DNA Ihres Branchensegmentes kennen. Die Foodservice-Branche zeichnet sich durch ihre Vielfältigkeit aus. Mit der Branchenvertiefung werden Sie zur gesuchten Fachkraft in ihrer Branche.

**Online-Modul: buchbar ab Modul 2 des Lehrgangs Kaufmännische/r Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK)**

### ZIELGRUPPE

Die Branchenvertiefung richtet sich an alle Teilnehmer und Absolventen des Lehrgangs Kaufmännische/r Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK).

### KENNTNISSE

Der Lehrgang baut auf die individuellen Branchenerfahrungen der Teilnehmer auf: Sie erwerben einen fundierten Einblick in die Wertschöpfungsdenke ihrer Branche, lernen die wichtigsten Managementgebiete kennen und spezialisieren sich gezielt auf Besonderheiten ihrer Branche. In den ersten vier Modulen des Lehrgangs zum Kaufmännischen Betriebsleiter Gastronomie wird Ihnen das grundlegende Know-how des Wertschöpfungsmanagements für gastronomische Betriebe vermittelt. Mit der Vertiefung werden diese Inhalte gezielt für die gewählte Branche vertieft. Die Teilnehmer spezialisieren sich für das Management in ihrer Branche und werden so zum begehrten Experten im gewählten Branchensegment.

### ABSCHLUSS



Unsere Absolventen erwerben ein ergänzendes ICA-Zertifikat mit der gewählten **BRANCHENVERTIEFUNG**

Perfekte Leistungen entstehen da, wo langjährige Erfahrungen und solides Wissen aufeinander treffen. Beste Entscheidungen werden da getroffen, wo sowohl die Nähe zur Praxis als auch ein breit aufgestelltes, konzeptionelles Wissen vorhanden sind. Aber nicht irgendein Wissen, sondern das Wissen, das für die Praxis konkret hilfreich ist.

### Branchenvertiefung für die Segmente



### Kaufmännische/r Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK)

#### Modul 1

Grundlagen des Wertschöpfungsmanagements

#### Modul 2

Grundlagen Supply-Chain- und Prozessmanagement

#### Modul 3

Grundlagen Marketing und Prozessmanagement

#### Modul 4

Grundlagen Produktion und Kostenrechnung  
Interaktive Online-Übung  
IHK-Zertifikatsprüfung Betreuung

### Branchen-Modul

Mit der Branchenvertiefung entwickeln sich die Teilnehmer zu Spezialisten, die allgemeines Managementwissen mit den Besonderheiten ihrer Branche in Verbindung bringen können. Dies bildet das Fundament für vielversprechende Karrieren. System- und Franchisepartner erwerben das Rüstzeug für ihren unternehmerischen Erfolg.

Die Branchenvertiefung spezialisiert die Inhalte aus den ersten vier Modulen:

- Betriebliche und branchenweite Prozesse erkennen und verstehen
- Marketing in der Branche mit den Besonderheiten in den Kundenbeziehungen kennen
- Branchenspezifische Anforderungen an das Personalmanagement umsetzen
- Branchenkonzepte in wirtschaftlichen Erfolg umsetzen und Fortschritte kontrollieren.

**Ausführliche Informationen auf Seite 10/11**

#### Bestandteile

Video-Einführung, 4 Lektionen, 4 Online-Tests

**12 Monate**

**Selbststudium: 3 Monate**

#### Lehrgangsvoraussetzungen

Absolventen und Teilnehmer des Lehrgangs Kaufmännische/r Betriebsleiter/in Gastronomie (IHK). Start ab Modul 2 möglich.

