

Beschreibung

Die Aufgaben des Hotelmeisters sind die Organisation von Abläufen und Produktionsfaktoren, häufig auch die Geschäftsführung sowie das Controlling in Hotels. Der Wirkungskreis eines Hotelmeisters bezieht sich auf das ganze Unternehmen. In kleineren Unternehmen ist er die gefragte Führungskraft für den gesamten Betrieb.

Den Hotelmeister zeichnet aus, dass für ihn das Wohl der Gäste und das Wohl des Betriebes gleichermaßen von Bedeutung sind. Ein solides betriebswirtschaftliches Ergebnis ist der Gradmesser seines Erfolges.

Der Abschluss baut auf den Fertigkeiten und Kenntnissen eines Hotelfachmannes auf. Sie sind unter anderem für die Abteilungen Food & Beverage Management, Einkauf- und Lagermanagement, Empfang und Rezeption, Hauswirtschaft bzw. Housekeeping, Bankett oder Verkauf/Sales ein kompetenter Ansprechpartner. In kleinen und mittleren Unternehmen verantworten Sie als Hotelmeister IHK und Führungskraft den gesamten Unternehmenserfolg und behalten neben dem Wohl der Gäste immer das betriebswirtschaftliche Ergebnis im Auge.

> jetzt über kostenfreien virtuellen Infoabend für Hotel- und Küchenmeister informieren

Zielgruppe

Gelernte Hotelfachleute oder an- und ungelernete Mitarbeiter im Hotelgewerbe mit mehrjähriger Berufspraxis

Inhalt

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- 1. Volks- und Betriebswirtschaft
- 2. Rechnungswesen
- 3. Recht und Steuern
- 4. Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen

- 1. Gäste beraten, empfangen und beherbergen
- 2. Mitarbeiter führen und fördern
- 3. Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- 4. Produkte beschaffen und pflegen
- 5. Planen, Organisieren und Vermarkten von Leistungen

Fachpraktischer Teil (AEVO)

- 1. Berufs- und arbeitspädagogischer Teil (wird als gesonderter Lehrgang angeboten)

Zulassungsvoraussetzungen

> zu den Prüfungszulassungsvoraussetzungen

Für die Prüfungszulassung benötigen Sie zwingend den Nachweis über die Ausbildungseignungsverordnung (AEVO bzw. Ausbilderschein).

> zu den AEVO-Lehrgängen

Abschluss

- Meisterbrief

Standort und Termin

MO

19

AUG 2024

19. Aug bis 22. Nov 2024
Villingen-Schwenningen
Vollzeit

Termin details

Mo - Fr: 08:00 - 17:30 Uhr

Sa: 08:00 - 13:00 Uhr

Die oben aufgeführten Zeitangaben können variieren.

Investition

€ 4.150,-

(Ratenzahlung möglich) zzgl. DIHK
Textbände und Lernmittel

Ansprechpartner



Daniel Andreoli

☎ 07721 922 214

📄 07721 922 9214

✉ daniel.andreoli@vs.ihk.de

Hinweis

Sie haben noch Fragen?

In unseren FAQs finden Sie Antworten auf Ihre Fragen zu uns, unseren Lehrgängen, den Teilnahme-, Stornierungs- und Prüfungsbedingungen und mehr.

Veranstaltung online ansehen



https://www.ihkademie-sbh.de/weiterbildung/details/gepruefter-hotelmeister-ihk-m-w-d-vollzeit_117193

Veranstaltungsort

IHK Akademie

Albert-Schweitzer-Str. 7
78052 Villingen-Schwenningen

Dozenten

- Dozierendenteam

Förderungen

- AFBG - BAföG gefördert

Info-Abende

- Infoabend Geprüfte Hotel- und Küchenmeister (IHK) m/w/d - Online

Das könnte Sie interessieren

- Ausbildung der Ausbilder (m/w/d) - AEVO-Vollzeitlehrgang - Virtueller Unterricht
- Ausbildung der Ausbilder (m/w/d) - AEVO-Abendlehrgang - Berufsbegleitend
- Ausbildung der Ausbilder (m/w/d) - AEVO-Kompaktlehrgang - Berufsbegleitend

