

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

Der zeitliche Lehrgangsablauf

Teil 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- 1 Einführung**
Lern- und Arbeitsmethodik
Lerntechiken, Zeitmanagement, Motivation
- 2 Volks- und Betriebswirtschaft**
VWL
Grundbegriffe der VWL, Konjunktur- und Wirtschaftspolitik, Markt und Preis, Grundlagen der Mikro-/Makroökonomie
- 3 Existenzgründung**
Gründungsphasen, Modelle, Finanzierung und Förderung
- 4 Rechnungswesen**
Rechnungswesen I
Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens, Finanzbuchhaltung, GuV
Rechnungswesen II
Kosten- und Leistungsrechnung, Controlling
- 5 Unternehmensführung**
Unternehmensführung
Betriebsorganisation, Aufbau/Ablauforganisation, Managementsysteme, Unternehmensorganisation, Unternehmenszusammenschlüsse
Personalmanagement
Personalbedarfsplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalführung und -entwicklung



- 6 Gästeorientierung und Marketing**
Die verschiedenen Arten der Kommunikation
Grundlagen, Rhetorik, Stimme, Kommunikationstechniken für den beruflichen Alltag, Kundengespräche
Dienstleistungsmarketing
Marketing-Mix, Marketinginstrumente, Formen der Kommunikationspolitik, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen

- 7 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
Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
Veranstaltungskonzeption und- budgetierung, Personaleinsatzplanung, Versicherungen, steuerliche Aspekte

Teil 2: Handlungsfeldspezifische Qualifikationen

- 8 Branchenbezogenes Recht**
Branchenspezifisches Recht
Gaststätten- und Gewererecht, Vertragsarten im Gastgewerbe, Arbeitssicherheit, Schutzgesetze
Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen
Lohnsteuerpauschalierung für geringfügig Beschäftigte, , gemeindliche Abgaben, Versicherungen, GEMA, GEZ
- 9 Gastronomische Angebotsformen**
Hotel- und Gaststättenbetriebe
Betriebsformen, Mitbewerber, Kooperationen, Reservierungssysteme, Angebot, Serviceformen, zielgruppenspezifische Betriebe
Systemgastronomie
Betriebsformen, standortbedingte Formen, Franchising, Expansionspolitik, Marktsituation und Mitbewerber, zentrale Systemsteuerung
Gemeinschaftsverpflegung/ Catering
Betriebsformen, Serviceformen, ernährungsphysiologische Aspekte, Zielgruppen, Verpflegungssysteme, Marktentwicklung und Mitbewerber

Monat	Studienbrief (SB)	Fallstudie (FS)	Webinar (WEB)	Präsenzphase (PP)
1	SB 1: Volkswirtschaftslehre		WEB 1: Zeit- und Selbstmanagement	BLOCK 1
2	SB 2: Betriebswirtschaftslehre SB 3: Existenzgründung	FS 1: Volks- und Betriebswirtschaft		Rechnungswesen III (2 Tage) Recht und Steuern in der Praxis (2 Tage)
3	SB 4: Rechnungswesen I	FS 2: Rechnungswesen		
4	SB 5: Rechnungswesen II			BLOCK 2
5	SB 6: Recht	FS 3: Recht und Steuern		Unternehmensführung in der Praxis (1 Tag)
6	SB 7: Steuern			Gästeorientierung und Personalmanagement II (2 Tage)
7	SB 8: Unternehmensführung	FS 4: Unternehmensführung	WEB 2: Unternehmensführung	
8	SB 9: Personalmanagement I			BLOCK 3
9	SB 10: Die verschiedenen Arten der Kommunikation	FS 5: Marketing	WEB 3: Gästeorientierung I WEB 4: Gästeorientierung II	Dienstleistungsmarketing (1 Tag)
10	SB 11: Dienstleistungsmarketing		WEB 5: Marketing	Einsatzplanung und Förderung von Mitarbeitern (1/2 Tag)
11	SB 12: Warenwirtschaftssysteme	FS 6: Branchenbezogenes Management	WEB 6: Branchenbezogenes Management I	Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen (1/2 Tag)
12	SB 13: Qualitätsmanagement	FS 6: Branchenbezogenes Management	WEB 7: Branchenbezogenes Management II	
13	SB 14: Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen			
14	SB 15: Branchenspezifisches Recht		WEB 8: Branchenbezogenes Recht I	
15	SB 16: Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen SB 17: Lebensmittelrecht	FS 7: Branchenbezogenes Recht und Gastronomische Angebotsformen	WEB 9: Branchenbezogenes Recht II	
16	SB 18: Hotel- und Gaststättenbetriebe			
17	SB 19: Systemgastronomie			
18	SB 20: Gemeinschaftsverpflegung/Catering			

Prüfungsvorbereitung auf die IHK-Prüfung