

# STUDIENBESCHREIBUNG

Gastronomiebetriebswirt:in





## Deine Weiterbildung auf einen Blick

	<b>DAUER</b>	▶ 12 Monate
	<b>BEGINN</b>	▶ Januar, April, Juli und Oktober
	<b>KOSTEN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mit gedruckten Studienheften: Gesamt 2.016,- Euro; 168,- Euro/Monat</li> <li>▶ Reines Online-Studium: Gesamt 1.920,- Euro; 160,- Euro/Monat</li> <li>▶ Hinzu kommt eine Prüfungsgebühr in Höhe von 150,- Euro</li> </ul>
	<b>ABSCHLUSS</b>	▶ IST-Diplom „Gastronomiebetriebswirt:in“
	<b>VERMITTLUNG</b>	▶ 11 Studienhefte, 7 Webinare, 2 Seminare, ergänzenden Online-Vorlesungen
	<b>PRÜFUNGEN</b>	▶ 2 Einsendearbeiten, 4 Webtests und 2 Klausuren
	<b>LERNAUFWAND</b>	▶ ca. 12 Std. pro Woche (flexibel und ortsunabhängig)
	<b>BETREUUNG</b>	▶ individuell und persönlich durch praxiserfahrene Dozent:innen und Tutor:innen des Fachbereichs
	<b>SPECIALS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ 9 Monate kostenlose Verlängerung</li> <li>▶ mobiler Zugriff auf den Online-Campus</li> <li>▶ kostenlose Unterlagen zur Vorbereitung auf die Ausbildereignungsprüfung (AEVO)</li> <li>▶ Einzigartiger Businessplan-Check</li> <li>▶ Prüfungsvorbereitung</li> </ul>

## Der Markt

Die Gastronomie befindet sich in einem anhaltenden Strukturwandel. Nach einer insgesamt positiven Entwicklung vor der Corona-Pandemie haben pandemiebedingte Einschränkungen, steigende Kostenstrukturen und wirtschaftliche Unsicherheiten die Branche nachhaltig geprägt. Insbesondere höhere Ausgaben für Energie, Waren und Personal stellen gastronomische Betriebe weiterhin vor erhebliche unternehmerische Herausforderungen. Gleichzeitig agieren Gäste preisbewusster, ohne grundsätzlich auf gastronomische Angebote verzichten zu wollen.

Trotz dieser Rahmenbedingungen bleibt die Gastronomie ein zentraler Bestandteil des gesellschaftlichen Lebens. Sie steht für Genuss, Begegnung und Erlebnisse und erfüllt damit weit mehr als eine reine Versorgungsfunktion. Um diesen Erwartungen gerecht zu werden, sind eine wirtschaftlich durchdachte Betriebsführung sowie verlässliche Abläufe und effiziente Prozesse unerlässlich. Sie bilden die Grundlage für gleichbleibende Qualität, eine reibungslose Organisation und ein positives Gästelerlebnis.

Im Zuge von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz, wachsender Transparenz und veränderter Konsumgewohnheiten haben sich die Anforderungen an gastronomische Betriebe deutlich weiterentwickelt. Gleichzeitig rücken nachhaltige Konzepte, neue Angebotsformen und ein bewusster Umgang mit Qualität und Ressourcen stärker in den Fokus gastronomischer Geschäftsmodelle.

Diese Entwicklungen erfordern ein hohes Maß an betriebswirtschaftlicher Kompetenz, strategischem Denken und professioneller Betriebsführung. Gefragt sind Fach- und Führungskräfte, die wirtschaftliche Zusammenhänge verstehen, Kennzahlen sicher anwenden, Prozesse effizient steuern und Mitarbeitende zielgerichtet führen können. Insbesondere vor dem Hintergrund des anhaltenden Fachkräftemangels und veränderter Erwartungen an Arbeitsbedingungen und Führungskultur gewinnen diese Kompetenzen weiter an Bedeutung.

## Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Gastronomiebetriebswirt:innen übernehmen kaufmännische, organisatorische und führungsbezogene Aufgaben in gastronomischen Betrieben und angrenzenden Bereichen.

Mögliche Tätigkeitsfelder sind unter anderem:

- ▶ Gastronomische Betriebe (z. B. Restaurants, Systemgastronomie, Catering)
- ▶ Hotelbetriebe, insbesondere im Food-&-Beverage-Management
- ▶ Veranstaltungs- und Bankettbereiche
- ▶ Betriebe der Gemeinschaftsverpflegung
- ▶ Selbstständige Tätigkeit in der Gastronomie

Typische Aufgaben sind zum Beispiel:

- ▶ Wirtschaftliche Planung, Steuerung und Kontrolle von Betrieben oder Unternehmensbereichen
- ▶ Führung und Einsatzplanung von Mitarbeitenden
- ▶ Organisation des operativen Tagesgeschäfts
- ▶ Sicherstellung von Service-, Qualitäts- und Hygienestandards
- ▶ Steuerung von Warenwirtschaft, Einkauf und Kosten
- ▶ Planung und Umsetzung von Marketing- und Vertriebsmaßnahmen

- ▶ Organisation und Durchführung von Veranstaltungen
- ▶ Anwendung rechtlicher Vorgaben im betrieblichen Alltag
- ▶ Einsatz digitaler Systeme zur Prozessoptimierung sowie Berücksichtigung nachhaltiger Aspekte

Je nach Betrieb und Position variieren die konkreten Aufgaben. Kennzeichnend ist die Verbindung von betriebswirtschaftlicher Verantwortung, Führung und fachspezifischem Know-how.

## Perspektiven

Die Weiterbildung zum:zur Gastronomiebetriebswirt:in (IST) ist gezielt auf die Anforderungen des gastronomischen Managements ausgerichtet und bereitet Dich darauf vor, verantwortungsvolle Führungs- und Steuerungsaufgaben in gastronomischen Betrieben zu übernehmen.

Als Gastronomiebetriebswirt:in bist Du maßgeblich an der wirtschaftlichen und organisatorischen Führung eines Betriebs oder einzelner Unternehmensbereiche beteiligt. Du steuerst betriebliche Abläufe, trägst Verantwortung für Kennzahlen, Budgets und Kostenstrukturen und führst Mitarbeitende im operativen Tagesgeschäft. Dabei verbindest Du gastronomisches Wissen mit betriebswirtschaftlichem Denken und leistest einen zentralen Beitrag zur Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Betriebs.

Ein wesentlicher Teil Deiner Tätigkeit besteht darin, Strukturen und Prozesse effizient zu gestalten, Service- und Qualitätsstandards sicherzustellen und wirtschaftliche Entscheidungen fundiert vorzubereiten. Auch Personalführung, Einsatzplanung sowie die Umsetzung rechtlicher Vorgaben gehören zu Deinem Verantwortungsbereich. Zunehmend spielen zudem digitale Prozesse und nachhaltige Betriebsansätze eine Rolle im Managementalltag.

Die Weiterbildung eröffnet Dir attraktive berufliche Perspektiven und Entwicklungschancen. Qualifizierte Führungskräfte mit betriebswirtschaftlichem Know-how sind in der Gastronomie stark gefragt – insbesondere vor dem Hintergrund des anhaltenden Fachkräftemangels. Mögliche Positionen sind unter anderem Restaurantleiter:in, Betriebsleiter:in, F&B-Manager:in, Leitung gastronomischer Bereiche, Event- oder Bankettmanager:in sowie Funktionen im kaufmännischen Management gastronomischer Betriebe. Darüber hinaus schafft die Weiterbildung eine solide Grundlage für den Schritt in die Selbstständigkeit oder die Übernahme weiterführender Managementaufgaben.

