

Gastronomiemanagement (ILS)

Kurzbeschreibung

Stärke mit einer Online-Weiterbildung dein betriebswirtschaftliches Know-how für Gastronomie und Catering. Ideal, wenn du Führungsverantwortung übernimmst oder dich selbstständig machen willst.

Kursinhalte

Branchenbezogenes Management

- ✓ Warenwirtschaftssysteme
- ✓ Qualitätsmanagement
- ✓ Mitarbeiterführung und -motivation
- ✓ Personalführung
- ✓ Planung, Organisation von Veranstaltungen
- ✓ Zusammenarbeit mit Dienstleistern und Organisationen
- ✓ Kooperationen im Gastgewerbe
- ✓ Changemanagement in der Gastronomie

Recht, Steuern und Versicherungen

- ✓ Branchenrecht und rechtliche Bestimmungen im Gastgewerbe
- ✓ Verträge
- ✓ Steuern, Abgaben und branchenbezogene Versicherungen

Gastronomische Angebotsformen

- ✓ Hotel- und Gaststättenbetriebe
- ✓ Systemgastronomie



Auf einen Blick

Vollzeit: 3,6 Monate

Teilzeit: 6,4 Monate

Abschluss: Abschlusszeugnis,
Zertifikat

- ✓ Gemeinschaftsverpflegung
- ✓ Catering
- ✓ Veranstaltungen: Planung und Durchführung

Marketinginstrumente

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

Voraussetzungen

Berufserfahrung

- ✓ Erste Berufserfahrung in der Gastronomie/Hotellerie

Materialien

- ✓ 17 Studienhefte (inkl. Arbeitsmethodik)

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: 6106525

AZAV-Nummer: 123/2547/2023