

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

Lehrgangsvoraussetzungen

Gastronomische Ausbildung oder
3 Jahre Berufserfahrung in der Foodservice-Branche

Gebühren*

Lehrgangsgebühren € 2.550,-
Prüfungsgebühren IHK € 250,-
Buchbar durch alle

* 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.