Die Weiterbildung stärkt damit nachhaltig Deine Position am Arbeitsmarkt und bietet Dir die Möglichkeit, berufliche Verantwortung auszubauen und Deine Karriere in der Gastronomie langfristig weiterzuentwickeln.



### **DAS SAGT DER EXPERTE**

**Robert Cordes, Geschäftsführender Gesellschafter der Beratungsagentur „Cordes und Rieger“:**

*„Als Coach für Führungskräfte und Unternehmer in der Hotellerie und Gastronomie weiß ich um die besondere Bedeutung einer tiefen Aus- und steten Weiterbildung. Gerade Quereinsteiger, die sich in dieser umkämpften Branche selbstständig machen möchten, brauchen zwingend fundiertes kaufmännisches und branchenspezifisches Fachwissen. Das alles bekommen sie in der praxisnahen Weiterbildung ‚Gastronomiebetriebswirt‘.“*

## Lehrplan

Idealverlauf	Versandmonat/ Freischaltung	Inhalte	Prüfungsleistung
<b>Modul: Kick-off &amp; Connect</b>			
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Online-Begrüßungsveranstaltung (W)*</li> <li>▶ Lernmotivation und Selbstmanagement (OV)</li> </ul>	
<b>Modul: Gästebindung und Servicequalität im Gastgewerbe</b>			
1	1	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gästebindung und Servicequalität im Gastgewerbe (SH) (OV)</li> </ul>	EA 1
<b>Modul: Betriebswirtschaft, Personalmanagement und Marketing</b>			
2	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Betriebswirtschaftslehre I (SH) (OV) (WBT)</li> </ul>	WT
3	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Betriebswirtschaftslehre II (SH) (OV) (WBT)</li> </ul>	WT
4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Unternehmensführung und Personalmanagement (SH) (OV) (WBT)</li> </ul>	WT
4	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mitarbeiter:innen führen und fördern (W)*</li> </ul>	
5	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Marketing (SH) (OV) (WBT)</li> </ul>	WT
5	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Online-Marketing: Tools für die Gastronomie (W)*</li> </ul>	
<b>Modul: Rechtliche Rahmenbedingungen im Gastgewerbe</b>			
6	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Rechtliche Grundlagen (SH)</li> </ul>	
7	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Branchenrecht (SH)</li> </ul>	
7	2	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Arbeitsrecht (W)* (Online-Skript)</li> </ul>	
<b>Modul: Management und Existenzgründung in der Gastronomie</b>			
8	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Spezifisches Management im Gastgewerbe (SH) (OV)</li> <li>▶ Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft (W)*</li> <li>▶ Existenzgründung und Betriebsführung in der Gastronomie (S)*</li> </ul>	
<b>Modul: Eventmanagement</b>			
9	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Eventmanagement (SH) (OV)</li> </ul>	EA 2
<b>Modul: Digitalisierung und Prozessoptimierung</b>			
10	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz (SH)</li> <li>▶ Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche (W)* (OV)</li> </ul>	
<b>Modul: Nachhaltigkeit und moderne Ernährungskonzepte</b>			
11	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ernährungstrends und -konzepte (SH)</li> <li>▶ Nachhaltigkeit (OV)</li> <li>▶ Gesundheit und Ernährung (P)</li> </ul>	
<b>Modul: Prüfungsvorbereitung</b>			
12	7	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Prüfungsvorbereitungsunterlagen (Online-Skript)</li> <li>▶ Organisatorische Prüfungsvorbereitung (W)*</li> <li>▶ Inhaltliche Prüfungsvorbereitung (S)*</li> </ul>	
12–21		<b>Abschlussprüfung</b>	

(EA = Einsendearbeit; OV = Online-Vorlesung; P = Podcast; S = (Online-)Seminar; SH = Studienheft; W = Webinar; WT = Webtest)

