

STUDIENBESCHREIBUNG

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)



Der Markt

Das Gastgewerbe befindet sich in einem erheblichen Wandel. Die Gäste suchen nach Erlebnis, Emotionen und Gefühl sowie nach Wellness-Food. Das bedeutet, dass sich die Gastronomen mit strukturierten 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 förmlich „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 diese Weiterbildung 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 Quereinsteiger 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 mithilfe betriebswirtschaftlicher Daten sowie zahlreicher 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 lernen, die handlungsfeldübergreifenden Qualifikationen in Bezug auf das Gastgewerbe anzuwenden sowie wichtige Marketinginstrumente zu benutzen, 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 17 Studienheften und drei Präsenzphasen an. Diese Unterrichtsform bietet Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs 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 orts- sowie zeitunabhängig zu lernen.

Der Versand der Studienhefte erfolgt modular, d. h., Sie erhalten die Studienhefte „paketweise“ und können sich so Ihre Lernzeit noch freier einteilen. Des Weiteren stellen wir Ihnen die Studienmaterialien zusätzlich zu den gebundenen Studienheften in Ihrem Online-Campus 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 onlinegestützt durchführen möchten, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Präsenzphase*	Einsendearbeit (EA)/ Fallstudie (FS)
1	1	Volkswirtschaftslehre		
1	1	Arbeitsmethodik		
2	2	Betriebswirtschaftslehre		
3	2	Rechnungswesen		EA 1/FS 1
4	2	Recht und Steuern I		FS 2
5	2	Recht und Steuern II		FS 3
6	2	Unternehmensführung		EA 2/FS 4
7			Vorbereitung IHK-Prüfung 1. Teil	
8	7	Marketing		
9	7	Kundenorientierung in der Gastronomie		
10	7	Veranstaltungsorganisation		EA 3
11	7	Branchenbezogenes Management: Personalwirtschaft		
12	7	Branchenbezogenes Management: Qualitätsmanagement		
13	7	Branchenbezogenes Management: Warenwirtschaftssysteme		
14	13	Branchenrecht		EA 4
15	13	Hotel- und Gastronomie-management		
16	13	Systemgastronomie		
17	13	Cateringmanagement		EA 5
18			Vorbereitung IHK-Prüfung 2. Teil	

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Volkswirtschaftslehre

- Grundbegriffe der VWL
- Volkswirtschaftliches Rechnungswesen
- Konjunktur- und Wirtschaftspolitik

Studienheft 2

Arbeitsmethodik

- Lernmethoden und Lernmedien
- Rede-, Präsentations- und Moderationstechniken
- Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

Studienheft 3

Betriebswirtschaftslehre

- Grundbegriffe und Abgrenzung der BWL
- Betriebliche Funktionen
- Risikomanagement

Studienheft 4

Rechnungswesen

- Bilanzierung
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Controlling

Studienheft 5

Recht & Steuern I

- Rechtliche Zusammenhänge
- Schuldrecht
- Sachenrecht
- Handelsgesetzbuch
- Arbeitsrecht

Studienheft 6

Recht & Steuern II

- Steuerrechtliche Bestimmungen

Studienheft 7**Unternehmensführung**

- Aufgaben der Unternehmensführung
- Phasen des Management-Prozesses
- Aufbau und Organisation eines Unternehmens

Studienheft 8**Marketing**

- Konzeption
- Strategisches Marketing
- Gestaltung und Implementierung des Marketing-Mix

Studienheft 9**Kundenorientierung in der Gastronomie**

- Gästegewinnung und -betreuung
- Kommunikationstechniken
- Öffentlichkeitsarbeit und Sponsoring

Studienheft 10**Veranstaltungsorganisation**

- Erlebnisorientierung und Planung von Events
- Hilfsmittel und Checklisten bei der Eventvorbereitung, -durchführung und -nachbereitung

Studienheft 11**Branchenbezogenes Management – Personalwirtschaft**

- Branchenbezogenes Management
- Personalwirtschaft

Studienheft 12**Branchenbezogenes Management – Qualitätsmanagement**

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

Studienheft 13**Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme**

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Qualitätsmanagement

Studienheft 14

Branchenrecht

- Konzession
- Sperrzeitregelung
- Preisauszeichnung
- Lebensmittelrecht
- Gastgewerbliche Verträge
- Branchenbezogene Steuern

Studienheft 15

Hotel- und Gastronomiemanagement

- Marktstrukturen in der Hotellerie und Gastronomie
- Managementstrategien
- Marketing in der Hotellerie und Gastronomie

Studienheft 16

Systemgastronomie

- Franchising
- Standardisierung
- Expansionspolitik
- Marktdurchdringung

Studienheft 17

Cateringmanagement

- Angebots- und Serviceformen
- Kundengruppen
- Logistik

Fallstudien

Fallstudien dienen der praktischen Umsetzung und Vertiefung der theoretischen Inhalte der Studienhefte. Den Teilnehmern wird eine Ausgangssituation vorgegeben. Zudem erhalten sie unterstützende Materialien und müssen mit diesem erlangten Fachwissen Aufgabenstellungen bearbeiten. Die Fallstudien können eingereicht werden und der Fachbereich korrigiert sie. Sie dienen der Lernkontrolle und sollen den Teilnehmern eventuelle Schwächen und ihre Stärken aufzeigen.

