

# STUDIENBESCHREIBUNG

## F&B Management (IST)



## Der Markt

Die Hotellerie und Gastronomie blickt voller Zuversicht in die Zukunft und erwartet wieder einen Zuwachs bei den Umsatzzahlen.

So planen gastronomische 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 steigt stetig. Auch die Internationalisierung trägt dazu bei, dass sich die Branche auf verschiedenste Wünsche und Ansprüche einstellen muss.

Die meisten Unternehmen haben jedoch 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 das Aufgabengebiet 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 das Cost Controlling und darüber, wie man den wirtschaftlichen Erfolg im F&B Bereich steigert, sind in diesem Fall ebenso wichtig, wie Personalführung und den Überblick über Qualität und Hygienestandards zu behalten.

Daher werden auch die Themen „Budgetierung, Forecasting und Controlling“ und „Leadership“ noch einmal in den Präsenzphasen vertieft.

### Hinweis:

Um die Lesbarkeit dieser Studienbeschreibung zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander verschiedener Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Dafür bitten wir alle Leser (m/w/d) um Verständnis.

## Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 6-monatige Weiterbildung „F&B Management (IST)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit fünf Studienheften, einem Webinar, zwei Präsenzphasen sowie Online-Vorlesungen an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:



Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs 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 orts- und zeitunabhängig zu lernen. Wir stellen Ihnen die Lehrmaterialien zusätzlich im Internet als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Ihren Rechner laden und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen können. Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren.

## Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Präsenzphasen/ Webinar (W)	Online-Vorlesung	EAs
1	1	Personalführung: Starkes Team durch gute Leader	Mitarbeiter führen und fördern (W)	F&B Basics: Betriebsarten und Konzession I F&B Basics: Betriebsarten und Konzession II	
2	2	Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen	Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement	Zeitmanagement: Spagat zwischen Operative und Administrative (Podcast)	EA
3	2	Erfolgreiche Events im F&B Bereich: Von der Eventstrategie bis zur -nachbereitung			
4	2	F&B Cost Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen			
5	2	Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B Management		Kalkulation, Controlling und Tools I Kalkulation, Controlling und Tools II	
6			Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling		

(\* EA = Einsendearbeit)

## Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

### Studienheft 1

#### **Personalführung: Starkes Team durch gute Leader**

- Instrumente des Personalmanagements
- Personalverwaltung
- Führungsstile

### Studienheft 2

#### **Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen**

- Schutzvorschriften und Sicherheit
- HACCP-Konzept
- Lebensmittelhygiene
- Zentraler Einkauf

### Studienheft 3

#### **Erfolgreiche Events im F&B Bereich: Von der Eventstrategie bis zur -nachbereitung**

- Planung
- Finanzierung
- Marketing

### Studienheft 4

#### **F&B Cost Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen**

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Beschaffungsmanagement
- Kostenmanagement

### Studienheft 5

#### **Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B Management**

- Effizienz, Berechenbarkeit, Vorhersagbarkeit
- F&B Controlling
- Preispolitik
- Break-Even-Analyse

## Präsenzphasen

Der begleitende Unterricht besteht aus zwei Präsenzphasen. Der Besuch der Präsenzphasen wird von uns empfohlen, stellt aber keine (zwingende) Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar. 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 unsere 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. Das Thema der Präsenzphase wird im Folgenden kurz vorgestellt:

### Präsenzphase 1

#### **Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement**

- Zeitmanagementmethoden
- Motivationstechniken
- Personalführung

### Präsenzphase 2

#### **Umsätze und Kosten vorausschauend planen:**

#### **Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B**

- Kennzahlen
- Budgetierung & Forecasting
- Controlling-Instrumente
- Analysen richtig interpretieren

## Webinar

Unterstützend zu den Inhalten der Weiterbildung gibt es ein Webinar, das ca. 90 Minuten dauert und unter der Woche stattfindet. Der Besuch des Webinars wird von uns empfohlen, stellt aber keine Voraussetzung für das Erlangen des Abschlusses dar.

Die Themen des Webinars werden im Folgenden kurz vorgestellt:

### Webinar 1

#### **Mitarbeiter führen und fördern**

- Leadership in Zeiten der Digitalisierung
- Employer Value Proposition
- Fachkräftemangel – individuelle Lösungsansätze

## Online-Vorlesungen

Parallel zu den Studienheften werden Online-Vorlesungen angeboten, in denen zusätzliche Themen behandelt werden. Die Vorlesungen werden mit neuester Technik aufgezeichnet und sind für Sie im Online-Campus jederzeit abrufbar.

### Online-Vorlesung 1

#### **F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession I**

- Einführung in das F&B Management
- Organigramm eines F&B Teams
- Aufgaben & Zuständigkeiten eines F&B Managers

### Online-Vorlesung 2

#### **F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession II**

- Organisationsformen
- Betriebsarten
- Konzession

### Online-Vorlesung 3

#### **Zeitmanagement: Spagat zwischen Operative und Administrative**

### Online-Vorlesung 4

#### **Kalkulation, Controlling und Tools I**

- Wareneinsatz
- Aufschlagskalkulation
- Prime-Cost-Verfahren

### Online-Vorlesung 5

#### **Kalkulation, Controlling und Tools II**

- Kennzahlen
- Controlling
- Sollwareneinsatz
- Getränkekontrolle

## 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.

### Einsendearbeit

Um das Zertifikat „F&B Management (IST)“ zu erlangen, ist die Einsendearbeit erfolgreich zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt wird. Diese Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

#### Einsendearbeit

- Personalführung: Starkes Team durch gute Leader
- Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen
- Erfolgreiche Events im F&B Bereich: Von der Eventstrategie bis zur -nachbereitung
- F&B Cost Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen
- Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B Management

## Studienabschluss

Nach erfolgreichem Abschluss der Weiterbildung erhalten Sie das IST-Zertifikat

**F&B Management (IST)**

## 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 den Termin Ihrer Präsenzphasen und laden Sie hierzu mit einem persönlichen Schreiben unter Angabe der genauen Zeiten sowie der Anreise- und Übernachtungsmöglichkeiten ein. Während der Präsenzphasen steht Ihnen immer ein persönlicher Ansprechpartner des IST zur Verfügung, der Ihnen alle Fragen rund um Ihre Weiterbildung beantwortet und Ihnen zusätzliche Informationen gibt.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Präsenzphase 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 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](http://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.

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 am IST-Studieninstitut belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.