\* Es stehen Dir frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

## Studienhefte

### Studienheft 1

#### Kundenbindung im Gastgewerbe

- ▶ Gästegewinnung und -bindung
- ▶ Gästebetreuung und Erwartungsmanagement
- ▶ Kundenzufriedenheit: Messung und Auswertung
- ▶ Kommunikationstechniken im Gästekontakt

### Studienheft 2

#### Betriebswirtschaftslehre I

- ▶ Allgemeiner Wirtschaftskreislauf
- ▶ Angebot und Nachfrage
- ▶ Dienstleistungsproduktion
- ▶ Außen- und Innenfinanzierung

### Studienheft 3

#### Betriebswirtschaftslehre II

- ▶ Betriebliches Rechnungswesen
- ▶ Finanzierungsmodelle
- ▶ Steuerarten
- ▶ Controllinginstrumente

### Studienheft 4

#### Unternehmensführung und Personalmanagement

- ▶ Strategische Planung
- ▶ Organisationsmodelle
- ▶ Phasen des Managementprozesses

### Studienheft 5

#### Marketing

- ▶ Grundlagen und Besonderheiten des Dienstleistungsmarketings im Gastgewerbe
- ▶ Gestaltung und Implementierung des Marketing-Mix
- ▶ Controlling

### Studienheft 6

#### Rechtliche Grundlagen

- ▶ Privatrecht
- ▶ Handelsrecht
- ▶ Gesellschaftsrecht
- ▶ Arbeitsrecht

### Studienheft 7

#### Branchenrecht

- ▶ Gaststätten- und Gewerberecht
- ▶ Lebensmittel- und Hygienerecht
- ▶ Schutzvorschriften im Gastgewerbe
- ▶ Arbeits- und sozialrechtliche Regelungen
- ▶ Verträge im Gastgewerbe
- ▶ Abgaben, Steuern und Versicherungen

### Studienheft 8

#### Spezifisches Management im Gastgewerbe

- ▶ Marktstrukturen in der Gastronomie
- ▶ Organisationsformen und Betriebsarten
- ▶ Personaleinsatz
- ▶ Gastronomische Erfolgskonzepte
- ▶ Preispolitik

### Studienheft 9

#### Eventmanagement

- ▶ Arten von Events
- ▶ Vertragsformen
- ▶ Grundlagen der Eventplanung
- ▶ Vorbereitung, Durchführung und Nachbereitung von Events

### Studienheft 10

#### Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz

- ▶ Beschaffungsmanagement
- ▶ Ermittlung von Warenwirtschaftskennzahlen
- ▶ Aufbau eines Warenwirtschaftsprogramms

### Studienheft 11

#### Ernährungstrends und -konzepte

- ▶ Ernährungstrends
- ▶ Fleischlose Kost
- ▶ Urban Gardening
- ▶ Food Trucks

Unsere speziell für das Selbststudium konzipierten Studienhefte kannst Du flexibel bearbeiten. Übungsaufgaben helfen, die Lerninhalte zu verinnerlichen. Lernkontrollfragen am Ende eines jeden Kapitels bieten Dir die Möglichkeit, Deinen Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Deine Studienhefte erhältst Du gebündelt per Post sowie digital über den Online-Campus. So kannst Du jederzeit online darauf zugreifen und Dir Deine Lernzeit frei einteilen.

## Online-Vorlesungen

Zusätzliche Themen werden im Rahmen von Online-Vorlesungen anschaulich erläutert. Diese stehen Dir als ca. 15-minütige Aufzeichnungen im Online-Campus jederzeit zur Verfügung.

