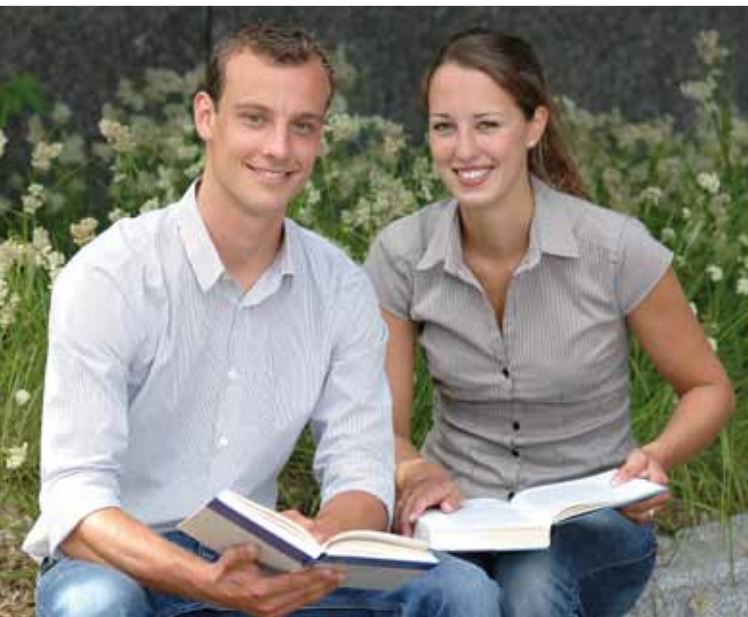




Wirtschaftsakademie
Schleswig-Holstein

ASTOR – Aufstieg mit System im Tourismus

Leistungsstarke Fachkräfte für die Hotellerie



**Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG)
der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH**
Flensburger Chaussee 30 · 25813 Husum
Tel. (0 48 41) 96 08 - 30 · Fax (0 48 41) 96 08 - 44
E-Mail husum@wak-sh.de · Internet www.astor-sh.de

Das Modellprojekt ASTOR – Aufstieg mit System im Tourismus
wird mit Mitteln des Landes Schleswig-Holstein gefördert.



Leistungsstarke Fachkräfte für die Hotellerie

Der Tourismus in Schleswig-Holstein erwirtschaftet rund fünf Milliarden Euro im Jahr. Das sind fast fünf Prozent der gesamten Wertschöpfung des Landes. Mehr als 130.000 sozialversicherungspflichtige Arbeitnehmer und Arbeitnehmerinnen verdienen im Tourismus ihren Lebensunterhalt.

Hochqualifizierte Fachkräfte in der Gastronomie-, Hotel- und Tourismusbranche sind daher gefragt – doch vielfach entscheiden sich junge Menschen gegen den Schritt in diese Branchen. Insbesondere für Schülerinnen und Schüler mit fachgebundener Hochschulreife oder Abitur scheinen die traditionellen Ausbildungswege wenig reizvoll. Das soll sich ändern. Daher hat das Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG) der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein mit Unterstützung der Landesregierung in Husum ein neues Aus- und Weiterbildungskonzept gestartet.

Für Berufseinsteiger im Tourismus eröffnen sich dadurch neue, schnelle Karrierechancen: In nur drei Jahren können jetzt die Abschlüsse „Hotelfachfrau/-mann“ und „Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)“ sowie die „Ausbildereignung“ erlangt werden. Bislang waren dafür fünf Aus- und Fortbildungsjahre sowie eine mehrjährige Berufstätigkeit erforderlich. Möglich wird dies durch das Modellprojekt ASTOR - „Aufstieg mit System im Tourismus“.

