



## Lehrinhalt

### Fachwirt/- in im Gastgewerbe IHK

#### **Volkswirtschaftslehre**

- Grundbegriffe der VWL
- Volkswirtschaftliches Rechnungswesen
- Konjunktur- und Wirtschaftspolitik

#### **Arbeitsmethodik**

- Lernmethoden und Lernmedien
- Rede-, Präsentations- und Moderationstechniken
- Grundlagen der Volkswirtschaftslehre

#### **Betriebswirtschaftslehre**

- Grundbegriffe und Abgrenzung der BWL
- Betriebliche Funktionen
- Risikomanagement

#### **Rechnungswesen**

- Bilanzierung
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kosten- und Leistungsrechnung
- Controlling

#### **Recht & Steuern I**

- Rechtliche Zusammenhänge
- Schuldrecht
- Sachrecht
- Handelsgesetzbuch
- Arbeitsrecht

#### **Recht & Steuern II**

- Steuerrechtliche Bestimmungen



### **Unternehmensführung**

- Aufgaben der Unternehmensführung
- Phasen des Management-Prozesses
- Aufbau und Organisation eines Unternehmens

### **Marketing**

- Konzeption
- Strategisches Marketing
- Gestaltung und Implementierung des Marketing-Mix

### **Kundenorientierung in der Gastronomie**

- Gästegewinnung und -betreuung
- Kommunikationstechniken
- Öffentlichkeitsarbeit und Sponsoring

### **Veranstaltungsorganisation**

- Erlebnisorientierung und Planung von Events
- Hilfsmittel und Checklisten bei der Eventvorbereitung, -durchführung und -nachbereitung

### **Branchenbezogenes Management – Personalwirtschaft**

- Branchenbezogenes Management
- Personalwirtschaft

### **Branchenbezogenes Management – Qualitätsmanagement**

- Qualitätsmanagement
- TQM
- ISO-Zertifizierung
- CRM • Fehleranalyse
- Qualitätsmessung
- Arbeitssicherheit

### **Branchenbezogenes Management – Warenwirtschaftssysteme**

- Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- Qualitätsmanagement



### **Branchenrecht**

- Konzession
- Sperrzeitregelung
- Preisauszeichnung
- Lebensmittelrecht
- Gastgewerbliche Verträge
- Branchenbezogene Steuern

### **Hotel- und Gastronomiemanagement**

- Marktstrukturen in der Hotellerie und Gastronomie
- Managementstrategien
- Marketing in der Hotellerie und Gastronomie

### **Systemgastronomie**

- Franchising
- Standardisierung
- Expansionspolitik
- Marktdurchdringung

### **Cateringmanagement**

- Angebots- und Serviceformen
- Kundengruppen
- Logistik

### **Praxis 4\* Hotel**

### **Abschlussprüfung/Hausaufgabe Fallstudie**