<p><b>Online-Vorlesung 1–4</b></p> <p><b>Lernmotivation und Selbstmanagement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Motivation</li> <li>▶ Lerntechniken</li> <li>▶ Zeitplanung</li> <li>▶ Störfaktoren</li> </ul> <p><b>Online-Vorlesung 5–8</b></p> <p><b>Servicequalität</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Gäste im Fokus</li> <li>▶ Servicequalität</li> <li>▶ Beschwerdemanagement</li> <li>▶ Kundenbindung</li> </ul> <p><b>Online-Vorlesung 9–12</b></p> <p><b>Betriebswirtschaftslehre I</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundlagen wirtschaftlichen Handelns: Nachfrage, Güter und Dienstleistungen</li> <li>▶ Markt- und Wirtschaftsstrukturen: Marktformen, Drei-Sektoren-Theorie sowie Angebot und Nachfrage</li> <li>▶ Betriebliche Organisation und Wertschöpfung: Leistungserstellung, Beschaffung und Prozesse</li> <li>▶ Finanzierung, Steuern und Einkunftsarten</li> </ul> <p><b>Online-Vorlesung 13–14</b></p> <p><b>Betriebswirtschaftslehre II</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundlagen des Rechnungswesens und der Buchführung</li> <li>▶ Aufbau und Aussagekraft von Bilanz und Jahresabschluss</li> <li>▶ Kostenarten, Kostenrechnung und Wirtschaftlichkeit</li> <li>▶ Abschreibungen und Controlling als Steuerungsinstrumente</li> </ul>	<p><b>Online-Vorlesung 15–16</b></p> <p><b>Unternehmensführung und Personalmanagement</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Personalplanung, -beschaffung, -führung und -motivation</li> <li>▶ Management-Regelkreis als Instrument zur Planung, Steuerung und Kontrolle</li> <li>▶ Unternehmensleitbild, -philosophie, -kultur und Corporate Identity</li> <li>▶ Zieldefinition und Entscheidungsfindung im unternehmerischen Kontext</li> </ul> <p><b>Online-Vorlesung 17–18</b></p> <p><b>Marketing</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Grundlagen des Marketings und des Dienstleistungsmarketings</li> <li>▶ Marketingkonzeption und Marktforschung als Entscheidungsgrundlage</li> <li>▶ Analyseinstrumente: Produktlebenszyklus, Stärken-Schwächen-Analyse und SWOT</li> <li>▶ Marketing-Mix als Instrument zur marktorientierten Steuerung</li> </ul> <p><b>Online-Vorlesung 19</b></p> <p><b>Gastronomische BWA lesen und verstehen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Kurzfristige Erfolgskonten</li> <li>▶ Jahresübersicht</li> <li>▶ DATEV</li> <li>▶ Vergleichsauswertungen</li> </ul> <p><b>Online-Vorlesung 20</b></p> <p><b>Was ist ein Event?</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Veranstaltung vs. Event</li> <li>▶ Botschaften und Dramaturgie</li> <li>▶ Gruppendynamik, Symbole und Rituale</li> <li>▶ Handlungsfelder und Eventtypologien</li> </ul>
--	---

**Online-Vorlesung 21–23****Digitalisierung und KI**

- ▶ Transformation und Digitalisierung
- ▶ Anwendung von KI-Anwendungen
- ▶ Prozessautomatisierung
- ▶ Anwendungsbeispiele aus dem Gastgewerbe

**Online-Vorlesung 24–27****Nachhaltigkeit**

- ▶ Nachhaltigkeit als USP
- ▶ Nachhaltiges Wirtschaften im F&B
- ▶ Gemeinwohlökonomie
- ▶ Nachhaltige Zertifizierungen

**Podcast****Podcast****Gesundheit und Ernährung**

- ▶ Ernährung und Unverträglichkeiten
- ▶ Superfoods, Clean Eating
- ▶ Mentale Gesundheit

**Lehrveranstaltungen**

Unsere Lehrveranstaltungen dienen der praktischen Anwendung, Vermittlung weiterführender Inhalte oder der gezielten Prüfungsvorbereitung. Sie werden von Dozierenden mit fundiertem Fachwissen im jeweiligen Berufsfeld und langjähriger Erfahrung in der Erwachsenenbildung durchgeführt. Unser Ziel ist es, unseren Kursteilnehmenden ein interaktives und bereicherndes Lernerlebnis zu ermöglichen.

