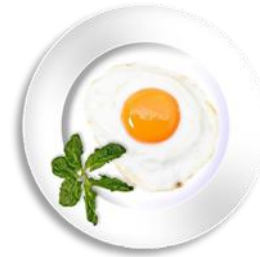




Herzlich  
Willkommen am

**TGBBZ**<sub>2</sub>

# DAS GELBE VOM EI: ZUSATZQUALIFIKATIONEN IM GASTGEWERBE



# Wir bieten an :

## 2(!) Zusatzqualifikationen mit Zusatzprüfung der IHK nach abgeschlossener Ausbildung im Gastgewerbe.

- ▶ „Management im Gastgewerbe“:  
Die schriftliche Zusatzprüfung gliedert sich in die 3 Bereiche Unternehmensführung, Personalwesen und betriebliches Rechnungswesen.
- ▶ „Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement“:  
Die Zusatzprüfung gliedert sich in die schriftliche Ausarbeitung eines anlassbezogenen Veranstaltungskonzeptes sowie ein darüber zu führendes situationsbezogenes Fachgespräch.



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

# Wer kann sich zusätzlich qualifizieren?

Auszubildende mit gültigem Berufsausbildungsvertrag in einem der gastronomischen Ausbildungsberufe, die ...

- ▶ zum einen die schulischen Voraussetzungen erfüllen und am theoretischen Zusatzunterricht in der Berufsschule teilnehmen,  
und zum anderen
- ▶ im Rahmen der praktischen Ausbildung die notwendigen fachpraktischen Kenntnisse und Fertigkeiten vermittelt bekommen.



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

Eine Zusatzqualifikation definiert sich durch zusätzliche Ausbildungsstunden, die der/die jeweilige Auszubildende zur Zulassung der IHK-Prüfung in der Zusatzqualifikation nachweisen soll:

Insgesamt sollen rund 400 h nachgewiesen werden:



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

- ▶ 96 Stunden davon werden in den jeweiligen Zusatzstunden theoretisch an der Berufsschule unterrichtet (4 Schulstunden pro Blockwoche);
- ▶ 48- ca. 60 Stunden SOL (selbst orientiertes Lernen): in Freiarbeit werden von den Azubis Arbeitsaufträge der Lehrerinnen zur Vor- oder Nachbereitung des Unterrichts abgearbeitet (2-3 Stunden pro Blockwoche/ „Hausaufgaben“);
- ▶ 24+ Stunden Zusatzangebote der Kooperationspartner, die fachpraktische Inhalte haben und von der Schule organisiert werden (ca. 6 Stunden im Block) ...dazu später mehr;
- ▶ + Stunden zur Planung, Organisation, Durchführung an der Schule angesiedelter Veranstaltungen (1 im Schuljahr);
  
- ▶ 200 - 220 Stunden (bei einer dreijährigen Ausbildung entspricht das wöchentlich ca. 2 Arbeitsstunden) durch den Einsatz in den entsprechenden Abteilungen der Ausbildungsbetriebe (hier könnten auch z.B. mehrwöchige Praktika in einem anderen Betrieb abgeleistet werden).



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

# Wie ist die Vermittlung der theoretischen Inhalte im Rahmen des Berufsschulunterrichtes organisiert?

- ▶ Der Zusatzunterricht beginnt im 2ten Halbjahr der schulischen Berufsausbildung und endet nach dem 5ten Schulhalbjahr (4 Module)
- ▶ Die Auszubildenden verpflichten sich zur Teilnahme am schulischen Zusatzunterricht, der in jedem Kurs (A,B und C-Kurs) angeboten wird und wöchentlich 4 Schulstunden umfasst. 2 der Zusatzstunden werden an den normalen Schulunterricht angehängt (Montags 7./8. Stunde).
- ▶ 2 der Zusatzstunden finden im Rahmen der normalen Vormittagsstunden statt (LFU-Unterricht, Freitags 3./4. Stunde).
- ▶ Des weiteren werden wöchentlich 2-3 Stunden zur freien Arbeit eingeplant.



