

STUDIENBESCHREIBUNG

Aufbaumodul Hotelbetriebswirt:in





Deine Weiterbildung auf einen Blick

	DAUER	▶ 12 Monate
	BEGINN	▶ monatlich
	KOSTEN	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit gedruckten Studienheften: Gesamt 1.476,- Euro; 123,- Euro/Monat ▶ Reines Online-Studium: Gesamt 1.386,- Euro; 116,- Euro/Monat ▶ Hinzu kommt eine Prüfungsgebühr in Höhe von 150,- Euro
	ABSCHLUSS	▶ IST-Diplom „Hotelbetriebswirt:in“
	VERMITTLUNG	▶ 12 Studienhefte; 7 Webinare; 3 Seminare, ergänzende Online-Vorlesungen
	PRÜFUNGEN	▶ 2 Einsendearbeiten, 1 Klausur
	LERNAUFWAND	▶ ca. 12 Std. pro Woche (flexibel und ortsunabhängig)
	BETREUUNG	▶ individuell und persönlich durch praxiserfahrene Dozent:innen und Tutor:innen des Fachbereichs
	SPECIALS	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 9 Monate kostenlose Verlängerung ▶ mobiler Zugriff auf den Online-Campus ▶ Ausbildereignungsunterlagen ▶ inklusive der Zertifikate „Sales Management“ und „Revenue Management“ ▶ Prüfungsvorbereitung

Der Markt

Die Hotellerie ist national wie international ein dynamischer Wachstumsmarkt. Nach den Umsatzeinbrüchen während der Corona-Pandemie hat sich die Branche weitgehend stabilisiert und die Nachfrage wächst kontinuierlich. Gleichzeitig haben sich die Rahmenbedingungen verändert: Flexibilität, Trendbewusstsein, Prozessoptimierung und gut qualifiziertes Fachpersonal sind heute zentrale Erfolgsfaktoren für Hotelbetriebe.

Die Erwartungen der Reisenden unterliegen einem stetigen Wandel. Individualisierung, Erlebnisorientierung und hochwertige Servicekonzepte gewinnen zunehmend an Bedeutung. Auch das Segment der Luxusreisen hat sich aus seiner früheren Nischenposition gelöst und stellt höhere Anforderungen an Qualität, Service und Organisation. Gäste erwarten heute maßgeschneiderte Erlebnisse und erstklassige Dienstleistungen.

Der digitale Wandel rückt ebenfalls in den Fokus. Technologien zur Prozessautomatisierung, effiziente Gästekommunikation und die gezielte Anwendung von strategischer Preisgestaltung tragen dazu bei, Wettbewerbsfähigkeit zu sichern. Dennoch bleibt der zwischenmenschliche Aspekt im Hotelbetrieb von zentraler Bedeutung: Ein erfolgreiches Hotelmanagement setzt nach wie vor auf starke Führungskompetenz und die Fähigkeit, ein motiviertes, leistungsfähiges Team zu entwickeln.

Die Hotellerie benötigt zunehmend qualifizierte Führungskräfte, die betriebswirtschaftliches Wissen, fundierte Branchenkenntnisse und gute Führungskompetenzen miteinander verbinden. Besonders in Zeiten von Fachkräftemangel und steigendem Wettbewerbsdruck sind qualifizierte Manager:innen gefragt, die in der Lage sind, betriebliche Anforderungen souverän zu steuern und ein engagiertes Team langfristig zu führen.

Für Hotelbetriebe bedeutet dies: Erfolgreiches Management erfordert sowohl wirtschaftliche Expertise als auch die Fähigkeit, betriebliche Herausforderungen in einem dynamischen Umfeld zu meistern.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die Weiterbildung zum:zur Hotelbetriebswirt:in qualifiziert Dich gezielt für steuernde, koordinierende und führungsbezogene Aufgaben im mittleren und gehobenen Management der Hotellerie.

Hotelbetriebe sind komplexe Dienstleistungsunternehmen, in denen zahlreiche Funktionsbereiche eng verzahnt sind. Entsprechend vielfältig sind die Managementaufgaben, die Du – je nach Betriebsgröße, Struktur und Position – in folgenden Bereichen wahrnimmst:

- ▶ Front Office und Guest Relations Management
- ▶ F&B- und Eventmanagement
- ▶ Housekeeping- und Qualitätsmanagement
- ▶ Personalmanagement
- ▶ Sales, Marketing und Vertrieb
- ▶ Revenue Management, Reservierung und Controlling
- ▶ Hotelorganisation, Prozessmanagement und Direktion

Zu Deinen typischen Aufgaben und Verantwortungsbereichen zählen unter anderem:

- ▶ Organisation, Steuerung und Optimierung von Prozessen innerhalb einzelner Abteilungen oder im Gesamtbetrieb
- ▶ Führung, Koordination und Entwicklung von Mitarbeitenden, z. B. Einsatzplanung, Kommunikation und Motivation
- ▶ Analyse und Nutzung betriebswirtschaftlicher Kennzahlen zur Steuerung von Auslastung, Kosten und Erlösen
- ▶ Mitwirkung an Digitalisierungs- und KI-gestützten Lösungen, etwa in Reservierungssystemen, Gästekommunikation oder Prozessautomatisierung
- ▶ Umsetzung nachhaltiger Konzepte in Organisation, Einkauf und Betriebsabläufen

Der Beruf erfordert neben betriebswirtschaftlichem und organisatorischem Know-how vor allem Führungsstärke, Entscheidungsfähigkeit, Serviceorientierung und ein ausgeprägtes Prozessverständnis. Da viele Hotelbetriebe international ausgerichtet sind, sind zudem interkulturelle Kompetenz, Kommunikationssicherheit und Flexibilität zentrale Anforderungen.

Erfolgreiche Hotels brauchen heute mehr als funktionierende Abläufe – sie brauchen gut qualifizierte Führungskräfte, die betriebliche Zusammenhänge verstehen, Mitarbeitende professionell führen und Veränderungen aktiv gestalten. Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist die Weiterbildung zum:zur Hotelbetriebswirt:in am IST-Studieninstitut konsequent an den Bedürfnissen der Hotelbranche ausgerichtet. Sie vermittelt Dir praxisnah die Kompetenzen, die erforderlich sind, um Managementaufgaben im Hotelbetrieb verantwortungsvoll zu übernehmen und Dich fachlich wie persönlich weiterzuentwickeln.



DAS SAGT DER EXPERTE

Alexander Aisenbrey, ehemaliger Geschäftsführer des Resorts Öschberghof, 1. Vorsitzender Fair Job Hotels e. V. und Tourismusausschuss DIHK:

„Gerade in der sich stetig verändernden Hotelbranche rückt lebenslanges Lernen immer mehr in den Fokus eines erfüllten und erfolgreichen Arbeitslebens. Durch die vielfältigen Möglichkeiten, sich am IST-Studieninstitut berufsbegleitend, orts- und zeitunabhängig weiterzubilden, hat nahezu jeder die Chance, den nächsten Karriereschritt in der Hotellerie zu gehen. Das Fernstudium zum Hotelbetriebswirt (IST) vermittelt Fachwissen in allen wichtigen Bereichen und bereitet Teilnehmer auf die vielseitigen Tätigkeiten im mittleren und gehobenen Management vor – ohne dabei den wichtigen Kontakt zur Branche zu verlieren.“

Perspektiven

Die Weiterbildung zum:zur Hotelbetriebswirt:in ist gezielt auf die Anforderungen des modernen Hotelmanagements ausgerichtet und bereitet Dich darauf vor, verantwortungsvolle Führungs- und Steuerungsaufgaben im mittleren und gehobenen Management zu übernehmen.

Als Hotelbetriebswirt:in wirkst Du maßgeblich an der wirtschaftlichen, organisatorischen und personellen Führung eines Hotelbetriebs oder einzelner Abteilungen mit. Du steuerst betriebliche Abläufe, arbeitest mit Kennzahlen, Budgets und Kostenstrukturen und übernimmst Führungsverantwortung im operativen und administrativen Tagesgeschäft. Dabei verbindest Du hotelspezifisches Fachwissen mit betriebswirtschaftlichem Denken und trägst aktiv zur Qualitätssicherung und Weiterentwicklung des Betriebs bei.

Ein wesentlicher Bestandteil Deiner Tätigkeit ist die Gestaltung effizienter Strukturen und Prozesse. Dazu gehören die Sicherstellung von Service- und Qualitätsstandards, die Koordination von Mitarbeitenden, die Einsatz- und Personalplanung sowie die Vorbereitung und Umsetzung wirtschaftlicher Entscheidungen. Zunehmend gewinnen außerdem digitale Prozesse, der Einsatz moderner IT- und KI-gestützter Systeme sowie nachhaltige Managementansätze an Bedeutung im Hotelalltag.

Die Weiterbildung eröffnet Dir attraktive berufliche Perspektiven und Entwicklungsmöglichkeiten. Qualifizierte Führungskräfte mit betriebswirtschaftlicher Kompetenz und Branchenverständnis sind in der Hotellerie stark gefragt – insbesondere vor dem Hintergrund des anhaltenden Fachkräftemangels. Mögliche Einsatzfelder finden sich unter anderem in der Abteilungsleitung, im Hotelmanagement, im Revenue-, Sales- oder Personalmanagement sowie in weiterführenden Management- und Direktionsfunktionen.

Die Weiterbildung am IST-Studieninstitut stärkt damit nachhaltig Deine Position am Arbeitsmarkt und bietet Dir die Möglichkeit, Verantwortung auszubauen und Deine Karriere in der Hotellerie langfristig weiterzuentwickeln.

Lehrplan

Idealverlauf	Versandmonat/ Freischaltung	Inhalte	Prüfungsleistung
Modul: Kick-Off und Connect			
1	1	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Online-Begrüßungsveranstaltung (W)* ▶ Lernmotivation und Selbstmanagement (OV) 	
Modul: Grundlagen des Hotelmanagements			
1	1	▶ Grundlagen des Hotelmanagements (SH, OV)	EA 1
2	2	▶ Hotelorganisation (SH, OV)	
Modul: Guest Relation Management			
3	2	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Guest Relation Management (SH) ▶ Kundenbindung und Beschwerdemanagement (OV) ▶ Business-Knigge: Stilsicherer Auftritt in der Hotellerie (W)* 	
Modul: Leadership und interkulturelle Kompetenz			
4	2	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Interkulturelles Management am Front Office (SH, WBT) ▶ Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement (S)* ▶ Interkulturelle Kompetenz: Internationale Teams erfolgreich führen (W)* ▶ Employer Branding – Erfolgsfaktor für die Mitarbeiterrekrutierung und -bindung (W)* 	
Modul: Wirtschaftliche Steuerung und rechtliche Rahmenbedingungen in der Hotellerie			
5	2	▶ Spezifische BWL für die Hotellerie (SH, OV)	EA 2
6	2	▶ Rechtliche Grundlagen und Branchenrecht (SH)	
7	2	▶ Branchenrecht (SH)	
Modul: F&B- und Eventmanagement			
8	8	▶ Bankettmanagement (SH)	
9	8	▶ F&B Management (SH, OV)	
Modul: Sales Management			
10	8	▶ Operatives Sales Management (SH, OV)	OT
10	8	▶ Sales Management in der Hotellerie (S)*	
Modul: Nachhaltigkeit, Digitalisierung und KI im Hotelmanagement			
11	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Nachhaltiges Management in der Hotellerie (SH, P) ▶ Digitalisierung und KI (W)* 	
Modul: Revenue Management			
12	8	▶ Revenue Management (SH, OV, W*)	OT
Modul: Prüfungsvorbereitung			
12	8	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Prüfungsvorbereitungsunterlagen (Online-Skript) ▶ Organisatorische Prüfungsvorbereitung (W)* ▶ Inhaltliche Prüfungsvorbereitung (S)* 	
12–21		Abschlussprüfung	KL

(EA = Einsendearbeit; KL = Klausur; OT = Online-Test; OV = Online-Vorlesung; P = Podcast; S = Seminar; SH = Studienheft; W = Webinar; WBT = Webbasiertes Training; WT = Webtest)

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

Studienhefte

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.

Studienheft 1

Grundlagen des Hotelmanagements

- ▶ Betriebsarten und Gütesiegel in der Hotellerie
- ▶ Marktstrukturen
- ▶ Trends in der Hotellerie
- ▶ Einzelbetriebe, Kooperationen, Franchising und Ketten
- ▶ Gütesiegel
- ▶ Hospitality Real Estate

Studienheft 2

Hotelorganisation

- ▶ Betriebliche Abläufe
- ▶ Grundlegende Struktur eines Hotelbetriebs
- ▶ Aufbau- und Ablauforganisation eines Hotels
- ▶ Klassische Organisationshilfsmittel der Hotellerie
- ▶ Outsourcing

Studienheft 3

Guest Relation Management

- ▶ Service- und Dienstleistungsgedanke
- ▶ Customer Relationship Management
- ▶ Dienstleistungsqualität
- ▶ Methoden zur Messung und Auswertung der Zufriedenheit
- ▶ Reklamations- und Beschwerdemanagement
- ▶ Kommunikation mit Gästen

Studienheft 4

Interkulturelles Management am Front Office

- ▶ Globalisierung und interkulturelles Management
- ▶ Kultur und kulturelles Handeln
- ▶ Internationale Kulturunterschiede
- ▶ Internationales Team und interkulturelle Personalführung
- ▶ Interkulturelle Kompetenz und Kommunikation

Studienheft 5

Spezifische BWL für die Hotellerie

- ▶ Zimmer- und Preiskalkulation
- ▶ Gewinnoptimierung
- ▶ Yieldmanagement
- ▶ Budget- und Kostenrechnung
- ▶ Break-Even-Analyse
- ▶ Betriebsergebnisrechnung
- ▶ Kostenstellenrechnung

Studienheft 6

Rechtliche Grundlagen

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

Studienheft 7**Branchenrecht**

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

Studienheft 8**Bankettmanagement**

- ▶ Einordnung in die Hotellerie
- ▶ Veranstaltungsarten
- ▶ Zielorientierte Kommunikation im Bankettbereich

Studienheft 9**F&B-Management**

- ▶ Wareneinsatzplanung
- ▶ Lagerhaltung
- ▶ Marketing im F&B-Bereich
- ▶ Qualitätsstandards

Studienheft 10**Operatives Salesmanagement**

- ▶ Zentraler und dezentraler Vertrieb
- ▶ Indirekter und direkter Vertrieb
- ▶ CRM

Studienheft 11**Nachhaltiges Management in der Hotellerie**

- ▶ Nachhaltigkeit und Digitalisierung
- ▶ Mögliche Handlungsfelder und deren Auswirkungen auf Unternehmen, Gast und Mitarbeitende
- ▶ Nachhaltiges Managementsystem
- ▶ Unterstützende Prozesse

Studienheft 12**Revenue Management**

- ▶ Preis- und Kapazitätssteuerung
- ▶ Kontingentierung
- ▶ Anwendungsgebiete
- ▶ Instrumente

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.

Online-Vorlesung 1–4**Lernmotivation und Selbstmanagement**

- ▶ Motivation
- ▶ Lerntechniken
- ▶ Zeitplanung
- ▶ Störfaktoren

Online-Vorlesung 5–6**Grundlagen des Hotelmanagements**

- ▶ Vertragsarten in der Hotellerie
- ▶ Hotelorganisation

Online-Vorlesung 7–8**Guest Relation Management**

- ▶ Kundenbindung
- ▶ Beschwerdemanagement

Online-Vorlesung 9**Wirtschaftliche Steuerung**

- ▶ Break-Even-Analyse

Online-Vorlesung 10–13**F&B- und Bankettmanagement**

- ▶ F&B Funktionen und Erfolgsfaktoren
- ▶ F&B Controlling und Kennzahlen
- ▶ F&B Kalkulationen
- ▶ Einkauf und Lagerwirtschaft

Online-Vorlesung 14–19**Sales und Distribution**

- ▶ Was ist die Customer Journey?
- ▶ Recherche OTA vs. Direktbuchung
- ▶ Die eigene Webseite – zentrale Drehscheibe für den Vertrieb
- ▶ Online-Marketing-Strategie: Sichtbarkeit schaffen
- ▶ Buchungsplattformen und Preisstrategien
- ▶ Direkter und indirekter Vertrieb

Online-Vorlesung 20**Informationsvideo zum Zusatzzertifikat Sales Management**

- ▶ Informationen zum Ablauf des Seminars und des Tests

Online-Vorlesung 21–23**Revenue Management**

- ▶ Einführung in das Revenue Management
- ▶ Markt-Intelligenz – die Analyse
- ▶ Tools and Pricing im Revenue Management

Podcast**Nachhaltigkeit**

- ▶ Gründe für Nachhaltigkeit
- ▶ Energiemanagement
- ▶ Waste Management
- ▶ Zertifizierungen
- ▶ Best Practice Nachhaltigkeit

Lehrveranstaltungen

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

Der begleitende Unterricht umfasst drei mehrtägige Seminare und 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)

Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement

- ▶ Zeitmanagement-Methoden
- ▶ Projektmanagement
- ▶ Personalführung
- ▶ Motivationstechniken
- ▶ Reflexionsmethoden

Seminar 3 (1-tägig, Düsseldorf oder online)

Inhaltliche Prüfungsvorbereitung

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

Seminar 2 (2-tägig, Düsseldorf oder online)

Sales Management in der Hotellerie*

- ▶ Verkaufsgespräche professionell planen und durchführen
- ▶ Gesprächs-, Moderations- und Verhandlungstechniken
- ▶ Neukundenakquise und Bestandskundenbetreuung
- ▶ Aufgaben und Tätigkeiten in der Salesabteilung
- ▶ Multiple-Choice-Test zur Erlangung des IST-Zertifikats „Sales Management“

**Die Teilnahme am (Online-)Seminar ist verpflichtend, um das IST-Zertifikat „Sales Management“ zu erlangen.*

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)

Business-Knigge: Stilsicherer Auftritt in der Hotellerie

- ▶ Die Bausteine für ein sicheres und souveränes Auftreten
- ▶ Die Grundlagen der Kommunikation
- ▶ Erfolgreiche Serviceorientierung

Webinar 3 (ca. 90 Minuten)

Interkulturelle Kompetenz: Internationale Teams erfolgreich führen

- ▶ Internationalisierung im Tourismus
- ▶ Kulturelles Handeln
- ▶ Professioneller Umgang mit Kulturunterschieden

Webinar 4 (ca. 90 Minuten)

Employer Branding – Erfolgsfaktor für die Mitarbeiterrekrutierung und -bindung

- ▶ Erfolgreiche Mitarbeiterrekrutierung
- ▶ Aufbau eines angenehmen Arbeitsklimas
- ▶ Erfolgsfaktoren zur Mitarbeiterbindung

Webinar 5 (ca. 90 Minuten)

Digitalisierung und KI

- ▶ Digitale Tools für die Hotellerie
- ▶ Chancen und Grenzen von Digitalisierung und KI
- ▶ Prozessoptimierungspotenzial

Webinar 6 (ca. 90 Minuten)

Revenue Management*

- ▶ Grundlagen des Revenue Managements
- ▶ Kennzahlen im (elektronischen) Vertrieb und Tools des Revenue Managers
- ▶ Distributionskanäle

**Die Teilnahme am Webinar 6 ist verpflichtend, um das IST-Zertifikat „Revenue Management“ zu erlangen.*

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

In regelmäßigen Abständen können webbasierte Trainings zu einzelnen Studienheften bearbeitet werden. 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 inklusive Lösungen 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 2 Einsendearbeiten und 1 Klausur.

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 (120 Minuten)

- ▶ Grundlagen Hotelmanagement
 - ▶ Hotelorganisation
 - ▶ F&B Management
 - ▶ Revenue Management
-

Einsendearbeiten

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

Einsendearbeit 1	Einsendearbeit 2
▶ Hotelorganisation, Guest Relation Management, Interkulturelles Management am Front Office	▶ Spezifische BWL für die Hotellerie, Branchenrecht, Nachhaltiges Management in der Hotellerie

Online-Tests

Online-Tests sind computergestützte Multiple-Choice-Tests mit einer Dauer von 20 Minuten. Um das Zusatzzertifikat „Revenue Management (IST)“ zu erlangen, muss der entsprechende Online-Test bestanden werden und die Teilnahme am Webinar „Revenue Management“ erfolgen. Um das Zusatzzertifikat „Sales Management (IST)“ zu erlangen, muss der entsprechende Online-Test bestanden werden und die Teilnahme am (Online-)Seminar „Sales Management in der Hotellerie“ erfolgen.

Online-Test 1	Online-Test 2
▶ Revenue Management	▶ Sales Management

Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss Deiner Weiterbildung erhältst Du das IST-Diplom

Hotelbetriebswirt: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.

Und nach Deiner Weiterbildung?

IST-Jobbörse: 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

- ▶ 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.