Der begleitende Unterricht umfasst zwei mehrtägige Seminare und sieben ca. 90-minütige Webinare. Du kannst aus verschiedenen Terminen wählen und Dich bequem über Deinen Online-Campus anmelden.

**Seminare****Seminar 1** (2-tägig, Düsseldorf oder online)**Existenzgründung und Unternehmenssteuerung in der Gastronomie**

- ▶ Personalbeschaffung
- ▶ Finanzierungsmöglichkeiten
- ▶ Führung von Mitarbeitendengesprächen
- ▶ Besondere Rechtsgrundlagen in der Gastronomie

**Seminar 2** (2-tägig, Düsseldorf oder online)**Inhaltliche Prüfungsvorbereitung**

- ▶ Vorbereitung auf den BWL-Teil der Abschlussprüfung
- ▶ Vorbereitung auf den fachspezifischen Teil der Abschlussprüfung

## Webinare

### Webinar 1 (ca. 90 Minuten)

#### Online-Live-Begrüßungsveranstaltung

- ▶ Herzlich willkommen zu Deiner Weiterbildung
- ▶ Kennenlernen der Ansprechpersonen und Tools
- ▶ Möglichkeit des Vernetzens und Fragenstellens

### Webinar 2 (ca. 90 Minuten)

#### Mitarbeiter:innen führen und fördern

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

### Webinar 3 (ca. 90 Minuten)

#### Online-Marketing: Tools für die Gastronomie

- ▶ Aufbau Website
- ▶ Social-Media-Kanäle: Optionen und Strategien
- ▶ Umgang mit Bewertungsportalen

### Webinar 4 (ca. 90 Minuten)

#### Arbeitsrecht

- ▶ Arbeitsrechtliche Grundlagen
- ▶ Der Arbeitsvertrag
- ▶ Arbeitsschutzbestimmungen

### Webinar 5 (ca. 90 Minuten)

#### Rentabilität im Außer-Haus-Geschäft – Konzepte und Kalkulation

- ▶ Definition Außer-Haus-Markt
- ▶ Marktentwicklung
- ▶ Gestaltung einer Angebotspalette
- ▶ Stellschrauben Kosten:  
Personal, Ware, Equipment
- ▶ Preisgestaltung

### Webinar 6 (ca. 90 Minuten)

#### Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche

- ▶ Digitale Lösungen und KI in Service, Küche  
und Verwaltung
- ▶ Vorteile und Herausforderungen bei der  
Implementierung
- ▶ Datenschutz und Datensicherheit

### Webinar 7 (ca. 60 Minuten)

#### Organisatorische Prüfungsvorbereitung

- ▶ Anmeldefristen und Prüfungsordnung
- ▶ Ablauf des Prüfungstages
- ▶ Vorstellung der Prüfungsorte

## Übungsmaterial

Übungsmaterialien unterstützen Dich spielerisch in Deinem Lernprozess. Über Deinen Online-Campus und die IST-App kannst Du darauf jederzeit zugreifen und diese bearbeiten.

## Webbasierte Trainings

Mit diesem Tool lernst Du individuell, interaktiv und flexibel mit Bildern, informativen Videos, Animationen und direkten Rückmeldungen zu variabel gestellten Lernkontrollfragen. Du kannst so nicht nur Deinen Lernerfolg dokumentieren, sondern Dir auch die Wiederholung bereits gelernter Inhalte erleichtern.

## Quiz-Fragen

Mit einem Lern-Quiz kannst Du für viele Themenbereiche auch unterwegs Dein Wissen vertiefen und jederzeit Deinen Wissensstand überprüfen.

