Gastgewerbe – Fachwirt IHK (ILS)

Kurzbeschreibung

Du willst im Gastgewerbe dauerhaft erfolgreich sein? Eine Online-Weiterbildung bringt dir das Fachwissen, um Trends gezielt zu nutzen und wirtschaftlich sinnvolle Entscheidungen zu treffen.

Kursinhalte

Arbeitsmethodik

- Kreativitätstraining
- Zeitmanagement
- Arbeitsplatzorganisation und Arbeitstechniken

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen (WBQ)

Volks- und Betriebswirtschaft

- Volkswirtschaftliche Grundlagen
- Betriebliche Funktionsbereiche
- Existenzgründung
- Unternehmensrechtsformen

Rechnungswesen

- Buchführung, Bilanzierungs- und Bewertungsgrundsätze
- Finanzbuchhaltung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Auswertungen und Planungsrechnung

Recht und Steuern



Auf einen Blick

Vollzeit: 6,0 Monate

Teilzeit: 10,4 Monate

Abschluss: IHK-Abschluss

0800 1270270
beratung@weiterbildung-now.de

Copyright © 2026 | Klett Corporate Education

- Rechtliche Zusammenhänge
- Steuerarten

Unternehmensführung

- Betriebsorganisation
- Personalführung
- Personalentwicklung

Handlungsspezifische Qualifikationen (HSQ)

Gästeorientierung

- Gäste gewinnen, betreuen, zufrieden stellen
- Serviceverständnis
- Kommunikation und Verhandlung in Konfliktfällen
- Gesprächsführung

Marketinginstrumente

- Marketinginstrumente und Marketingmix
- Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen
- Zielgruppenorientierter Einsatz von Werbung

Branchenbezogenes Management

- Warenwirtschaftssysteme
- Qualitätsmanagement
- Personalführung
- Planung, Organisation von Veranstaltungen
- Zusammenarbeit mit Dienstleistern und Organisationen
- Changemanagement in der Gastronomie

Branchenbezogenes Recht

Copyright © 2026 | Klett Corporate Education

- Branchenrecht und Bestimmungen im Gastgewerbe
- Branchenspezifische Rechtsvorschriften
- Verträge
- Steuern, Abgaben und Versicherungen

Gastronomische Angebotsformen

- Hotel- und Gaststättenbetriebe
- Systemgastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung
- Catering

Voraussetzungen

Fachliche Kenntnisse

- Gastronomische Grundkenntnisse
- Kaufmännische Grundkenntnisse

Berufserfahrung

- Erfahrung in der Gastronomie
- Erfahrung in der Hotellerie

Materialien

- Studienheft 1
- Studienheft 2
- Studienheft 3
- Studienheft 4
- Studienheft 5
- Studienheft 6
- Studienheft 7
- Studienheft 8

Copyright © 2026 | Klett Corporate Education

- Studienheft 9
- Studienheft 10
- Studienheft 11
- Studienheft 12
- Studienheft 13
- Studienheft 14
- Studienheft 15
- Studienheft 16
- Studienheft 17
- Studienheft 18
- Studienheft 19
- Studienheft 20
- Studienheft 21
- Studienheft 22
- Studienheft 23
- Studienheft 24
- Studienheft 25
- Studienheft 26
- Studienheft 27
- Studienheft 28
- Studienheft 29
- Studienheft 30
- Studienheft 31
- Studienheft 32
- Studienheft 33
- Studienheft 34
- Studienheft 35
- Studienheft 36
- Studienheft 37
- Studienheft 38
- Studienheft 39

0800 1270270
beratung@weiterbildung-now.de
Copyright © 2026 | Klett Corporate Education

- Studienheft 40
- Studienheft 41

Zertifizierte Qualität

Alle unsere Weiterbildungen sind durch die **Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU)** zugelassen und nach **AZAV zertifiziert**. Damit erfüllen sie die hohen Standards an das Online-Lernen.

ZFU-Nummer: 5156325

AZAV-Nummer: 123/2985/26

Copyright © 2026 | Klett Corporate Education