

Diplomierte Betriebsleiter:in für Gastronomie und Hotellerie

Kursnr.
23BTDG0042



Kurstermin

📅 26.02.2024 bis 26.06.2024

Unterrichtsdetails

Mo-Mi 09:00-16:15, Dienstage fallweise auch bis 21:00

Uhr

169 Unterrichtseinheiten

Unterrichtsort

BFI Wien

Alfred-Dallinger-Platz 1

1030 Wien

Lernformat

Präsenz



Preis

€ 3360,-

Förderpreis

€ 3210,-



Alle Preise inkl. 10% USt.

Bitte beachten Sie die Rabatt- und Förderbedingungen. Mehr Informationen finden Sie unter bfi.wien.

Weitere Kurstermine

| Kursnr. | Kurstermin | Wochentag und Uhrzeit | Lernformat |
|------------|---------------------------|---|------------|
| 24BTDG0084 | 04.11.2024 bis 02.04.2025 | Mo-Mi 09:00-16:15, Dienstage fallweise auch bis 21:00 Uhr | Präsenz |

Das erwartet Sie

Gastronomie und Hotellerie werden im internationalen Wettbewerb zunehmend anspruchsvoll. Gesucht werden qualifizierte Führungskräfte mit überdurchschnittlichem Fachwissen und Know-how. Dieser Diplomelehrgang vermittelt Ihnen fundierte Kenntnisse in Unternehmensführung, Controlling, Rechnungswesen, Marketing, Mitarbeiterführung und Unternehmensrecht. Sie lernen direkt aus der Praxis: In Betriebsbesichtigungen werden Ihnen die besten Betriebe und Konzepte der Stadt vorgestellt. Der Diplomelehrgang schließt mit einer schriftlichen Prüfung, einer Diplomarbeit sowie deren Präsentation ab.



Markus Österreicher, MSc.

Lehrgangleiter:in

Inhalte

Unternehmensführung:

- Strategisches Management
- Analysetechniken
- Strategieimplementierung
- Konzeptionstechniken und Erfolgspotenziale
- Vision, Mission und Leitbild
- Optionsbewertungen
- Einführung der Unternehmenskultur
- Aufbau- und Ablauforganisation
- Standortsuche - Immobilienmanagement

F&B Rechnungswesen und Controlling:

- F&B Controlling
- Bilanzanalysen
- Gewinn- und Verlustrechnung
- Kennzahlen und Kalkulationen
- Budgetierung
- Investition und Finanzierung

Marketing in der Gastronomie:

- Operatives und strategisches Marketing
- Online-Marketing
- Website und Social Media
- Die 7 P der Dienstleistungsbranche
- F&B Trends und Dramaturgie
- Inszenierungstechniken
- Verkaufstechniken

Rechtliches:

- Einführung in das Unternehmensrecht
- Rechtsformen
- Zustandekommen von Rechtsgeschäften
- Vertragsrecht
- Arbeitsrecht
- Miet- und Pachtverträge

Nutzen und Karrieremöglichkeiten

Durch die praxisorientierte Ausbildung erhalten Sie innerhalb von 6 Monaten alle nötigen Kompetenzen, um kreative F&B-Konzepte entwickeln zu können, Budgets zu erstellen, Gewinn- und Verlustrechnungen interpretieren zu können, wichtige Rechtsaspekte kennenzulernen, aktuelle F&B-Trends zu erlernen, sämtliche Marketinginstrumente beherrschen zu können und exzellentes Know-how in der Unternehmensführung zu besitzen.

Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss erhalten Sie das BFI Wien Diplom und steigern somit Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Voraussetzungen

Berufserfahrung in einer der F&B-Abteilungen wie Küche, Restaurant, Bar, Bankett oder Catering von Vorteil

Zielgruppe

- Karrierebewusste Beschäftigte sowie angehende Führungskräfte und Betriebsleiterinnen und Betriebsleiter in gastronomischen Betrieben, die sich weiterentwickeln wollen und eine praxisbezogene, fundierte Ausbildung und eine neue Herausforderung suchen
- Jungunternehmer:innen, die vor einer Betriebsübernahme stehen

Bitte beachten Sie

Im Rahmen des Lehrgangs finden 4 Betriebsbesichtigungen statt, die mit einem gemeinsamen Abendessen enden. Die Kosten für das selbst gewählte Abendmenü sind im Lehrgangspreis nicht inkludiert.