## Übungshefte

In unseren Übungsheften bieten wir Dir zu verschiedenen Themen vertiefende Übungen an, um Dir die Anwendung des Gelernten zu erleichtern oder um Dich auf Deine Prüfung vorzubereiten.

## Prüfungen

Alle innerhalb Deiner Weiterbildung zu absolvierenden digitalen Prüfungen sind in Deinem Online-Campus hinterlegt und können sofort nach Freischaltung absolviert werden. Voraussetzung für den Erhalt der Abschlussdokumente ist das erfolgreiche Bestehen von 4 Webtests, 1 Einsendearbeit und 2 Klausuren.

## Klausuren

Eine Klausur beinhaltet Aufgaben, die in Textform/via Multiple Choice zu bearbeiten sind. Prüfungsstandorte für Klausuren sind Berlin, Düsseldorf, Hamburg und München. Die entsprechenden Termine findest Du ebenfalls im Online-Campus.

### Klausur 1 (120 Minuten)

- ▶ Betriebswirtschaftslehre I
- ▶ Betriebswirtschaftslehre II
- ▶ Unternehmensführung und Personalmanagement
- ▶ Marketing

### Klausur 2 (120 Minuten)

- ▶ Kundenbindung im Gastgewerbe
- ▶ Eventmanagement
- ▶ Spezifisches Management im Gastgewerbe
- ▶ Warenwirtschaftssysteme – ein lohnender Einsatz

## Einsendearbeiten

Einsendearbeiten sind digital in Textform zu bearbeitende Aufgaben, die zeit- und ortsunabhängig erledigt werden können.

### Einsendearbeit 1

- ▶ Kundenbindung im Gastgewerbe
- ▶ Personalmanagement
- ▶ Marketing
- ▶ Branchenrecht

### Einsendearbeit 2

- ▶ Spezifisches Management im Gastgewerbe
- ▶ Eventmanagement
- ▶ Warenwirtschaftssysteme
- ▶ Ernährungstrends und -konzepte

## Webtests

Webtests sind computergestützte Multiple-Choice-Tests. Sie können beliebig oft wiederholt werden.

<b>Webtest 1</b>	<b>Webtest 3</b>
▶ Betriebswirtschaftslehre I	▶ Unternehmensführung und Personalmanagement
<b>Webtest 2</b>	<b>Webtest 4</b>
▶ Betriebswirtschaftslehre II	▶ Marketing

## Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss Deiner Weiterbildung erhältst Du das IST-Diplom

**Gastronomiebetriebswirt:in**

## Wir sind für Dich da!

Für alle fachlichen Fragen zu Deinen Studienmaterialien oder Seminarthemen steht Dir unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung.

Du erreichst uns unter **+49 211 86668 0** oder per Mail an [tourismus@ist.de](mailto:tourismus@ist.de).

## Und nach Deiner Weiterbildung?

**IST-Jobbörse:** [www.joborama.de](http://www.joborama.de)

- ▶ Finde Deinen Traumjob in den IST-Branchen Sport, Fitness, Wellness, Gesundheit, Tourismus, Hotellerie, Gastronomie, Event, Medien und Kommunikation.

**IST-Newsletter:** Anmeldung unter [www.ist.de/news](http://www.ist.de/news)

- ▶ Erhalte einmal im Monat kostenfrei Branchen-News, Infos zu neuen IST-Angeboten, zu Messen und Kongressen sowie vergünstigte Eintrittspreise und Sonderkonditionen. Zudem stellen wir hier regelmäßig spannende Werdegänge erfolgreicher Absolvent:innen vor.

### IST-Aufbaumodule

- ▶ Spezialisiere Dich in Deinem Fachbereich: Erhalte als IST-Absolvent:in Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen wie verkürzte Studiendauer und/oder ermäßigte Preise.

### Treue-Rabatt

- ▶ Als Absolvent:in profitierst Du bei der Buchung weiterer IST-Bildungsangebote von reduzierten Studiengebühren.