

Zukunft

Investition in die ...

Bundeseinheitlicher
Zertifikatslehrgang

Fit fürs Gastrogeschäft (IHK)

Erfolgreich in der Gastronomie



Mit dem von den Experten der IHK entwickelten bundeseinheitlichen Qualifizierungskonzept „Fit fürs Gastrogeschäft (IHK)“ wird das Grundwissen für die Führung eines gastronomischen Betriebes vermittelt. In fünf Modulen werden die Teilnehmer mit den wichtigsten Inhalten vertraut gemacht. Dazu gehören die

- Grundlagen der Gaststättenunterrichtung und Lebensmittelhygiene/HACCP
- Rechtliche Voraussetzungen und Anforderungen
- Wirtschaftsplanung und Kalkulationen
- Speisen- und Getränkekarte/Marketinginstrumente
- Gästeorientiertes Service- und Beschwerdemanagement.



© Jovan Haneftan - stock.adobe.com

Die Qualifikation „Fit fürs Gastrogeschäft (IHK)“ soll folgende Zielgruppen ansprechen:

- Personen mit praktischen Erfahrungen und Vorkenntnissen aus den Bereichen Tourismus, Wellness, Sport und Freizeit, Cateringdienstleister
- Quereinsteiger
- Teilzeit- und Aushilfskräfte
- Servicemitarbeiter
- Personen mit Vorkenntnissen aus Hotels, Restaurants, Betriebsrestaurants, Gastronomie z. B. Personen, die aus dem nicht-gastronomischen Bereich kommen.

Für den Gastronomiemitarbeiter sind folgende berufliche Einsatzfelder denkbar:

- Hotels/Sporthotels
- Ferienclubs/Freizeitparks
- Restaurants, Betriebsrestaurants
- Gaststätten
- Systemgastronomie
- Kreuzfahrtschiffe
- Vereine.

Aufbau des IHK-Zertifikatslehrganges (Gesamtumfang: 50 LStd.)

Modul 1 8 LStd.
Gaststättenunterricht pro

Modul 2 8 LStd.
Rechtliche Voraussetzungen
und Anforderungen

Modul 3 8 LStd.
Wirtschaftliche Aspekte

Modul 4 8 LStd.
Speisen- und Getränkekarte und
andere Marketinginstrumente

Modul 5 8 LStd.
Gästeorientiertes Service- und
Beschwerdemanagement

Selbstlernphasen 10 LStd.
Vorbereitung zum Abschluss

Das IHK-Trainingskonzept „Fit fürs Gastrogeschäft (IHK)“ wurde entwickelt unter der Federführung der

- IHK zu Köln

in Zusammenarbeit mit

- IHK Berlin
- IHK zu Leipzig
- IHK Magdeburg
- IHK Regensburg
- Wirtschaftsakademie Schleswig-Holstein
- DIHK, Berlin
- DIHK-Bildungs-gGmbH, Bonn

sowie der Unterstützung durch

- delphi Lebensmittelsicherheit GmbH, Köln

**Vielen Dank
für Ihre Aufmerksamkeit!**

Ihre Fragen?
DIHK-Bildungs-gGmbH

Team Innovativ Qualifizieren
+49 228 6205-500
IQ-Team@wb.dihk.de

