

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA

Geh mit uns
in Führung!



Deine Branche. Deine Akademie.

DEIN STUDIENPROGRAMM

- ✓ 4 Wochen kostenfrei testen
- ✓ 99% Weiterempfehlung
- ✓ Persönliche Studienbetreuung

INHALTSVERZEICHNIS

Das richtige Studienprogramm für Dein Ziel!

HERZLICH WILLKOMMEN!	03
PERSÖNLICH FÜR DICH DA Wir begleiten Dich erfolgreich durch Dein Studium!	05
SO GEHT WEITERBILDUNG HEUTE Wieso Du bei uns genau richtig bist!	06
MAXIMALE FLEXIBILITÄT Vorteile unseres Blended Learning Systems!	07

ÜBERSICHT LEHRGÄNGE



WEITERBILDUNGEN FÜR DIE HOTELLERIE

Hotelbetriebswirt (DHA)	10
Nachhaltigkeitsmanagement (DHA + GREENSIGN®)	12
Revenue Manager (DHA)	14
Online Marketing Management NEU	16
Spa Manager (DHA)	18
MICE Management (DHA)	20



WEITERBILDUNGEN FÜR DIE GASTRONOMIE

F&B Manager (DHA)	22
Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)	24
Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)	26



WEITERBILDUNGEN FÜR KÖCHE

Küchenmeister (IHK)	28
Diätkoch (IHK)	30
Verpflegungsbetriebswirt (DHA)	32
Vegan geschulter Koch (DHA)	34
Ernährungsberater	36



WEITERBILDUNGEN RUND UM WEIN

Sommelier (IHK)	38
Assistant Sommelier (DHA), inkl. WSET® Level 3	40
WSET® Level 2 Award in Wines	42
WSET® Level 3 Award in Wines	44



WEITERBILDUNGEN FÜR PERSONAL & LEADERSHIP

Systemischer Coach	46
Recruiting Management NEU	48
Ausbildung der Ausbilder – AEVO Ausbilderschein	50
Betriebliches Gesundheitsmanagement	52
Resilienztrainer	54
Achtsamkeitstrainer	56

TRAIN AHEAD®	Offene Trainings und Inhouseschulungen	59
FÖRDER- UND FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN	Deine Investition wird belohnt!	60
MANABU®	Deine digitale Trainingsplattform	62
DIE DHA ALS PARTNER DER BRANCHE	Hospitality HR Award – unser Branchenaward	64
	#hierwillicharbeiten – unser Branchenblog	65



HERZLICH WILLKOMMEN!



Wir beraten Dich gerne!

0221.42 29 2950

@ team@dha-akademie.de

☎ 0160 91093568

Du erreichst uns montags bis donnerstags von 9:00 bis 18:00 Uhr und freitags von 9:00 bis 15:00 Uhr.

GEH MIT UNS IN FÜHRUNG!

Herzlich willkommen bei der DHA! Als Bildungspartner Deiner Branche freuen wir uns, Menschen bei ihrer persönlichen Entwicklung zu begleiten. Dein Interesse am DHA-Studienprogramm ist der erste Schritt auf Deinem Weg der beruflichen Weiterentwicklung. Wir wünschen Dir viel Spaß beim Lesen und freuen uns darauf, Dich auf Deinem Weiterbildungsweg begleiten zu dürfen.

Herzliche Grüße



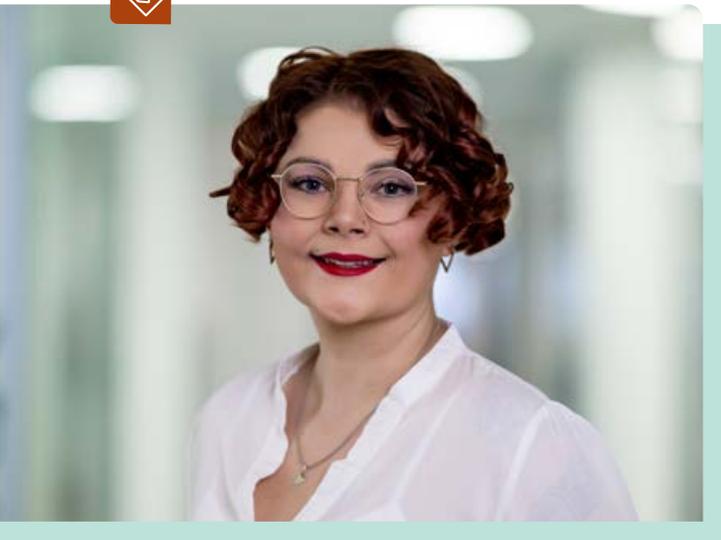
Merle Losem
Geschäftsführerin



Bettina Maas
Akademieleitung

PERSÖNLICH FÜR DICH DA

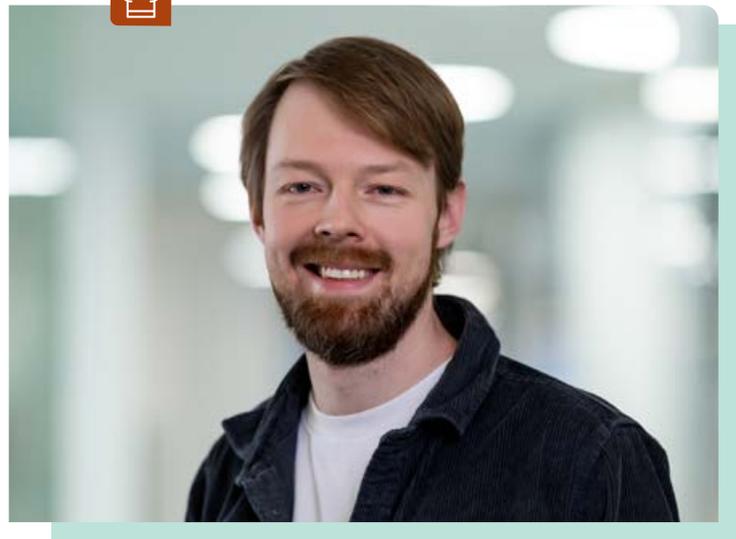
Wir begleiten Dich erfolgreich durch Dein Studium!



HOTELLERIE

„Starte jetzt Deine Karriere mit uns und qualifizier Dich für die spannenden Aufgaben einer Fach- und Führungskraft in der Hotellerie!“

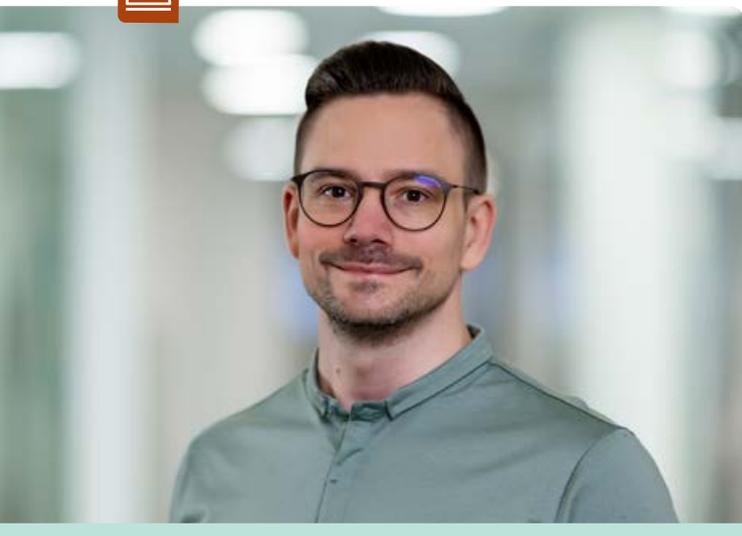
Ina Hanuschik – Studentutorin
Hotelbetriebswirtin DHA



KÖCHE

„Ob wirtschaftlich oder kreativ – mit dem Küchenmeister bringst Du Deine Karriere auf das nächste Level!“

Thomas Dähn – Studentutor
Küchenmeister (IHK)



GASTRONOMIE

„Als geprüfter Diätkoch wirst Du Deine Gäste oder Patienten mit gesundheitlichen Einschränkungen kompetent verpflegen!“

Sascha Hölzle – Studentutor
Küchenmeister (IHK) & Diätkoch (IHK)



WEIN

„Du möchtest Dein Fachwissen über die verschiedenen Weine der Welt vertiefen, sowie das betriebswirtschaftliche Wissen um die perfekte Weinempfehlung erweitern? Dann ist der Sommelier (IHK) an der DHA genau das Richtige für Dich!“

Sophie Sander – Studentutorin

Restaurantfachfrau & Betriebswirtin



PERSONAL & LEADERSHIP

„Erlerne die Grundlagen für die Umsetzung von nachhaltigen, leistungssteigernden und gesundheitsfördernden Maßnahmen in Deinem Unternehmen.“

Sarah Kynast – Studentutorin

Hotelfachfrau & staatl. geprüfte Betriebsleiterin für Hotel & Gaststätten

SO GEHT WEITERBILDUNG HEUTE

Wieso Du bei uns genau richtig bist!



ÜBERZEUGEND

Start ohne Risiko – 4 Wochen kostenfrei testen



FLEXIBEL

Zeit- und ortsunabhängiges Lernen



INDIVIDUELL

Persönliche Beratung und Betreuung durch Deine Fachtutoren



PRAXISORIENTIERT

Branchenexperten als Top-Referenten

MIT UNS ERREICHST DU DAS NÄCHSTE LEVEL!

Wir bieten Dir die Möglichkeit, Deine berufliche Karriere zu gestalten und Deine beruflichen Potenziale zu nutzen – ganz individuell, nach Deinen persönlichen Stärken und Deinen fachlichen Schwerpunkten und Interessen.

Mit einer DHA-Weiterbildung kommst Du Deinen beruflichen Zielen einen großen Schritt näher und findest Deinen Platz in einer sehr dynamischen und abwechslungsreichen Branche. Wir freuen uns darauf, Dich bei Deinem Weg zu unterstützen.



„Die DHA bietet Bildungsprogramme, die genau auf die Bedürfnisse unserer Branche zugeschnitten sind. Das schätze ich besonders, weil der Punkt „Wissen“ in der heutigen Generation ein wichtiges Thema darstellt. Auch in unserem einzigartigen „Sieben Säulen Mitarbeiterbindungs- und förderungspaket“ haben wir dieses Thema sowie weitere wichtige Aspekte für den Arbeitnehmer zusammengefasst.“

Marcus Fränkle | Hotel Der Blaue Reiter

Eine Auswahl unserer Partner



Jetzt 4 Wochen
Kostenlos testen



MAXIMALE FLEXIBILITÄT

Vorteile unseres Blended Learning Systems!

Unser Lernsystem Flexuc@te® passt sich Deiner Arbeits- und Lebenssituation flexibel an. Durch online gestützte Lernmedien und interaktive Lerngruppen lernst Du wann und wo Du möchtest.

Aus allem das Beste – die Vorteile für Dich im Überblick:



INDIVIDUELL

Dein flexibler Studienablauf passt sich jeder Lebens- und Lernsituation an



PRAXISORIENTIERT & VERNETZT

Spezialisierte Fachakademie, Dozenten aus der Branche, aktive Netzwerke



ORTSUNABHÄNGIG

Profitiere von unseren flexiblen Lernformaten: Digital oder in Präsenz



BERUFSBEGLEITEND

Du bleibst Deinem Unternehmen in Vollzeit erhalten und musst nicht auf Dein Gehalt verzichten



PERSÖNLICHE BETREUUNG

Ein Team aus Fachtutoren steht Dir jederzeit zur Seite



DIGITALES LERNEN

Seminare & Prüfungen: digital oder in Präsenz – Du entscheidest!



ZEITLICH FLEXIBEL

Du entscheidest über Lernpausen und darüber, was Du wann bearbeitest



KOSTENFREIE BETREUUNGSZEIT

Je nach Lehrgang profitierst Du von einer kostenfreien Betreuungszeit von bis zu 12 Monaten



QUALITÄT

Die Zertifizierung unseres QM-Systems garantiert höchste Qualität



STAATLICH ZUGELASSEN

Unsere Lehrgänge sind staatlich geprüft und zugelassen



99 % WEITEREMPFEHLUNG

Unabhängige Erfahrungsberichte findest Du auf fernstudiumcheck.de



95 % ERFOLGSQUOTE

Zum erfolgreichen Abschluss durch eine passgenaue Prüfungsvorbereitung

ÜBERSICHT LEHRGÄNGE



WEITERBILDUNGEN FÜR DIE

HOTELLERIE

Hotelbetriebswirt (DHA) Seite 10

Nachhaltigkeitsmanagement (DHA + GREENSIGN®) Seite 12

Revenue Manager (DHA) Seite 14

Online Marketing Management Seite 16 **NEU**

Spa Manager (DHA) Seite 18

MICE Management (DHA) Seite 20



WEITERBILDUNGEN FÜR DIE

GASTRONOMIE

F&B Manager (DHA) Seite 22

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) Seite 24

Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA) Seite 26



WEITERBILDUNGEN FÜR

KÖCHE

Küchenmeister (IHK) Seite 28

Diätkoch (IHK) Seite 30

Verpflegungsbetriebswirt (DHA) Seite 32

Vegan geschulter Koch (DHA) Seite 34

Ernährungsberater Seite 36



WEITERBILDUNGEN RUND UM

WEIN

Sommelier (IHK) Seite 38

Assistant Sommelier (DHA), inkl. WSET® Level 3 Seite 40

WSET® Level 2 Award in Wines Seite 42

WSET® Level 3 Award in Wines Seite 44



WEITERBILDUNGEN FÜR

PERSONAL & LEADERSHIP

Systemischer Coach Seite 46

Recruiting Management Seite 48 **NEU**

Ausbildung der Ausbilder – AEVO Ausbilderschein Seite 50

Achtsamkeitstrainer Seite 52

Betriebliches Gesundheitsmanagement Seite 54

Resilienztrainer Seite 56

HOTELBETRIEBSWIRT (DHA)

Job + Karriere ✓
In 19 Monaten zum
Abschluss!

