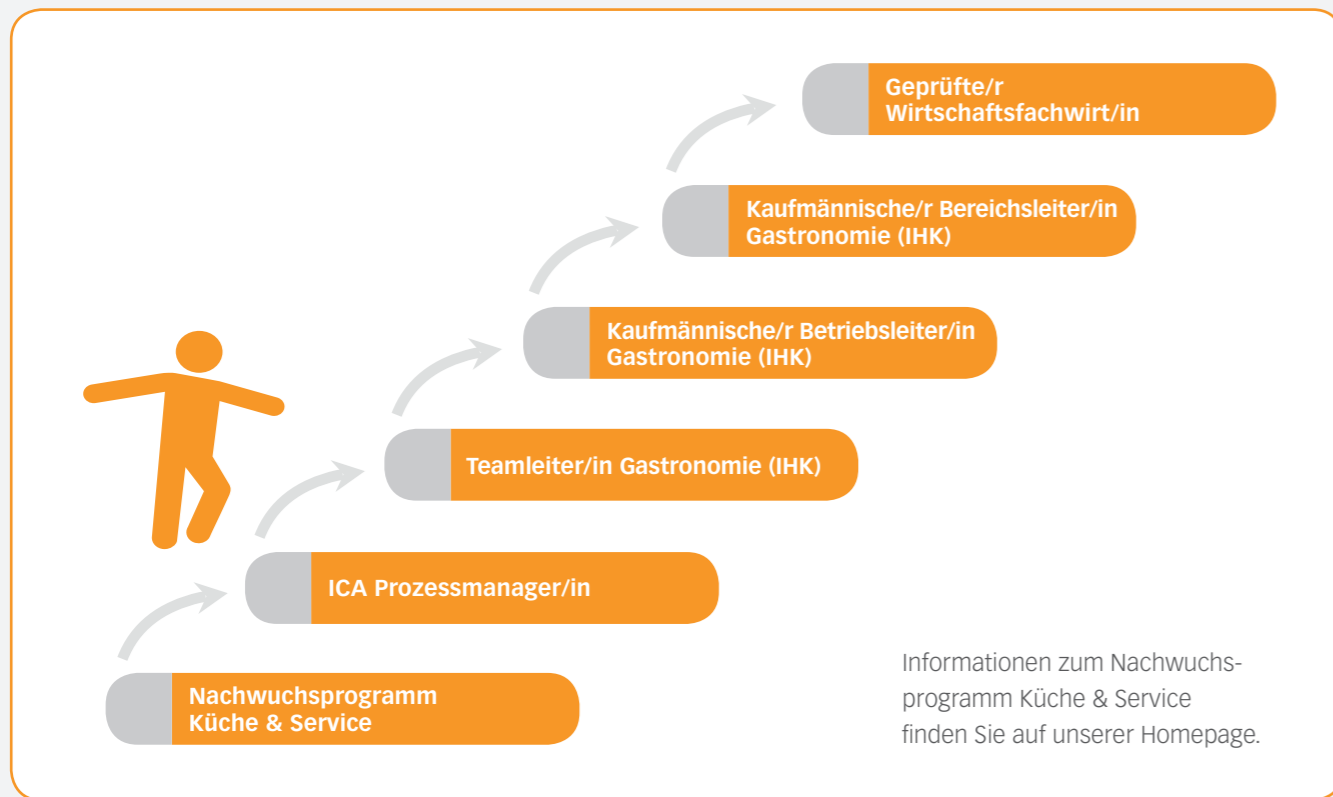


KARRIEREORIENTIERTE WEITERBILDUNG



Informationen zum Nachwuchsprogramm Küche & Service finden Sie auf unserer Homepage.

ICA KARRIEREWEG

LERNEN NEBEN DEM BERUF? MIT METHODE KEIN PROBLEM!



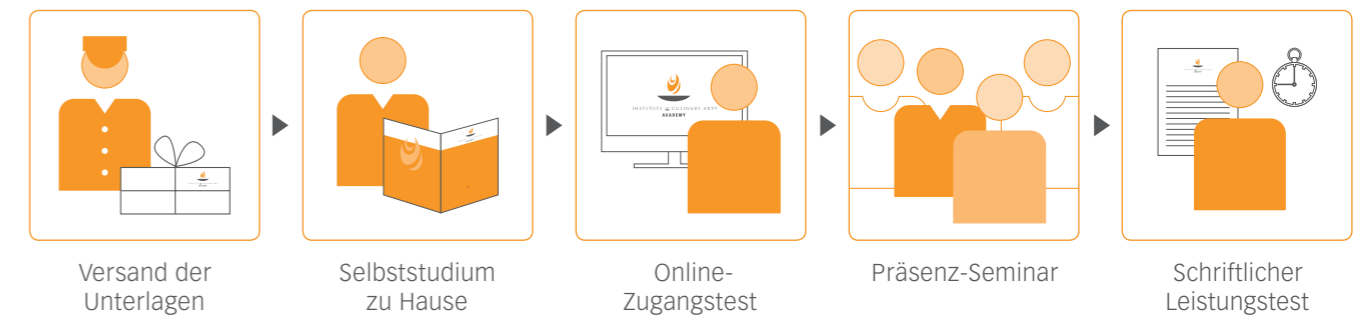
Alle Lehrgänge werden berufsbegleitend als Fernlehrgänge angeboten.

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

Jedes Modul verläuft in fünf Schritten:



3 bzw. 4 Monate

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 Zeit-arbeit 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 Online-Test 1 Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</p>	<p>Bestandteile</p> <p>4 Lektionen Online-Test 1 Online-Seminartag mit schriftlichem Abschlusstest</p>	<p>Bestandteile</p> <p>4 Lektionen 2 optionale Fallstudien Online-Test 1 Online-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>Online-Seminar: 1 Tag</p>	<p>Selbststudium: 3 Monate</p> <p>Online-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



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.