

FACHWIRT IM GASTGEWERBE (IHK)

Dein **WELCOME** Paket

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

TEIL 1: WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN

EINFÜHRUNG IN DEINE IHK-WEITERBILDUNG

Einstieg in die Weiterbildung

Informationen zum Rahmenplan, zur Strukturierung der IHK, zu den Hilfsmitteln

VOLKS- UND BETRIEBSWIRTSCHAFT

Volkswirtschaftslehre

Grundbegriffe der VWL, Konjunktur- und Wirtschaftspolitik, Markt und Preis, Grundlagen der Mikroökonomie

Betriebswirtschaftslehre

Grundbegriffe, Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken, Dienstleistungsproduktion

Existenzgründung

Gründungsphasen, Modelle, Finanzierung und Förderung, Auswahl der Unternehmensrechtsform

RECHNUNGSWESEN

Rechnungswesen I

Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens, Finanzbuchhaltung, GuV

Rechnungswesen II

Kosten- und Leistungsrechnung, Controlling

RECHT UND STEUERN

Recht

Grundlagen des BGB und HGB, Gesellschaftsrecht, Wettbewerbsrecht, Arbeitsrecht, Zivilprozessrecht

Steuern

Steuerrechtliche Bestimmungen, Begriffe, Systematik, Steuerarten (ESt., KschSt., USt. etc.)

UNTERNEHMENSFÜHRUNG

Unternehmensführung

Instrumente zur Unternehmensplanung und -analyse, Betriebsorganisation, Aufbau-/Ablauforganisation, Unternehmenszusammenschlüsse

Personalmanagement

Arbeitsrecht, Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalführung und -entwicklung

TEIL 2: HANDLUNGSFELDSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN

GÄSTEORIENTIERUNG UND MARKETING

Die verschiedenen Arten der Kommunikation

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

Dienstleistungsmarketing

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

BRANCHENBEZOGENES MANAGEMENT

Warenwirtschaftssysteme

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

Qualitätsmanagement

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

Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen

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

BRANCHENBEZOGENES RECHT

Branchenspezifisches Recht

Gaststätten- und Gewerberecht, Vertragsarten im Gastgewerbe, Arbeitsicherheit, 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)	Onlinevorlesung (OV), Webcast (WC) & Web-Based-Training (WBT)	Seminar (S)
Dein WELCOME Paket der Deutschen Hotelakademie				WEB: Check-In-Webinar	WBT: Zeit- und Selbstmanagement	
WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN						
1	SB 1: Volkswirtschaftslehre		FS 1: Volks- und Betriebswirtschaft		OV 1: Let's get started: Lernziele, Erwartungen und Starthilfe WBT 1: Einstieg in die IHK-Weiterbildung	
2	SB 2: Betriebswirtschaftslehre SB 3: Existenzgründung	OT 1: Volks- und Betriebswirtschaft				S 1: Unternehmensplanspiel <i>2 Tage (präsent oder digital)</i>
3	SB 4: Rechnungswesen I		FS 2: Rechnungswesen	WEB 1: VWL/BWL – Vertiefung und Fallaufgaben		S 2: IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen & VWL/BWL <i>1 Tag (digital)</i>
4	SB 5: Rechnungswesen II	OT 2: Rechnungswesen		WEB 2: Rechnungswesen I – Vertiefung und Fallaufgaben		S 3: IHK Prüfungstraining Recht <i>2 Tage (präsent oder digital)</i>
5	SB 6: Recht		FS 3: Recht und Steuern	WEB 3: Rechnungswesen II – Vertiefung und Fallaufgaben		S 4: IHK Prüfungstraining Unternehmensführung <i>1 Tag (digital)</i>
6	SB 7: Steuern	OT 3: Recht und Steuern		WEB 4: Steuerrecht – Vertiefung und Fallaufgaben		S 5: Gästeorientierung und Personalmanagement <i>2 Tage (digital)</i>
7	SB 8: Unternehmensführung SB 9: Personalmanagement		FS 4: Unternehmensführung			S 6: Marketing und Veranstaltungsorganisation <i>2 Tage (digital)</i>
8		OT 4: Unternehmensführung & Personalmanagement		WEB 5: Unternehmensführung und Personal – Vertiefung und Fallaufgaben WEB 6: Perfekt vorbereitet in die WBQ-Prüfung – Tipps & Tricks		S 7: Marketing und Veranstaltungsorganisation <i>2 Tage (digital)</i>
HANDLUNGSFELDSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN						
9				WEB 7: Erfolgreiche Kommunikation am Gast: Verkaufsgespräch und Umgang mit Beschwerden	WC 1: Deep Dive: Kommunikationspsychologie OV 2: Gästeorientierung als Managementaufgabe	S 8: Marketing und Veranstaltungsorganisation <i>2 Tage (digital)</i>
10	SB 10: Marketing im Gastgewerbe					
11			FS 5: Gästeorientierung und Marketing	WEB 8: SEA, SEO & Co: So funktioniert digitales Marketing in der Praxis	OV 3: Digitale Tools für die Hotellerie & Gastronomie WC 2: Besondere Führungsaufgaben im Gastgewerbe	
12	SB 11: Qualitätsmanagement					
13	SB 12: Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen		FS 6: Branchenbezogenes Management			
14	SB 13: Branchenspezifisches Recht					
15						
16	SB 14: Hotel- und Gaststättenbetriebe		FS 7: Branchenbezogenes Recht		WC 3: Branchenbezogenes Recht und Gastronomische Angebotsformen	
17	SB 15: Systemgastronomie					
18	SB 16: Gemeinschaftsverpflegung/Catering		FS 8: Gastronomische Angebotsformen	WEB 9: Vorbereitung auf Dein mündliches Fachgespräch		Die Seminare sind einzeln oder in Blöcken buchbar!

PRÜFUNGSVORBEREITUNG AUF DIE IHK-PRÜFUNG