

ICA PROZESSMANAGER/IN



INSTITUTE OF CULINARY ART®
ACADEMY



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 Tag

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.