

# 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>Wertschöpfungs-techniken</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 € 3.150,-  
 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.