

- Umwelt- und Energiemanagement
- Gaststättenrecht
- Einkauf und Beschaffung

Sprachkompetenz

- Englisch
- Dänisch

Methodenkompetenz

- Planung und Organisation
- Zeitmanagement
- Informationsmanagement
- Beschwerdemanagement
- Verhandlungsführung
- Krisen- und Problemlösungsmanagement
- Kommunikation und Rhetorik
- Konfliktmanagement
- Umgang mit Menschen

Humankompetenz

- Verantwortungsbewusstsein
- Motivationsfähigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Persönliche Einstellung zum Betrieb

MODULARE QUALIFIKATION IN DER KÜCHE

Fachkompetenz in der Küche

- Grundlagen der Tourismusbranche
- Regionalkunde
- Zielgruppenorientierung
- Hygiene und Sauberkeit am Arbeitsplatz
- Arbeitssicherheit und Gesundheit
- Technische Geräte im Küchenbetrieb
- Arbeitsplatzorganisation
- Speisekartengestaltung
- Frühstücksvariationen
- Büffets planen und erstellen
- Zubereitung von Soßen und Suppen



- Qualitätsmerkmale und Zubereitungsmethoden für/von Frischfleisch und Frischfisch
- Kräuter, Gemüse, Sättigungsbeilagen
- Kalte Küche, Fingerfood, Amuse gueule, Salate, Vorspeisen
- Süßes aus der Pâtisserie
- Zubereitungsverfahren
- Halbfertig- und Fertigprodukte

Betriebswirtschaftliche Fachkompetenz

- Qualitätsmanagement
- Wareneinkauf und Logistik
- Produkt- und Trendentwicklung
- Preiskalkulation/Wareneinsatz
- Grundlagen Controlling
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Budgetierung
- Konkurrenzanalyse
- Umwelt- und Energiemanagement
- Gaststättenrecht

Methodenkompetenz

- Teambildung
- Konfliktmanagement
- Stressmanagement

Humankompetenz

- Verantwortungsbewusstsein
- Motivationsfähigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Persönliche Einstellung zum Betrieb



MODULARE QUALIFIKATION IM TOURISMUS

Touristische Fachkompetenz

- Grundlagen der Tourismusbranche
- Veranstaltungsorganisation
- Eventmanagement
- Regionalkunde
- Touristische Angebote der Region
- Reiseleitung/Gästeführung
- Zielgruppenorientierung

Betriebswirtschaftliche Fachkompetenz

- Gäste- und Kundenbindungsmanagement
- Qualitätsmanagement
- MS Office, E-Mail und Internet
- Reservierungssysteme
- Buchführung/Programme
- Marketing
- Öffentlichkeitsarbeit
- Neukundengewinnung
- Werbung und Werbematerialien
- Cross Selling
- Telefonverkauf
- Produktmanagement
- Grundlagen Controlling
- Rechnungswesen
- Budgetierung
- Benchmarking
- Konkurrenzanalyse
- Reiserecht

- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Öffentliche Verwaltungsstrukturen
- Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten

Sprachkompetenz

- Englisch
- Dänisch

Methodenkompetenz

- Projektmanagement
- Kreativitätsmanagement
- Planung und Organisation
- Zeitmanagement
- Informationsmanagement
- Krisenmanagement
- Stressmanagement
- Beschwerdemanagement
- Moderationstechnik
- Verhandlungsführung

Sozialkompetenz

- Konfliktmanagement
- Teamfähigkeit (inkl. Kooperationen)
- Umgangsformen im Geschäftsleben
- Umgang mit Menschen

Humankompetenz

- Verantwortungsbewusstsein
- Motivationsfähigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Persönliche Einstellung zum Betrieb

Auf den Geschmack gekommen? Entdecken Sie mit uns weitere berufliche Perspektiven, z. B. Diätkoch/köchin, Restaurant- und Küchenmeister, Tourismusfachwirt, Fachwirt im Gastgewerbe oder unser Ausbildungs- und Aufstiegsfortbildungsmodell ASTOR. Wir beraten Sie gerne ausführlich und unverbindlich.



