

# F&B MANAGER (DHA)

## 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

## GRUNDLAGEN DES F&B MANagements

### Aufgaben und Tätigkeiten des F&B Managers

Funktionen des F&B Managers, Hierarchien, Zuständigkeiten, Verantwortlichkeiten

## FOOD AND BEVERAGE: WARENKUNDE

### F&B Basics: Warenkunde

Speisenkunde – grundlegende Rohstoffe, Garstufen und -prozesse, Menüregeln und Verkauf von Speisen; Getränkekunde – die verschiedenen Getränkearten, deren Pflege und Verkauf

### Einstieg in die Weinwelt – WSET® Level 1

Die wichtigsten Weinsorten und -arten, verbreitete Kellertrauben und ihre Eigenschaften, Wie man Wein lagert und serviert, die Grundlagen der Zusammenstellung von Speisen und Weinen, Weinbeschreibungen nach dem Verkostungsschema des WSET® Level 1

### Spirituosen- und Cocktailkunde

Spirituosenschulung, Cocktailschulung, Herstellung von Cocktails, Serviertechniken

### Die perfekte Speisekarte

Pflichtangaben, Funktionen der Speisekarte, Einbindung der Corporate Identity, Speisekartengestaltung, Getränkekarten, Trendentwicklungen und Online-Karten

### Einstieg in die Bierwelt

Bier und seine Herstellung, verschiedene Sorten, Craft und Trends

## KALKULATION, CONTROLLING UND WARENWIRTSCHAFT

### Finanzierung und Controlling

Betriebliche Kennzahlen, Kosten- und Leistungsrechnung, Prime-Cost Control, Break-Even-Analyse, ABC-Analyse, Kalkulation

### Budgetierung und Controlling in der Praxis

Angebotskalkulation, Einsatz betrieblicher Kennzahlen, der Kosten- und Leistungsrechnung, von Break-Even-Analysen, ABC-Analysen

## Angebotsanalyse unter betriebswirtschaftlichen Aspekten

Betriebswirtschaftliche Analyse von Speise- und Getränkekarten

## Warenwirtschaft

Wareneinsatzkontrolle, Beschaffungsstrategien und -prozesse, Lagerhaltung im F&B und Non-Food-Bereich, Benchmarking

## PROJEKTSTUDIE F&B MANAGEMENTAUFGABEN

Praktische Ausarbeitung

## GUEST RELATIONS ALS F&B AUFGABE

### Gästeorientierung als Managementaufgabe

Dienstleistungsbegriff, Innere Einstellung als Gastgeber, Erfüllung von Gästee Erwartungen, erfolgreiches Beschwerdemanagement

### Praxis Workshop: Repräsentatives & sicheres Auftreten als F&B Manager

Dienstleistungsverhalten gegenüber Gästen, sicheres Auftreten, Gästee Erwartungen erkennen, Kundengespräche, Kommunikationstechniken

## PERSONALMANAGEMENT IM F&B BEREICH

### Grundlagen

Einsatzplanung und Entwicklung von Mitarbeitern, rechtliche Bestimmungen, Personalführung

### Personalmanagement

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung

### Erfolgreiche Mitarbeiterführung

Mitarbeiterführung in der Praxis, Mitarbeitergespräche: Ziel- und Bewertungsgespräche, Kritikgespräche, Motivation, Führungsstile

## PROJEKTSTUDIE PERSONALMANAGEMENT

Praktische Ausarbeitung

## F&B KONZEPTE

### Erfolgreiche Entwicklung und Realisierung von F&B Konzepten

F&B Konzepte, wirtschaftliche Aspekte, Entwicklung von Speise- und Getränkekarten

### F&B – Life: Trends & Entwicklungen

Aktuelle Markttrends und -entwicklungen

## VERANSTALTUNGSMANAGEMENT IM F&B BEREICH

### Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen

Planung, Kalkulation, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Controlling

### Erfolgreiche Steuerung von Veranstaltungsprojekten

Dos and Don'ts, optimale Durchführung von Veranstaltungen, aktuelle Trends und Themen

