

F&B MANAGER (DHA)

Dein **WELCOME** Paket

Check-In & Einführung in Deinen Lehrgang, erste Schritte in Deiner Lernwelt, erfolgreiche Methoden, wie Du Dein Zeit- & Selbstmanagement optimierst, wie Du mit „Zeitfressern“ umgehst

GRUNDLAGEN DES F&B MANagements

Aufgaben und Tätigkeiten des F&B Managers

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

FOOD AND BEVERAGE: WARENKUNDE

F&B Basics: Warenkunde

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

Einstieg in die Weinwelt – WSET® Level 1

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

Spirituosen- und Cocktailkunde

Spirituosenschulung, Cocktailschulung, Herstellung von Cocktails, Serviertechniken

Die perfekte Speisekarte

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

Einstieg in die Bierwelt

Bier und seine Herstellung, verschiedene Sorten, Craft und Trends

KALKULATION, CONTROLLING UND WARENWIRTSCHAFT

Finanzierung und Controlling

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

Budgetierung und Controlling in der Praxis

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

Angebotsanalyse unter betriebswirtschaftlichen Aspekten

Betriebswirtschaftliche Analyse von Speise- und Getränkekarten

Warenwirtschaft

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

PROJEKTSTUDIE F&B MANAGEMENTAUFGABEN

Praktische Ausarbeitung

GUEST RELATIONS ALS F&B AUFGABE

Gästeorientierung als Managementaufgabe

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

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

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

PERSONALMANAGEMENT IM F&B BEREICH

Grundlagen

Einsatzplanung und Entwicklung von Mitarbeitern, rechtliche Bestimmungen, Personalführung

Personalmanagement

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung

Erfolgreiche Mitarbeiterführung

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

PROJEKTSTUDIE PERSONALMANAGEMENT

Praktische Ausarbeitung

F&B KONZEPTE

Erfolgreiche Entwicklung und Realisierung von F&B Konzepten

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

F&B – Life: Trends & Entwicklungen

Aktuelle Markttrends und -entwicklungen

VERANSTALTUNGSMANAGEMENT IM F&B BEREICH

Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen

Planung, Kalkulation, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen, Controlling

Erfolgreiche Steuerung von Veranstaltungsprojekten

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

PROJEKTSTUDIE VERANSTALTUNG UND MARKETING

Praktische Ausarbeitung

SALES & MARKETING

Sales & Marketing im F&B Bereich

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

Revenue-Management im F&B Bereich

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

Online-Marketing im F&B Bereich

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

QUALITÄTSMANAGEMENT

Säulen des QM

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

Auszeichnungen und Zertifizierungen als QM Strategie

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



DER ZEITLICHE LEHRGANGSABLAUF

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

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