

# Hotelökonom/in

**Abschluss:** Hotelökonom/in

**Dauer:** 3 Jahre, davon 1 Praxisjahr

**Unterrichtssprache:** deutsch

**Start:** September

**Anmeldefrist:**

keine, Anmeldung fortlaufend möglich

**Voraussetzungen:**

- Abitur oder Fachhochschulreife
  - bis Notendurchschnitt 3,0 ohne Aufnahmegespräch
  - ab Notendurchschnitt 3,1 mit Aufnahmegespräch

## Die Ausbildung im Profil:

Absolventen dieses Ausbildungsprogramms erwerben nach drei Jahren den Abschluss Hotelökonom/in der Steigenberger Akademie für Hotelmanagement. Die Ausbildung ist stark praxisorientiert und vermittelt sowohl allgemeine als auch branchenspezifische Managementkenntnisse. Ein Praxisjahr ist fester Bestandteil der Ausbildung und ermöglicht tiefe Einblicke in den

angestrebten Beruf sowie erste Kontakte zu potenziellen Arbeitgebern. Das Lehrkonzept schafft durch das breitgefächerte theoretische und praktische Angebot optimale Bedingungen für eine erfolgreiche Ausbildung und bildet eine Grundlage zur Übernahme von Führungspositionen in der Hotellerie.

## Ausbildungsinhalte:

Allgemeine wirtschaftswissenschaftliche Fächer wie z.B. Rechnungswesen, Controlling, Personalwesen, Marketing sowie Recht bilden die Basis des Lehrplans.

Dieses Wissen wird durch Fächer erweitert und vertieft, in denen berufsspezifisches Wissen für die Hotelbranche vermittelt wird, wie z.B. Küchenfachkunde, Ernährungslehre, Speisen- und Menükunde, Getränkekunde, Servierkunde und Empfangskunde.

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

**Praxiselemente:**

■ **Fachpraktischer Unterricht:**

Der fachpraktische Unterricht komplettiert die theoretische Ausbildung durch praktisches Know-how. Dieser umfasst Servicetraining im Restaurant

des Campus Bad Reichenhall, praktisches Küchen- und Restaurantmanagement sowie die komplette Planung und Organisation eines Dinners, welches die Schüler/innen eigenständig durchführen. Vorträge und Seminare zu Themen aus der Gastronomie und Hotellerie sowie praktische Einsätze in Hotels und Unternehmen der Branche ergänzen das Programm.

■ **Praxisjahr**

Im zweiten Ausbildungsjahr sammeln die Schülerinnen und Schüler Praxiserfahrung. Ein Jahr Praxis in Form von Praktika sind fester Bestandteil der Ausbildung und Bindeglied zwischen der theoretischen Ausbildung und der Praxis. Es besteht in dieser Zeit die Möglichkeit, das bisher erworbene Wissen anzuwenden und durch Praxiserfahrung zu erweitern.

## Bachelor-Studium nach erfolgreichem Abschluss:

Unter Anrechnung der in diesem Ausbildungsprogramm erbrachten Leistungen ist eine Eingliederung in den Studiengang Hotelmanagement an der Internationalen Fachhochschule Bad Honnef · Bonn an den Standorten Bad Reichenhall und Bad Honnef möglich. Die Hotelökonominnen/en können somit den akademischen Abschluss Bachelor of Arts in verkürzter Studienzeit anstreben.

## 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
<b>KOSTEN EINMALIG</b>				
Anmeldegebühr	130 €	130 €	130 €	130 €
Berufsbekleidung	421 €	421 €	421 €	421 €
Kopien, Skripte	210 €	210 €	210 €	210 €
<b>KOSTEN 1. JAHR</b>				
Fachliteratur	280 €	280 €	280 €	280 €
Prüfungsgebühr	50 €	50 €	50 €	50 €
<b>Unterrichtsgebühr</b>	<b>6.250 €</b>	<b>6.250 €</b>	<b>7.450 €</b>	<b>8.400 €</b>
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 €
<b>Verminderte Gesamtkosten 1. Jahr</b>	<b>14.416 €</b>	<b>15.196 €</b>	<b>11.716 €</b>	<b>10.066 €</b>
<b>KOSTEN</b>				
Fachliteratur	90 €	90 €	90 €	90 €
Prüfungsgebühr	80 €	80 €	80 €	80 €
<b>Unterrichtsgebühr</b>	<b>4.450 €</b>	<b>4.450 €</b>	<b>4.984 €</b>	<b>5.563 €</b>
Unterbringung	3.900 €	4.680 €		
Verpflegung (optional nur Mittags- verpflegung abzgl. 2.000 €)	4.000 €	4.000 €	4.000 €	
<b>Gesamtkosten 3. Jahr</b>	<b>12.520 €</b>	<b>13.300 €</b>	<b>9.154 €</b>	<b>5.733 €</b>
<b>Gesamtkosten für 3 Jahre</b>	<b>26.936 €</b>	<b>28.496 €</b>	<b>20.870 €</b>	<b>15.799 €</b>

\* 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](http://www.steigenberger-akademie.de)

Bitte kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch:

**Telefon: 08651-9666-55**

**E-Mail: [info@steigenberger-akademie.de](mailto:info@steigenberger-akademie.de)**