Kaum eine Branche bietet so vielfältige berufliche Aufgaben und Möglichkeiten wie die Hotellerie! Mit der berufs begleitenden Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt (DHA) stellst Du die Weichen für Deine berufliche Karriere. Der Hotelbetriebswirt ist die klassische Basisausbildung für alle, die einen Wechsel in Führungs- oder Managementaufgaben anstreben und dauerhaft leitende Funktionen einnehmen möchten.

Die Schwerpunkte der Weiterbildung liegen neben BWL, Personalmanagement und Marketing vor allem im Bereich der strategischen und operativen Unternehmensführung, dem branchenspezifischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement und den modernen Wegen des Online-Marketings. Die Deutsche Hotelakademie bietet Dir fachlich und inhaltlich ideale Lehrgangsinhalte, mit denen Du Dich optimal auf die beruflichen Herausforderungen als Fach- und Führungskraft in der Hotellerie vorbereiten kannst.



„Mit der DHA habe ich im Lehrgang Hotelbetriebswirt eine der besten Voraussetzungen, mir fachliches Hintergrundwissen im Hotelmanagement anzueignen. Die Weiterbildung ist äußerst facettenreich und gibt mir spannende Einblicke in betriebswirtschaftliches Know-how, Personalmanagement, E-Commerce u.v.m.“

Leonie Kröncke | Hotelbetriebswirtin (DHA)

19 **STUDIEN-
BRIEFE**

11 **WEBINARE**

2 **WEB-BASED-
TRAININGS**

3 **PROJEKT-
STUDIEN**

7 **SEMINARTAGE**

INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus den Abteilungen Logis, Verwaltung und F&B

STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller Absprache **DAUER** 19 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 3.361,00 €

DEIN ABSCHLUSS Hotelbetriebswirt/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7233111)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie/Gastronomie) mit einem Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Einführung und Branchenüberblick



BWL, Controlling & Rechnungswesen



Recruiting und Employer Branding



Mitarbeiterführung



Personalmanagement



Kommunikation und Gesprächsführung



Recht & Steuern



Spezifische Hotel-BWL



Nachhaltigkeit in der Hotellerie



Qualitätsmanagement



Change Management als Führungsaufgabe



F&B-Management



Bankett- und Veranstaltungsmanagement



Marketingstrategien in der Hotellerie



E-Commerce und Digitaler Wandel in der Hotellerie



Revenue Management



Erfolgreiche Social-Media-Strategien



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmenssimulation mit einem Planspiel

1 TAG Mitarbeiterführung

1 TAG Erfolgreiche Mitarbeiterkommunikation

1 TAG Hotel-BWL in der Praxis – Planung, Steuerung & Anwendung

2 TAGE Marketingstrategien & -konzeption in der Hotellerie



NACHHALTIGKEITSMANAGEMENT (DHA + GREENSIGN®)

- digital & papierfrei
- Tools & Strategien für die Hotellerie

Nachhaltigkeit ist heute ein integraler Baustein der Unternehmenskultur und -strategie. Und eine Aufgabe für das Leadership, ökologische Verantwortung, ökonomische Performance und soziale Gleichheit im Unternehmen zu verankern. Die Weiterbildung Nachhaltigkeitsmanagement an der DHA vermittelt Dir hierfür fundiertes Expertenwissen für die Praxis. Im Studium lernst Du, wie Du als Nachhaltigkeitsmanager ein neues Mindset etablierst, wie Du Veränderungsprozesse erfolgreich leitest und Mitarbeiter sowie Kollegen für Nachhaltigkeitsstrategien begeisterst. Mit Fakten überzeugen: Wir zeigen Dir, wie Du Key Performance Indicators (KPIs) entwickelst und diese ins Controlling Deines Hospitality-Betriebs integrierst. Nachhaltiges wirtschaftliches Agieren gilt es zu kommunizieren, nach innen wie in der Außendarstellung: Welche Tools Du aus dem strategischem Marketing und der Corporate Social Responsibility (CSR) dafür nutzen kannst, ist ebenfalls Bestandteil Deiner 9-monatigen Weiterbildung in Kooperation mit GreenSign, Europas führendem Nachhaltigkeits-Zertifizierer für die Hotellerie.



„Nachhaltigkeit ist längst kein Trend mehr, sondern wird vorausgesetzt und zur Normalität in unserem täglichen Leben. Wir freuen uns, in Kooperation mit der DHA das fachliche Know-how für die Hotellerie bereitzustellen und damit optimal auf diese anspruchsvolle Aufgabe im Nachhaltigkeitsmanagement vorzubereiten.“

Suzann Heinemann | Gründerin und Geschäftsführerin GreenSign Institut GmbH

2 DIGITALE
STUDIENBRIEFE

11 WEBINARE

5 WEB-
CASTS

3 DIGITALE
SEMINARE

1 ONLINE-
VORLESUNG



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, selbstständige Hoteliers und Gastronomen sowie Quereinsteiger

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 9 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 249,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.391,00 €

DEIN ABSCHLUSS Nachhaltigkeitsmanager/-in (DHA + GreenSign®)

powered by



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe mit mindestens 1 Jahr Berufserfahrung oder Quereinsteiger mit nachgewiesenen fachspezifischen Grundkenntnissen



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen & Einführung
in das Nachhaltigkeits-
management



Nachhaltigkeit in
der Hospitality
management



Management &
Kommunikation



Trends & Entwicklungen im
Nachhaltigkeitsmanagement



Klimaneutralität



Qualitätsmanagement



Nachhaltigkeits-
Zertifizierungen



Nachhaltiger Einkauf



HR & Führung



Ökonomische Performance &
BWL



Nachhaltigkeit im F&B



Corporate Social
Responsibility



Barrierefreiheit in der
Hotellerie



Biodiversity &
kulturelles Erbe



Wasser, Abfall &
Nachhaltigkeit



Mobilitätstrategien



Energieeffizienz und
-management



DEINE PRÜFUNG



DEINE DIGITALEN SEMINARE

Die digitalen Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten.

1 TAG Nachhaltigkeit in der Hotellerie: Management und externe Kommunikation

1 TAG Einkauf – nachhaltig, fair und wirtschaftlich

1 TAG Abfall und Nachhaltigkeit



REVENUE MANAGER (DHA)

Jetzt neu!
Flexibel Lernen –
100 % digital!

Revenue Management ist heute ein zentrales Thema in der Hotellerie. Als Revenue Manager bist Du darauf spezialisiert, das Hotelprodukt zur richtigen Zeit, zum richtigen Preis und über den richtigen Vertriebskanal an den passenden Gast zu kommunizieren.

Über einen Zeitraum von sieben Monaten eignest Du Dir – zu **100 % digital** – die spezifischen Kenntnisse an, die das Aufgabenfeld eines Revenue Managers umfassen: von der Gestaltung der Zimmerpreise, über die Erstellung von Analysen und Statistiken, die Pflege der Vertriebskanäle, die Festlegung von Budgets bis hin zur Erarbeitung der Preisstrategie und deren Umsetzung. Die Deutsche Hotelakademie bietet Dir ein fachlich und inhaltlich passgenaues Studienprogramm, mit dem Du Dich optimal auf die beruflichen Herausforderungen des Revenue Managers in der Hotellerie vorbereiten kannst.



„Während meiner Weiterbildung habe ich insbesondere das flexible Lernsystem als großen Gewinn empfunden – die Mischung aus den unterschiedlichen Lernmedien war abwechslungsreich und für mich der optimale Lernmix!“

Anna Heuer | Revenue Managerin (DHA) und Verbandsgeschäftsführerin der HSMA Deutschland e.V.

5 **STUDIEN-
BRIEFE**

6 **WEBINARE**

3 **DIGITALE
SEMINARE**

1 **WEBCAST**

1 **ONLINE-
VORLESUNG**



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie oder selbstständige Hoteliers, die sich für eine berufliche Tätigkeit als Revenue Manager/-in qualifizieren möchten.

STARTTERMINE April & Oktober & nach individueller Absprache **DAUER** 7 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 249,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 1.893,00 €

DEIN ABSCHLUSS Revenue Manager/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7282114)

**Inklusive 1 Jahr Junior Mitgliedschaft
bei der HSMA**

Hospitality Sales & Marketing Association Deutschland



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie) mit einem Jahr Berufserfahrung im Bereich Front Desk/Reservations/Sales **oder** mindestens vier Jahren fachpraktischer Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Revenue Management in der Theorie – Begriffe & Aufgaben



IST-Analyse eines Hotels



E-Commerce in der Hotellerie



Der richtige Mix der Vertriebswege



Erfolgreiches Pricing im Revenue Management



Die Arten der Distributionskosten



Total Revenue Management



Die digitale Systemlandschaft im Revenue Management



World Café Revenue Management



Revenue Management erfolgreich umsetzen



Stärke Dein Standing – Kommunikation & Außendarstellung



DEINE PRÜFUNG



DEINE DIGITALEN SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Die digitale Systemlandschaft im Revenue Management

1 TAG Intensiv-Workshop: Revenue-Management live

1 TAG Revenue Management erfolgreich umsetzen: interne & externe Kommunikation



ONLINE MARKETING MANAGEMENT

Inklusive
3 Zertifikate!

Ob Social Media, Websites, Plattformen, Content oder Suchmaschinen-Marketing – erfolgreiches Marketing ist digital! Von der Strategie über die Kreation und das Storytelling bis hin zum Tracking und zur Analyse: Die Online Marketing Ausbildung spannt den Bogen von den Marketing-Grundlagen zum anwendungsbezogenen Praxiswissen in allen Bereichen des digitalen Marketings mit besonderem Fokus auf die Hotellerie und Gastronomie.

Online Marketing, das performt: Als Online Marketing Manager hast Du die Tools und Skills, mit denen Du souverän und professionell Online-Kampagnen strategisch planen, detailliert analysieren und gezielt optimieren kannst. Innerhalb der Weiterbildung entwickelst Du Deine eigene professionelle Kampagne, die Du 1:1 im Job umsetzen kannst. On top erhältst Du bei erfolgreichem Abschluss drei zusätzliche Zertifikate zum SEA Marketing Professional, SEO Marketing Professional und Social Media Professional.



„Mit unserer neuen Weiterbildung bringst Du Dein Marketing aufs nächste Level! Digitales Marketing ist vielseitig und komplex: Du erfährst, wie Du das ganze Potenzial von Online Marketing ausschöpfst und erfolgreich zur Vermarktung von Produkten und Dienstleistungen nutzen kannst. In neun Monaten, praxisnah und berufsbegleitend!“

Sarah Kynast | Studentutorin DHA

1 **STUDIEN-
BRIEF**

9 **WEBINARE**

4 **ONLINE-
VORLESUNG**

3 **WEBCASTS**

6 **SEMINAR-
TAGE**

INFOS

FÜR WEN? Fach- und (angehende) Führungskräfte sowie Quereinsteiger, die im Online Marketing arbeiten möchten

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 9 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 269,00 €
Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €
Gesamt 2.571,00 €

DEIN ABSCHLUSS Online Marketing Manager inkl. Zusatzzertifikate SEA Marketing Professional, SEO Marketing Professional und Social Media Professional.

INKL. 3 ZERTIFIKATE!