<p>Fallstudie 1</p> <p>Volks- und Betriebswirtschaftslehre</p> <ul style="list-style-type: none">• Grundbegriffe der Volkswirtschaftslehre• Makroökonomie• Mikroökonomie• Konjunktur und Wirtschaftspolitik• Betriebliche Funktionen• Existenzgründung	<p>Fallstudie 2</p> <p>Rechnungswesen und Controlling</p> <ul style="list-style-type: none">• Finanzbuchhaltung• Kosten- und Leistungsrechnung
<p>Fallstudie 3</p> <p>Recht und Steuern</p> <ul style="list-style-type: none">• Rechtsformen• Juristische Grundbegriffe• Arbeitsrecht• Steuerliche Begriffe• Steuerarten• Einkommensteuer	<p>Fallstudie 4</p> <p>Unternehmensführung</p> <ul style="list-style-type: none">• Betriebsorganisation• Personalführung• Personalentwicklung

Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus einer fünftägigen und einer dreitägigen Präsenzphase und findet unter Einbeziehung der Wochenenden statt. Im Online-Campus werden Ihnen hierfür verschiedene Termine vorgeschlagen. Die Präsenzphasen geben den Teilnehmern die Möglichkeit, den Inhalt der Studienhefte zu vertiefen und in die Praxis zu transferieren.

Es ist für uns selbstverständlich, dass die Präsenzphasen von erfahrenen Dozenten durchgeführt werden, die über ein fundiertes praktisches und theoretisches Wissen im jeweiligen Themengebiet sowie über langjährige Erfahrung in der Erwachsenenbildung verfügen. Die Themen der einzelnen Präsenzphasen werden im Folgenden kurz vorgestellt:

Präsenzphase 1

Prüfungsvorbereitung zum 1. Teil der IHK-Prüfung

- Wiederholung aller prüfungsrelevanten Themen des handlungsfeldübergreifenden Themenkomplexes: VWL, BWL, Rechnungswesen, Recht und Steuern, Unternehmensführung

Präsenzphase 2

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

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. Über die Literaturhinweise am Ende eines jeden Studienheftes können weitere Informationen zu den Themengebieten eingeholt werden.

Einsendearbeiten

Im Rahmen Ihrer Weiterbildung schreiben Sie Einsendearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und in Ihrem Online-Campus hochgeladen werden. Wir empfehlen Ihnen die regelmäßige Bearbeitung dieser Einsendearbeiten. Jede Einsendearbeit besteht aus mehreren Aufgaben, die sich auf verschiedene Studienhefte beziehen. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Einsendearbeiten und die darin zu bearbeitenden Themengebiete:

Einsendearbeit 1 <ul style="list-style-type: none"> • BWL • VWL • Rechnungswesen 	Einsendearbeit 2 <ul style="list-style-type: none"> • Recht und Steuern I & II • Unternehmensführung
Einsendearbeit 3 <ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Kundenorientierung in der Gastronomie • Veranstaltungsorganisation 	Einsendearbeit 4 <ul style="list-style-type: none"> • Branchenbezogenes Management • Branchenrecht
Einsendearbeit 5 <ul style="list-style-type: none"> • Hotel- und Gastronomiemanagement • Systemgastronomie • Catering 	

Studienabschluss

Die Absolventen des Fachlehrgangs erhalten vom IST-Studieninstitut eine Teilnahmebescheinigung und können darüber hinaus die Prüfung zur/zum

Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)

Wir sind für Sie da!

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

Wir informieren Sie frühzeitig über die Termine Ihrer Präsenzphasen und laden Sie zu jeder Präsenzphase mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Bei den Präsenzphasen stehen Ihnen immer persönliche Ansprechpartner des IST zur Verfügung, die Ihnen alle Fragen rund um Ihre Weiterbildung beantworten und Ihnen zusätzliche Informationen geben.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Präsenzphasen steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenlos unter 0800 478 0800 oder per E-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 Hotellerie, Tourismus, Sport, Fitness und Wellness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

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. Bestellen Sie diesen unter www.ist.de

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**.