

Zusatzqualifikation „Management im Gastgewerbe“ für Auszubildende in den gastgewerblichen Berufen

Ab dem Ausbildungsjahr 2019/2020 bieten wir die Möglichkeit, im Rahmen einer klassischen Berufsausbildung im Hotel- und Gaststättengewerbe die Zusatzqualifikation „Management im Gastgewerbe“ zu erwerben. Ziel ist es, die Ausbildung von jungen Gastronomen dahingehend zu erweitern, dass Ihre späteren Einsatzmöglichkeiten über die grundsätzlichen Einstiegschancen und –positionen hinausgehen. Dazu wird Ihnen von Ausbildungsbetrieb und Berufsschule ein „Plus“ vermittelt, dessen Schwerpunkte in der Vermittlung betriebswirtschaftlicher Grundkenntnisse liegen.

Im Saarland richtet sich dieses Angebot in erster Linie an Auszubildende mit Abitur oder Fachhochschulreife. Es ist aber auch möglich, geeignete Auszubildende mit mittlerem Bildungsabschluss, die über entsprechende Fertigkeiten und Kenntnissen verfügen, zuzulassen. Darüber entscheiden in Absprache mit dem jeweiligen Ausbildungsbetrieb die in der Grundstufe unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer nach dem ersten Halbjahr.

Die Beschulung der Auszubildenden erfolgt im normalen Klassenverband als Blockunterricht. Der Zusatzunterricht beginnt im zweiten Halbjahr der Grundstufe und beinhaltet folgende Schwerpunkte:

Modul 1: Buchführung

Sie lernen die Grundlagen der Buchführung kennen, erfassen Vorgänge im gastronomischen Unternehmen buchhalterisch und erstellen eine Bilanz. Dabei entwickeln Sie erste Erkenntnisse zur wirtschaftlichen Lage des Unternehmens.
Inhalte z.B.:
Buchungen nach dem System der doppelten Buchführung; Bilanzaufbau; Kennzahlen berechnen

Modul 2: Controlling

Im Mittelpunkt stehen hier Kosten und Leistungen gastronomischer Unternehmen. Ziel ist es, Preise zu bestimmen, mit denen alle Kosten gedeckt sind und Gewinn erwirtschaftet werden kann. Dabei sind auch kluge Finanzierungsentscheidungen zu treffen.
Inhalte z.B.:
Grundlagen zu Kosten und Leistungen; Zuschläge ermitteln; Kalkulation; Finanzierungsarten

Modul 3: Personalwesen

In diesem Modul werden Fragen zur Bedeutung des Personals in der Gastronomie, zur Personalbeschaffung, zum Personaleinsatz und zur Personalverwaltung geklärt.
Inhalte z.B.:
Stellenanzeigen gestalten, Vorstellungsgespräche bewerten, Personalakte anlegen

Modul 4: Unternehmensführung

Was muss bei der Gründung eines gastronomischen Unternehmens beachtet werden? Wie können diese Unternehmen erfolgreich geführt werden? Wie motiviere ich meine Mitarbeiter?
Dies sind Fragestellungen des Moduls, deren Lösungen die Lernenden gemeinsam erarbeiten.
Inhalte z.B.:
Rechtsformen von Unternehmen, Managementkonzepte, Mitarbeiterzufriedenheit

Die Zusatzprüfung erfolgt als IHK-Prüfung am Ende der Ausbildungszeit bzw. nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss. Sie wird schriftlich durchgeführt und gliedert sich in 3 Prüfungsbereiche: Unternehmensführung, Personalwesen und betriebliches Rechnungswesen. Über die bestandene Prüfung stellt die IHK ein Zeugnis aus, in dem die Leistungen der einzelnen Prüfungsbereiche in Punkten und Noten, sowie eine Gesamtnote aufgeführt sind.