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

0800 1270270
beratung@weiterbildung-now.de

Copyright © 2026 | Klett Corporate Education

- 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: 123/2006/26

Copyright © 2026 | Klett Corporate Education