

Berufsausbildung in der Hotellerie

	Hotelfachmann/-frau	Kaufmann/-frau für Hotelmanagement	
ZQ	Bar und Wein <small>(praktisch, 60 Minuten)</small> zwei Arbeitsproben + Fachgespräch, ersten Arbeitsprobe drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren, zweiten Arbeitsprobe zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern)		
berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	gestreckte Abschlussprüfung Teil 2		
	1. Veranstaltungen und Food-and-Beverage-Management <small>(schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 15%)</small> 2. Revenue-Management, Marketing und Verkauf <small>(schriftlich, 120 Minuten, Gewichtung: 25%)</small> 3. Organisation des Beherbergungsbetriebes <small>(fallbezogenes Fachgespräch, 20 Minuten, Gewichtung: 25%)</small> 4. Wirtschafts- und Sozialkunde <small>(schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 10%)</small>	1. Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation, <small>(schriftlich, 90 Minuten, Gewichtung: 15%)</small> 2. Revenue-Management, Marketing und kaufmännische Steuerung <small>(schriftlich, 120 Minuten, Gewichtung: 25%)</small> 3. Personalwirtschaft <small>(fallbezogenes Fachgespräch, 20 Minuten, Gewichtung: 25%)</small> 4. Wirtschafts- und Sozialkunde <small>(schriftlich, 60 Minuten, Gewichtung: 10%)</small>	19.-36. Monat
	17. Anleitung und Führung von Mitarbeitenden 16. Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen 15. Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen 14. Verkauf, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen 13. Umsetzung von Maßnahmen der Verkaufsförderung und des Marketings 12. Umsetzung der betrieblichen Strategien des Channel-Managements und des Revenue-Managements 11. Wahrnehmung von Aufgaben im Food-and-Beverage-Management 10. Wahrnehmung von Aufgaben im Housekeeping-Management 9. Organisation des Empfangs- und Reservierungsbereiches	16. kaufmännische Steuerung und Kontrolle 15. Warenwirtschaft und Einkauf 14. Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen, 13. qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen sowie Prozesssteuerung, 12. Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen, 11. Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen, 10. Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen, 9. Planung, Durchführung und Analyse des Channel-Managements und des Revenue-Managements,	
gestreckte Abschlussprüfung Teil 1			
	<small>- im 4. Ausbildungshalbjahr, Prüfungsbereich: Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote (schriftlich 60 Minuten(30%) + praktisch 60 Minuten(70%); Gesamtgewichtung 25%)</small> 8. Gästekommunikation und Beschwerde-Management, 7. Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung, 6. Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang, 5. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service, 4. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst, 3. Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion, 2. Annahme und Einlagerung von Waren, 1. Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin,		1.-18. Monat
integrative Berufsbildpositionen	5. Durchführung von Hygienemaßnahmen 4. digitalisierte Arbeitswelt 3. Umweltschutz und Nachhaltigkeit 2. Sicherheit und Gesundheit bei der Arbeit 1. Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht		während der gesamten Ausbildung