ASTOR ermöglicht die Verzahnung von Aus- und Weiterbildungsangeboten und präsentiert daher gerade für besonders gut qualifizierte Schulabgängerinnen und Schulabgänger eine leistungsorientierte Alternative zu bisherigen Ausbildungskonzepten. Für die angehenden Fachkräfte winken nach nur 33 Monaten gleich drei attraktive und bundesweit anerkannte Abschlüsse. Und auch die sich beteiligenden Betriebe punkten doppelt: Zum einen verfügen sie über hochmotivierte Auszubildende, zum anderen bringen diese fundiertes Know-how in kürzester Zeit mit ins Unternehmen.



Duales Ausbildungs- und Aufstiegsfortbildungssystem Hotelfachfrau/-mann und Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)

Verlässlichkeit mit System: Der neue duale Ausbildungsgang ermöglicht die Planbarkeit aller Seminarzeiten und Blockwochen im Voraus. So können sich die Unternehmen heute schon darauf einstellen, wann die Auszubildenden in den kommenden 33 Monaten im Training sind.

Mit diesem innovativen Konzept durch die Verknüpfung von Ausbildung und Aufstiegsfortbildung werden sowohl qualifizierte Fachkräfte als auch zukünftige Führungskräfte für die Hotellerie und Gastronomie ausgebildet.

Die praktische Ausbildung in der Saison im Betrieb und eine theoretische Komponente im Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie in Kooperation mit den Beruflichen Schulen in den Wintermonaten stellen erfolgreiche Prüfungen vor der IHK sicher.

Ausbildungskonzept

- Ausbildung zur/zum Hotelfachfrau/-mann im Hotel und in der Wirtschaftsakademie in 18 Monaten.
- Weiterqualifizierung zum/zur Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK) im Anschluss in weiteren 15 Monaten.
- Teilnehmer/innen aus allen Tourismusregionen in und außerhalb Schleswig-Holsteins.
- Erfolgreiche Vermittlung der anspruchsvollen Inhalte in Modulen im Blockunterricht. Unterbringung in den Gästehäusern der Wirtschaftsakademie während der Unterrichtsphasen.

Themen des Theorieunterrichts in der Ausbildung zur/zum Hotelfachfrau/-mann

- Warenwirtschaft, Kalkulation und Produktkunde
- Büroorganisation und Korrespondenzen
- Serviceabläufe in gastronomischen Bereichen
- Kommunikation mit dem Gast
- Marketing – Werbung – Verkaufsförderung
- Veranstaltungsmanagement
- PC-Anwendungen inkl. Buchungsprogramme
- Fachrechnen, Buchhaltung und Controlling
- Umweltschutz



- Wirtschafts- und Sozialkunde
- Empfangslehre
- Fachspezifisches Englisch
- Qualitätsmanagement
- Vorbereitung auf die Gehilfenprüfung vor der IHK

Lehrinhalte der Aufstiegsfortbildung zum/zur Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung
- 1. Prüfungsteil
- Gästeorientierung und Marketing
- Branchenbezogenes Management
- Branchenbezogenes Recht
- Gastronomische Angebotsformen
- Ausbildereignung
- Vorbereitung auf die Abschlussprüfung

Aufgabenprofil Fachwirt/in

- Fachwissen, das Kenntnisse voraussetzt, die eine starke Differenzierung der Inhalte und Betonung der Zusammenhänge verlangen.
- Handlungskompetenz durch Erfüllung aller Regeln von fachlichen Fertigkeiten zur sicheren und selbstständigen Umsetzung der eingeübten Handlungsweisen.

- Die Erfassung von Problemsituationen in wichtigen Aspekten und Erarbeitung von Lösungsmöglichkeiten zur erfolgreichen Anwendung im Betrieb.

Ziele und Umsetzung des Bildungsträgers

- Innovative E-Learning-Komponenten sowie erfolgreiche Unterrichtsmethoden, die bereits langjährig angewandt werden und somit fach- und handlungssystematische Strukturen miteinander verbinden.
- Förderung der Handlungskompetenz zum selbstständigen Planen, Durchführen und Beurteilen von Arbeitsaufgaben im Rahmen der Berufstätigkeit.
- Einbindung eines "blended learning"-Systems: Online-Lernphasen unterstützen das traditionelle Präsenz-Training.
- Innerhalb der dualen Berufsausbildung und Aufstiegsfortbildung werden die vermittelten theoretischen Inhalte im Dialog mit den Ausbildungsbetrieben ausgetauscht, um aktuelle Anforderungen der Betriebe einfließen zu lassen.