-  SEA Marketing Professional
-  SEO Marketing Professional
-  Social Media Professional

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung bzw. Studium sowie 1 Jahr Berufserfahrung



DEINE STUDIENINHALTE



Online Marketing
Management Basics



SEA-Workshop für
Marketing-Professionals



Das Google-Verse:
Ads, Keywords



Online-Kampagnen-
Management



SEO-Workshop für
Marketing-Professionals



Website-Marketing



Website-Performance,
Tracking & Analyse



Social Media
Management



Rechtliche Grundlagen



Content Marketing &
Storytelling



Community
Management



How to: Video, Foto,
Audio & Podcast



Erfolgreiche Hospitality
Digital Strategien



Strategischer Umgang
mit Bewertungen

DEINE ONLINE-PRÜFUNG



DEINE DIGITALEN SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

- 1 TAG** SEA-Workshop für Marketing-Professionals
- 1 TAG** SEO-Workshop für Marketing-Professionals
- 1 TAG** Praxis-Workshop: Onlinemarketing-Kampagnen erstellen, auswerten & optimieren
- 1 TAG** Website: Performance, Analyse & Optimierung
- 1 TAG** Masterclass Social Media Management
- 1 TAG** Content Creation



SPA MANAGER (DHA)



Wellbeing ist in aller Munde – der Trend zu Wellness- und Resort-Urlaube ist ungebrochen. Die Anforderungen an professionelle Spa Angebote und Wellness-Anwendungen sind gestiegen. Um den Gästen ein ganzheitliches Wohlfühlerlebnis während ihres Aufenthalts zu bieten, ist ein professionelles, nachhaltiges Management wichtig. Mit der Weiterbildung zum Spa Manager erwirbst Du die fachlichen Qualifikationen, die Du als Führungskraft eines Spa Betriebs benötigst. Du lernst, wie Du strategische Spa Konzepte entwickelst, die passgenau auf Deine Zielgruppe ausgerichtet sind – angefangen von der Architektur über das Innendesign bis hin zur passenden Auswahl von Farben, Licht, Musik sowie Düften. Außerdem beschäftigst Du Dich intensiv mit Marketing- und Sales-Strategien, Revenue Management, Online-Marketing und dem aktiven Verkauf im Spa. Du erstellst Zielgruppenanalysen für die Customer Journey und erwirbst das Führungs-Knowhow, um Dich im Bereich der internen Kommunikation, des Schnittstellenmanagements zwischen den Abteilungen sowie der operativen Leitung sicher zu positionieren.



„Die Wellness- und Ferienhotellerie boomt, die Erwartungen der Gäste an Spa Anwendungen und Wellness-Angebote sind hoch. In dem Lehrgang zum Spa Manager der DHA erwirbt man alle wichtigen Kompetenzen zur Planung von Spa Angeboten, zielgruppenspezifischen Vermarktungswegen, internen Kommunikation und operativen Arbeit, um optimal auf die vielfältigen Herausforderungen als Führungskraft im Spa Management vorbereitet zu sein.“

Alfons Weiß | Hoteldirektor Hotel Bayerwaldhof

9 STUDIEN-
BRIEFE

10 WEBINARE

3 WEBCASTS

3 ONLINE-
VORLESUNGEN

4 SEMINAR-
TAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus dem Spa und Wellnessbereich der Hotellerie und Gastronomie

STARTTERMINE April und Oktober

DAUER 14 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.516,00 €

DEIN ABSCHLUSS Spa Manager/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7426522v)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Anerkannte Berufsausbildung und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung im Spa und Wellnessbereich **oder** Quereinsteiger, die über keine branchenspezifische Ausbildung verfügen, aber aufgrund ihrer – nachgewiesenen – langjährigen, fachspezifischen ausgerichteten Tätigkeit in o. g. Branche die notwendigen Grundkenntnisse mitbringen



DEINE STUDIENINHALTE



Trends & Entwicklungen zu Wellness, Spa & Tourismus



Rechnungswesen, Controlling & Budgetmanagement



Recruiting & Co: Mitarbeiter finden und binden!



Erfolgreiche Teamentwicklung



Rentabilität & Kostenmanagement im Spa



Abteilungsübergreifende Kommunikation & Schnittstellenmanagement



Operative Führung & Leitung von Spa Anlagen



Architektur & Design im Spa Bereich



Erfolgreiche Entwicklung von Spa Konzepten



Die Customer Journey des Spa Gasts



Erfolgreiche Spa Konzepte: Deep Dive & Best Practice



Sales & Revenue Strategien



Online Marketing & Distribution



Marketing für Spa Profis



Sortimentsgestaltung, Kundenerwartungen & Nachhaltigkeit



Zielgruppenanalyse



Spa Gäste begeistern: ausgewählte Produkte & Serviceleistungen



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Praxis-Workshop: Erfolgreiche Entwicklung von Spa Konzepten – online

1 TAG Erfolgreiche Salesstrategien und aktiver Verkauf im Spa – online

1 TAG Intensiv-Workshop: Kommunikation und sicheres Auftreten für Spa Manager

1 TAG Führung – der Online-Praxisworkshop



MICE MANAGEMENT (DHA)

Topaktuelles
MICE-Wissen -
Kompakt in 1 Monat

Der MICE-Markt ist im Umbruch! Neue Veranstaltungsformate, veränderte Kundenwünsche, digitale Buchungsprozesse und -plattformen sowie Yield- und Revenue Management stellen Mitarbeiter aus dem Veranstaltungsbereich vor immer neue fachliche Herausforderungen. Der Webinar-Lehrgang MICE Management (DHA) bereitet Dich auf aktuelle Anforderungen und Entwicklungen im MICE-Markt vor.

Der Webinar-Lehrgang beleuchtet alle Trends und Themen, die den Tagungsmarkt derzeit prägen und verändern. Wer die Veränderungsprozesse versteht, kann sie aktiv mitgestalten, sich rechtzeitig auf neue Anforderungen einstellen und die Potenziale, die in den aktuellen Entwicklungen des MICE-Marktes liegen, für sich nutzen.



„Die Webinar-Reihe mit Gabriele Schulze ist so informativ, spannend und kurzweilig, dass ich traurig war, als die sechs Termine schon vorbei waren. Die Inhalte sind so praxisorientiert, dass man überlegen muss, welche Idee als erstes umgesetzt wird.“

Jessica Schäfers | MICE Management (DHA)

6

WEBINARE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus dem Veranstaltungs-/Bankettbereich, die die Veranstaltungserlöse steigern möchten

STARTTERMINE April & Oktober

DAUER 1 Monat

DEINE STUDIENGEBÜHR 389,00 € inkl. Prüfung

DEIN ABSCHLUSS MICE Management (DHA)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie) und ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Entwicklungen des MICE-Marktes



Neue Formate im Tagungsmarkt



Digitalisierung im Tagungsraum



MICE-Manager und ihre Buchungsdienstleister



Kalkulation des Mindestumsatzes



Revenue Management im Tagungsbereich



Die unterschiedlichen Softwarepartner



Kennzahlen ermitteln und auswerten



Erfolgsfaktoren für einen zeitgemäßen Vertrieb



Verkaufsqualität im Tagungsmarkt



Nachhaltigkeit und Compliance



Stornierungsbedingungen und Fristen



DEINE ONLINE-PRÜFUNG





F&B MANAGER (DHA)

In 12 Monaten zur
Führungsposition
im F&B!

Der F&B Manager ist für die Organisation, Planung, Logistik und Durchführung rund um den Bereich „Food & Beverage“ verantwortlich und ist dadurch eine wichtige Schnittstelle zwischen Geschäftsführung, Restaurant, Küche und F&B-Controlling. Wenn Du Verantwortung für diesen Aufgabenbereich übernehmen möchtest, dann ist die Weiterbildung zum F&B Manager an der Deutschen Hotelakademie genau das Richtige für Dich!

Innerhalb von zwölf Monaten vermitteln wir Dir die zentralen fachlichen Kompetenzen, um erfolgreich kreative F&B Konzepte zu entwerfen, Veranstaltungen zu planen, Verkaufsstrategien zu entwickeln und das gesamte F&B-Controlling sowie die Qualitäts- und Hygienestandards zu überwachen. Die berufsbegleitende Weiterbildung zum F&B Manager (DHA) bereitet Dich auf die vielseitigen und spannenden Herausforderungen eines F&B Managers in der Hotellerie oder Gastronomie vor.



„Jedem, der noch mehr aus sich selber machen und berufliche Erfolge erzielen möchte, kann ich nur wärmstens empfehlen, einen der vielseitigen Studiengänge der DHA zu buchen. Das gesamte DHA-Team hat zu keinem Zeitpunkt einen Wunsch, eine Frage oder eine Anregung unbeantwortet gelassen.“

Felix Großer | F&B Manager (DHA)

9 **STUDIEN-
BRIEFE**

10 **WEBINARE**

3 **PROJEKT-
STUDIEN**

6 **SEMINARTAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus den F&B Bereichen der Hotellerie und Gastronomie
STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller Absprache **DAUER** 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €
Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €
Gesamt 2.418,00 €

DEIN ABSCHLUSS F&B-Manager/-in (DHA), inklusive Zusatzzertifikat WSET® Level 1 Award in Wines

(Zulassungsnr. 7281914)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung (Hotellerie/Gastronomie) und ein Jahr Berufserfahrung im F&B Bereich **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Speisen- und
Getränkerekunde



Kalkulation, Controlling
und Warenwirtschaft



Guest Relation als
F&B Aufgabe



Lagerhaltung im F&B
und Non-Food-Bereich



Budgetierung und
Controlling im
F&B-Bereich



Personalmanagement



Entwicklung von
F&B Konzepten



Aktuelle Trends und
Entwicklungen



Revenue Management
im F&B



Die unterschiedlichen
Marketinginstrumente



Erfolgreiche Steuerung
von Veranstaltungsprojekten



Social Media Strategien



Qualitätsmanagement



DEINE PRÜFUNG



inklusive
DHA-Zertifikat
Spirits & Cocktails



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Einstieg in die Weinwelt – WSET® Level 1

1 TAG Spirituosen- und Cocktaillkunde

2 TAGE Budgetierung und Controlling in der F&B-Praxis

1 TAG Praxisworkshop: Repräsentatives Auftreten als F&B Manager

1 TAG Erfolgreiche Mitarbeiterführung



FACHWIRT IM GASTGEWERBE (IHK)

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 60)

Das Gastgewerbe bietet durch seine unterschiedlichen Facetten eine Vielzahl an Möglichkeiten, seinen Platz in dieser Branche zu finden. Mit der Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe erwirbst Du die wichtigsten fachlichen Qualifikationen, die Du als Führungskraft in einem Hotel- und Gaststättenbetrieb, der Systemgastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung brauchst.

Im Rahmen Deiner Weiterbildung werden Dir zunächst die allgemeinen wirtschaftsbezogenen Qualifikationen vermittelt – das Rüstzeug eines jeden Fachwirts! Im Bereich branchenbezogenes Management wird Dein Wissen in den Themenbereichen Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement und Veranstaltungsmanagement weiter ausgebaut. Der Lehrgang bereitet Dich mit all seinen Facetten optimal auf die IHK-Prüfung vor und vermittelt Dir die Qualifikationen und Kompetenzen, die Du als Führungskraft benötigst.



„Ein Onlinestudium an einer auf unsere Branche spezialisierten Akademie war für mich das Beste, was mir passieren konnte. Durch die fachspezifische und umfangreiche Prüfungsvorbereitung habe ich mich in keiner Sekunde unsicher gefühlt!“

Maximilian Müller | Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

20 **STUDIEN-
BRIEFE**

12 **WEBINARE**

1 **WEB-BASED-
TRAINING**

7 **FALLSTUDIEN**

10 **SEMINARTAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich auf das mittlere Management vorbereiten möchten

STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller Absprache

DAUER 18 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 165,00 €
Gesamt 2.970,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)
(Zulassungsnr. 578811c)

Du hast bereits einen anderen Fachwirt oder Meister erworben?

Wir empfehlen Dir unser Aufbaumodul als Kurzlehrgang!

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie/Gastronomie) und zwei bis drei Jahre Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN



Grundlagen der
Volkswirtschaftslehre



Grundlagen der
Betriebswirtschaftslehre



Unternehmensführung



Recht und Steuern



Rechnungswesen



DEINE STUDIENINHALTE HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN



Personalführung und
-entwicklung



Gästeorientierung
und Marketing



Branchenbezogenes
Recht



Branchenbezogenes
Management



Entwicklung von
Marketingkonzepten



Gastronomische
Angebotsformen



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmensplanspiel

1 TAG IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen, Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre

2 TAGE IHK-Prüfungstraining Recht und Steuern

1 TAG IHK-Prüfungstraining Unternehmensführung

2 TAGE Gästeorientierung und Personalmanagement

2 TAGE Marketing und Veranstaltungsorganisation



BETRIEBSWIRT FÜR SYSTEMGASTRONOMIE (DHA)

Managementwissen
aus der Praxis für die
Systemgastronomie!

Die Systemgastronomie ist eines der wirtschaftlichsten und zukunftsträchtigsten Gastronomiesegmente auf dem deutschsprachigen Markt. Mit einer Weiterbildung zum Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA) sammelst Du die entscheidenden Qualifikationen für eine Karriere in der systemischen Gastronomie.

Im Rahmen Deiner Weiterbildung befasst Du mit allen Facetten des Personalmanagements – vom Recruiting über die Personalentwicklung bis hin zum Leadership und der interkulturellen Kommunikation. Dozenten aus der Praxis vermitteln Dir branchenbezogenes Wissen, um Dir das Rüstzeug für eine professionelle Organisation, einen strategischen Systemgedanken sowie ein innovatives Marketing zu geben – drei Aspekte, die dafür sorgen, dass die Systemgastronomie auch zukünftig gut aufgestellt ist.



