

„Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement“ Zusatzqualifikation 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 „Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement“ 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 von Grundlagen zur Durchführung von Events liegen.

Im Saarland richtet sich dieses Angebot an Auszubildende der Grundstufen mit einem guten mittleren Bildungsabschluss. Darüber entscheiden in Absprache mit dem jeweiligen Ausbildungsbetrieb die in der Grundstufe unterrichtenden Lehrerinnen und Lehrer nach dem ersten Halbjahr. Betrieb und Berufsschule vermitteln die geforderten Inhalte, der Berufsausbildungsvertrag wird entsprechend geändert. Der Zusatzunterricht beginnt im zweiten Halbjahr der Grundstufe und beinhaltet folgende Schwerpunkte:

Modul 1: Konzeption - 2 Schulblöcke

Sie lernen die unterschiedlichen Veranstaltungsarten kennen, gestalten EDV-gestützt Veranstaltungskonzepte. Dabei werden differenzierte Abläufe festgelegt, Personaleinsatzpläne erstellt und unter Berücksichtigung von Qualitäts-, Kostenaspekten Veranstaltungsangebote erstellt.
Inhalte: z.B. Veranstaltungsarten, Rahmenprogramme, Dienstplangestaltung, Grundzüge der Deckungsbeitragsrechnung, Angebotserstellung

Modul 2: Realisierung - 2 Schulblöcke

Zur Realisierung von Veranstaltungen werden notwendige Maßnahmen festgelegt, Bedarfe und Bezugsquellen und Anbieter ermittelt. Unter Berücksichtigung vorhandener Infrastrukturen werden Caterings vorbereitet und Personalplanungen nach Maßgabe relevanter Vorschriften durchgeführt.
Inhalte: z.B. Arbeitsabläufe, Bedarfsermittlung, Gestaltung der Eventlocation, arbeitsrechtliche Vorschriften, Veranstaltungsverordnung, Absicherung

Modul 3: Durchführung und Nachbereitung - 2 Schulblöcke

An Location und Rahmenbedingungen angepasst werden Events vom Briefing vor der Veranstaltung bis zum Feedbackgespräch nach der Veranstaltung geplant und durchgeführt. Dabei sind Teamarbeit und die Verantwortung gegenüber Leihequipment wichtiger Bestandteil der Durchführung.
Inhalte: z.B. Umgang mit Personal, Teamarbeit und -organisation, Logistik, Kontinuierlicher Verbesserungsprozess, Rechnungserstellung

Modul 4: Konkrete Veranstaltungen planen – 2 Schulblöcke

Im Projektteam entsteht eine Veranstaltungskonzeption. Hierfür werden notwendige Organisationsmittel erstellt, genutzt und angepasst.
Ein Angebot für die Veranstaltung mit Kostenvoranschlag wird dem Kunden präsentiert.
Inhalte: z.B. Konzeptionierung, Erarbeitung von Organisationsmitteln, Angebotserstellung, Kommunikation, Präsentationstechniken

Die Zusatzprüfung erfolgt als IHK-Prüfung am Ende der Ausbildungszeit bzw. nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss. Sie besteht aus einer schriftlichen Prüfungsaufgabe, in deren Rahmen die Prüflinge zunächst eine Veranstaltung konzipieren. Ein sich auf die schriftliche Ausarbeitung beziehendes, situationsbezogenes Fachgespräch bildet den zweiten Teil der Prüfung. Über die bestandene Prüfung stellt die IHK das Zusatzzeugnis „Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement“ aus, in dem die Leistungen der einzelnen Prüfungsbereiche in Punkten und Noten, sowie eine Gesamtnote aufgeführt sind.