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

# Zusatzqualifikation: Management im Gastgewerbe - theoretische Inhalte -

- ▶ Der Unterricht gliedert sich in 4 Module, die jeweils einen Umfang von 2 Schulblöcken besitzen.
- ▶ Wöchentlich werden 4 Stunden unterrichtet und zusätzlich werden Inhalte in ca. 3 Stunden selbstorganisiert erarbeitet.
- ▶ Die einzelnen Module bauen nicht aufeinander auf.
- ▶ Die Module:
  - ▶ **Buchführung:** Das System der doppelten Buchführung und Kennzahlen
  - ▶ **Controlling:** Kosten in der Gastronomie und Preiskalkulation
  - ▶ **Personalwesen:** Personalbeschaffung und Mitarbeitermotivation
  - ▶ **Unternehmensführung:** Organisationsstrukturen und Managementprozesse





# Was sollte im Ausbildungsbetrieb an **zusätzlichen fachpraktischen Inhalten** vermittelt werden?

## ► Management:

Bereich/ Abteilung Personal:

Personalbedarfe ermitteln, Personaleinstellung, Personalfreisetzung, Mitarbeitermotivation, Personalbefragung, Gehaltsabrechnung

Bereich/ Abteilung Buchhaltung:

Kreditoren/ Debitoren, Rechnungsprüfung und -ablage, Nachkalkulation, betriebswirtschaftliche Kennzahlen

Bereich/ Abteilung Marketing:

Marketingkonzepte, Auswertung von Aktionen, Erfolgsrechnungen, Kooperationen, Kommunikation mit Partnern



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

# Zusatzqualifikation: Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement

## - theoretische Inhalte -

- ▶ Der Unterricht gliedert sich in 4 Module, die jeweils einen Umfang von 2 Schulblöcken besitzen.
- ▶ Die einzelnen Module bauen aufeinander auf, und führen die Schüler schrittweise hin zur Planung des „perfekten Events“.



### **Modul 1: Konzeption**

#### **Die wichtigsten Inhalte sind:**

- kennenlernen von unterschiedlichen Veranstaltungsarten
- EDV-gestützt Veranstaltungskonzepte gestalten
- Personaleinsatzpläne erstellen
- Grundzüge der Deckungsbeitragsrechnung
- Angebotserstellung



# Zusatzqualifikation: Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement

## - theoretische Inhalte -

- ▶ Der Unterricht gliedert sich in 4 Module, die jeweils einen Umfang von 2 Schulblöcken besitzen.
- ▶ Die einzelnen Module bauen aufeinander auf, und führen die Schüler schrittweise hin zur Planung des „perfekten Events“.



### **Modul 2: Realisierung**

#### **Die wichtigsten Inhalte sind:**

- Arbeitsabläufe beschreiben
- Bedarfe und Bezugsquellen und Anbieter ermitteln
- Gestaltung der Eventlocation
- rechtliche Grundlagen (arbeitsrechtliche Vorschriften und Veranstaltungsverordnung)



# Zusatzqualifikation: Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement

## - theoretische Inhalte -

- ▶ Der Unterricht gliedert sich in 4 Module, die jeweils einen Umfang von 2 Schulblöcken besitzen.
- ▶ Die einzelnen Module bauen aufeinander auf, und führen die Schüler schrittweise hin zur Planung des „perfekten Events“.



### **Modul 3: Durchführung und Nachbereitung**

#### **Die wichtigsten Inhalte sind:**

- Durchführung von Events - vom Briefing vor der Veranstaltung bis zum Feedbackgespräch nach der Veranstaltung
- Umgang mit Personal
- Teamarbeit und Teamorganisation
- Kontinuierlicher Verbesserungsprozess
- Rechnungserstellung



# Zusatzqualifikation: Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement

## - theoretische Inhalte -

- ▶ Der Unterricht gliedert sich in 4 Module, die jeweils einen Umfang von 2 Schulblöcken besitzen.
- ▶ Die einzelnen Module bauen aufeinander auf, und führen die Schüler schrittweise hin zur Planung des „perfekten Events“.



