

Staatlich geprüfte/r Hotelbetriebswirt/in

Dauer:
2 Jahre

Unterrichtssprache:
Deutsch

Anmeldefrist:
Keine, Anmeldung jederzeit möglich

Start:
Herbst

Voraussetzungen:

Abschluss eines staatlich anerkannten Ausbildungsberufes in der Hotellerie, Gastronomie, im Reisebüro oder in der Tourismuswirtschaft und
Mindestens 12 Monate einschlägige Berufserfahrung (in diesem Bereich)

bzw. für Bewerber ohne Berufsausbildung:

mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie, Gastronomie, im Reisebüro oder in der Tourismuswirtschaft

Die Weiterbildung im Profil:

Absolventen dieses Weiterbildungsprogramms erwerben nach vier Semestern den Abschluss staatlich geprüfte/r Betriebswirt/in. Die Lerninhalte der IHK Ausbildereignungsprüfung sind im Unterrichtsprogramm enthalten. Gleichzeitig ist durch eine Ergänzungsprüfung der Erwerb der fachgebundenen Fachhochschulreife möglich. Das Weiterbildungsprogramm vermittelt sowohl allgemeine als auch branchenspezifische Managementkenntnisse und schafft die Basis zur Übernahme von Führungspositionen in Hotellerie, Gastronomie und im Tourismus. Durch eine Fülle von Wahlpflichtfächern sind vielfältige Spezialisierungen möglich. Das Lehrkonzept schafft durch Projektarbeiten optimale Bedingungen für erfolgreiche Lernergebnisse.

Programminhalte:

Die Basis des Lehrplans bilden allgemeine betriebswirtschaftliche Fächer wie z.B. Buchführung, Kosten- und Leistungsrechnung, Finanzwirtschaft/Unternehmenssteuerung, Wirtschaftsrecht, Personalwesen sowie Marketing. Dieses Wissen wird durch Fächer erweitert, in denen berufsspezifische Kenntnisse für die Hotel- und Tourismusbranche vermittelt werden, wie z.B. Hotelorganisation oder Lebensmitteltechnologie. Das Erlernen der Fremdsprache Englisch ist fester Bestandteil des Lehrplans. Zudem bietet ein breitgefächertes Angebot an Wahlpflichtfächern wie Spanisch, Französisch, Direktmarketing, Eventmanagement, Tourismus oder Berufs- und Arbeitspädagogik die Möglichkeit, individuelle Fähigkeiten und Interessen auszubauen.

Mögliche Zusatzqualifikationen:

Angehende Hotelbetriebswirte können zusätzliche Zertifikate im Bereich Tourismusmanagement, Eventmanagement und Gastronomiemanagement erwerben. Sie ermöglichen Ihnen einen tieferen Einblick in Themen wie Dienstleistungsmanagement, Trendgastronomie, Wellness, Catering, Kommunikation u.v.m. Des Weiteren können Sie je nach individueller Anrechnung ein verkürztes Studium absolvieren. Das Besondere am Studium: Die hohe Flexibilität durch das innovative Studienkonzept. Durch die Kooperation mit dem IUBH Fernstudium wird ein optimaler Mix zwischen Onlinekursen und Präsenzveranstaltungen gewährleistet. Somit wird ein individuelles Studium mit persönlicher Interaktion zwischen Lehrenden und Studierenden verknüpft. Der Studienabschluss B.A. Hotelmanagement wird von der IUBH Internationale Hochschule verliehen.

Zur Anmeldung benötigen wir:

- ★ das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular
- ★ ein polizeiliches Führungszeugnis (im Original)
- ★ ein loses Passbild
- ★ einen tabellarischen Lebenslauf
- ★ eine Kopie Ihres Gesellenbriefs und einen Nachweis über 12 Monate einschlägige Berufspraxis. Für Bewerber ohne Gesellenbrief ist ein Nachweis über eine fünfjährige einschlägige Berufspraxis erforderlich.

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.steigenberger-akademie.de
Bitte kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch:

Telefon: +49 (0)8651 96 66-55 • E-Mail: studienberatung@campus-br.de

Fächerübersicht Hotelbetriebswirt / in

Pflichtfächer	Wochenstunden 1. Jahr	Wochenstunden 2. Jahr
Deutsch	2	
Englisch	3	3
Wirtschafts- und Sozialkunde	2	
Buchführung und Abschluss	3	3
Kosten- und Leistungsrechnung	1	2
Finanzwirtschaft/Unternehmensbesteuerung		3
Marketing	2	
Wirtschaftsrecht	1	2
Volkswirtschaft	2	
Personalwesen mit Arbeitsrecht	2	2
Hotelorganisation	2	2
Informationsverarbeitung / EDV	2	2
Lebensmitteltechnologie	2	
Summe	24	19