Sehenswerte Vorteile



ASTOR – VORTEILE AUF EINEN BLICK

- Duales Ausbildungssystem:
Hotelfachmann/-frau und Fachwirt/in
im Gastgewerbe (IHK)
- In 33 Monaten drei Abschlüsse inkl. Ausbildereignung
- Verlässlich und planbar im Voraus:
Seminarzeiten und Blockwochen in den Wintermonaten
- Doppelt punkten:
Hochqualifizierte Auszubildende und fundiertes
Know-how im Unternehmen durch praxisnahen Unterricht
- Zeitersparnis durch innovative E-Learning-Komponenten

**Diese und weitere gute Argumente für den Aufstieg mit
System im Tourismus finden Sie im Internet unter**

www.astor-sh.de

Punkten durch Innovation

Um im Wettbewerb zu bestehen, um den Wettlauf um die „besten Köpfe“ zu gewinnen und um mit neuem Know-how Gäste zu begeistern, bietet ASTOR ideale Startvoraussetzungen.

Das innovative Konzept, das mit der Ausbildereignung zusammen insgesamt drei Abschlüsse in nur 33 Monaten ermöglicht, hebt Sie von Ihren Mitbewerbern ab und macht Ihr Unternehmen zu einem noch attraktiveren Arbeitsplatz für hochmotivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Und auf diese kommt es an – um den Gast von heute und morgen an Ihr Unternehmen zu binden.

Der Erfolg Ihres Betriebes ist mit ASTOR planbar – durch verlässliche Seminarzeiten und Blockwochen in den Wintermonaten. Zudem setzt ASTOR neben den Präsenzphasen bei der Wirtschaftsakademie auch auf moderne E-Learning-Einheiten, so dass die neuen Nachwuchskräfte kontinuierlich trainiert werden.

So kommt das Know-how zielgenau zum Tragen: Denn immer dann, wenn Sie für Ihre Gäste im Land zwischen den Meeren da sind, sind auch Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit neuem Wissen einsatzbereit.



Ihr Weg zu neuen Fachkräften

Das Modellprojekt ASTOR stellt für hochqualifizierte Schulabgängerinnen und Schulabgänger, die bislang den Weg in die Gastronomie-, Hotel- und Tourismusbranche gescheut haben, eine interessante Alternative dar. ASTOR ermöglicht Ihnen zudem nicht nur bei Bewerberinnen und Bewerbern sowie bei Abschlüssen und Lerninhalten gleich mehrfach zu punkten. Denn auch auf dem Weg dorthin unterstützt Sie das Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG) der Wirtschaftsakademie kompetent. So stehen Ihnen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Wirtschaftsakademie mit Rat und Tat bereits im Vorfeld zur Seite. Darüber hinaus findet eine intensive Begleitung von einem erfahrenen Team während der Trainingsphasen in den modernen Seminar- und Trainingsräumen der Wirtschaftsakademie statt. Ob Unterbringung Ihrer Auszubildenden oder Verpflegung Ihrer Nachwuchskräfte – wir kümmern uns um die Details. Lassen Sie sich unverbindlich und kostenlos über die Vorteile von ASTOR informieren – und nutzen Sie die Chance, Gäste und Beschäftigte gleichermaßen von den Möglichkeiten im Land zwischen den Meeren zu begeistern.

VORAUSSETZUNGEN FÜR ASTOR

- Angehende Auszubildende sollten über Abitur oder fachgebundene Hochschulreife verfügen und möglichst das 18. Lebensjahr vollendet haben.
- Während der gesamten Ausbildungszeit (33 Monate) wird eine Ausbildungsvergütung durch den Ausbildungsbetrieb gezahlt.
- Kostenübernahme der Teilnahmegebühr für die Unterrichtsphasen und Übernachtungs- sowie Verpflegungskosten bei der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein.
- Eine vordefinierte Urlaubsregelung wird empfohlen.