„Mein Studium an der DHA hat maßgeblich dazu beigetragen, dass ich Führungsaufgaben übernehmen konnte! Die Kerninhalte der Weiterbildung waren eng an die berufliche Praxis geknüpft und die Kommunikation mit Studentutoren und Dozenten war stets konstruktiv und lösungsorientiert.“

Benett Fiege | Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)

14 **STUDIEN-
BRIEFE**

11 **WEBINARE**

5 **WEBCASTS**

7 **SEMINAR-
TAGE**

3 **PROJEKT-
STUDIEN**



INFOS

FÜR WEN? Betriebs- und Restaurantleiter sowie motivierte Fachkräfte in der Systemgastronomie, die eine höhere Position oder eine Selbstständigkeit anstreben

STARTTERMINE April & Oktober & nach individueller Absprache **DAUER** 18 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €
Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €
Gesamt 3.192,00 €

DEIN ABSCHLUSS Betriebswirt/-in für Systemgastronomie (DHA)

(Zulassungsnr. 7254212)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung und ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Trends, Entwicklung & Themen der Systemgastronomie



Rollen, Erwartungen & Aufgaben als Führungskraft



Kommunikationspsychologie



Logistik in der Systemgastronomie



Betriebswirtschaftliches Handeln



Nachhaltiges Management



Perfekte Prozesse & Professionelle Abläufe planen



Lebensmittel- & Hygienemanagement



Recruiting & Personalmanagement



Zentrale & Dezentrale Sales- & Marketingaspekte



Krisenmanagement



Onboarding, Mitarbeiterbindung & Trainings



Interkulturelle Führung & Selbstführung



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmenssimulation mit einem Planspiel

2 TAGE Management-Workshop Systemgastronomie: Leadership- & Managementskills für die Praxis

1 TAG Intensiv Workshop: erfolgreiche Marketing- & Saleskonzepte für die Systemgastronomie – digital

2 TAGE #dreamteam – Teamführung & Teamentwicklung in der Systemgastronomie



KÜCHENMEISTER (IHK)

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 60)

Den „Meisterbrief in der Tasche“ zu haben, ist ein Gütesiegel und häufig die Grundvoraussetzung für die Besetzung von hoch qualifizierten Führungspositionen. Mit der DHA-Weiterbildung zum Küchenmeister (IHK) setzt Du ein Ausrufezeichen hinter Deine Karriere!

In Kombination mit **intensiven Praxisstunden und einer Prüfungssimulation in der Küche** lernst Du im Rahmen Deiner berufsbegleitenden und staatlich zugelassenen Weiterbildung zum **Küchenmeister (IHK)** die volks- und betriebswirtschaftlichen Aspekte kennen und eignest Dir fachliche Kompetenzen in den Bereichen Rechnungswesen, Personalführung und Recht an. Im Fokus stehen zudem Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie die vielfältigen Marketingaufgaben des Küchenmeisters. Mit der Unterstützung der Deutschen Hotelakademie wird Dein Traum vom „Meisterbrief in der Tasche“ Wirklichkeit.



„Durch meine Weiterbildung zum Küchenmeister habe ich jetzt die Qualifikation, die ich in meinem Job brauche! Bei dem Lernsystem der DHA sehe ich gegenüber anderen Lernsystemen den Vorteil ganz besonders darin, dass man flexibler ist und sich sein Studium so einteilen kann, wie man möchte.“

Glenn-Joachim Fugel | Küchenmeister (IHK)

20 **STUDIEN-
BRIEFE**

10 **WEBINARE**

1 **WEB-BASED-
TRAINING**

9 **FALLSTUDIEN**

15 **SEMINARTAGE**



INFOS

FÜR WEN? Köche, die sich für Führungsaufgaben qualifizieren möchten

STARTTERMINE April, August & Dezember & nach individueller Absprache

DAUER 22 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 196,00 €
Gesamt 4.312,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)
(Zulassungsnr. 594215)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch und mindestens vier Jahre Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN



Grundlagen der
Volkswirtschaftslehre



Grundlagen der
Betriebswirtschaftslehre



Unternehmensführung



Recht und Steuern



Rechnungswesen



DEINE STUDIENINHALTE HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN



Mitarbeiterführung und
-förderung



Abläufe planen,
durchführen und
kontrollieren



Gästeberatung



Speisentechnologie und
Ernährungslehre



Produktbeschaffung
und -pflege



Entwicklung von
Marketingmaßnahmen



DEINE PRÜFUNG



inklusive **AdA**
Vorbereitungsunterlagen

inklusive

DHA-Zertifikat

Professional cookery and
kitchen management



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl.

2 TAGE Unternehmensplanspiel

1 TAG IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen & VWL/BWL

2 TAGE IHK-Prüfungstraining Recht und Steuern

1 TAG IHK-Prüfungstraining Unternehmensführung

1 TAG Menükunde

1 TAG Betriebsorganisation und Kostenkalkulation in der Praxis

1 TAG Marketing II: Gästeberatung und Verkauf

1 TAG Warenwirtschaft, Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen

1 TAG Personalführung in der Praxis

4 TAGE Küchenpraxis – Intensive praktische Prüfungssimulation



DIÄTKOCH (IHK)

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 60)

Die Aufgaben des Diätkochs sind im modernen Verpflegungsbereich so vielfältig wie nie: neben der Verantwortung für die Versorgung von Patienten mit speziellem Diätbedarf gehören Aufgabengebiete wie die Küchenorganisation und -steuerung, Mitarbeiterführung und -schulung und das Qualitätsmanagement ebenso mit dazu. In der Weiterbildung zum Diätkoch lernst Du die passenden Kostformen für unterschiedliche Krankheitsbilder kennen und eignest Dir die fachlichen Kompetenzen an, um eigenverantwortlich die geeignete Lebensmittelauswahl zu treffen.

Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Diätköche haben auf dem Arbeitsmarkt längst zu einer großen Nachfrage geführt: Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, Kinder- und Jugendeinrichtungen sowie die gehobene Gastronomie suchen Köche mit dieser wichtigen Zusatzqualifikation. Mit Deiner Wahl für die Deutsche Hotelakademie entscheidest Du Dich einen der renommiertesten Weiterbildungsanbieter in Deutschland. Mit einer **Abschlussquote von über 90 Prozent** bereiten wir Dich erfolgreich auf Deine IHK-Prüfung vor!



„Besonders gut gefallen haben mir die Kochworkshops, die uns die Möglichkeit gaben, theoretisches Wissen praktisch in der Speisenzubereitung umzusetzen. Durch meine Weiterbildung hat sich aber nicht nur beruflich einiges bei mir verändert, auch persönlich habe ich in dieser Zeit viel Selbstvertrauen gewinnen können.“

Timo Jessel | Diätkoch (IHK)

12 **STUDIEN-
BRIEFE**

5 **WEBINARE**

4 **FALLSTUDIEN**

10 **SEMINARTAGE**



INFOS

FÜR WEN? Köche, die sich im diätetischen Bereich spezialisieren möchten

STARTTERMINE April & Oktober & nach individueller Absprache **DAUER** 14 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 185,00 €
Gesamt 2.590,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin (IHK)
(Zulassungsnr. 592314)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch mit mindestens einem Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Ernährungswissenschaftliche Grundlagen



Medizinische Grundlagen



Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft



Krankheitsbilder im Überblick



Diätetik



Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit



Nährstoffberechnung und Speiseplangestaltung



Kommunikation in der Diätküche



Ernährungsberatung und -psychologie



Qualitäts- und Hygienemanagement



Grundlagen der Mitarbeiterführung



Determinanten des Essverhaltens



Marketing und Veranstaltungsorganisation



DEINE PRÜFUNG



inklusive
DHA-Zertifikat
Certified Dietary Chef



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl.

- 1 TAG** Ernährungswissenschaftliche Grundlagen
- 1 TAG** Diätetik: Praxis und Anwendung
- 1 TAG** Umgang mit speziellen Krankheitsbildern in der Diätküche
- 1 TAG** Nährstoffberechnungen & Speiseplanung
- 1 TAG** Kommunikation – Praxis in der Diätküche
- 3 TAGE** Koch- und Küchentechniken in der Diätküche
- 2 TAGE** Ernährungsberatung in der Praxis



VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (DHA)

Die Aufgaben der Küchenleiter und ihrer Stellvertreter umfassen in der Gemeinschaftsverpflegung heute immer mehr das wirtschaftliche Planen, Leiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen. Mit der Weiterbildung zum Verpflegungsbetriebswirt erwirbst Du die fachspezifischen Qualifikationen, die Du für eine Karriere in der Gemeinschaftsverpflegung benötigst.

Im Rahmen der Weiterbildung erhältst Du das fachliche Rüstzeug, um bei der Personalplanung, dem Onboarding und der Zentralisierung von Küchen fachlich richtige Entscheidungen im Sinne des wirtschaftlichen Handelns zu treffen. Neben betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen lernst Du, wie Du die branchenspezifischen Aufgaben in den Bereichen Logistik, Controlling, Mitarbeiterinsatzplanung, Qualitäts- und Krisenmanagement in der beruflichen Praxis professionell und erfolgreich meisterst.



„Vom Kochazubi zum Regionalleiter – mit der DHA-Weiterbildung ist mein beruflicher Verantwortungsbereich stark gewachsen! Besonders überzeugt hat mich das innovative Lernsystem. Der permanente, ortsunabhängige Zugriff auf alle Lerninhalte sowie die zeitflexible Einteilung bietet – im Gegensatz zu herkömmlichen Weiterbildungen – maximale Flexibilität.“

Markus Blankertz | Verpflegungsbetriebswirt (DHA)

19

**STUDIEN-
BRIEFE**

9

WEBINARE

3

**PROJEKT-
STUDIEN**

6

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus den GV-Bereichen Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung

STARTTERMINE Februar, Juni & Oktober & nach individueller Absprache **DAUER** 16 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €
Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €
Gesamt 2.854,00 €

DEIN ABSCHLUSS Verpflegungsbetriebswirt/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7233211)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/-in oder Hauswirtschafter/-in und ein Jahr Berufserfahrung in der GV **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Der Markt im Überblick



Die unterschiedlichen Betriebsarten



Recht und Steuern



Rechnungswesen & Cashflow-Management



Grundlagen der BWL



Personalmanagement



Strategisches Management in der GV



Lebensmittelrecht



Küchenplanung



Controlling und Kennzahlen in der GV



Entwicklung von Marketingkonzepten



Warenwirtschaftssysteme im Vergleich



Just-in-Time-Logistik



Supply-Chain-Management



Krisenmanagement



Implementierung eines Qualitätsmanagements



Grundlagen des Qualitätsmanagements



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmenssimulation mit einem Planspiel

1 TAG Mitarbeiterführung

1 TAG Mitarbeiterereinsatzplanung mit EDV

2 TAGE Controlling in der GV



VEGAN GESCHULTER KOCH (DHA)



In der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung hat die vegane Küche längst einen festen Platz erobert, bis in die Sterneküche hinein. Mit unserer Weiterbildung „Vegan geschulter Koch“ erwirbst Du innerhalb von acht Monaten praxisnah professionelles Know-how rund um kreative und anspruchsvolle Rezepturen, raffinierte Texturen und das Schaffen neuer Geschmackserlebnisse in der veganen Küche. Trendtalks zu aktuellen Entwicklungen in der veganen Speisenzubereitung sowie der viertägige Praxisworkshop vermitteln Dir das Fachwissen zu Fermentation und Haltbarmachung, besonderen Techniken und den kreativen Umgang mit veganen Produkten wie Seitan, Tofu und Co.. Du lernst die Kreation mehrgängiger Menüs inklusive veganer Patisserie und beschäftigst Dich intensiv mit der gewinnbringenden Vermarktung veganer Kulinarik. Weil veganes Kochen immer mit Nachhaltigkeit einhergeht, steht das Thema ebenfalls im Fokus des Lehrgangs.



„Ich bin Mitinhaber und Koch des ersten, rein pflanzlichen Cateringunternehmens Publik Kitchen in Köln und Umgebung. Die Fortbildung zum vegan geschulten Koch bei der DHA war eine ausgezeichnete zusätzliche Basis für ein erfolgreiches Konzept dieser Art.“

Jürgen Stöppel | Vegan geschulter Koch (DHA)



**STUDIEN-
BRIEFE**



WEBINARE



WEBCASTS



**ONLINE-
VORLESUNG**



**SEMINAR-
TAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte mit gastronomischer Ausbildung (z. B. Köche, Hauswirtschaftsfachleute), die sich zusätzlich spezialisieren möchten

STARTTERMINE April & Oktober & nach individueller Absprache **DAUER** 8 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 1.662,00 €

DEIN ABSCHLUSS Vegan geschulter Koch (DHA)/
Vegan geschulte Köchin (DHA)

(Zulassungsnr. 7288115)



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Einführung und Überblick



#Veganchefs – Talk



Herstellungs-, Zubereitungs- & Garverfahren



Ernährungsphysiologische Aspekte



Basisprodukte der pflanzlichen Küche



Fermentation & Haltbarmachung



Veganer Praxisworkshop



Herstellung Veganer Grundprodukte



Vegane Küche in der Gemeinschaftsverpflegung



Kreative Speisenplan- & Menügestaltung



Vegane Dessertwelt



Präsentation von pflanzlichen Gerichten



Managementgrundlagen



Warenwirtschaft und Lagerhaltung



Neue Projekte, Neue Wege



Entwicklung von Marketingstrategien



Spezielle Aspekte der Beschaffung



Sustainability in der Gastronomie & GV



Nachhaltigkeit im Einkauf



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Das Blockseminar ist fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten.

4 TAGE Praxisworkshop I: Seitan, Tofu & Co – hausgemacht:
So funktioniert's

Praxisworkshop II: Vegane Patisserie

Praxisworkshop III: Produktion pflanzlicher Menüs



ERNÄHRUNGSBERATER

Inklusive
Praxisworkshop
Vollwertküche

Als Ernährungsberater qualifizierst Du Dich für eine Aufgabe mit Zukunft und unterstützt Menschen dabei, ihre Ernährung dauerhaft umzustellen. Du lernst Ernährungsempfehlungen für verschiedene Personengruppen kennen und befasst Dich darüber hinaus mit aktuellen Ernährungstrends wie beispielsweise der vegetarisch-veganen Ernährung.

Im Rahmen Deiner zehnmonatigen Weiterbildung setzt Du Dich neben aktuellen Themen, wie zum Beispiel den Lebensmittelallergien und -intoleranzen, auch mit der Ernährungspsychologie, der Basis erfolgreicher und nachhaltiger Ernährungsberatung, auseinander. Abgerundet werden Deine Fachkenntnisse durch die Teilnahme an unserem **Praxisworkshop zum Thema „Vollwertküche 'live'“**, in dem Du lernst, wie vollwertige und ausgewogene Gerichte zubereitet werden.



„Meine Weiterbildung an der Deutschen Hotelakademie war ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Besonders überzeugt hat mich das innovative Lernsystem und die kompetente und herzliche Betreuung durch die Tutoren und Dozenten.“

Sonja Renner | Ernährungsberaterin (DHA)

7

**STUDIEN-
BRIEFE**

5

WEBINARE

5

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Mitarbeiter, die ihren Gästen in Ernährungsfragen beratend zur Seite stehen möchten

STARTTERMINE April & Oktober & nach individueller Absprache

DAUER 10 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.040,00 €

DEIN ABSCHLUSS Ernährungsberater/-in

(Zulassungsnr. 7308316)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe **oder** mindestens drei Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen der Ernährungswissenschaft



Aktuelle Trends und Entwicklungen



Spezielle Aspekte der Lebensmittelkunde



Stoffwechsel und Verdauung



Psychologische und medizinische Grundlagen



Ernährungsbedingte Krankheitsbilder



Nährwertberechnung & Ernährungspläne



Ernährungsberatung und -psychologie



Erfolgreiches Ernährungscoaching



Bausteine der Ernährungsberatung



Moderne Ernährungskonzepte



Praxisworkshop – Vollwertküche „live“



DEINE PRÜFUNG



KOSTENFREIE ZUSATZTHEMEN



Allergenmanagement



Entwicklung von Menülinien



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Praktische Aspekte der Ernährungskunde

2 TAGE Erfolgreiche Ernährungsberatung & Kommunikation

2 TAGE Praxisworkshop – Vollwertküche „live“

Die berufsbegleitende Weiterbildung zum geprüften Sommelier (IHK) vermittelt Dir tiefgehende praktische und fachliche Kompetenzen in Sachen Wein und bereitet Dich auf den Top-Abschluss der Weinszene vor. Auf Deinem Lehrplan stehen die Weinländer der Welt, aktuelle Trends und Entwicklungen in der Weinwelt, intensive Sensorikschulungen, professionelle Verkostungen, sowie die Auseinandersetzung mit Kellertechnik, Weinproduktion und rechtlichen Fragen.

Zudem setzt Du Dich intensiv mit betriebswirtschaftlichen Fragestellungen, professionellem Weinverkauf und Marketingstrategien auseinander. Spezialisiere Dich jetzt mit der Weiterbildung zum Sommelier (IHK) für eine Führungsposition im Restaurant!



„Ich bin Restaurantleiterin und Sommelière eines Sternerestaurants in Köln, dessen Stolz eine Weinkarte mit über 1.000 internationalen Positionen ist. Meine Weiterbildung zur Sommelière (IHK) war definitiv der Grundstein hierfür, denn ohne das Wissen hätte ich mich nie an diese Aufgabe gewagt!“

Ronja Morgenstern | Sommelière (IHK)

10

**STUDIEN-
BRIEFE**

5

WEBINARE

4

**FALL-
STUDIEN**

5

**WEB-BASED-
TRAININGS**

8

**SEMINAR-
TAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich als Sommelier qualifizieren möchten

STARTTERMINE Februar, Juni & Oktober & nach individueller Absprache

DAUER 14 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 229,00 €
Gesamt 3.206,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Geprüfter Berufsspezialist
Sommelier (IHK), Geprüfte Berufsspezialistin
Sommelière (IHK)

(Zulassungsnr. 5111418)

INKL. 5 ZUSATZZERTIFIKATE

- 🏆 Weinfachwissen: Die internationale Weinwelt
- 🏆 Vertiefungsfach: Allgemeine Getränkekunde
- 🏆 Vertiefungsfach: Weinempfehlung und Gästebewirtung
- 🏆 Vertiefungsfach: Managementaufgaben im Restaurant
- 🏆 Vertiefungsfach: Marketing für Sommeliers

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie/Gastronomie) und ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger.

Abweichend kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen darlegen kann, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen



DEINE STUDIENINHALTE



Einflussfaktoren im Weinbau & Herstellungsmethoden



Schaumwein, Süßweine & aufgespritzte Weine



Sensoriktraining



Professionelles Verkosten



Harmonie von Speisen und Wein



Die Weinländer Europas – Klassifikationen und Weinstile



Allgemeine Getränkekunde



Weinländer der Neuen Welt – Klassifikationen und Weinstile



Spirituosen und ihre Herstellung



Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers



Top Disziplin für Sommeliers: Die Gästeberatung



Wein- und Getränkekarte erstellen und gestalten



DEINE PRÜFUNG



inklusive **AdA** Vorbereitungsunterlagen

inkl. **WEIN MASTERCLASSES** zu verschiedensten Vertiefungsthemen

inkl. Zugang zum **Sommelier-Stammtisch** 1x im Quartal



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

- 1 TAG** Sensoriktraining – Frankreich
- 1 TAG** Sensoriktraining – Italien & Iberische Halbinsel
- 1 TAG** Sensoriktraining – DACH Region
- 1 TAG** Sensoriktraining – Neue Welt & Weinbegleitungs- und Weinbegleitungstraining
- 1 TAG** Spirituosen- und Cocktaillkunde
- 1 TAG** Top Disziplin für Sommeliers: Die Gästeberatung – *digital*
- 1 TAG** Erstellen von Budgets und Kalkulation – *digital*



ASSISTANT SOMMELIER (DHA)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines

Im Rahmen der Weiterbildung zum Assistant Sommelier (DHA) erhältst Du fachliche Kompetenzen rund um die Weinherstellung und die Weinregionen der Welt. Außerdem lernst Du professionelles und objektives Verkosten internationaler Weine, Schaumweine und aufgespritzte Weine. Mit den praxisorientierten Seminaren verknüpfst Du theoretisches Wissen mit sensorischen Fähigkeiten.

Vertiefend beschäftigst Du Dich mit österreichischen und deutschen Weinen und den Beratungsaufgaben eines Junior-Sommeliers im Restaurant und Weinhandel.

Mit dem praxisorientierten Lehrplan des Assistant Sommelier (DHA) bereitest Du Dich berufsbegleitend auch auf die **WSET® Level 3, Award in Wines-Prüfung vor – dem international anerkannten Zertifikat** für Weinexperten. So profitierst Du gleich doppelt, denn Du bekommst zwei anerkannte Abschlüsse in nur einem Lehrgang!



„Dank des DHA-Lehrgangs habe ich nun einen exzellenten Überblick aller relevanten Weinbauregionen und deren Weine.“

Benedikt Bimmerle | Assistant Sommelier (inkl. WSET® Level 3 Award in Wines)

3

**STUDIEN-
BRIEFE**

2

**WEB-
INARE**

3

**ONLINE-
TESTS**

8

**WEBCASTS +
ONLINEVORLESUNGEN**

4

**SEMINAR-
TAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich im Bereich Wein weiter spezialisieren möchten

STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller Absprache **DAUER** 8 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 196,00 €
Gesamt 1.568,00 € zzgl. WSET® Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Assistant Sommelier/
Sommelière (DHA), inklusive Zusatzzertifikat
WSET® Level 3 Award in Wines

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Mindestalter von 16 Jahren und fachlich fundierte Kenntnisse **oder** Berufspraxis im Weinbereich **oder** das Zertifikat WSET® Level 2 Award in Wines

Du bist Dir nicht sicher, ob Du die Zulassungsvoraussetzungen erfüllst? Im Rahmen unseres mehrstufigen, berufsbegleitenden Weiterbildungsprogramms für Weinkenner und Einsteiger bieten wir auch WSET® Level 2 an



DEINE STUDIENINHALTE



Wein verstehen: alles über Stile & Qualitäten



Oenologie



Weinflaschen öffnen und dekantieren



Wein professionell zu Hause verkosten



Sensorik



Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen



Weine Europas und der Neuen Welt verkosten



Deep Dive: Frankreich



Fit für die Prüfung – Bootcamp



Sommelieraufgaben im Restaurant & Verkauf



Deep Dive: Deutschland und Österreich



DEINE PRÜFUNG



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

inklusive

WSET® Level 3 Award in Wines



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist verpflichtend.

2 TAGE Europa und die Neue Welt

2 TAGE Intensiv Coaching: Prüfungsfit



WSET® LEVEL 2 AWARD IN WINES

Wen das Weinfieber einmal gepackt hat, den lässt es nicht mehr los. Wer sich intensiv mit diesem spannenden Thema auseinandersetzt, merkt schnell, dass die Weinwelt eine „Wissenschaft für sich“ ist. Mit der WSET® Level 2 Award in Wines Qualifikation bietet Dir die Deutsche Hotelakademie den Einstieg in die Welt der Weinprofis.

Im Rahmen dieses Onlinekurses lernst Du, neben zentralen Kenntnissen zu den wichtigsten Rebsorten, den Weinbauregionen und der Weinherstellung auch alles Wissenswerte über das Vorgehen bei einer systematischen Weinverkostung, die verschiedenen Weinarten, die relevanten Klassifikationen sowie gängige Kennzeichnungsterminologien kennen.



„Meine Fortbildung in Sachen Wein bei der DHA zu absolvieren, war die beste Entscheidung, die ich treffen konnte. Während des Fernstudiums, das übrigens wirklich super mit einem Vollzeitjob vereinbar ist, wird man immer von dem total lieben DHA-Team betreut. Die Präsenztage und Online-Webinare sind eine willkommene und tolle Abwechslung zum eigenständigen Lernalltag, bei dem man gleichzeitig noch neue Kontakte knüpfen kann. Daher habe ich an das WSET Level 2 gleich noch den Assistant Sommelier-Lehrgang angeschlossen.“

Amanda Hergl | Absolventin WSET® Level 2 Award in Wines

1 ÜBUNGS-
BUCH

1 WEBINAR

2 VIDEO-
TUTORIALS

3 ONLINE-
VORLESUNGEN

1 WEB-BASED-
TRAINING



INFOS

FÜR WEN? Einsteiger in die Weinwelt mit Basiskenntnissen aus dem Weinbereich

STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller Absprache

DAUER 2 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 299,00 €
Gesamt 598,00 € inkl. WSET® Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Zertifikat WSET® Level 2
Award in Wines

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Mindestalter von 16 Jahren und Basiskenntnisse im Weinbereich



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen der
Weinherstellung



Die unterschiedlichen
Anbaugebiete



Kombination von Speisen
und Wein



Was das Etikett verrät –
Etikettenkunde



Rebsortenkunde nach
den Hauptrebsorten



Weißweine der Welt



Rotweine der Welt



Die systematische
Weinverkostung



Schaumwein und
gespritzte Weine



Weinflaschen öffnen und
richtig dekantieren



Sensorische Richtlinien



Weinbau und
Getränkkunde



DEINE PRÜFUNG



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST





WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES

Für Weinkenner und Weinliebhaber, die sich auf professioneller Ebene mit Wein beschäftigen und ihr Wissen weiter ausbauen wollen. Mit diesem Abschluss machst Du einen großen Schritt zum Weinprofi! Du lernst Weine fachkundig und analytisch zu verkosten und unter Qualitäts- und Handelspreisaspekten besser einzuschätzen.

Im Rahmen der Weiterbildung WSET® Level 3 Award in Wines erhältst Du einen umfangreichen Überblick über die Besonderheiten der unterschiedlichen Weine der Welt und deren wirtschaftliche Bedeutung. Du erlangst spezifisches Expertenwissen und fachliche Kompetenzen in Bezug auf die Themenfelder Weinanbau, Weinherstellung, Weinrecht sowie die unterschiedlichen Weinländer der Welt.



„Die Lerninhalte waren umfassend, haben eine profunde Struktur in neues und vorhandenes Wein-Wissen gebracht. Das Verkostungsschema bietet Dir stets ein ein stabiles Grundgerüst für professionelles Beschreiben des Weins.“

Simon Koschek | WSET® Level 3 Award in Wines

1

**STUDIEN-
BRIEF**

2

WEBINARE

8

**WEBCASTS +
ONLINEVORLESUNGEN**

4

**SEMINAR-
TAGE**



INFOS

FÜR WEN? Weinkenner mit Vorkenntnissen, die sich weiter spezialisieren möchten

STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller Absprache

DAUER 6 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 219,00 €
Gesamt 1.314,00 € zzgl. WSET® Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Zertifikat WSET® Level 3 Award in Wines

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Mindestalter von 16 Jahren **und** fachlich fundierte Kenntnisse **oder** Berufspraxis im Weinbereich **oder** das Zertifikat WSET® Level 2 Award in Wines

Du bist Dir nicht sicher, ob Du die Zulassungsvoraussetzungen erfüllst? Im Rahmen unseres mehrstufigen, berufsbegleitenden Weiterbildungsprogramms für Weinkenner und Einsteiger bieten wir neben dem WSET® Level 3 auch WSET® Level 2 an



DEINE STUDIENINHALTE



Wein verstehen: alles über Stile & Qualitäten



Oenologie & Sensorik



Schaumweinflaschen fachlich richtig öffnen



Weinflaschen öffnen und dekantieren



Wein professionell zu Hause verkosten



Weine Europas und der Neuen Welt verkosten



Deep Dive: Frankreich



Fit für die Prüfung – Bootcamp

DEINE PRÜFUNG



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist verpflichtend.

2 TAGE Europa und die Neue Welt

2 TAGE Intensiv Coaching: Prüfungsfit



SYSTEMISCHER COACH

Inklusive
4 Zertifikate!

Die aktuellen wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Entwicklungen, zunehmender Stress und Entscheidungsdruck stellen viele Menschen vor mentale Herausforderungen. Das Bedürfnis nach Veränderung und Balance sowie nach professioneller Beratung und Begleitung nimmt zu. Systemisches Coaching ist ein Schlüssel zu nachhaltiger Veränderung auf persönlicher und beruflicher Ebene. Mit der Ausbildung zum systemischen Coach erwirbst Du exzellentes Fachwissen und eine breite Methodenkompetenz, mit der Du Deine Coachees professionell und sicher durch Coachingprozesse führst. Du verfügst über Skills und Tools, um persönliche oder berufliche Veränderungen in Gang zu setzen, den Blick auf Ressourcen zu richten, Handlungsmuster zu ändern und Ziele umzusetzen.

Coachingmethoden sind heute ein essenzieller Leadership-Baustein der Führung und Human Resources. Führungskräften und HR-Professionals bietet die systemische Coaching-Ausbildung neue Perspektiven: Im Kontext von New Work, Kulturentwicklung und Fachkräftemangel unterstützen Coachingmethoden dabei, Mitarbeiter und Teams erfolgreich, zufrieden und wirksam zu entwickeln und zu führen.



„In der Ausbildung zum systemischen Coach erwirbst Du eine umfangreiche Toolbox an Coachingmethoden, sowohl für das Life- als auch Business-Coaching. Die eigene Persönlichkeitsentwicklung ist ebenfalls Teil Deiner Coaching-Ausbildung. Im Rahmen der Workshops und Peergroup-Meetings gibt es viel Raum für persönlichen Austausch, denn auch der Aufbau Deines Coaching-Netzwerks ist Ziel der Ausbildung.“

Ümit Civan | Wirtschaftspsychologe B. Sc., Coach & Trainer

6 **STUDIEN-
BRIEFE**

9 **WEBINAR**

6 **WEBCASTS**

1 **DIGITALES
SEMINAR**

1 **WEB-BASED-
TRAINING**

INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte

STARTTERMINE April & Oktober

DAUER 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 289,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 3.726,00 €

DEIN ABSCHLUSS Systemischer Coach (DHA)

Geplant als staatlich geprüfter und
zugelassener Fernunterricht

6 **DIGITALE
MEETINGS**

10 **SEMINAR-
TAGE**

INKL. 4 ZERTIFIKATE!

-  Emotional Performance Profile-Instructor
-  Achtsamkeit & Resilienz im Coaching
-  Persönlichkeitsentwicklung & Life-Coaching
-  Business-Coaching & Mindful Leadership

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung oder abgeschlossenes Studium und ein Jahr Berufserfahrung



DEINE STUDIENINHALTE



Coachingprozess & -phasen



Rolle & Haltung als Coach



Kommunikation & Gesprächsführung



Persönlichkeitspsychologie



Ziel- & Auftragsklärung im Coaching



Digitales Coaching



Coaching-Tools & Methoden



Emotional Performance Profile (EPP)



Emotionen, Antreiber & Glaubenssätze



Persönlichkeitsentwicklung



Mindfulness, Achtsamkeit & Resilienz



Live-Coaching in der Praxis



Selbstführung & Mindful Leadership



Organisationspsychologie



Coaching & Ethik



Business-Coaching



Team-Coaching



Selbständigkeit als Coach



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist verpflichtend.

2 TAGE Coaching-Workshop I: Intensivtraining Kommunikation & Fallarbeit

2 TAGE Coaching-Workshop II: Coachingmethoden & Fallarbeit

½ TAG Motive, Werte & Persönlichkeit: Das Emotional Performance Profile (EPP) im Coaching

2 TAGE Coaching-Workshop III: Mindful Coaching & Fallarbeit

2 TAGE Coaching-Workshop IV: Life-Coaching & Fallarbeit

2 TAGE Coaching-Workshop V: Coaching im Business Kontext & Fallarbeit

Die passenden Kandidaten finden, die richtigen Kanäle nutzen, den Recruiting-Prozess optimal gestalten und so die Basis für ein perfektes Onboarding legen: das sind die Kernaufgaben im Recruiting. In Deiner Ausbildung zum Recruiting Manager verstehst Du, wie wichtig eine strategisch angelegte Candidate Journey, gute Sichtbarkeit bei Google und Schnelligkeit im Recruiting-Prozess heute sind. Du lernst, wie Du Kandidaten findest, wie Du sie mit SEO-optimierten Job-Ads begeisterst und erfolgreiche digitale Recruiting-Prozesse aufbaust. Im Wettbewerb um Talente ist die richtige Recruiting-Strategie das A&O – die Ausbildung zum Recruiting Manager ist die Basis, um Dich im Digital Recruiting professionell aufzustellen und mit geballtem Praxis Know-how und Insights im Recruiting erfolgreich durchzustarten.

Die Ausbildung für Digital Recruiting Experts

Die Ausbildung zum Recruiting Manager vermittelt Dir in sieben Recruiting-Modulen das fachliche Recruiting-Know-how und eine umfassende digitale Recruiting-Toolbox. Du beschäftigst Dich dabei mit aktuellen Entwicklungen im Recruiting, lernst die Bedeutung der Candidate Journey und ihre Touchpoints kennen, beschäftigst Dich mit Active Sourcing, Social Recruiting und rechtlichen Aspekten. Du lernst, wie Du eine wirksame Kommunikation mit Deinen Bewerbern aufbaust, und was das mit dem Aufbau von Bewerber-Pools zu tun hat.



„Im Recruitingprozess entscheiden Kandidaten bereits, wie sie künftig zum Unternehmen stehen. Hier kann man als Arbeitgeber Punkte sammeln. In unserer Ausbildung erwarten Dich jede Menge Best Practice und Insights sowie elf Webinare und ein digitaler Workshop als interaktiver Deep Dive ins Thema.“

Anja Eigen | Projektleiterin Hospitality HR Award

11

WEBINARE

1

DIGITALES
SEMINAR



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus dem HR-Bereich, die sich im Bereich des digitalen Recruitings spezialisieren möchten

STARTTERMINE April & Oktober,
erster Start Oktober 2023

DAUER 4 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 339,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 1.506,00 €

DEIN ABSCHLUSS Recruiting Manager/-in (DHA)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung und erste Berufserfahrung im HR-Bereich oder Quereinsteiger, die über Berufserfahrung in der Personalabteilung verfügen



DEINE STUDIENINHALTE



Digital Recruiting



Recruiting-Strategien



Employer Branding



Effektive Job-Ads



Perfect Match:
Zielgruppen



Candidate Journey



Rechtliche Aspekte



Active Sourcing &
Social Recruiting



Potential Perfect
Relationship



Das Recruiting-Lab



Plattformen & Tools



DEINE PRÜFUNG



DEIN DIGITALES SEMINAR

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

½ TAG Intensiv-Workshop Recruiting

½ TAG Hospitality HR Summit mit Best Practices



AUSBILDUNG DER AUSBILDER – AEVO AUSBILDERSCHEIN

Jetzt neu!
Flexibel Lernen –
100 % digital!

Mit unserem AEVO-Vorbereitungslehrgang bereiten wir Dich intensiv und 100% digital auf die Prüfung für den Ausbilderschein vor.

Wir vermitteln Dir in unserem zweimonatigen, flexiblen Lehrgang das pädagogische, organisatorische und rechtliche Wissen, um als Ausbilder junge Nachwuchskräfte professionell auszubilden. In unserem digitalen Seminar simulieren wir in Fachgesprächen und Rollenspielen die Prüfungssituation, um perfekt vorbereitet zu sein. Unser Vorbereitungslehrgang ist für Dich ebenfalls perfekt, wenn Du den Ausbilderschein als Zulassungsvoraussetzung für eine Meister-, Fachwirte- oder Fachkaufleuteprüfung benötigst.



„Bereite Dich mit uns perfekt auf die IHK-Prüfung vor, um Deinen eigenen Ausbilderschein in der Tasche zu haben!“

Thomas Dähn | Studentutor der Deutschen Hotelakademie und Küchenmeister (IHK)

2

STUDIENBRIEFE

3

WEBCASTS

1

SEMINARTAG



INFOS

FÜR WEN? Alle, die den Ausbilderschein erwerben möchten, sowie Personen, die den Ausbilderschein als Zulassungsvoraussetzung für eine Meister-, Fachwirte- oder Fachkaufleuteprüfung benötigen.

STARTTERMINE Februar, Juni, Oktober & Dezember

DAUER 2 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 249,00 €
Gesamt 498,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühren

DEIN ABSCHLUSS Ausbildung der Ausbilder

(Zulassungsnr. 597915)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Es sind keine fachlichen Voraussetzungen erforderlich. Du brauchst einen PC/Laptop zur Teilnahme an den Webcasts und dem digitalen Seminar



DEINE STUDIENINHALTE



Eignung Betrieb und
Ausbilder



Ausbildungsordnung
und -rahmenplan



Lernförderliche Bedingungen



Rechtliche
Rahmenbedingungen



Bewerbersuche
und -auswahl



Leistungsbeurteilung



DEINE PRÜFUNG



DEIN DIGITALES SEMINAR

Fester Bestandteil Deines Vorbereitungskurses sind zwei halbtägige digitale Seminare.





BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT

Unsere Branche ist ein „People’s Business“ und gerade jetzt sind Unternehmen besonders darauf angewiesen, dass ihre Mitarbeiter – die wichtigste Ressource – gesund, motiviert und leistungsstark sind. Insbesondere die Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter und eine gesunde Work-Life-Balance tragen hierbei zu einer gesteigerten Arbeitsproduktivität sowie zu sinkenden Fluktuations- und Krankheitszahlen in Unternehmen bei.

Die Weiterbildung zum Betrieblichen Gesundheitsmanager an der Deutschen Hotelakademie vermittelt Dir das Know-how, um Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung als ganzheitliches BGM erfolgreich in Deinem Unternehmen einzuführen und als Strategie zu etablieren. Du setzt Dich im Rahmen der berufsbegleitenden Weiterbildung mit den zentralen BGM-Handlungsfeldern Bewegungsgewohnheiten, Ernährung, Stressmanagement und Suchtmittelkonsum auseinander und lernst die rechtlichen und steuerlichen Hintergründe des BGM kennen.



„Unsere Mitarbeiter profitieren von den berufsbegleitenden Weiterbildungsmöglichkeiten an der DHA, da sie neben dem Job flexibel genau das branchenspezifische Fachwissen erwerben können, das sie für ihre berufliche Weiterentwicklung in unseren Häusern benötigen.“

Alexander Oehme | Director of Operations Travel Charme Hotels & Resorts

10

**STUDIEN-
BRIEFE**

8

WEBINARE

3

**PROJEKT-
STUDIEN**

4,5

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte, Personaler, Betriebsräte und Mitarbeiter mit besonderem Interesse an Gesundheitsthemen aus Hotellerie und Gastronomie.

STARTTERMINE April & Oktober & nach individueller Absprache **DAUER** 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €
Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €
Gesamt 2.178,00 €

DEIN ABSCHLUSS Betriebliche/-r Gesundheitsmanager/-in

(Zulassungsnr. 7307716)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung/Studium und mindestens ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen und
Rahmenbedingungen



Medizinische
Basiswissen



Employer Branding &
Work-Life-Balance



Steuerliche Aspekte
des BGM



Leistungen und Rolle
der Krankenkassen



Generationen auf dem
Arbeitsmarkt



Gesetzliche Grundlagen &
Normen



Analysen der
Arbeitswelt



Betriebliche Gesundheits-
förderung in der Praxis



Harte und weiche Kennzahlen
im BGM



Planung & Steuerung
von BGM-Projekten



Aspekte der
Arbeitspsychologie



Gesunde Ernährung am
Arbeitsplatz



Suchtberatung in
der Arbeitswelt



Implementierung &
Umsetzung von
BGM-Maßnahmen



Mitarbeiterorientierte Führung
als Baustein des BGM



Betriebliches Eingliederungs-
management



Erfolgreiche Kommunikation
im BGM



Psychoedukation



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Betriebliche Gesundheitsförderung in der Praxis

2 TAGE Erfolgreiche Kommunikation im Betrieblichen
Gesundheitsmanagement

½ TAG Psychoedukation – Erkrankungen verstehen und
Betroffene aufklären



Manchen Menschen fällt es leichter als anderen, mit den **Herausforderungen des Lebens** umzugehen, sich nach Krisen wieder den schönen Seiten des Lebens zu öffnen und den Alltag positiv zu gestalten. Diese Widerstandsfähigkeit nennt man Resilienz. Die Forschung identifizierte **sieben Faktoren**, die bei resilienten Menschen besonders ausgeprägt sind: Emotionssteuerung, Impulskontrolle, Kausalanalyse, Realistischer Optimismus, Selbstwirksamkeitsüberzeugung, Zielorientierung und Empathie.

Diese Resilienzfaktoren können wir trainieren! Während Deiner Ausbildung erwirbst Du das Fachwissen und die praktischen Kompetenzen, um Menschen dabei zu unterstützen, ihre Resilienz systematisch zu entwickeln. Du lernst, wie Stress entsteht, wie der einzelne Mensch individuelle Bewältigungs-Strategien entwickelt und einen Ausgleich durch anerkannte Entspannungsverfahren schaffen kann. Nach dem Abschluss an der DHA bieten sich gute berufliche Perspektiven, die theoretische und praktische Kompetenz als Resilienztrainer im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention umzusetzen.



„Während der Ausbildung zum Resilienztrainer erwerben unsere Teilnehmer das Fachwissen und die praktischen Kompetenzen, um Menschen dabei zu unterstützen, ihre Resilienz systematisch zu entwickeln.“

Katja Witulla | Studentutorin im Fernlehrgang Resilienztrainer

4 **STUDIEN-
BRIEFE**

4 **WEBINARE**

3 **WEB-BASED-
TRAININGS**

6 **SEMINARTAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie, Personaler

STARTTERMINE Februar, April, Oktober & Dezember & nach individueller Absprache **DAUER** 10 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 186,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.010,00 €

DEIN ABSCHLUSS Resilienztrainer/-in

(Zulassungsnr. 7357820)



DEINE STUDIENINHALTE



Die Perspektive wechseln –
Ressourcen entdecken



Resilienz: Modelle &
Möglichkeiten



Stressmanagement in
der Praxis



Multimodales
Stressmanagement



Achtsamkeit als Basis
der Resilienz



Entspannungsverfahren
in Theorie und Praxis



Erfolgreiches Resilienztraining
in der Praxis



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl.

2 TAGE Praxisworkshop Mindful Living

2 TAGE Praxisworkshop Stressmanagement

2 TAGE Praxisworkshop Entspannung: Den Stress loslassen





ACHTSAMKEITSTRAINER

Praxisworkshop
Mindful Living

Unser Leben wird immer schneller: E-Mails,Whatsapps und SMS wollen in kürzester Zeit beantwortet werden. **Permanente Verfügbarkeit** wird oftmals nicht nur beruflich, sondern auch privat erwartet. Der **steigende Druck**, die Schnelllebigkeit unserer Gesellschaft und die Reizüberflutung in der Außenwelt führen zunehmend zu Überforderung und diversen stressbedingten gesundheitlichen Problemen. Das Bedürfnis nach **Entspannung**, innerer Ruhe und Gelassenheit nimmt im Gegenzug bei vielen Menschen ebenso zu, wie die Bereitschaft, selber etwas dafür zu tun.

Mit der **Ausbildung zum Achtsamkeitstrainer** lernst Du, sowohl für Dich als auch für andere einen Raum zu schaffen, in dem man „bei sich ankommt“ und zur inneren Ruhe findet. Wir inspirieren Dich mit der Ausbildung für Dein eigenes Achtsamkeitstraining im Alltag und geben Dir Einblicke in die **MBSR** (Mindfulness Based Stress Reduction). Fundiertes Fachwissen sowie intensive praktische Übungen stärken Dich in Deinem Wohlbefinden und zeigen Dir, wie Du auch anderen zu mehr **Gesundheit und Wohlbefinden** mittels Achtsamkeit verhelfen kannst.



„Durch die Ausbildung habe ich mein Leben zum Positiven verändert und konnte beruflich bereits die ersten Projekte erfolgreich umsetzen. Mein Highlight waren dabei ganz klar die drei Präsenzphasen, in denen das theoretische Wissen in die Praxis umgesetzt wurde.“

Alexander Krey | Achtsamkeitstrainer

6 **STUDIEN-
BRIEFE**

6 **WEBINARE**

1 **WEB-BASED-
TRAINING**

1 **ONLINE-
VORLESUNG**

3 **WEBCASTS**

5 **SEMINARTAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie, Personaler

STARTTERMINE alle 2 Monate & nach individueller
Absprache **DAUER** 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.178,00 €

DEIN ABSCHLUSS Achtsamkeitstrainer/-in

(Zulassungsnr. 7342319)



DEINE STUDIENINHALTE



Basics der Achtsamkeit



Achtsame
Kommunikation



Entwicklung der eigenen
Stressresistenz



Resilienz – Ressourcen
erkennen und stärken



Achtsamkeit in unserer
modernen Welt



Anleiten von
Achtsamkeitsübungen



Weg zum erfolgreichen
Achtsamkeitstrainer



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Viele unserer Seminare bieten wir Dir digital und in Präsenz an – hier hast Du die Wahl.

1 TAG Mindful Living Praxisworkshop

2 TAGE Das Mindful Living Retreat: Achtsamkeit praktizieren

2 TAGE Probier dich aus: Achtsamkeitsübungen anleiten und begleiten



OFFENE TRAININGS

Für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie

Auf der **Trainingsplattform Train Ahead®** bietet Dir die DHA kompakte Workshops und Seminare zu aktuellen Branchenthemen an. Experten aus der Hotellerie und Gastronomie vermitteln in Praxisworkshops anwendungsorientiertes Know-how für das Daily Business. Parallel zum Job können Fachkräfte schnell die Kompetenzen erwerben, die sie für ihre berufliche Entwicklung und Spezialisierung benötigen.

DIE FÜNF TRAININGSBEREICHE



Business Basics



Room Division



F&B Academy



Sales & Marketing



HR & Leadership



„Wir bieten neben berufsbegleitenden Weiterbildungen und dem offenen Trainingsprogramm auf Train Ahead® auch individuelle Webinarreihen, Inhouse Trainings oder Web-Based-Trainings (WBT) an. Meld' Dich bei mir – gemeinsam finden wir das passende Instrument für Deine Personalentwicklung!“

Sarah Wankelmann

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Wenn Du mehr über unsere offenen Trainings erfahren möchtest, dann schau auch auf unserer Trainingsplattform vorbei!
www.trainahead.de



FÖRDER- UND FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN

Wir bringen Licht ins Dunkel – ruf uns gerne an!

Deine Investition wird belohnt!



AUFSTIEGS-BAFÖG

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen

WELCHE DHA-LEHRGÄNGE?

Küchenmeister (IHK)

Sommelier (IHK)

Diätkoch (IHK)

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

UMFANG DER FÖRDERUNG?

50 % der Kursgebühren, die Du nicht zurückzahlen musst

ALLE INFOS www.aufstiegs-bafoeg.de

Bis zu
2.300,- €
Förderung



BILDUNGSGUTSCHEIN

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen

WER WIRD GEFÖRDERT?

Arbeitnehmer, Arbeitslose,

Berufsrückkehrer

UMFANG DER FÖRDERUNG?

Lehrgangs- oder Seminarkosten

Kosten für Verpflegung und Unterbringung

Kosten für Fahrten zum Kursort

ALLE INFOS Bundesagentur für Arbeit



QUALIFIZIERUNGSCHANCENGESETZ

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen, Offene Trainings und Seminare, Inhouse Schulungen

WER WIRD GEFÖRDERT?

Arbeitnehmer und Arbeitgeber

UMFANG DER FÖRDERUNG?

bis zu 50 % der Lehrgangs- oder Seminarkosten

ALLE INFOS Bundesagentur für Arbeit



BUNDESLANDSPEZIFISCHE FÖRDERPROGRAMME

BILDUNGSSCHECK NRW

bis zu 500,- € Zuschuss für berufsbegleitende Weiterbildungen, offene Trainings & Inhouse Schulungen

QUALISCHECK RHEINLAND-PFALZ

bis zu 60 % Zuschuss für berufsbegleitende Weiterbildungen

WEITERBILDUNGSSCHECK THÜRINGEN

bis zu 1.000,- € Zuschuss

ALLE INFOS www.dha-akademie.de/deine-foerdermoeglichkeiten

WIR FINDEN FÜR DICH DIE PASSENDE FÖRDERUNG



„Du bist noch unsicher, wie Du Deine Weiterbildung finanzieren sollst? Sprich uns gerne an, gemeinsam finden wir die passende Förderung für Dich!“



Maike Sander

Ich berate Dich – ruf mich gerne an:

0221.42 29 29 50

foerderung@dha-akademie.de



JETZT ANRUFEN UND ZUSCHUSS FÜR DEINE IHK-WEITERBILDUNG SICHERN!

DEINE STUDIENGEBÜHREN:	4.600 € inkl. Prüfungsgebühren
DEIN ZUSCHUSS:	<u>-2.300 €</u> muss nicht zurückgezahlt werden
RESTBETRAG:	2.300 €
NACH ERFOLGREICHER PRÜFUNG:	zusätzlich 1.150 € Darlehenserlass
MONATLICH FÜR DICH:	189 € <u>53,- €</u>

Anrufen
und 50%
sparen!

So startest Du finanziell unbeschwert Deine IHK-Weiterbildung an der Deutschen Hotelakademie. Wir beraten Dich gerne zu den unterschiedlichen Förderprogrammen.



WIR HOLEN DIE AKADEMIE IN DEIN UNTERNEHMEN!

Manabu – japanisch für Lernen – ist eine digitale Trainingsplattform für die betriebliche Weiterbildung. Mit Manabu können Mitarbeiter – losgelöst von Ort, Zeit und Endgerät – auf die Plattform zugreifen und sich mit wenigen Klicks in die Weiterbildungsangebote einbuchen. Für die Arbeitgeber werden die bisherigen Prozesse rund um die Mitarbeiterentwicklung – inklusive Monitoring – vereinfacht, indem jegliche Aktionen von einer Oberfläche aus erfolgen können.

Unternehmenseigene Trainings und Schulungen können ebenso eingebunden werden wie Schulungs- und Trainingsbausteine aus dem gesamten Portfolio der Deutschen Hotelakademie. Als langjähriger Experte für digitales Lernen bietet die DHA eine Lösung an, in der Konzeption, Durchführung und Monitoring aus einer Hand kommen.

DIE VORTEILE

- Das perfekte Tool zur Mitarbeiterbindung!
- Breites Angebot an Trainings & Weiterbildungen – für alle
- Themen nach Bedarf der Mitarbeiter zugeschnitten
- Digital per Webinar oder live per (digitalem) Seminar
- Vorhandene Trainings-Formate und -Dokumente können eingespielt werden
- Nachhaltigkeit: Mitschnitte & eigene Aufzeichnungen können zur Verfügung gestellt werden
- Per Klick: Digitale Prüfungen, die Spaß machen!
- Lernsimulationen, Quizzes & vieles mehr

Die „Blauer Reiter Akademie“ kommt genau zum richtigen Zeitpunkt. Durch den breitgefächerten Schulungskatalog aus den verschiedensten Bereichen geht die Akademie gezielt auf die individuellen Trainingsbedürfnisse der Mitarbeiter ein. Wir möchten jedes Teammitglied auf seinem Karriereweg unterstützen und die Gelegenheit geben sich weiter zu entwickeln.



