

## VERANSTALTUNGSÜBERSICHT

### Veranstaltungstermine:

05.11.2011 - 08.11.2013  
03.11.2012 - 08.11.2014

### Unterrichtszeiten:

Samstag 8:00 - 15:00 Uhr sowie  
im Blockunterricht Montag - Freitag 8:00 - 15:00 Uhr

### Unterrichtsstunden:

620 Unterrichtsstunden

### Preis:

4.150,00 Euro (exkl. Fachliteratur, Lernmaterial  
und der Prüfungsgebühr der IHK)  
Eine Finanzierung dieses Lehrgangs durch das  
Meister-BAföG ist möglich

→ **JETZT FRÜHBUCHERRABATT SICHERN** <sup>1</sup>

### Veranstaltungsort:

Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH  
Guerickestraße 6-8 · 23566 Lübeck

### Ansprechpartnerin:

Sabine Knade  
Tel. (04 51) 50 26 - 109 · Fax (04 51) 50 26 - 200  
sabine.knade@wak-sh.de

<sup>1</sup> Bei Anmeldung bis zu 3 Monaten vor Veranstaltungsstart  
erhalten Sie einen Rabatt von 3%.



Die Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein GmbH besitzt ein Qualitätsmanagement-System. Dieses QM-System ist hinsichtlich seiner Erfüllung und Übereinstimmung mit der ISO-9001-Norm erfolgreich geprüft.

[www.wak-sh.de](http://www.wak-sh.de)



Wirtschaftsakademie  
Schleswig-Holstein

## Geprüfte/r Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)

LÜBECK / 2011 & 2012



## Geprüfte/r Fachwirt/in im Gastgewerbe (IHK)

Die Hotellerie- und Gastronomiebranche befindet sich im Wandel: Anforderungen an Service und Qualität steigen stetig und von Mitarbeitern wird eine hohe Fachkompetenz und Dienstleistungsorientierung erwartet. Nicht allein die Qualität der Produkte zählt, sondern auch die Freundlichkeit des Personals und der Service des Unternehmens sind entscheidend. Daher ist die Nachfrage nach adäquat ausgebildetem Personal sehr hoch. Fachwirte im Gastgewerbe verfügen als kaufmännische Führungskräfte im Unternehmen über diese Qualifikation. Mithilfe moderner Managementmethoden organisieren und verwalten sie, arbeiten Konzepte aus und setzen sie um und pflegen Kontakte zu Kunden, Lieferanten sowie Behörden. Um dauerhaft am Markt bestehen zu können, müssen das Angebot sowie die Organisation und Ausrüstung der Betriebe stets zeitgemäß sein. Mit der umfangreichen Aufstiegsfortbildung zu Fachwirten im Gastgewerbe eignen sich die Teilnehmenden aktuelle und praxisnahe Methoden und Kenntnisse an, um in leitender Funktion den Erfolg im Beruf und für das Unternehmen zu sichern. Auf dem Programm der Weiterbildung stehen dazu unter anderem Unternehmensführung, Betriebs- und Volkswirtschaftslehre, Rechnungswesen und Controlling, Recht, Marketing, Informationsmanagement, Personalplanung und -entwicklung, Veranstaltungs- sowie Qualitätsmanagement. Der Lehrgang bereitet auf die Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer (IHK) vor. Die Zulassung ist rechtzeitig bei der IHK zu überprüfen. Im Veranstaltungspreis sind Fachliteratur, Lernmaterial und Prüfungsgebühren der IHK nicht enthalten.

## ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN

(A) Zur Prüfung in der Teilprüfung „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer

- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
- eine mindestens vierjährige Berufspraxis nachweist.

(B) Zur Prüfung in der Teilprüfung „Handlungsspezifische Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer

- den Prüfungsteil „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ abgelegt hat und
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten dreijährigen kaufmännischen oder kaufmännisch verwandten Ausbildungsberuf und danach eine insgesamt mindestens zweijährige Berufspraxis oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten zweijährigen kaufmännischen oder kaufmännisch verwandten Ausbildungsberuf und danach eine insgesamt mindestens dreijährige Berufspraxis oder
- eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten dreijährigen kaufmännischen Ausbildungsberuf und danach eine insgesamt mindestens dreijährige Berufspraxis oder
- insgesamt eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweist.



## ANMELDEFORMULAR

Verbindliche Anmeldung (per Post oder Fax)

GEPRÜFTE/R FACHWIRT/IN IM GASTGEWERBE (IHK)

- Lübeck, 05.11.2011 - 08.11.2013
- Lübeck, 03.11.2012 - 08.11.2014

Preis: 4.150,- EURO (exkl. Fachliteratur, Lernmaterial und der Prüfungsgebühr der IHK)

Frau  Herr

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

geboren am / in: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon privat: \_\_\_\_\_

Telefon dienstlich: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Rechnungsanschrift: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen der Wirtschaftsakademie

Schleswig-Holstein GmbH erkenne ich an (<http://www.wak-sh.de/agb.html>).

Datum, rechtsverbindliche Unterschrift Firmenstempel

### ZUGANGSVORAUSSETZUNGEN (FORTSETZUNG)

Die Berufspraxis im Sinne des Abs. B sowie die anerkannten Ausbildungsberufe gemäß Abs. B Nr. 2 müssen inhaltlich wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines Fachwirts im Gastgewerbe haben.

Abweichend von Absatz A und B kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeit) erworben zu haben, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

### VERANSTALTUNGSINHALT

#### Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre**
- Volkswirtschaftliche Grundlagen
- Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken
- Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen
- Unternehmenszusammenschlüsse

#### Rechnungswesen

- Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens
- Finanzbuchhaltung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen
- Planungsrechnung

#### Recht und Steuern

- Rechtliche Zusammenhänge
- Steuerrechtliche Bestimmungen

#### Unternehmensführung

- Betriebsorganisation
- Personalführung
- Personalentwicklung

#### Handlungsspezifische Qualifikationen

- Gästeorientierung und Marketing**
- Gästeorientierung und -bindung
- Marketinginstrumente und -konzepte
- Unternehmensphilosophie
- Public Relations
- Erfolgskontrolle

#### Branchenbezogenes Management

- Personalführung und -entwicklung
- Warenwirtschaftssystem
- Qualitätsmanagement
- Veranstaltungsmanagement
- Dienstleistungen und Kooperationen

#### Branchenbezogenes Recht

- Rechtsvorschriften
- Verträge im Gastgewerbe
- Steuern, Abgaben, Versicherungen

#### Gastronomische Angebotsformen

- Hotel- und Gaststättenbetriebe
- Systemgastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung/Catering