Wissen à la carte

Bausteine zum Erfolg

Zertifizierte Schulungen bis zum Berufsabschluss mit IHK-Prüfung für Beschäftigte im Tourismus, der Hotellerie und der Gastronomie



MODULARE QUALIFIZIERUNG AM EMPFANG UND IN DER VERWALTUNG

Touristische Fachkompetenz im Hotel

- Grundlagen der Tourismusbranche
- Veranstaltungsorganisation
- Eventmanagement/Arrangements
- Regionalkunde
- Zielgruppenorientierung
- Gästebetreuung
- Arbeitsplatzorganisation
- Check In und Check Out
- Yieldmanagement

Betriebswirtschaftliche Fachkompetenz

- Gäste- und Kundenbindungsmanagement
- Qualitätsmanagement
- IT - MS Office/Word/Excel/Internet
- E-Mail - Datenbank
- Reservierungssysteme
- Buchführung
- Lohnbuchhaltung
- Cross Selling
- Marketing/Vertrieb
- Öffentlichkeitsarbeit
- Werbung/Werbematerial
- Preiskalkulation und -entwicklung
- Neukundengewinnung
- Produktentwicklung
- Wirtschaftsrecht/Reiserecht/Gaststättenrecht
- Betriebswirtschaftliche Grundlagen
- Energie- und Umweltmanagement

Sprachkompetenz

- Englisch
- Dänisch

Methodenkompetenz

- Angebotspräsentation
- Stressmanagement
- Beschwerdemanagement



- Planung und Organisation
- Zeitmanagement
- Marktforschung

Sozialkompetenz

- Konfliktmanagement
- Kritikmanagement
- Teamfähigkeit
- Umgang mit Menschen
- Kommunikation und Rhetorik

Humankompetenz

- Verantwortungsbewusstsein
- Motivationsfähigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Persönliche Einstellung zum Betrieb

MODULARE QUALIFIZIERUNG HAUSDAMEN- UND HAUSWIRTSCHAFTSBEREICH

Fachkompetenz im Hotel und Gästehaus

- Grundlagen der Tourismusbranche
- Zielgruppenorientierung
- Gästebetreuung
- Arbeitsplatzorganisation
- Etagenservice
- Einsatz von Reinigungsmitteln
- Hygienische Anforderungen
- Sicherheitsaspekte
- Vorbereitung von Arbeitsmaterialien



- Wäschepflege
- Dekoration und Gästeutensilien

Betriebswirtschaftliche Fachkompetenz

- Gäste- und Kundenbindungsmanagement
- Qualitätsmanagement
- Organisationsabläufe
- Preiskalkulation
- Budgetierung/Kostenanalyse
- Verträge mit dem Gast
- Haftungsbestimmungen
- Energie- und Umweltmanagement

Sprachkompetenz

- Englisch
- Dänisch

Methodenkompetenz

- Beschwerdemanagement

Sozialkompetenz

- Kritikmanagement
- Teamfähigkeit
- Umgang mit Menschen
- Kommunikation und Rhetorik

Humankompetenz

- Verantwortungsbewusstsein
- Motivationsfähigkeit
- Einsatzbereitschaft
- Persönliche Einstellung zum Betrieb



MODULARE QUALIFIKATION IM SERVICE

Fachkompetenz in der Gastronomie und Restauration

- Grundlagen der Tourismusbranche
- Veranstaltungsorganisation und Eventmanagement
- Regionalkunde
- Zielgruppenorientierung
- Servicequalität
- Standards im Restaurant
- Arbeitsplatzorganisation
- Speisekartengestaltung
- Wein- und Barkunde
- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Servicevariationen
- Fachgerechtes Eindecken
- Präsentation am Buffet

Betriebswirtschaftliche Fachkompetenz

- Gäste- und Kundenmanagement
- Qualitätsmanagement
- MS-Office, E-Mail und Internet
- Marketing und Vertrieb
- Cross Selling
- Neukundengewinnung
- Produktentwicklung
- Preiskalkulation/Wareneinsätze
- Grundlagen Controlling
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Budgetierung
- Konkurrenzanalyse

WEITERE INFORMATIONEN UND ANMELDUNG

Bildungszentrum für Tourismus und Gastronomie (BTG)
der Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH

Stefan Schütt

Flensburger Chaussee 30 · 25813 Husum

Tel. (0 48 41) 96 08 31 · Fax (0 48 41) 96 08 44

stefan.schuet@wak-sh.de · www.btg-sh.de

Gerne beraten wir Sie über öffentliche Förderprogramme und Möglichkeiten zur Bezuschussung oder Übernahme von Weiterbildungskosten. Diese Angebote der Wirtschaftsakademie sind zertifiziert nach AZWV.



www.btg-sh.de