

## Studienbeschreibung

# Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)



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

Das Gastgewerbe befindet sich wie auch die Tourismusbranche nach schwierigen Jahren in einem Wandel. Die Gäste suchen nach Erlebnis, Emotionen und Gefühl sowie nach Wellness-Food. Das bedeutet, dass sich die Gastronomen mit strukturieren Konzepten am Markt neu positionieren und profilieren müssen. Um in dieser Branche langfristig Erfolg zu haben, werden anerkannte Qualifikationen zunehmend unverzichtbar.

Die Branche setzt immer mehr auf Qualitätsstandards und Serviceorientierung. Kooperationen und Franchise lösen Einzelbetriebe zunehmend ab und setzen deutlich höhere Maßstäbe an die Unternehmen. Wenn nur ein Betrieb einer Kooperation oder eines Franchise-Systems ein Qualitätsmanko aufweist, fällt dies gleich auf die gesamte Kette zurück, was zu einem erheblichen Imageschaden führen kann. Vor diesem Hintergrund ist es zu verstehen, dass die Branche nach qualifiziertem Personal „schreit“.

Gerade bei Systemgastronomen ist die Nachfrage nach adäquat ausgebildetem Personal hoch. Die schwierigen Zeiten erfordern bei vielen Eigentümern von Gastronomiebetrieben ein Umdenken. Es kommt nicht nur auf die Produkte an, sondern auch auf den Service, die Freundlichkeit und die Schulung der Mitarbeiter. An dieser Stelle setzt das IST-Studieninstitut an. Wir bereiten Sie mit unserer Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) umfassend und zielorientiert auf eine Tätigkeit im Gastgewerbe vor. Mit Ihrem Abschluss werden Sie zu einer kaufmännischen Führungskraft, die den Kunden in den Mittelpunkt des Handelns stellt und den wirtschaftlichen Erfolg eines Unternehmens durch eine ausgeprägte Dienstleistungsorientierung sichern kann.

## Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die umfangreiche Weiterbildung des IST ermöglicht es Ihnen, in sehr unterschiedlichen Bereichen der Gastgewerbebranche aktiv zu werden. Dies ist in der Praxis von großer Bedeutung, denn es existiert kein „klassisches“ Aufgabenfeld für einen Fachwirt im Gastgewerbe. Als mögliche Tätigkeitsfelder können genannt werden:

- **Hotellerie:** Finanzplanung- und Controlling, Yieldmanagement, Bettendisposition, Marketing, Vertrieb, Produktmanagement, Kundenbetreuung, Kapazitätsplanung und -steuerung, Personalplanung und -entwicklung, Leitung F&B-Bereich, Veranstaltungsleiter (Bankett), Eventmanager, Frontoffice-Manager usw.
- **Gaststätten:** Geschäftsführung, Finanzplanung und -analyse, Marketingmanagement, Eventmanagement, Wareneinkaufsleitung usw.
- **Caterer, Kantine:** Geschäftsführung, Salesmanager, Marketingmanager, Kostencontrolling, Finanzanalyse, Kommunikation, Verkauf und Vertrieb, Key Account usw.
- **Systemgastronomie:** Geschäftsleitung, Kundenbetreuung, Qualitäts- und Servicemanagement, Marketing, Kommunikation und Vertrieb usw.

Wie Sie sehen, ist das Spektrum Ihres Einsatzfeldes sehr breit gefächert. Je nachdem, wo Sie Ihren persönlichen Schwerpunkt setzen, können Sie in den beschriebenen Tätigkeitsfeldern und auch darüber hinaus eingesetzt werden. Um Ihnen diese Bandbreite der Möglichkeiten zu bieten, ist das Studium auf die Vermittlung von wichtigen Schlüsselqualifikationen ausgelegt. Von einem Fachwirt im Gastgewerbe wird mehr erwartet als nur branchenspezifische Kenntnisse, besonders, wenn eine Position im mittleren oder gehobenen Management angestrebt wird.

Die Positionen im Gastgewerbe sind schwer umworben, und die Zeit der zahlreichen Seiteneinsteiger ohne Qualifikation ist nahezu vorbei. Daher ist es für jeden, der eine berufliche Tätigkeit in dieser Branche anstrebt, unerlässlich, durch eine qualifizierte Ausbildung zu überzeugen. Das IST-Studieninstitut hat daher die Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe, die mit einer Abschlussprüfung vor der IHK endet, eng an den Bedürfnissen der Branche ausgerichtet.

## Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen:

### Handlungsfeldübergreifende Qualifikationen

Betriebswirtschaftliche Kenntnisse sind sowohl für die Führung eines Betriebes als auch für die effiziente ökonomische Arbeit einer einzelnen Abteilung unerlässlich. Im Rahmen Ihrer Weiterbildung werden Sie lernen, Unternehmensentscheidungen mit Hilfe betriebswirtschaftlicher Daten sowie zahlreiche Controllinginstrumente zu treffen. Wir verschaffen Ihnen dabei ein rechtliches und steuerliches Fundament, damit Sie sich in Ihrer praktischen Tätigkeit immer „auf sicherem Boden“ bewegen können. Aber Wissen allein führt nicht zwangsläufig zum Erfolg, denn Sie benötigen in einem Unternehmen unabdingbar auch gute „Mitspieler“. Durch die Kenntnisse, die wir Ihnen im Bereich „Unternehmensführung“ vermitteln, lernen Sie, mit den entsprechenden kommunikativen Mitteln eine fruchtbare Arbeitsatmosphäre zu schaffen.

### Handlungsfeldspezifische Qualifikationen

Egal, für welche Branche Sie sich innerhalb des Gastgewerbes entscheiden, Sie werden immer umfassende Kenntnisse aus allen Bereichen benötigen, von der Veranstaltungsorganisation und Systemgastronomie bis hin zum Catering und dem Hotel- und Gastronomiemanagement. Sie werden die handlungsfeldübergreifenden Qualifikationen in Bezug auf das Gastgewerbe anzuwenden sowie wichtige Marketinginstrumente zu benutzen lernen, um erfolgreich in den unterschiedlichsten Unternehmensbereichen bestehen zu können.

## Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 18-monatige Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit 18 Studienheften und 5 Präsenzphasen. Diese Unterrichtsform bietet Ihnen viele Vorteile:

Das Studienmaterial und die Konzeption dieser Weiterbildung wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, [www.zfu.de](http://www.zfu.de)) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und die meiste Zeit 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	Inhalt	
1. Monat	Studienheft 1	Volkswirtschaftslehre	Handlungsübergreifende Themen
	Studienheft 2	Arbeitsmethodik	
2. Monat	Studienheft 3	Betriebswirtschaftslehre	
	Präsenzphase 1	Selbstmanagement	
3. Monat	Studienheft 4	Rechnungswesen+ EA*	
	Fallstudie 1	Volks- und Betriebswirtschaftslehre	
4. Monat	Präsenzphase 2	Rechnungswesen und Controlling	
	Fallstudie 2	Rechnungswesen und Controlling	
5. Monat	Studienheft 5+6	Recht und Steuern I & II	
	Fallstudie 3	Recht und Steuern	
6. Monat	Studienheft 7	Unternehmensführung + EA*	
	Fallstudie 4	Unternehmensführung	
7. Monat	Präsenzphase 3	Prüfungsvorbereitung auf den 1. Teil der IHK-Prüfung	
8. Monat	Studienheft 8	Marketing	Handlungsspezifische Themen
9. Monat	Studienheft 9	Gästeorientierung und Marketing	
10. Monat	Studienheft 10	Veranstaltungsorganisation + EA*	
11. Monat	Studienheft 11	Branchenbezogenes Management – Personalwirtschaft	
	Studienheft 12	Branchenbezogenes Management – Qualitätsmanagement	
	Studienheft 13	Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme	
12. Monat	Präsenzphase 4	Branchenbezogenes Management in der Praxis	
13. Monat	Studienheft 14	Branchenrecht + EA*	
14. Monat	Studienheft 15	Management von Hotelbetrieben	
15. Monat	Studienheft 16	Management der Gastronomiebetriebe	
16. Monat	Studienheft 17	Systemgastronomie	
17. Monat	Studienheft 18	Catering + EA*	
18. Monat	Präsenzphase 5	Prüfungsvorbereitung auf den 2. Teil der IHK-Prüfung	

(\* EA = Einsendearbeit)

## Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:



### STUDIENHEFT 1

#### **Volkswirtschaftslehre**

- Wirtschaftliches Handeln, Wirtschaftsordnungen
- Boden, Arbeit, Kapital als Produktionsfaktoren
- Wirtschaftskreislauf, Inlandsprodukt und Nationaleinkommen
- Nachfrage-, Angebots-, Preistheorie
- Konjunktur und Wirtschaftspolitik