Weitere Informationen

Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG)
der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein
Flensburger Chaussee 30 · 25813 Husum
Tel. (0 48 41) 96 08 – 30 · Fax (0 48 41) 96 08 – 44
E-Mail: husum@wak-sh.de · Internet: www.astor-sh.de



Sicher zum Ziel



Aufstieg mit System in Husum

Die Vermittlung von Wissen für den Beruf ist seit 1967 Aufgabe und Auftrag der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein. Als privates Dienstleistungsunternehmen mit Gemeinnützigkeitsstatus nimmt sie den Weiterbildungsauftrag der Industrie- und Handelskammern zu Kiel, Flensburg und Lübeck wahr. Erfahrene Dozenten vermitteln an derzeit 22 Standorten im Unternehmensverbund der Wirtschaftsakademie Wissen aus der Praxis für die Praxis. Die eigene Berufsakademie, eine Fachschule für Betriebswirtschaft sowie zahlreiche Projektaktivitäten runden das Profil der Akademie ab.



Am Standort Husum ist das Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG) der Wirtschaftsakademie bereits seit über

einem Jahrzehnt Ansprechpartner für die Gastronomie-, Hotel- und Tourismusbranche. Mit einem vielfältigen Angebot – von Tagesseminaren bis zu Meisterlehrgängen – bietet das BTG die gesamte Vielfalt der Bildungsmöglichkeiten. Ein eigenes Gästehaus mit Unterbringungsmöglichkeiten für bis zu 32 Personen lässt auch weit gereiste Teilnehmerinnen und Teilnehmer in den Genuss der Trainingsangebote kommen.

Bildungsangebote sind Vertrauenssache. Deshalb ist es für die Wirtschaftsakademie ganz selbstverständlich, das eigene Programm stetig zu überprüfen und auch von Teilnehmenden bewerten zu lassen. Die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein ist nach dem international gültigen Qualitätsstandard DIN EN ISO 9001 zertifiziert.

Der enge Schulterschluss mit Fach- und Branchenverbänden, ein kurzer Draht zu Betrieben und Unternehmen aus der Region sowie ein bundesweites Netzwerk von Kontakten zu Fachleuten oder Absolventen sichert zudem die Praxisnähe der Wirtschaftsakademie und ihres BTGs. So unterstützt und begleitet beispielsweise der schleswig-holsteinische Hotel- und Gaststättenverband DEHOGA das Modellprojekt ASTOR.



Und auch nach ASTOR bietet das BTG zahlreiche Möglichkeiten, um erlangte Fertigkeiten und Fähigkeiten auszubauen oder sich zu spezialisieren. Ein kleiner Auszug findet sich auf den folgenden Seiten.



Geprüfte/r Tourismusfachwirt/in (IHK)

Der Tourismus ist eine der bedeutendsten Branchen der Region und bietet motivierten Mitarbeitern vielfältige Chancen. Fachkräfte, die eigenständig Führungsaufgaben übernehmen wollen, können sich mit der Weiterbildung zum/r Tourismusfachwirt/in für diese Aufgaben qualifizieren. Sie arbeiten dann u. a. für Tourismusorganisationen, bei Reiseveranstaltern oder in Kur- und Bäderbetrieben, um dort Reisen zu planen oder Urlaubsorte noch bekannter zu machen. Ebenso sind Tourismusfachwirte innovative Marketingexperten, erkennen die Entwicklungen des Tourismusmarktes, leiten entsprechende Strategien ab und erstellen neue Urlaubsangebote – kurzum: Sie organisieren Urlaubern die schönste Zeit des Jahres.