Wahlpflichtfächer	Wochenstunden 1. Jahr	Wochenstunden 2. Jahr
Catering		2
Controlling		2
Direktmarketing		2
Makroökonomie		2
Tourismus	2	2
Fachpraxis Küche	2	
Fachpraxis Restaurant & Hotel	2	
Französisch	3	3
Spanisch	3	3
Italienisch	3	3
Business Englisch	2	2
Eventmanagement	2	
Berufs- und Arbeitspädagogik		2
Branchensoftware	2	2
Kommunikation		2
Projektarbeit		2

Zu wählen sind

Im 1. Jahr mind. 10 Unterrichtsstunden aus den Wahlpflichtfächern

Im 2. Jahr mind. 14 Unterrichtsstunden aus den Wahlpflichtfächern.

Wahlpflichtfächer die zweijährig sind, sind in beiden Jahren zu belegen.

Bitte beachten Sie, dass ein Wahlpflichtfach erst ab 8 Teilnehmern zustande kommt.

Abschlussprüfungen

Es müssen gewählt werden: 2 dreistündige Fächer, 2 zweistündige Fächer, eine Fremdsprache

Zusätzliche Zertifikate mit bestimmten Fächerkombinationen

Zertifizierter Tourismusmanager	Zertifizierter Eventmanager	Zertifizierter Gastronomiemanager
Pflichtfächer	Pflichtfächer	Pflichtfächer
Marketing	Marketing	Marketing
Kosten- und Leistungsrechnung	Kosten- und Leistungsrechnung	Kosten- und Leistungsrechnung
Tourismus	Eventmanagement	Personal- und Arbeitsrecht
Wahlfächer	Wahlfächer	Wahlfächer
Kommunikation	Kommunikation	Catering
Direktmarketing	Direktmarketing	Fachpraxis Restaurant und Hotel
Eventmanagement	Business Englisch	Branchensoftware
Projektarbeit	Projektarbeit	Projektarbeit

Finanzielle Unterstützung

Wenn Sie bestimmte persönliche und finanzielle Voraussetzungen erfüllen, kann Ihre Aus- oder Weiterbildung an der Steigenberger Akademie staatlich finanziell gefördert werden. Erste Auskünfte erteilt das für Ihren Wohnsitz zuständige Amt für Weiterbildungsförderung bzw. Arbeitsamt.

Falls Sie für Ihren Antrag auf staatliche Förderung eine Schulbescheinigung benötigen, stellen wir Ihnen diese gern aus, sobald Ihre unterschriebene Anmeldung bzw. Ihr Weiterbildungsvertrag bei uns eingegangen ist.

Stipendium der Steigenberger Akademie

Die Weiterbildung an unserer Akademie soll grundsätzlich für alle Interessenten möglich sein. Daher unterstützen wir Bewerber in Form von Stipendien (bis zu 50% der Unterrichtsgebühren), denen aus finanziellen Gründen eine Weiterbildung an der Steigenberger Akademie nicht möglich ist. Voraussetzung hierfür sind hohe Motivation und das Potenzial, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen.

Wenn Sie sich für ein Stipendium bewerben möchten, zählt Ihre finanzielle Situation genauso wie Ihr bisheriger schulischer/beruflicher Werdegang, Ihr soziales Engagement und Ihr zukünftiges Entwicklungspotenzial während der Weiterbildung.

Aufstiegs-BAföG

Das "Aufstiegs-BAföG" unterstützt die berufliche Aufstiegsfortbildung finanziell und erleichtert die Gründung von Existenzen. Es wird auf Grundlage des Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetzes (AFBG) vergeben und ist ein umfassendes Förderinstrument für die berufliche Fortbildung - grundsätzlich in allen Berufsbereichen unabhängig davon, in welcher Form sie durchgeführt wird (Vollzeit, Teilzeit, schulisch, außerschulisch, mediengestützt oder als Fernunterricht). Wer „Aufstiegs-BAföG“ beantragen möchte, darf noch nicht über eine berufliche Qualifikation verfügen, die dem angestrebten Fortbildungsabschluss mindestens gleichwertig ist. Eine Altersgrenze besteht nicht.

Weitere Informationen unter www.aufstiegs-bafoeg.de

(Der Staat gewährt ein Darlehen, maximal sind das beim Aufstiegs-BAföG 15.000 Euro. Davon gibt der Staat 40 Prozent als Zuschuss dazu - den Rest müssen Antragsteller zurückzahlen.)

Weiterbildungsstipendium

Das Geld muss nicht zurückgezahlt werden. Stipendiaten bekommen maximal 7.200 Euro - dazu müssen sie sich an einer Weiterbildung mit einem Eigenanteil von zehn Prozent beteiligen. Bewerber müssen unter 25 Jahre alt sein und besondere Leistungen im Beruf oder in der Ausbildung erbracht haben. Ansprechpartner ist die Stiftung Begabtenförderung (www.sbb-stipendien.de) berufliche Bildung.