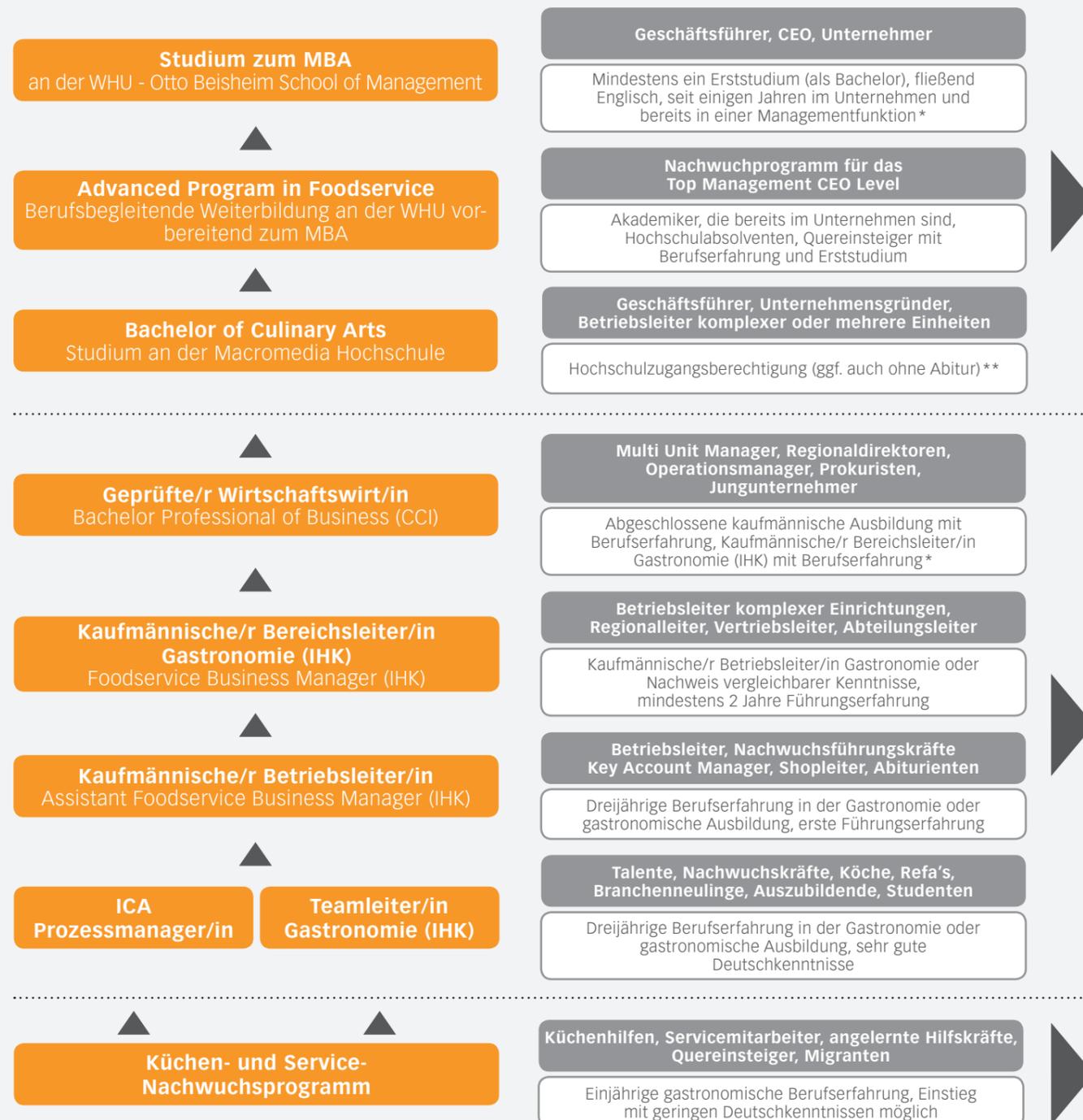
#### Gebühren\*

Lehrgangsgebühren € 350,-  
Buchbar durch Unternehmen

\* Diese gelten pro Teilnehmer und Lehrgang und beinhalten das Lehrgangsmaterial, den Zugang zum Online-Campus, die Teilnahme an den Präsenzseminaren sowie die Betreuung während des Lehrgangs und verstehen sich zzgl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

# PROGRAMM ZUR SICHERUNG DER NACHWUCHSFÖRDERUNG

Das Qualifikationsprogramm in der Übersicht: Aufgeführt sind die Abschlüsse und die darauf aufbauenden Karrieremöglichkeiten. Außerdem Zielgruppen und Einstiegsqualifikationen für den jeweiligen Lehrgang.



## Qualifikationsprogramm für Akademiker

Informationen hierzu erhalten Sie auf unserer Homepage.

## ICA BWL-Fernlehrgänge Abschluss mit IHK-Zertifikat ZFU zugelassen

## ICA Berufsqualifikation Abschluss mit IHK-Zertifikat möglich

Informationen über das Küchen-Nachwuchsprogramm erhalten Sie auf unserer Homepage.  
Das Service-Nachwuchsprogramm ist derzeit in der Entwicklung.

## Möchten Sie mehr wissen?



[www.ica-germany.com](http://www.ica-germany.com)



[academy@institute-culinary.de](mailto:academy@institute-culinary.de)



[www.facebook.com/ICA.Academy](https://www.facebook.com/ICA.Academy)



02 81 - 4 05 58 27

**Bitte kontaktieren Sie uns für eine unverbindliche Lehrgangsberatung. Wir beraten Sie gerne.**

Lehrgänge mit (IHK) sind gemeinsame Lehrgänge des ICA und des GBZ. Advanced Program und Studium zum MBA werden mit der WHU durchgeführt.