### **Modul 4: Konkrete Veranstaltungen planen**

- Entwicklung einer Veranstaltungskonzeption
- Erarbeitung von Organisationsmitteln
- Angebotsvorschlag inkl. Kostenvoranschlag wird dem Kunden präsentiert
- Kommunikation mit Kunden und Partnern
- Präsentationstechniken



# Was sollte im Ausbildungsbetrieb an **zusätzlichen fachpraktischen Inhalten** vermittelt werden?

## ► Grundlagen Event:

Bereich/ Abteilung: Verkauf; Bankett; Veranstaltungsbereich

Veranstaltungskonzepte entwickeln und anbieten, Veranstaltungskalkulation, Auswerten von Kennzahlen im Veranstaltungsbereich (Bsp.: WEQ), Statistiken führen, Kommunikation mit Kooperationspartnern, Durchführen von Veranstaltungen; Nachbereitung von Veranstaltungen, Mitarbeiter- und Gästebefragungen durchführen, professionelles Einladungsmanagement (...)

Bereich/ Abteilung: Durchführen von Veranstaltungen

Stations- und Personaleinteilungen vornehmen, Briefings vorbereiten und durchführen, Improvisation bei unvorhergesehenen Ereignissen, Kommunikation mit Veranstaltern und anderen Abteilungen, Abstimmung mit beteiligten Dienstleistern und Abteilungen, Organisation der Logistik, Abbau nach Veranstaltungen (...)



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**

Geplant: Von der Schule organisierte Zusatzveranstaltungen zur Erweiterung der fachpraktischen Inhalte:

Wichtig dabei, anfallende Kosten werden zu 50% von der Fitt gGmbH\* übernommen/ rückerstattet, sofern der Ausbildungsbetrieb dort registriert ist.

\* (Programm: „Kompetenz durch Weiterbildung“ / angesprochen sind im Saarland ansässige kleine und mittlere Unternehmen/ arbeiten im Auftrag des MWAEV)



**DAS GELBE VOM EI::  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE:**

# Schon auf den Weg gebracht:

- ▶ **QM-Schulung:** in Zusammenarbeit mit der Tourismuszentrale Saarland konnten wir Frau Becker („better in business“) als Referentin gewinnen, die ab Herbst 2020 für die Zusatzqualifikanten eine ca. 6-stündige Schulung zum Thema Servicequalität anbietet. Kosten belaufen sich auf ca. 40,00 € pro TeilnehmerIn. Die erfolgreiche Teilnahme wird durch eine entsprechende Bescheinigung nach schriftlichem Test bestätigt.
- ▶ **Lehrfahrten/-gänge:** Organisiert und in Absprache mit engagierten Ausbildungsbetrieben werden durch die Schule Lehrfahrten und Besichtigungen entsprechender Betriebe angeboten. Hierzu gehören Partyservice Christ, Victors The Club Saarlouis, Parkhotel Weiskirchen, Hotel am Triller SB, Römische Taverne der Villa Borg in Nennig (...).
- ▶ **Vorträge/ Workshops** durch verantwortliche AusbilderInnen diverser Ausbildungsbetriebe.
- ▶ **Des weiteren** sind wir in Gesprächen mit:
  - dem VSR, bei dem die Auszubildenden an den entsprechend geeigneten Schulungen (z.B. „Bankettservice“) u.U. kostenreduziert teilnehmen können;
  - prinzip-gastfreund, „Events sind sein Geschäft“;
  - better in business: angedacht ist eine weitere Schulung zum Thema Digitalisierungsmöglichkeiten und -herausforderungen (z.B. bei Personalisierung, Kalkulation und Preisbildung, Controlling) von Hotels.



**DAS GELBE VOM EI:  
ZUSATZQUALIFIKATIONEN  
IM GASTGEWERBE**