Top-Up-Studium (B.A.) Hotelmanagement

Dauer:
Maximal 2 Jahre

Start:
Herbst

Unterrichtssprache:
Deutsch

Anmeldefrist:
Keine, Anmeldung jederzeit möglich

Abschluss:
Bachelor of Arts
Hotelmanagement

Voraussetzungen:
Hochschulzugangsberechtigung plus
fachschulische Aus- oder Weiterbildung in
Hotellerie oder Tourismus

Das Studium im Profil:

Für alle Personen mit Vorbildung in Hotellerie und Tourismus: Das Top-Up-Studium ist der ideale Weg, eine bestehende Ausbildung zu erweitern und damit die eigene Karriere voranzutreiben. Denn: Ein akademischer Abschluss erhöht Ihre Karrieremöglichkeiten erheblich und das oft schon nach drei Semestern! Je nach individueller Anrechnung der Vorleistung verschaffen Sie sich Ihren Abschluss in verkürzter Zeit. Das Besondere am Studium: Die hohe Flexibilität durch das innovative Studienkonzept. Durch die Kooperation mit dem IUBH Fernstudium wird ein optimaler Mix zwischen Onlinekursen und Präsenzveranstaltungen gewährleistet. Somit wird ein individuelles Studium mit persönlicher Interaktion zwischen Lehrenden und Studierenden verknüpft. Der Studienabschluss B.A. Hotelmanagement wird von der IUBH Internationale Hochschule verliehen.

Studieninhalte:

Wirtschaft und Recht	Hotelmanagement	Spezialisierungen	
<ul style="list-style-type: none"> • Ökonomie & Markt • Wirtschaftsmathematik • Handelsrecht • Digitale Business Modelle • Unternehmensführung 	<ul style="list-style-type: none"> • Unternehmerisches Hotelmanagement • Destinationsmanagement • Interkulturelles Management • Aktuelle Themen im Hotelmanagement • Planung und Entwicklung von Hotelbetrieben • Revenue Management 	<p style="text-align: center;">Bereich 1</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kreuzfahrttourismus • Gesundheitstourismus • Eventmanagement 	<p style="text-align: center;">Bereich 2</p> <ul style="list-style-type: none"> • Advanced Leadership • Angewandter Vertrieb • Systemgastronomie • E-Commerce • Fremdsprache (F,I,S) • Praxisprojekt

Bachelorarbeit und Kolloquium

Die Leistungen des IUBH Fernstudiums werden an der Steigenberger Akademie ergänzt durch Tutorien, Fallstudien und Seminare von Praktikern aus Hotellerie und Tourismus. Strukturiertes Lernen und die Möglichkeit zur Knüpfung eines Netzwerks bereiten Sie optimal auf Ihre nächsten Karriereschritte vor.

Zur Anmeldung benötigen wir:

einen tabellarischen Lebenslauf, den Nachweis der Hochschulzugangsberechtigung, ihr Abschlusszeugnis im Original oder eine beglaubigte Kopie, ein Passbild, die Kopie Ihres Personalausweises, Mitgliedsbescheinigung der Krankenkasse (nicht älter als 3 Monate).

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Homepage www.steigenberger-akademie.de
Bitte kontaktieren Sie uns für ein persönliches Beratungsgespräch.

Gastronomie auf dem Campus Bad Reichenhall

Die Schüler der Steigenberger Akademie werden im campuseigenen Restaurant durch qualitativ hochwertige Speisen versorgt.

Das komplett modernisierte Restaurant bietet Platz für circa 100 Gäste und wurde kreiert und eingerichtet vom Innenarchitekturbüro Arnold & Werner aus München, das u.a. das Leistungszentrum des FC Bayern München entworfen und realisiert hat.

Das Restaurant dient der gastronomischen Versorgung auf dem Campus sowie als Lehrrestaurant für die Hotelfachschüler der Steigenberger Akademie. Diese bekochen und bedienen die Gäste und ihre Mitschüler und erwerben dadurch praktisches Wissen und Fähigkeiten als festen Bestandteil der Ausbildung.

Vollverpflegung auf hohem Niveau

Schüler der Steigenberger Akademie erhalten montags bis freitags Vollverpflegung im Restaurant und nehmen dort Frühstück, Mittag- und Abendessen ein. Am Wochenende können sich die Schüler von 10.00 bis 12.00 Uhr am Brunchbuffet im Restaurant bedienen.

Das Frühstück wird in Buffetform mit Selbstbedienung angeboten. Unsere Schüler können aus einem vielfältigen und gesunden Angebot wählen, das u.a. frische Brötchen und Brot, Marmelade, Nutella, eine wechselnde Auswahl an Wurst- und Käsesorten, Müslis sowie Fruchtsaft, frisches Obst und Joghurt umfasst.