*Abschluss: IHK-Abschluss
Unterrichtsstunden: 466 Ustd.*

Geprüfte/r Meister/in im Gastgewerbe (IHK)

Qualifizierte Führungskräfte sind im Gastgewerbe gefragt - Küchen-, Restaurant- oder Hotelmeister übernehmen diese Führungsaufgaben konsequent und gästeorientiert. Sie disponieren und kaufen Produkte ein, führen Kostenrech-

nungen und Preiskalkulationen durch, überwachen die Kostenentwicklung sowie die Arbeitsleistung und stellen gastronomische Produkte her. Ebenso gehören das Erstellen von Marketingkonzepten, das Planen und Durchführen von verkaufsfördernden Aktionen, die Beratung von Gästen und das Führen von Verkaufsgesprächen zu ihren Aufgaben.

*Abschluss: IHK-Abschluss
Unterrichtsstunden: 600 Ustd.*

Diätkoch/köchin (IHK)

Diätköche sind inzwischen nicht nur in Krankenhäusern und Kurkliniken zu finden, sondern sie bereiten auch im Hotelgewerbe, in Ferienzentren, in der Gastronomie oder auf Ausflugs- und Kreuzfahrtschiffen gesunde Mahlzeiten zu. Dabei setzen sie mit Kreativität und Sorgfalt ärztliche Anweisungen um und stellen selbstständig Speisepläne zusammen. Diätköche können nicht nur Nährwerte berechnen, sie kennen auch die einzelnen Diäten und Kostformen. Um angehende Diätköche optimal auf die Praxis vorzubereiten, werden während der Weiterbildung theoretische Grundlagen der Diätküche anschaulich, verständlich und praxisnah vermittelt.

*Abschluss: IHK-Abschluss
Unterrichtsstunden: 270 Ustd.*



Gästeführer/in (IHK)

Gästegruppen informieren, unterhalten und für die Stadt oder Region gewinnen – das sind die Aufgaben von Gästeführern. Dabei zeigen sie nicht nur Einblicke in die politischen, wirtschaftlichen, landschaftlichen, architektonischen oder historischen Hintergründe, sondern verbinden Informationen mit lokalspezifischen Besonderheiten und Entertainment. Damit Gästeführer ihre Stadt oder Region von der besten Seite präsentieren können, bietet das IHK-Trainingskonzept praxisnah Beispiele für Informationsrecherche, Dramaturgie und Präsentationsmöglichkeiten. Reiseanbieter und Dienstleister der Tourismusbranche sind nach der Weiterbildung in der Lage, Reisegruppen oder Einzelreisende durch fesselnde und professionelle Führungen zu begeistern.

*Abschluss: IHK-Zertifikat
Unterrichtsstunden: 170 Ustd.*

Wellnessberater/in (IHK)

Der Wellness-Gedanke hat sich zu einem wegweisenden Trend im Gesundheitswesen entwickelt. Um den Kunden ein attraktives Wellness-Angebot zu vermitteln und zu verkaufen, sind die Betreiber von Fitness-Anlagen, Wellness-Hotels, Ferienanlagen oder Erlebnisbädern auf

hoch qualifizierte Mitarbeiter/innen angewiesen. Der Zertifikatslehrgang zum/zur Wellnessberater/in ermöglicht den Einstieg in diese Zukunftsbranche. Ausgebildete Wellnessberater können für einen Kunden maßgeschneiderte Produkte aus der Vielzahl möglicher Wellnessanwendungen zusammenstellen, Wellnessprodukte und -dienstleistungen professionell präsentieren und verkaufen – und so den Kunden eine entspannte und erholsame Zeit ermöglichen.

*Abschluss: IHK-Zertifikat
Unterrichtsstunden: 80 Ustd.*

Gestaltung & Konzeption:

Svenja Schlüter, Grafik-Designerin, Neumünster & Sven Donat, Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein

Fotos:

Thomas Fandrich, Beatrice Hobritz, iStockphoto, Best Western Premier Hotel Ambassador (S. 3), Strandgut Resort (S. 7)



www.astor-sh.de