## PROJEKTSTUDIE VERANSTALTUNG UND MARKETING

Praktische Ausarbeitung

## SALES & MARKETING

### Sales & Marketing im F&B Bereich

Marketing- und Salesstrategien, Marketinginstrumente, CRM, regionale und überregionale Vermarktung einzelner F&B Outlets

### Revenue-Management im F&B Bereich

Einsatzmöglichkeiten und Anwendung im F&B Bereich, KPI's, Umsatzanalysen

### Online-Marketing im F&B Bereich

Social Media, Suchmaschinen-Optimierung, Content-Management, Online-Distribution, Kanäle, Umgang mit Bewertungssystemen

## QUALITÄTSMANAGEMENT

### Säulen des QM

Anforderungen, Modelle, Bedeutung von HACCP, Lebensmittelverordnung, Ist-Stand-Analyse, Entwicklung, Umsetzung von QM-Systemen mit Einbindung der Mitarbeiter

### Auszeichnungen und Zertifizierungen als QM Strategie

Relevante Auszeichnungen, Voraussetzungen, erfolgreiches Handling von Restaurant-Tests, Nutzen von Auszeichnungen, Vor- und Nachteile



## DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Projektstudie (PS)	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> Aufgaben und Tätigkeiten des F&B Managers					
2	<b>SB 2:</b> F&B Basics: Warenkunde			<b>WEB 1:</b> Die perfekte Speisekarte		<b>PP 1:</b> Einstieg in die Weinwelt – WSET® Level 1 <i>1 Tag</i>
3	<b>SB 3:</b> Finanzierung und Controlling im F&B	<b>OT 1:</b> Budgetierung und Controlling im F&B		<b>WEB 2:</b> Angebotsanalyse unter betriebswirtschaftlichen Aspekten		<b>PP 2:</b> Spirituosen- und Cocktailkunde <i>1 Tag</i>
4	<b>SB 4:</b> Warenwirtschaft		<b>PS 1:</b> F&B Managementaufgaben			<b>PP 3:</b> Budgetierung und Controlling in der F&B-Praxis <i>2 Tage</i>
5				<b>WEB 3:</b> Gästeorientierung als Managementaufgabe		<b>PP 4:</b> Praxisworkshop: repräsentatives und sicheres Auftreten als F&B Manager <i>1 Tag</i>
6	<b>SB 5:</b> Grundlagen des Personalmanagements					<b>PP 5:</b> Erfolgreiche Mitarbeiterführung <i>1 Tag</i>
7		<b>OT 2:</b> Personalmanagement	<b>PS 2:</b> Personalmanagement im F&B Bereich	<b>WEB 4:</b> Personalmanagement		
8	<b>SB 6:</b> Erfolgreiche Entwicklung und Realisierung von F&B Konzepten			<b>WEB 5:</b> Einstieg in die Bierwelt <b>WEB 6:</b> F&B – Life: Trends & Entwicklungen		
9				<b>WEB 7:</b> Erfolgreiche Steuerung von Veranstaltungsprojekten		
10	<b>SB 7:</b> Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	<b>OT 3:</b> Veranstaltungsmanagement	<b>PS 3:</b> Veranstaltung und Marketing im F&B Bereich	<b>WEB 8:</b> Revenue-Management im F&B <b>WEB 9:</b> Online-Marketing im F&B Bereich		
11	<b>SB 8:</b> Sales & Marketing im F&B Bereich	<b>OT 4:</b> Sales und Marketing		<b>WEB 10:</b> Auszeichnungen und Zertifizierungen als QM Strategie		
12	<b>SB 9:</b> Grundlagen und Säulen des Qualitätsmanagements	<b>OT 5:</b> Qualitätsmanagement				Die Präsenzphasen sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

**PRÜFUNGSLEISTUNG: ABSCHLUSSKLAUSUR (DHA) & (AUF WUNSCH) WSET® LEVEL 1 KLAUSUR**