

Diplomlehrgang F&B-Management



Hotels und Gastronomie effizient führen lassen

Tirol ist weltweit das Tourismusland Nummer eins und punktet mit außergewöhnlicher Qualität und hohen Standards. Um auf diesem Markt erfolgreich zu sein, bedarf es vor allem eines: Professionalität.

Inhaltsverzeichnis

4	Ziel
4	Nutzen
4	Zielgruppe
4	Voraussetzungen
4	Anzustrebende Positionen
5	Inhalte
5	Methodik/Didaktik
5	Trainerteam
5	Prüfung und Abschluss
6	Organisatorische Details
7	Anmeldung

Hotels und Gastronomiebetriebe müssen effizient geführt werden, wofür in hohem Maß der Food & Beverage Manager (F&B-Manager) verantwortlich ist. Das Geheimnis erfolgreicher Gastronomiebetriebe liegt neben einem ansprechenden Angebot an Speisen und Getränken und einer aufmerksamen Gästebetreuung im wirtschaftlichen Bereich. Der F&B-Manager leitet Abteilungen oder den gesamten Betrieb nach modernen Managementmethoden, positioniert das Unternehmen optimal am Markt, steigert den Gewinn und die Kundenzufriedenheit und erkennt frühzeitig Innovationspotenziale.

A propos Innovation: Das WIFI Tirol hat, in enger Zusammenarbeit mit Praktikern, die Ausbildung zum F&B-Manager neu konzipiert. Der Lehrgangsleiter Patrick Heininger hat zusammen mit seinem Team die Ausbildung auf einzelne Module konzentriert. Der Zeitpunkt des Lehrgangs ist mit der Nebensaison so gewählt, dass die Ausbildung berufsbegleitend absolviert werden kann.

Hotels und Gastronomie effizient führen lernen – Gastliche Effizienz

Gut ausgebildete Food and Beverage (F&B) Fachleute sind genau hier gefragt. Erarbeiten Sie sich jetzt das nötige Rüstzeug für dieses herausfordernde Aufgabengebiet: Im anerkannten Diplomlehrgang F&B-Management eignen Sie sich umfassende Kenntnisse der F&B-Praxis, Betriebswirtschaft bis zur Mitarbeiterführung an.

Die Ausbildungsmodule haben es in sich:

Zusätzlich zu den Präsenzmodulen in Innsbruck erfolgen Betriebsbesichtigungen und Wissensvermittlung in ausgewählten Betrieben an weiteren Standorten in Innsbruck, Südtirol und Salzburg. Bei den Betriebsbesichtigungen schauen Sie Praktikern über die Schulter und abends gibt es bei Kamingesprächen die Gelegenheit, das Gelernte zu vertiefen und Netzwerke für die spätere Tätigkeit aufzubauen.

Die Inhalte des Lehrgangs reichen von Controlling und Rechnungswesen über Einkauf-Logistik-Warenwirtschaft, Marketing und Verkauf, Mitarbeitermanagement und rechtliche Grundlagen, Bankett und Catering bis hin zur F&B-Praxis. Der Lehrgang schließt mit dem Diplom „F&B-Management“ ab und ist der ideale Einstieg für die Tätigkeit als F&B-Manager oder als Zwischenschritt auf dem Weg zum General Manager für Hotellerie und Gastronomie.



„Um die betriebswirtschaftlichen Herausforderungen zu meistern, bedarf es fachlicher Expertise und Kompetenz. F&B Manager zeichnen sich durch diese Fähigkeiten aus und sind maßgeblich am Erfolg des Unternehmens beteiligt.“

Patrick Heininger, MSc, Lehrgangsleiter



Ziel

Sie sind in der Lage, Hotel- und Gastronomiebetriebe professionell und gewinnbringend zu führen. Sie positionieren Ihren Betrieb am Markt und schaffen die Rahmenbedingungen für zufriedene MitarbeiterInnen und Kunden.

Nutzen

Sie leiten ihre Abteilung oder ihren Betrieb mit modernen Managementmethoden, erkennen Innovationspotenziale und wissen, wie Sie sowohl den Gewinn als auch die Kundenzufriedenheit steigern können. Neben einem kompakten Wissensinput bekommen Sie Einblicke in erfolgreiche Betriebskonzepte und lernen ziel- und rentabilitätsorientiertes Denken und Handeln.

Zielgruppe

(Jung-) Unternehmer, Betriebsübernehmer, Abteilungsleiter und Stellvertreter aus der Hotellerie und Gastronomie oder aufstiegswillige Absolventen von Tourismus- und Hotelfachschulen mit einschlägiger Berufspraxis.

