

■ Schulungskonzept mit Perspektiven

Fachkräfte aus dem Hotel- und Gaststättengewerbe, die bereit sind Führungspositionen einzunehmen sorgen für einen reibungslosen und effizienten Ablauf des Tagesgeschäfts und werden im gesamten Bundesgebiet gesucht.

Ob als Teamleiter bspw. an der Rezeption oder dem Service, als Restaurantleiter, stellvertretender Leiter Housekeeping oder bereits als Schichtleiter werden von Ihnen neben Ihren fundierten Fachkenntnissen interdisziplinäre Kenntnisse verlangt.

In Leitungs- und Managementpositionen sind je nach Verantwortungsbereich betriebswirtschaftliches Denken, Kostenrechnungen und Budgetplanungen an der Tagesordnung. Daneben werden sowohl personalwirtschaftliche als auch arbeitsrechtliche Kenntnisse gefordert und es wird ein Höchstmaß an sozialer Kompetenz verlangt.

■ Voraussetzungen

1. Abgeschlossene Ausbildung im Hotel- und Gaststättenbereich oder ein Studium bzw. ein abgebrochenes Hochschulstudium oder ausreichende Berufserfahrung.
2. Deutsch in Wort und Schrift.
3. Ein internes Auswahlverfahren im Rahmen eines Fachgesprächs ist mit „gut geeignet“ zu bestehen.

Ausnahmen sind in Absprache mit dem COMCAVE.COLLEGE und dem Kostenträger möglich. Des Weiteren gelten die Zugangsvoraussetzungen des Kostenträgers.

■ Trainingsumgebung

Es steht an allen COMCAVE.COLLEGE-Standorten folgende Grundausstattung zur Verfügung:

- Jede/-r Teilnehmer/-in erhält für die gesamte Dauer der Qualifizierung einen aktuellen PC, mind. 19" TFT Monitor, Quadcore-Prozessor, mind. 4 GB RAM, 100-MBit-Netzwerk
- Die PCs sind an einem zentralen Server in einer Windows 2012, 2016 oder 2019 Server-Netzwerkumgebung angeschlossen
- Breitband-Internetzugang
- Laserdrucker und DVD-Brenner
- Lehrmittel in Form von Lehrbüchern
- Beamer/digitales, interaktives Whiteboard

■ Gebühren und Möglichkeiten der Förderung

Die Weiterbildung ist nach AZAV zertifiziert. Es besteht die Möglichkeit einer Förderung über einen Bildungsgutschein durch die Agentur für Arbeit (SGB III) bzw. JobCenter (SGB II), durch Rentenversicherungsträger, den Europäischen Sozialfonds oder nach dem Soldatenversorgungsgesetz von bis zu 100 Prozent. Nähere Auskünfte hierzu erteilen die lokalen Agenturen für Arbeit, JobCenter, Rentenversicherungsträger oder die Berufsförderungsdienste.

■ Didaktischer Ablauf

Der Präsenzunterricht findet dozentengeleitet in Form von Frontalunterricht, Übungs-/Praxisphasen, Projektarbeiten und ggf. Zertifizierungsvorbereitung statt.

Im Telelearning 50 % werden die Lehrinhalte den Teilnehmern/-innen vormittags durch dozentengeleiteten Präsenzunterricht (am COMCAVE.COLLEGE-Standort) sowie nachmittags ortsunabhängig via GECS vermittelt.

Im Telelearning 100 % findet der dozentengeleitete Unterricht komplett ortsunabhängig via GECS statt.

■ Flexible Unterrichtsformen

Unsere Qualifizierungen bestehen aus einzelnen Modulen. Die Module haben unterschiedliche Laufzeiten und können individuell kombiniert werden.

Präsenzunterricht in Vollzeit findet jeweils von Montag bis Freitag von 08:00 bis 16:45 Uhr statt.

Telelearning 50 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung dual) in Vollzeit: Präsenzphase von Montag bis Freitag von 08:00 bis 13:00 Uhr. Im Anschluss findet die Schulung über das Internet in vollständiger Telelearning-Umgebung via GECS statt.

Telelearning 100 % (dozentengeleitete, synchrone Wissensvermittlung): Via GECS von Montag bis Freitag, in Vollzeit von 08:00 bis 16:00 oder 16:45 Uhr.



Modulare Qualifizierung für Fach- und Führungskräfte im Hotel- und Gaststättengewerbe

Dozentengeleitete Unterrichtsgestaltung

■ Inhalte/Module der Qualifizierung

- Aufsichtskraft Systemgastronomie: Koordination der Betriebsabläufe
- Ausbildung der Ausbilder nach AEVO
- Bereichsleiter: Zertifikatskurs Personalmanagement für Führungskräfte (ECTS)
- BWL: Betriebliche Prozesse
- Englisch im HOGA-Bereich
- ERP-Spezialist: Führungskompetenzen Finanz- und Lohnbuchhaltung inkl. SAP Zertifizierung (FI)
- ERP-Spezialist: Führungskompetenzen Kostenrechnung und Controlling inkl. SAP Zertifizierung (CO)
- Hygienemanagement nach HACCP
- Kommunikationsmanagement /-training / Konfliktmanagement
- Kundenservice: Gästebetreuung HoGa
- Multimediale Präsentationstechniken
- Ökonom: Zertifikatskurs Betriebswirtschaftliche Organisation und Planung (ECTS)
- Personalorganisation: Personalwesen/ Personalmanagement
- Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Housekeeping / Hauswirtschaft
- Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Küche
- Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Aufsichtskraft Restaurant
- Prozesse im Hotel und Gastgewerbe (HoGa): Front Desk / Rezeption für Aufsichtskräfte
- Unternehmensberater: Zertifikatskurs Führungskräfteentwicklung (ECTS)
- Unternehmensplanung: Zertifikatskurs Verhandlungsmanagement (ECTS)
- Wirtschaftsprüfung: ERP-Lösungen für das Controlling in SAP, DATEV oder SAGE - 4
- Wirtschaftsprüfung: ERP-Lösungen für die Kostenrechnung in SAP, DATEV oder SAGE - 5
- Wirtschaftsprüfung: ERP-Lösungen im Rechnungswesen mit SAP, DATEV oder SAGE - 1
- Zertifikatskurs Compliance Management (ECTS)

Die Qualifizierung besteht aus einzeln auswählbaren Modulen. Diese Bausteine werden in einem unverbindlichen und kostenfreien Fachgespräch gemeinsam mit einem Fachberater festgelegt und können individuell kombiniert werden.

Betriebliche Praxisphase

- Optional/individuell

■ Abschluss

- Zeugnis des Trägers und/oder Teilnahmebescheinigung
- IHK-Abschluss (Ausbildung der Ausbilder nach AEVO)

■ Mögliche Zertifizierungen

- Wirtschaftsprüfung (LCCI) Preliminary Level, Level I, II, III, IV

Die Zertifizierungen sind abhängig von den gewählten Modulen

■ Termine

Für weitere Termine besuchen Sie bitte unsere Webseite www.comcave.de

Garantietermine sind unterstrichen.

■ Notizen

■ Kontakt

COMCAVE.COLLEGE GmbH
Technologiepark, Hauer 1
44227 Dortmund

Telefonnummer:
0231 72526-30

E-Mail:
anfrage-dtm@comcave.de

Weitere Standorte:
www.comcave.de/standorte