

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

PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG