

Assistent/in für Hotel- und Tourismusmanagement

Abschluss:

- staatlich geprüfte/r Assistent/in für Hotel- und Tourismusmanagement
- allgemeine Fachhochschulreife

Dauer: 3 Jahre

Unterrichtssprache: deutsch

Start: September

Anmeldefrist:

keine, Anmeldung fortlaufend möglich

Voraussetzungen:

- mittlerer Bildungsabschluss mit mindestens 3,5 Notendurchschnitt in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik oder Erlaubnis zum Vorrücken in die Jahrgangsstufe 11 des Gymnasiums

Die Ausbildung im Profil:

Die Absolventen übernehmen nach dieser Ausbildung praktische, kaufmännische und organisatorische Aufgaben in Hotels, Gastronomie-, Tourismus- und Fremdenverkehrsbetrieben sowie Veranstaltungsagenturen. Grundlage der Ausbildung ist das Konzept der Doppelqualifikation: Schülerinnen und Schüler erreichen

nach drei Jahren schulischer Ausbildung inklusive mindestens 20 Wochen Praktika die Berufsbezeichnung staatlich geprüfte/r Assistent/in für Hotel- und Tourismusmanagement und gleichzeitig die allgemeine Fachhochschulreife.

Programminhalte:

Allgemeine Grundlagenfächer wie z.B. Rechnungswesen, Rechtskunde, Volkswirtschaftslehre oder Managementprozesse bilden die Basis des Lehrplans.

Dieses Wissen wird durch Fächer erweitert und vertieft, in denen berufsspezifisches Wissen für die Hotel- und Tourismusbranche vermittelt wird, wie z.B.

- Küche und Service
- Empfang und Etage
- Tourismusmarketing
- Tourismusprozesse

Im Hotel- und Tourismusgewerbe spielt Internationalität eine große Rolle. Deshalb ist das Erlernen der Fremdsprachen Englisch und Spanisch obligatorisch. Ergänzt wird das Angebot durch die Wahlpflichtfächer Französisch oder Italienisch.

Praxiselemente:**■ Fachpraktischer Unterricht:**

Der fachpraktische Unterricht komplettiert die wirtschaftliche Ausbildung durch praktisches Know-how. Es werden Grundfertigkeiten in der Speisenzubereitung und im Service vermittelt. Außerdem werden die Schülerinnen und Schüler in den Bereichen Empfang und Etage unterwiesen.

■ Praktikum:

Ein mindestens 20-wöchiges Praktikum in Hotels, Gastronomie-, Tourismus- oder Fremdenverkehrsbetrieben gibt die Möglichkeit, das erworbene Wissen anzuwenden und durch Praxiserfahrung zu vertiefen.

Kostenübersicht:

	Intern I mit Logis (DZ, Internat) und Verpflegung	Intern II mit Logis (EZ, Wohnheim*) und Verpflegung	Extern I ohne Logis, mit Verpflegung	Extern II ohne Logis, ohne Verpflegung
EINMALIGE KOSTEN 1. JAHR				
Anmeldegebühr	130 €	130 €	130 €	130 €
Fachliteratur	280 €	280 €	280 €	280 €
Kopien, Skripte	210 €	210 €	210 €	210 €
Berufsbekleidung	421 €	421 €	421 €	421 €
Prüfungsgebühr	50 €	50 €	50 €	50 €
Summe einmalige Kosten 1. Jahr	1.091 €	1.091 €	1.091 €	1.091 €
KOSTEN 1. JAHR				
Unterrichtsgebühr	6.250 €	6.250 €	7.450 €	8.400 €
Unterbringung	3.900 €	4.680 €		
Vollverpflegung	4.000 €	4.000 €	4.000 €	
Pauschalaufwand für Verpflegung in Küche und Service, 1. Jahr				1.400 €
Abzüglich Schulgeldersatz, vorbehaltlich der Zahlung durch das Kultusministerium	- 825 €	- 825 €	- 825 €	- 825 €
Verminderte Gesamtkosten 1. Jahr	14.416 €	15.196 €	11.716 €	10.066 €
EINMALIGE KOSTEN 2. UND 3. JAHR				
Fachliteratur	90 €	90 €	90 €	90 €
Prüfungsgebühr	80 €	80 €	80 €	80 €
Summe einmalige Kosten 2. und 3. Jahr	170 €	170 €	170 €	170 €
KOSTEN 2. JAHR				
Unterrichtsgebühr	2.965 €	2.965 €	3.321 €	3.706 €
Unterbringung	2.925 €	3.510 €		
Verpflegung (opt. nur Mittagsverpflegung abzgl. 1.500 €)	3.000 €	3.000 €	3.000 €	
Summe Kosten 2. Jahr	8.890 €	9.475 €	6.321 €	3.706 €
KOSTEN 3. JAHR				
Unterrichtsgebühr	2.965 €	2.965 €	3.321 €	3.706 €
Unterbringung	2.925 €	3.510 €		
Verpflegung (opt. nur Mittagsverpflegung, abzgl. 1.500 €)	3.000 €	3.000 €	3.000 €	
Summe Kosten 3. Jahr	8.890 €	9.475 €	6.321 €	3.706 €
Gesamtkosten für 3 Jahre	32.366 €	34.316 €	24.528 €	17.649 €

* je nach Verfügbarkeit und nur für Volljährige

Zur Anmeldung benötigen wir:

Das ausgefüllte Anmeldeformular, ein polizeiliches Führungszeugnis, ein Passbild, einen tabellarischen Lebenslauf, den Nachweis über die Belehrung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz und das letzte Schulzeugnis.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.steigenberger-akademie.de

Bitte kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch:

Telefon: 08651-9666-55

E-Mail: info@steigenberger-akademie.de