Voraussetzungen

- Teilnahme an der kostenlosen Informationsveranstaltung
- Mindestalter von 21 Jahren
- Berufserfahrung in der Gastronomie bzw. Hotellerie
- Flexibilität

Inhalte

Durch den beschleunigten Strukturwandel steht die Gastronomie und Hotellerie immer mehr neuen und komplexeren Aufgabenstellungen gegenüber.

Diesen Herausforderungen kann man am besten durch Differenzierung und stetige Weiterbildung begegnen. In diesem Lehrgang erwerben Sie die dafür erforderlichen Kompetenzen.

F&B Controlling und Rechnungswesen

- Understanding the business
- Budgeterstellung
- Maßnahmen zur Einhaltung budgetärer Ziele
- Bilanz, G+V Auswertungen lesen und verstehen
- Kalkulationsvarianten (NRA, DB%, DB€, Preisanalyse)
- Kennzahlen und Preispolitik Gastronomie/Logis
- Wareneinsatzkontrolle (Food & Beverage Costs)
- Kontrolle der Personalkosten (Payroll)
- Steuerrecht
- Investition und Finanzierung
- Branchenvergleiche und Benchmarking

Einkauf – Logistik – Warenwirtschaft

- Lieferantenauswahl
- Lieferantengespräche (Lieferanten-Audit)
- Preise und Konditionen aushandeln
- Sourcing-Varianten (Local, Single)
- Kontrolle des Warenflusses

F&B Praxis

- Arbeitsabläufe optimieren
- Optimale Arbeitsplatzgestaltung
- Küchentechnik
- HACCP
- Speisenkartengestaltung
- Vegetarier, Veganer, Allergiker und Unverträglichkeiten
- Selbstgemacht, Convenience
- Restaurant & Bar
- Trends

Marketing, Verkauf, Konzept-Design

- Vision und Leitbildentwicklung
- Positionierung (Moderner Gastronomiemarkt)
- Projektmanagement
- Onlinemarketing
- Social Media
- Verkaufen in der Gastronomie
- Speisen- und Getränkekartengestaltung
- Merkmale erfolgreicher Gastronomiekonzepte

Mitarbeitermanagement und rechtliche Grundlagen

- Akquise
- Employer Branding
- Organisationsstrukturen
- Kommunikation, Teamwork (Küche – Service)
- Sozialkompetenz
- Mitarbeiterschulungen (Trainingssystem)
- Qualitätsmanagement und -standards
- Arbeitsrecht (Basis Kollektivvertrag)
- Dienstplangestaltung, Urlaubsplanung

Bankett, Catering

- Angebotserstellung für Banketts und Catering
- Planung und Durchführung
- Bewerbung und Verkauf von Bankett- und Cateringleistungen

Kamingsgespräche, Abendeinheiten, Exkursionen, Themencoaching, Prüfungsvorbereitung

Methodik/Didaktik

Die Vermittlung der Lehrinhalte erfolgt durch Unterricht nach lernpädagogischen Grundlagen. Als praxisnahe Ergänzung finden zusätzlich am Abend Betriebsbesichtigungen und Führungen statt.

Zum Beispiel:

- Interaktiver Vortrag
- Gruppenarbeit
- Adäquater Medieneinsatz
- Arbeitsblätter und Checklisten
- Feedback, Selbstkontrolle und Selbstbetreuung
- Praktisches Arbeiten
- Diskussionen, Besprechungen, Aufarbeitung von praktischen Übungen in der Gruppe

Trainerteam

Patrick Heining, MSc, Lehrgangsleiter

Die Lehrgangsschwerpunkte werden von Experten vermittelt. Alle Trainer sind Profis ihres Faches.

Prüfung und Abschluss

Sie haben die Möglichkeit nach Abschluss des Lehrgangs zur Diplomprüfung anzutreten. Die Diplomprüfung besteht aus einem

- Schriftlichen Prüfungsteil
- Einer umfangreichen Projektarbeit (Unternehmenskonzept) inklusive Präsentation
- und einer mündlichen Prüfung, die im Rahmen der Projektpräsentation stattfindet.

Organisatorische Details

Informationsveranstaltungen Online:

- 12.09.23 | Di, 17:00-18:30
- 27.09.23 | Mi, 18:30-20:00

Wir empfehlen die Teilnahme an einer der angebotenen kostenlosen Informationsveranstaltungen. Die Lehrgangsleitung präsentiert den Lehrgang im Detail (Voraussetzungen, Inhalte, Ziele, Teilnehmernutzen, Anforderungen, Trainerteam, Prüfung).

