

Studienbeschreibung

F&B Management (IST)

IST-Studieninstitut
Moskauer Straße 25
D-40227 Düsseldorf
Tel. +49(0)211/86668-0
Fax +49(0)211/86668-30
info@ist.de • www.ist.de



Um die Lesbarkeit des Textes zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander weiblicher und männlicher Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet.

Dafür bitten wir alle Leserinnen um Verständnis.

Der Markt

Nach einer langen Durststrecke für die Hotellerie und Gastronomie blickt das Gastgewerbe voller Zuversicht in die Zukunft und erwartet nun wieder erstmals einen Zuwachs bei den Umsatzzahlen.

So planen gastronomische und systemgastronomische Betriebe und die Hotellerie für die kommenden Jahre die Eröffnung zahlreicher neuer Objekte.

Immer neue Trends und Produkte entstehen in der Gastronomie und Hotellerie und die Anforderung der Gäste an das Speisen- und Getränkeangebot steigen stetig. Auch die Internationalisierung trägt dazu bei, dass sich die Branche auf verschiedenste Wünsche und Ansprüche einstellen muss.

Doch die meisten Unternehmen haben mit steigenden Kosten zu kämpfen, die den Erlös immer weiter schmälern und immer wieder eine Verbesserung der Abläufe und eine Erhöhung der Umsätze bei gleichzeitiger Kostenoptimierung notwendig machen. Für die Umsetzung werden deshalb Führungskräfte benötigt, die über das entsprechende Know-how verfügen, um dies auch umsetzen zu können und die Fähigkeit haben, die Mitarbeiter entsprechend zu motivieren.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Diese spezifisch auf den Aufgabenbereich im F&B-Bereich der Hospitalitybranche zugeschnittene Weiterbildung ermöglicht es Ihnen, qualifiziert Führungsaufgaben zu übernehmen. Besonders in diesem Bereich ist Fachwissen und das richtige Auftreten gegenüber Mitarbeitern und Lieferanten außerordentlich wichtig. Des Weiteren gehören die Organisation des Einkaufs und der Beschaffung sowie die Gewährleistung der Produktsicherheit zu den Aufgaben im F&B-Bereich.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen:

Die spezielle Ausrichtung dieser Weiterbildung ermöglicht einen tiefen Einblick in die Aufgaben und Herausforderungen, denen sich ein F&B-Manager täglich stellen muss. Kenntnisse über die Organisation eines Warenwirtschaftssystems sind in diesem Falle genauso wichtig, wie Erfahrungen im Bereich Einkauf und Beschaffung.

Gerade in der Hospitalitybranche ist Verhandlungsgeschick unerlässlich, um die betriebswirtschaftlichen Vorgaben des Unternehmens mit den Wünschen und Erwartungen der Gäste zu vereinbaren.

Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 5-monatige Weiterbildung F&B Management (IST) in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 4 Studienheften und einer Präsenzphase an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile: Das Studienmaterial und die Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und nahezu komplett orts- und zeitunabhängig zu lernen. Wir stellen Ihnen die Studienmaterialien zusätzlich im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Wunsch herunterladen und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen bzw. ausdrucken können. Die Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von fünf Prozent auf die Studiengebühren.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Monat	Vermittlungsform	
1. Monat	Studienheft 1	Restaurant- und Bankettmanagement
2. Monat	Studienheft 2	Einkaufs- und Beschaffungsmanagement
3. Monat	Studienheft 3	Warenwirtschaftssystem
4. Monat	Studienheft 4	Produktsicherheit + EA*
5. Monat	Präsenzphase	Verhandlungsmanagement

(* EA = Einsendearbeit)

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:



STUDIENHEFT 1

Restaurant- und Bankettmanagement

- Strategien & Konzeptionen
- Organisationsstrukturen
- Operative Aufgaben
- Konfliktmanagement
- Marketing
- Personaleinsatzplanung

STUDIENHEFT 2

Einkaufs- und Beschaffungsmanagement

- Einkauf, Verkauf & Kalkulation
- Wareneinsatzplanung
- Lagerhaltung
- Angebotsgestaltung
- Marketing im F&B Bereich
- Qualitätsstandards
- Kennzahlen

STUDIENHEFT 3

Warenwirtschaftssystem

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Qualitätsmanagement

STUDIENHEFT 4

Produktsicherheit

- Schutzvorschriften und Sicherheit
- Warenfluss
- Kontrollmaßnahmen

Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus einem zweitägigen Seminar, das unter Einbeziehung des Wochenendes stattfindet. Das Seminar gibt dem Teilnehmer die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren. Es ist für uns selbstverständlich, dass unsere Seminare von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Das Thema des Seminars wird im Folgenden kurz vorgestellt:

PRÄSENZPHASE

Verhandlungsmanagement

- Kommunikation und Rhetorik
- Argumentationstechniken
- Körpersprache
- Stil und Etikette

Prüfungen

Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Einsendearbeiten

Im letzten Studienheft der Weiterbildung befindet sich eine Einsendearbeit. Diese besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Um das IST-Zertifikat „F&B-Manager (IST)“ zu erhalten, muss diese Einsendearbeit erfolgreich bearbeitet werden.

Sie beinhaltet:

MONAT 4:

- Restaurant- und Bankettmanagement
- Einkaufs- und Beschaffungsmanagement
- Warenwirtschaftssystem
- Produktsicherheit

Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihres Studiums steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zu Aufbau, Ablauf und Organisation Ihres Studiengangs zur Verfügung.

Wir informieren Sie frühzeitig über die Termine Ihrer Seminare und laden Sie zu jedem Seminar mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Bei einigen Seminaren steht Ihnen eine Studienberaterin persönlich zur Verfügung, um Ihre Fragen zu beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen zu Ihrem Studium zu geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Präsenzphasethemen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Fachbereich „Tourismus & Hospitality“ zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenlos unter 0800 / 478 0800 oder per Mail an tourismus@ist.de.

Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Wellness, Fitness, Tourismus und Sport informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen, indem Sie Ihr individuelles Qualifikationsprofil kostenlos einstellen und so interessierten Arbeitgebern zugänglich machen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der IST-Aufbaumodule haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.