

# FACHWIRT IM GASTGEWERBE (IHK)

## Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in deinen Lehrgang, erste Schritte in deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie du dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie du mit „Zeitfressern“ umgehst

## TEIL 1: WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN

### VOLKS- UND BETRIEBSWIRTSCHAFT

#### Volkswirtschaftslehre

Grundbegriffe der VWL, Konjunktur- und Wirtschaftspolitik, Markt und Preis, Grundlagen der Mikroökonomie

#### Betriebswirtschaftslehre

Grundbegriffe, Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken, Dienstleistungsproduktion

#### Existenzgründung

Gründungsphasen, Modelle, Finanzierung und Förderung, Auswahl der Unternehmensrechtsform

### RECHNUNGSWESEN

#### Rechnungswesen I

Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens, Finanzbuchhaltung, GuV

#### Rechnungswesen II

Kosten- und Leistungsrechnung, Controlling

### RECHT UND STEUERN

#### Recht

Grundlagen des BGB und HGB, Gesellschaftsrecht, Wettbewerbsrecht, Arbeitsrecht, Zivilprozessrecht

#### Steuern

Steuerrechtliche Bestimmungen, Begriffe, Systematik, Steuerarten (ESt., KSchSt., USt. etc.)

### UNTERNEHMENSFÜHRUNG

#### Unternehmensführung

Instrumente zur Unternehmensplanung und -analyse, Betriebsorganisation, Aufbau-/Ablauforganisation, Unternehmenszusammenschlüsse

#### Personalmanagement

Arbeitsrecht, Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalführung und -entwicklung

## TEIL 2: HANDLUNGSFELDSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN

### GÄSTEORIENTIERUNG UND MARKETING

#### Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Grundlagen, Rhetorik, Stimme, Kommunikationstechniken für den beruflichen Alltag unter Berücksichtigung verschiedener Zielgruppen, Kundengespräche

#### Dienstleistungsmarketing

Marketing-Mix, Marketinginstrumente, Formen der Kommunikationspolitik, Kontrolle von Marketingaktivitäten, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen, Marketingtrends

### BRANCHENBEZOGENES MANAGEMENT

#### Warenwirtschaftssysteme

Beschaffung, Anforderungen an Hard-/Software, Auswahlkriterien, praktische Anwendung ausgewählter IT-Systeme

#### Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme, Qualitätsstufen, Implementierung eines QM-Systems, Rahmenbedingungen, Struktur, Aufbau

#### Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen

Begriffsklärung, Projektmanagement (Analyse, Zusammenarbeit mit Veranstaltern, Planung, Durchführung, Nachbereitung), steuerliche Aspekte, Einbindung in Unternehmenskonzepte

### BRANCHENBEZOGENES RECHT

#### Branchenspezifisches Recht

Gaststätten- und Gewerberecht, Vertragsarten im Gastgewerbe, Arbeitssicherheit, Schutzgesetze

#### Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen

Trinkgeldbesteuerung, Lohnsteuerpauschalierung, SV für geringfügig Beschäftigte, gemeindliche Abgaben, Versicherungen, GEMA, GEZ

#### Lebensmittelrecht

Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht auf Basis der DIN 10514 und § 4 LMHV, Kennzeichnung von Zusatzstoffen, Rückstellproben, Schädlingsbekämpfung

### GASTRONOMISCHE ANGEBOTSFORMEN

#### Hotel- und Gaststättenbetriebe

Betriebsformen, Mitbewerber, Kooperationen, Reservierungssysteme, Angebot, Serviceformen, zielgruppenspezifische Betriebe

#### Systemgastronomie

Betriebsformen, standortbedingte Formen, Franchising, Expansionspolitik, Marktsituation und Mitbewerber, zentrale Systemsteuerung, Serviceformen

#### Gemeinschaftsverpflegung/ Catering

Betriebsformen, Serviceformen, Zielgruppen, ernährungsphysiologische Aspekte, Verpflegungssysteme, Marktentwicklung und Mitbewerber

## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB) & Web-Based-Training (WBT)		Präsenzphase (PP)
Dein <b>WELCOME</b> Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
1	<b>SB 1:</b> Volkswirtschaftslehre		<b>FS 1:</b> Volks- und Betriebswirtschaft			
2	<b>SB 2:</b> Betriebswirtschaftslehre <b>SB 3:</b> Existenzgründung	<b>OT 1:</b> Volks- und Betriebswirtschaft				
3	<b>SB 4:</b> Rechnungswesen I		<b>FS 2:</b> Rechnungswesen	<b>WEB 1:</b> VWL/BWL – Vertiefung und Fallaufgaben		
4	<b>SB 5:</b> Rechnungswesen II	<b>OT 2:</b> Rechnungswesen		<b>WEB 2:</b> Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben		
5	<b>SB 6:</b> Recht		<b>FS 3:</b> Recht und Steuern	<b>WEB 3:</b> Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben		<b>PP 1:</b> Unternehmensplanspiel 2 Tage
6	<b>SB 7:</b> Steuern	<b>OT 3:</b> Recht und Steuern		<b>WEB 4:</b> Betriebliche Steuern		<b>PP 2:</b> IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen 1 Tag
7	<b>SB 8:</b> Unternehmensführung <b>SB 9:</b> Personalmanagement		<b>FS 4:</b> Unternehmensführung			<b>PP 3:</b> IHK Prüfungstraining Recht und Steuern 2 Tage
8		<b>OT 4:</b> Unternehmensführung & Personalmanagement		<b>WEB 5:</b> Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben <b>WEB 6:</b> Perfekt vorbereitet in die WBQ-Prüfung – Tipps & Tricks		<b>PP 4:</b> IHK Prüfungstraining Unternehmensführung 1 Tag
9	<b>SB 10:</b> Die verschiedenen Arten der Kommunikation			<b>WEB 7:</b> Gästeorientierung als Managementaufgabe <b>WEB 8:</b> Erfolgreiche Kommunikation am Gast: Verkaufsgespräch und Umgang mit Beschwerden		<b>PP 5:</b> Gästeorientierung und Personalmanagement 2 Tage
10	<b>SB 11:</b> Dienstleistungsmarketing	<b>OT 5:</b> Dienstleistungsmarketing	<b>FS 5:</b> Marketing	<b>WEB 9:</b> Marketing		<b>PP 6:</b> Marketing und Veranstaltungsorganisation 2 Tage
11	<b>SB 12:</b> Warenwirtschaftssysteme			<b>WEB 10:</b> Warenwirtschaft in der Gastronomie		
12	<b>SB 13:</b> Qualitätsmanagement			<b>WEB 11:</b> Qualitätsmanagement in der Gastronomie		
13	<b>SB 14:</b> Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen	<b>OT 6:</b> Veranstaltungsmanagement	<b>FS 6:</b> Branchenbezogenes Management			
14	<b>SB 15:</b> Branchenspezifisches Recht	<b>OT 7:</b> Branchenspezifisches Recht				
15	<b>SB 16:</b> Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen <b>SB 17:</b> Lebensmittelrecht			<b>WEB 12:</b> Branchenbezogenes Recht		
16	<b>SB 18:</b> Hotel- und Gaststättenbetriebe		<b>FS 7:</b> Branchenbezogenes Recht und gastronomische Angebotsformen			
17	<b>SB 19:</b> Systemgastronomie					
18	<b>SB 20:</b> Gemeinschaftsverpflegung/ Catering	<b>OT 8:</b> Branchenbezogenes Management				Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

### PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG