

Am TGBBZ 2 können Auszubildende im „Hotel- und Gaststättengewerbe“ noch während der regulären Berufsausbildung die Zusatzqualifikation „Management“ oder „Eventprofi“ besuchen und ein entsprechendes IHK Zeugnis erlangen.

Sie erhöhen durch diese umfassendere Qualifizierung Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Dabei werden die Inhalte durch die Berufsschule und den Ausbildungsbetrieb vermittelt. Der Unterricht in den Zusatzqualifikationen findet in vier Modulen vom 2. bis zum 5. Halbjahr der Berufsausbildung statt. Während der regulären Blöcke werden jeweils vier Stunden zusätzlich unterrichtet.

Die Zusatzprüfung findet nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss statt.

**MANAGEMENT &
EVENTPROFI**



HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Dann informieren Sie sich auf der Homepage des TGBBZ 2 unter dem jeweiligen Ausbildungsberuf oder kontaktieren Sie uns direkt.

TGBBZ 2 Saarbrücken
Abteilung HGG
Am Mügelsberg 1
66111 Saarbrücken

- Tel.: 0681-9334 200
- Email: hgg@tgbbz2.de
- Web: www.tgbbz2.de

TGBBZ|2



TGBBZ|2



DAS GELBE VOM EI: ZUSATZQUALIFIKATIONEN IM GASTGEWERBE

Sichern Sie sich Ihr persönliches „Plus“ schon während Ihrer Berufsausbildung und absolvieren Sie eine Zusatzqualifikation!



Zusatzqualifikation MANAGEMENT

Freude am Führen und Leiten,
wichtige Entscheidungen treffen und
Unternehmen nach vorne bringen:
Gehen Sie ihren ersten Schritt zum
Manager!

Abschluss:

IHK-Zertifikat „Management im
Gastgewerbe“
(3 Schriftliche Prüfungen)

Inhalt: Einblicke in

- Buchführung
- Controlling
- Personalführung und
- Unternehmensführung

Voraussetzungen:

- Hochschulreife (Abitur),
Fachhochschulreife oder ein sehr
guter mittlerer Bildungsabschluss
- Zusage des Ausbildungsbetriebs
über die Vermittlung der
praktischen Inhalte

STARKE AUSBILDUNG Keine Zusatzqualifikation

Ergänzen Sie Ihre Ausbildung
durch kontinuierliche
Vertiefungsmodule in jeweils
zwei Wochenstunden pro
Block und optimieren Sie
ihren Abschluss.

Inhalt: Stärkung der

- fachpraktischen
Fähigkeiten
- mathematischen
Kompetenz
- berufsbezogenen
Sprache
sowie
- individuelle
Prüfungsvorbereitung

Aneignung zusätzlicher Kompetenzen:

- Lernstrategien
- Übungsmethoden

Zusatzqualifikation EVENTPROFI

Aufregende Events, perfekt geplant
und von Ihnen zum Erfolg geführt:
Werden Sie Profi im gefragten
Veranstaltungsbereich!

Abschluss:

das IHK-Zertifikat „Grundlagen im
gastronomischen Eventmanagement“
(Schriftliche Ausarbeitung eines
Veranstaltungskonzeptes und ein
darauf bezogenes Fachgespräch)

Inhalt: Veranstaltungen theoretisch

- konzeptionieren
- planen
- organisieren und
- nachbereiten

Voraussetzungen:

- ein mittlerer Bildungsabschluss
- Zusage des Ausbildungsbetriebs
über die Vermittlung der
praktischen Inhalte

