

# Fachwirt im Gastgewerbe – AUFBAU (IHK)

## Gästeorientierung und Marketing

### Die verschiedenen Arten der Kommunikation

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

### Dienstleistungsmarketing

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

## Branchenbezogenes Management

### Warenwirtschaftssysteme

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

### Qualitätsmanagement

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

### Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen

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

## Branchenbezogenes Recht

### Branchenspezifisches Recht

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

### Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen

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

### Lebensmittelrecht

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

## Gastronomische Angebotsformen

### Hotel- und Gaststättenbetriebe

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

### Systemgastronomie

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

### Gemeinschaftsverpflegung/ Catering

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



## Der zeitliche Lehrgangsablauf

Monat	Studienbrief (SB)	Onlinetest (OT)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB)	Präsenzphase (PP)
1	<b>SB 1:</b> Die verschiedenen Arten der Kommunikation			<b>WEB 1:</b> Gästeorientierung als Managementaufgabe  <b>WEB 2:</b> Erfolgreiche Kommunikation am Gast: Verkaufsgespräch und Umgang mit Beschwerden	<b>PP 1:</b> Gästeorientierung und Personalmanagement II <i>2 Tage</i>  <b>PP 2:</b> Marketing und Veranstaltungsorganisation <i>2 Tage</i>
2	<b>SB 2:</b> Dienstleistungsmarketing	<b>OT 1:</b> Dienstleistungsmarketing	<b>FS 1:</b> Marketing	<b>WEB 3:</b> Marketing	
3	<b>SB 3:</b> Warenwirtschaftssysteme			<b>WEB 4:</b> Warenwirtschaft in der Gastronomie	
4	<b>SB 4:</b> Qualitätsmanagement			<b>WEB 5:</b> Qualitätsmanagement in der Gastronomie	
5	<b>SB 5:</b> Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen	<b>OT 2:</b> Veranstaltungsmanagement	<b>FS 2:</b> Branchenbezogenes Management		
6	<b>SB 6:</b> Branchenspezifisches Recht	<b>OT 3:</b> Branchenspezifisches Recht			
7	<b>SB 7:</b> Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen  <b>SB 8:</b> Lebensmittelrecht				
8	<b>SB 9:</b> Hotel- und Gaststättenbetriebe		<b>FS 3:</b> Branchenbezogenes Recht und Gastronomische Angebotsformen	<b>WEB 6:</b> Branchenbezogenes Recht	
9	<b>SB 10:</b> Systemgastronomie				
10	<b>SB 11:</b> Gemeinschaftsverpflegung/Catering	<b>OT 4:</b> Branchenbezogenes Management			

Prüfungsvorbereitung auf die IHK-Prüfung