Marcus Fränkle | Geschäftsführer Hotel Der Blaue Reiter

Manabu®



Manabu stellt die optimale Lösung für Arbeitgeber wie auch Arbeitnehmer im Bereich der Mitarbeiterschulung dar. Den Mitarbeitern wird ein zugeschnittenes und multimediales Schulungsangebot präsentiert und zeitgleich können die Lernstandsfortschritte nachvollzogen und gesteuert werden. Auf diese Weise kann eine kontinuierliche Mitarbeiterentwicklung ohne den bisherigen Aufwand über mehrere Kontaktstellen durch ein zeitgemäßes Tool garantiert werden.



So geht's:

1. Checklist: Übermittlung Unternehmensdaten & Bildmaterial für die Erstellung
2. Auswahl der Trainingsinhalte
3. Rollout / Kickoff
4. Mitarbeiter erhalten Login
5. Mitarbeiter bucht Trainings
6. Infos zum Training
7. Mitarbeiter nimmt an Training teil
8. Zertifikat für Mitarbeiter & Info an HR über Lernfortschritte & Teilnahme

DHA – PARTNER DER BRANCHE

Hospitality HR Award – unser Branchenaward



Bewirb auch Du Dich mit
Deinem Unternehmen für den
Hospitality HR Award – alle
Informationen findest Du unter
www.hospitality-award.de



HOSPITALITY HR AWARD – DER ERSTE UND EINZIGE AWARD FÜR TOP-ARBEITGEBER IM GASTGEWERBE. SEIT 2013.

Als eines der führenden Bildungsinstitute der Hotellerie und Gastronomie erarbeitet die Deutsche Hotelakademie beim Hospitality HR Award gemeinsam mit anderen Vordenkern und engagierten Partnern zukunftsweisende Strategien und Antworten auf die aktuellen Herausforderungen im Gastgewerbe. Das Ziel: eine hohe Arbeitgeberattraktivität der Branche. So zeichnet die Deutsche Hotelakademie mit dem Hospitality HR Award innovative Strategien in den Kategorien Ausbildung, Recruiting und Mitarbeiterbindung/-entwicklung sowie die überzeugendsten umfassenden HR-Gesamtstrategien in Deutschland, Österreich und der Schweiz aus und stellt sie der Öffentlichkeit vor. Denn nur Arbeitgeber, die den Fachkräften der Hotellerie und Gastronomie individuelle Karrierewege und Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen, werden diese gewinnen und halten können.

HOSPITALITY HR SUMMIT

Über 20 Best Practices und spannende Impulse für das Human Resources Management von morgen: Einmal im Jahr bringt die Deutsche Hotelakademie beim Hospitality HR Summit die Fachcommunity zum Austausch über HR-Themen zusammen. Der Hospitality HR Summit ist die einzige HR-Veranstaltung der Branche mit echten Cases aus der Praxis: für alle Teilnehmerinnen und Teilnehmer der DHA, Geschäftsführer, Direktoren, HR-Verantwortliche und Führungskräfte der Branche.



Hospitality HR Award
by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

DHA – PARTNER DER BRANCHE

#hierwillicharbeiten – unser Branchenblog

Der DHA-Blog #hierwillicharbeiten zeigt attraktive Karriere- und Entwicklungschancen innerhalb der Hotellerie und Gastronomie auf, bringt topqualifizierte Fernstudenten und exzellente Arbeitgeber zusammen und stärkt nachhaltig das Image der Branche.

#hierwillicharbeiten wurde mit dem Studienpreis 2019 für den „Service des Jahres“ ausgezeichnet. Der Preis würdigt das redaktionelle Angebot des Blogs als herausragenden Service für die Studenten der Deutschen Hotelakademie.

Vom Housekeeping über den Service bis hin zur Hoteldirektion – #hierwillicharbeiten ist vor Ort, interviewt die Mitarbeiter und gewährt Dir einen spannenden Blick hinter die Kulissen. Was macht die Arbeit in der Hotellerie und Gastronomie so attraktiv? Welche Chancen bietet welcher Arbeitgeber? Wo finden Fachkräfte faire Arbeitsbedingungen? Bist Du neugierig geworden? Dann schau doch mal auf unserem Blog vorbei und diskutiere mit!



Lerne die besten Arbeitgeber der Branche kennen!

#hierwillicharbeiten jetzt auch als Podcast bei Spotify:

<https://spoti.fi/3plitUx>

#hierwillicharbeiten

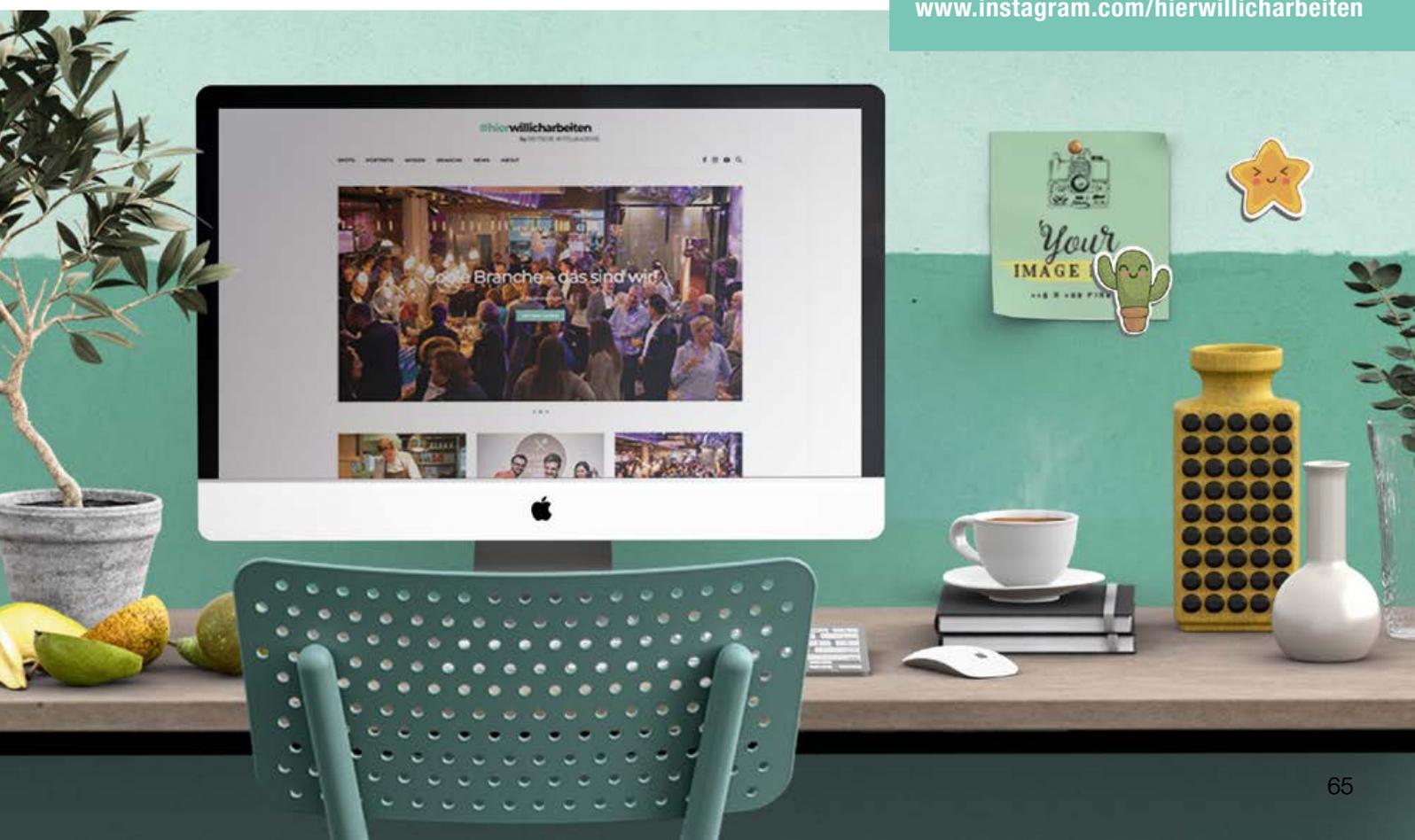
by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Mehr erfahren unter

www.hierwillicharbeiten.de

www.facebook.com/hierwillicharbeiten

www.instagram.com/hierwillicharbeiten



DU BIST NEUGIERIG AUF UNS?

Melde Dich unverbindlich für Deinen Wunschlehrgang an und teste uns vier Wochen kostenlos. Anstelle der gesetzlich vorgeschriebenen zwei Wochen geben wir Dir vier Wochen Zeit, unser Weiterbildungsangebot eingehend zu prüfen.

Entspricht der Lehrgang nicht Deinen Vorstellungen, kannst Du innerhalb der Frist jederzeit von dem Vertrag zurücktreten, ohne dass Dir Kosten entstehen.



TESTE DEIN WUNSCHSTUDIUM!

Über den QR-Code gelangst Du direkt zu unserer Anmeldeseite. Hier kannst Du Dich in wenigen Schritten ganz bequem online für Deinen Wunschlehrgang anmelden.



Wir beraten Dich gerne!

0221.42 29 2950

team@dha-akademie.de

WAS SAGEN UNSERE STUDIERENDEN ÜBER UNS?

Einfach nur klasse

Hotelbetriebswirt (Zertifikat)

Die DHA und ihr Dozenten sind zu 100 % weiterzuempfehlen.

Ich habe so viele interessante Inhalte gelernt und in den Webinaren vermittelt bekommen!
Auch die Seminartage, die in meinem Fall online abgehalten wurden, waren spitze organisiert.
Es waren rund um tolle 18 Monate in denen man sich wohl und gut aufgehoben gefühlt hat.

Annika, 1.12.2022

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

Küchenmeister im Alltag verbinden

Küchenmeister (IHK)

Bei der DHA wird Erwachsenenbildung alltagstauglich angeboten. Bei Fragen wurde schnelle Hilfe geleistet. Die monatliche Abrechnung hilft, dass man diesen Kurs auch machen kann wenn wenig Startkapital vorhanden ist.

Empfehlenswert für jeden Koch, der ein großer Koch werden möchte.

Sebastian, 21.11.2022

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

„Top Persönliche Betreuung“. Top Studienbriefe

Verpflegungsbetriebswirt (DHA)

Durch die bis jetzt gesammelten Erfahrungen in der Gastronomie entschied ich mich nach der IHK Küchenmeisterprüfung noch den Verpflegungsbetriebswirt DHA zu absolvieren. Nach ca. 7 Monaten absolviertem Studiengang fühle ich mich sehr gut aufgehoben und bestens durch meinen Tutor betreut. Die Studienmaterialien sind sehr gut aufgebaut und auch übersichtlich gestaltet. Die Dozenten sind fachlich sehr gut aufgestellt und auch sehr kompetent. Das Gesamtpaket ist rund um mit sehr gut zu bewerten.

Manfred, 13.12.2022

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

Warum wir weiße Kochjacken tragen

Vegan geschulter Koch (Zertifikat)

Ich bin wirklich sehr froh darüber, dass ich mit 38 Jahren und mit 22 Jahren Berufserfahrung das Studium angetreten habe. Auch als Selbstständiger, Küchenmeister und Diätkoch habe ich die ganzen Inhalte auf allen Ebenen mit hohem Interesse förmlich aufgesogen. Die Inhalte sind auf der heutigen Zeit und für die Zukunft abgestimmt. Wissenslücken wurden gefüllt und neue Einblicke wurden geschaffen und gefestigt. Ich sehe die Ernährung und dessen Vielfalt, die Nachhaltigkeit, den menschlichen Fußabdruck, und habe allgemein rund um den Begriffs „Bio“ neue Einblicke und Erkenntnisse erhalten.

Daniel, 7.12.2022

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

Eine absolute Empfehlung

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

Bei der Suche nach dem richtigen Bildungsträger für mein Fernstudium hätte ich mit der DHA keine bessere Entscheidung treffen können! Alle Tutoren sind immer erreichbar oder antworten super schnell. Durch die wirklich persönliche Betreuung hat man das Gefühl, mehr als nur einer von vielen zu sein. Da macht es gleich doppelt Spaß!

Die Lerninhalte in den Studienbriefen werden durch Webinare vertieft und Fragen können geklärt werden. Für größtmögliche Flexibilität kann man die Webinare jederzeit nachholen.

Der Onlinecampus ist übersichtlich und leicht verständlich. Es ist so überzeugend, dass mein Freund nun parallel zu meinem Studiengang, seinen Küchenmeister begonnen hat.

Die DHA bietet ein rundum Paket mit absolut stimmigem Konzept!

Frederike, 13.11.2020

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

www.dha-akademie.de



Wir beraten Dich gerne!

0221.42 29 29 50

team@dha-akademie.de