Anmeldung erforderlich: schriftlich, telefonisch oder online unter www.tirol.wifi.at!

Allenfalls notwendige Änderungen vorbehalten!

Lehrgang

09.10.23-15.11.23 | 3.190 Euro
Mo-Mi, 09:00-17:00 | 132 LE

Prüfung

27.11.23 oder 28.11.23 (je nach Einteilung) | Mo, Di, 09:00-18:00 | 290 Euro

Veranstaltungsorte

WIFI Innsbruck und ausgewählte Destinationen

Beitrag

Ratenzahlung nach Rücksprache mit dem WIFI möglich.

Die Kosten für die Anreise zu den Veranstaltungsorten, für Unterkunft und Konsumation trägt der Teilnehmer.

Die Investition in diesen Lehrgang wird sich lohnen, weil qualifizierte Führungskräfte in der gehobenen Hotellerie & Gastronomie sowohl national als auch international sehr stark gesucht und gut bezahlt sind. Außerdem trägt eine Fortbildung auf diesem Niveau immer zur Persönlichkeitsentwicklung sowie zur Stärkung des selbstbewussten Auftretens bei Gästen, Mitarbeitern, Lieferanten, sowie Arbeitgebern bei.

Die Inhalte orientieren sich an jenen Themenschwerpunkten, die aktuell in der Hospitality Branche von großer Bedeutung sind.

Zusatzkosten

- Fahrtkosten zu den Ausbildungsplätzen:
Wir empfehlen, Fahrgemeinschaften zu bilden.
- Eventuell notwendige Logiskosten an den Ausbildungsplätzen:
Individuelle Zimmerreservierung. Nach Rücksprache mit den Lehrgangsteilnehmern kann das WIFI gerne bei der Zimmerreservierung behilflich sein, um eventuelle Sonderkonditionen zu nützen.
- Über allfällige Essens-Einladungen seitens des WIFI werden die Teilnehmer von der Lehrgangsleitung informiert.
- Die Kosten für zusätzliche individuelle Konsumation sind personenabhängig und können nicht aufgelistet werden.

Entscheidet man sich für eine Karriere im F&B Bereich bildet diese Ausbildung das Fundament für den Erfolg im beruflichen Alltag.

Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol, nachzulesen im WIFI-Kursbuch oder unter www.tirol.wifi.at/agb

Informationen zum Thema Förderungen finden Sie auf unserer Homepage unter www.tirol.wifi.at/foerderungen



Anmeldung

WIFI Tirol

Dörte Lessander

Egger-Lienz-Straße 116 | 6020 Innsbruck

t: 05 90 90 5-7464 | f: 05 90 90 5-57464

e: doerte.lessander@wktirol.at

Ich melde mich verbindlich zur kostenlosen Informationsveranstaltung an:

- ☐ 12.09.23 | Di, 17:00-18:30 ☐ 27.09.23 | Mi, 18:30-20:00

Ich melde mich verbindlich zum Diplomlehrgang F&B-Management an:

- ☐ **09.10.23-15.11.23** | Mo-Mi, 09:00-17:00 
Förderung Tiroler Bildungsgeld: Informationen unter www.mein-update.at
- ☐ Ja, ich wünsche Ratenzahlung (bitte ankreuzen)

Ich melde mich verbindlich zur Diplomprüfung an:

- ☐ 28.11.23 | Di, 09:00-18:00 | 290 Euro

Vorname Titel

Name

geboren am in

Straße

PLZ Ort

E-Mail

Firma

Adresse

PLZ Ort

Telefon Mobiltelefon

Datum Unterschrift

Zusendung an: ☐ Privatadresse ☐ Firmenadresse

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des WIFI Tirol (tirol.wifi.at/agb) werden mit Ihrer Unterschrift zur Kenntnis genommen und dadurch Bestandteil dieser Anmeldung!

Ihr Ansprechpartner

WIFI der Wirtschaftskammer Tirol
Egger-Lienz-Straße 116, 6020 Innsbruck

Dörte Lessander
t: 05 90 90 5-7464
e: doerte.lessander@wktirol.at

*Das WIFI erfüllt seit 1995 die jeweils höchsten
Qualitätskriterien im Bildungsbereich.*

Stand: Juli 2023



*Um eine gute Lesbarkeit der WIFI-Informationen
zu gewährleisten, wird für Berufe, Zielgruppen und
Personen eine geschlechtsneutrale Form gewählt.*