Das Mittagessen wird meist mit Restaurantservice und Bedienung durch Hotelberufsfachschüler eingenommen. Hier umfasst das Angebot abwechslungsreiche Menüs, die Fleisch, Fisch oder vegetarische Gerichte beinhalten.

Das Abendessen wird als Buffet angeboten und bietet zum Ausklang des Tages sowohl kalte als auch warme Speisen für jeden Geschmack.

Die Kosten für die Vollverpflegung entnehmen Sie bitte der aktuellen Preisliste.

Ausstattung der Küche

In der Küche unseres Restaurants haben unsere Hotelfachschüler ihren praktischen Unterricht und sammeln zusätzlich im täglichen Ablauf der Küche wertvolle Erfahrungen.

Unsere Küche ist mit modernster Küchentechnik ausgestattet und entspricht den neusten Richtlinien des HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points-Richtlinien – einem Qualitätsstandard für Küchen). Die Speisen werden durch Hotelfachschüler unter Anleitung von qualifizierten, in der gehobenen Gastronomie ausgebildeten Küchen- und Konditormeistern zubereitet. Die Küche verfügt ebenfalls über zehn voll ausgestattete Meister-Arbeitsplätze, die für die Meisterausbildung genutzt werden. In der Patisserie kreieren unser Konditormeister und unsere Schüler Pralinen, Gebäck sowie selbstgemachtes Eis für die Restaurantgäste.

Dallmayr Café & Bar

Im Erdgeschoss des Campusgebäudes lädt die Dallmayr Café & Bar unsere Schüler zum Entspannen und Genießen ein. Das Angebot umfasst leckere Kaffeespezialitäten, kalte Getränke und saisonale Snacks. Im Sommer lädt die Terrasse zum Verweilen ein.

Campus Bad Reichenhall - Wohnen im Wohnheim

Die Schülerinnen und Schüler der Steigenberger Akademie können im Wohnheim des Campus Bad Reichenhall wohnen. Hier finden sie Raum für Persönliches und leben in einer gemeinschaftlichen Atmosphäre mit ihren Mitschülern. Im Wohnheim wohnen die Schüler der Weiterbildungsgänge in Einzel- oder Doppelzimmern.

Alle Einzel- und Doppelzimmer im Wohnheim sind komplett möbliert. Zur Standardausstattung der Zimmer gehören:

- ★ Kleiderschrank
- ★ Bett mit Matratze
- ★ Schreibtisch und Schreibtischstuhl
- ★ Pinnwand
- ★ kleiner Kühlschrank
- ★ Waschbecken mit Spiegelschrank
- ★ TV-Anschluss
- ★ WLAN Anschluss

Den Bewohnern stehen eine Gemeinschaftsküche, ein gemeinsamer Aufenthaltsraum sowie nach Geschlechtern getrennte Bäder, Duschen und Toiletten zur Verfügung.

Zur Standardausstattung der Gemeinschaftsküche gehören:

- ★ Kühlschrank
- ★ Herd mit Backofen
- ★ Tiefkühlschrank
- ★ Mikrowelle
- ★ Geschirrspülmaschine
- ★ Küchenschränke
- ★ Esstisch und Stühle
- ★ Kaffeemaschine und Wasserkocher

Der gemeinschaftliche Aufenthaltsraum ist ausgestattet mit Fernseher, Video- und DVD-Player sowie gemütlichen Sofas.

Das Wohnheim bietet darüber hinaus:

- ★ Münzwaschmaschinen und Trockner
- ★ überdachte Abstellmöglichkeiten für Fahrräder

Betreuung im Wohnheim

Die Wohnheimleitung organisiert ein abwechslungsreiches Freizeitprogramm wie Bowling, Schlittschuhlaufen oder Spieleabende.

Kosten für Wohnen im Wohnheim

Die Bewohner zahlen eine pauschale Semester- bzw. Jahresendmiete.

Diese beinhaltet:

- ★ die komplette Ausstattung der Zimmer und Gemeinschaftsräume
- ★ Heiz-, Wasser-, Strom- und alle sonstigen Nebenkosten

Der Vorteil ist: Pauschale Warmmieten garantieren eine nachzahlungsfreie Mietzeit. Ebenfalls bleibt die Komplettmiete im Wohnheim für den gesamten Mietzeitraum konstant – unabhängig von den stets steigenden Energiekosten. Im Vergleich zum privaten Wohnungsmarkt, bei dem die Betriebskosten oft zu einer zweiten Miete geworden sind, ist ein Platz im Wohnheim für viele Schüler eine günstige und komfortable Alternative. Bitte beachten Sie, dass das Wohnheim während der Schulferien geschlossen ist.