

Mit IST zum Gastronomiebetriebswirt



Vermittlung von branchenspezifischem Fachwissen / Foto: IST

Irgendwann einmal ein eigenes Café oder ein Restaurant leiten oder einen eigenen gastronomischen Betrieb aufbauen. Das ist ein Traum, den sicherlich einige Mitarbeiter in der Gastronomie oder auch Privatpersonen hegen. Mit der Weiterbildung zum Gastronomiebetriebswirt des IST-Studieninstituts kommen Mitarbeiter und Quereinsteiger ihrem Traum ein Stück näher.

Expertise aus der Branche

Teilnehmer der Weiterbildung profitieren vom Know-how und der Erfahrung von Top-Dozenten aus der gastronomischen Unternehmensberatung. So erlernen sie in kürzester Zeit die Grundlagen der Unternehmensgründung und -führung. Die Weiterbildung zum Gastronomiebetriebswirt wird als staatlich zugelassener Fernunterricht durchgeführt und bereitet die Teilnehmer gezielt auf Führungsaufgaben in der Gastronomie vor. Sie vermittelt Existenzgründern, (angehenden) Führungskräften und auch Quereinsteigern fundiertes kaufmännisches Wissen und branchenspezifisches Know-how.

Mit Know-how punkten

Von Systemgastronomie und Betriebswirtschaft über Catering- und Bankettmanagement bis hin zu Marketing, Veranstaltungsorganisation, rechtlichen Aspekten und Vermarktung von Erfolgskonzepten lernen die Teilnehmer berufsbegleitend, kompetent Verantwortung zu übernehmen. Zusätzlich werden die Besonderheiten der eigenen Unternehmensgründung und -führung berücksichtigt. Ein einzigartiger Businessplan-Check rundet das Studium ab. In der neuen Online-Vorlesung Getränkekunde wird zudem Basiswissen über Spirituosen und den

Service und Verkauf solcher vermittelt.

Optionale Prüfung der IHK

Die Weiterbildung dauert zwölf Monate und wird mit einem Diplom zum Gastronomiebetriebswirt (IST) abgeschlossen. Auf Wunsch erhalten die Teilnehmer außerdem kostenlos Lehrmaterialien, mit denen sie sich optimal auf die Ausbildereignungsschein-Prüfung der IHK vorbereiten können.

Und was dann?

Die abgeschlossene Weiterbildung eröffnet den Teilnehmern eine Vielzahl beruflicher Perspektiven. Sie bereitet optimal auf die Selbstständigkeit in der Gastronomie vor. Mit den erworbenen Fähigkeiten können aber auch Führungspositionen im F&B Management und Veranstaltungsbereich in der Hotellerie übernommen werden. Außerdem haben Absolventen die Möglichkeit, sich über ein kurzes Aufbaumodul zusätzlich zum Hotelbetriebswirt zu qualifizieren.