

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

Lehrgangsvoraussetzungen

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

Gebühren*

Lehrgangsgebühren € 1.390,-
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.