### STUDIENHEFT 2

#### **Arbeitsmethodik**

- Lernmethoden
- Lernmedien
- Rede-, Präsentations- und Moderationstechniken

### STUDIENHEFT 3

#### **Betriebswirtschaftslehre**

- Aufgaben und Ziele der BWL, Wirtschaftsprozess, Angebot und Nachfrage
- Einflussfaktoren und Standortwahl
- Beschaffung – Produktion – Dienstleistung
- Soziale Absicherung durch Versicherung
- Steuern

### STUDIENHEFT 4

#### **Rechnungswesen**

- Außen-, Innen-, Selbstfinanzierung
- Betriebliches Rechnungswesen
- Controllingfunktionen und Aufgaben
- Finanzplanung

#### **STUDIENHEFT 5+6**

### **Recht & Steuern I & II**

- Rechtliche Zusammenhänge
- Schuldrecht
- Sachrecht
- Handelsgesetzbuch
- Arbeitsrecht
- Steuerrechtliche Bestimmungen

#### **STUDIENHEFT 7**

### **Unternehmensführung**

- Managementstrategien, Analysen, Planungen
- Instrumente der Planung, Entscheidungsprozess, Entscheidungsverhalten
- Betriebsorganisation
- Unternehmensorganisation
- Organisationsprinzipien
- Ablauforganisation und Prozessmanagement

#### **STUDIENHEFT 8**

### **Marketing**

- Besonderheiten des Dienstleistungsmarketings
- Marktforschung und Marktanalysen
- Strategische Ziele
- Kommunikationspolitik
- Realisierung des Marketing-Mix

#### **STUDIENHEFT 9**

### **Gästeorientierung und Marketing**

- Gästegewinnung
- Gästeerwartungen
- Möglichkeiten der Kommunikation
- Gästebindung
- Marketingkonzeption und -organisation

#### **STUDIENHEFT 10**

### **Veranstaltungsorganisation**

- Event und Incentive
- Bankett
- Ziele – Organisation – Nachbereitung

**STUDIENHEFT 11**

**Branchenbezogenes Management – Personalwirtschaft**

- Personalmanagement
- Mitarbeiterführung

**STUDIENHEFT 12**

**Branchenbezogenes Management – Qualitätsmanagement**

- Qualitätsmanagement
- TQM
- ISO-Zertifizierung
- CRM
- Fehleranalyse
- Qualitätsmessung
- Arbeitssicherheit

**STUDIENHEFT 13**

**Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme**

- Warenwirtschaftskennzahlen
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Organisation der EDV-gestützten Warenwirtschaft

**STUDIENHEFT 14**

**Branchenrecht**

- Branchenspezifische Rechtsvorschriften wie Konzession, Sperrzeitenregelung, Melderecht, Preisauszeichnung, Lebensmittelhygiene
- Verträge im Gastgewerbe wie Bewirtungsvertrag, Hausrecht, Gastpflichten, Beherbergungsvertrag, Automatenaufstellung
- Branchenbezogene Steuern wie Trinkgeldbesteuerung, Kurtaxe, Versicherungen
- Versicherungen
- Gebühren

**STUDIENHEFT 15**

**Management von Hotelbetrieben**

- Betriebsarten in der Hotellerie, Hotelklassifizierung, Betreiberformen, Hotelkooperationen
- Aufbauorganisation in der Hotellerie, Beherbergungsbereich, Personalmanagement, Rechnungswesen, Qualitäts- und Umweltmanagement
- Besonderheiten des Hotelmarketings, Marketingziele, Informations- und Analysebereiche

#### **STUDIENHEFT 16**

### **Management der Gastronomiebetriebe**

- Betriebstypen in der Gastronomie, System-/Individualgastronomie, Marktstrukturen
- Management der Gastronomie, Beschaffungsmanagement, Personalmanagement, Controlling, Lebensmittelhygiene
- Marketing der Gastronomie, Angebotspositionierung, Marketing-Mix

#### **STUDIENHEFT 17**

### **Systemgastronomie**

- Betriebsformen
- Franchising
- Standardisierung
- Expansionspolitik

#### **STUDIENHEFT 18**

### **Catering**

- Angebotsformen
- Kongress- und Eventcatering
- Besondere Gästekreise
- Logistiksysteme
- Marktanalyse und –bewertung

## Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus einem dreitägigen und vier zweitägigen Seminaren und findet unter Einbeziehung der Wochenenden statt. Die Seminare geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Seminare von praxiserfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes Wissen in den verschiedenen Themenbereichen sowie langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Seminare werden im Folgenden kurz vorgestellt:

### **PRÄSENZPHASE 1**

#### **Selbstmanagement**

- Planung und Zeitmanagement
- Materialsammlung, Informationsbewältigung
- Protokoll- und Berichtstechniken
- Gruppenbildung und Gruppendynamik
- Problemanalyse und Entscheidungsfindung
- Kommunikationstechniken
- Verkaufs- und Verhandlungstechniken

### **PRÄSENZPHASE 2**

#### **Rechnungswesen und Controlling**

- Außen-, Innen-, Selbstfinanzierung
- Betriebliches Rechnungswesen
- Controllingfunktionen und Aufgaben
- Finanzplanung

### **PRÄSENZPHASE 3**

#### **Prüfungsvorbereitung zum 1. Teil der IHK-Prüfung**

- Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsfeldübergreifenden Themenkomplexes:  
WVL, BWL, Rechnungswesen, Recht & Steuern, Unternehmensführung

#### **PRÄSENZPHASE 4**

##### **Branchenbezogenes Management in der Praxis**

- Führungsaufgabe im Gastgewerbe
- Gruppenverhalten
- Motivationstechniken
- Warenwirtschaftssysteme effizient einsetzen
- Einsatz eines Qualitätsmanagements

#### **PRÄSENZPHASE 5**

##### **Prüfungsvorbereitung zum 2. Teil der IHK-Prüfung**

- Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsfeldspezifischen

Themenkomplexes:

Marketing, Gästeorientierung, Veranstaltungsorganisation, Branchenbezogenes Management, Branchenrecht, Management von Hotelbetrieben, Management der Gastronomiebetriebe, Systemgastronomie, Catering

## **Fallstudien**

In regelmäßigen Abständen sind Fallstudien zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert werden. Das Feedback erhalten Sie anschließend in schriftlicher Form zurück.

#### **FALLSTUDIE 1**

##### **Volks- und Betriebswirtschaftslehre**

- Grundbegriffe der Volkswirtschaftslehre
- Makroökonomie
- Mikroökonomie
- Konjunktur und Wirtschaftspolitik
- Betriebliche Funktionen
- Existenzgründung

#### **FALLSTUDIE 2**

##### **Rechnungswesen und Controlling**

- Finanzbuchhaltung
- Kosten- und Leistungsrechnung

**FALLSTUDIE 3**

**Recht und Steuern**

- Rechtsformen
- juristische Grundbegriffe
- Arbeitsrecht
- steuerliche Begriffe
- Steuerarten
- Einkommensteuer

**FALLSTUDIE 4**

**Unternehmensführung**

- Betriebsorganisation
- Personalführung
- Personalentwicklung

## 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

In regelmäßigen Abständen sind Einsendearbeiten zu bearbeiten, die vom Fachbetreuer oder Fachautor korrigiert und an Sie zurückgeschickt werden. Jede Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen.

Diese verteilen sich wie folgt:

<b>MONAT 3:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• VWL</li><li>• BWL</li><li>• Rechnungswesen</li></ul>	<b>MONAT 6:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Recht und Steuern I &amp; II</li><li>• Unternehmensführung</li></ul>
<b>MONAT 10:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Marketing</li><li>• Gästeorientierung und Marketing</li><li>• Veranstaltungsorganisation</li></ul>	<b>MONAT 13:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Branchenbezogenes Management</li><li>• Branchenrecht</li></ul>
<b>MONAT 17:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Management von Hotelbetrieben</li><li>• Management der Gastronomiebetriebe</li><li>• Systemgastronomie</li></ul>	

## Zulassungsvoraussetzungen

Die Zulassungsvoraussetzungen für die Prüfung zum Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) entnehmen Sie bitte unserer Homepage [www.ist.de](http://www.ist.de). Setzen Sie sich bitte mit uns in Verbindung, falls Sie Fragen zur Zulassung haben. Wir prüfen Ihre individuellen Voraussetzungen.

## Studienabschluss

Nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung erhalten Sie das IST-Diplom:

**FACHWIRT im Gastgewerbe (IHK)**

## 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](mailto: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**.