

Hotelökonom/in

Dauer:
3 Jahre, davon 1 Praxisjahr

Start:
Herbst

Unterrichtssprache:
Deutsch

Anmeldefrist:
Keine, Anmeldung jederzeit möglich

Abschluss:
Hotelökonom/in

Voraussetzungen:
Abitur oder Fachhochschulreife

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. Die Lerninhalte der IHK Ausbildereignungsprüfung sind im Unterrichtsprogramm enthalten.

Ausbildungsinhalte:

Wirtschaftswissenschaftliche Fächer wie z.B. Rechnungswesen, Personalwesen, Marketing, Volkswirtschaftslehre, Finanzierung, Dienstleistungsmanagement, sowie Recht bilden die Basis des Lehrplans. Durch weitere Pflichtkurse, wie z.B. EDV, wissenschaftliches Arbeiten, Business Knigge und Kommunikation wird das Wissen vertieft. Die **berufsspezifischen Fächer für die Hotelbranche**, wie z.B. Hotelorganisation, Eventmanagement, Yield-Management, Küchenfachkunde, Ernährungslehre, Getränkekunde, Servierkunde und Empfangskunde erweitern das Basiswissen. Im Hotel und Gastronomiegewerbe spielt Internationalität eine große Rolle, deswegen ist das Erlernen der **Fremdsprachen** Englisch und Französisch obligatorisch. Ergänzt wird dieses Angebot durch die Wahlfächer Spanisch und Italienisch. Zusätzlich besteht die Möglichkeit, den Ausbildereignungskurs zu absolvieren.

Praxiselemente:

Fachpraktischer Unterricht: Die theoretische Ausbildung wird durch den fachpraktischen Unterricht komplettiert. Dieser umfasst Servicetraining im Restaurant des Campus Bad Reichenhall, praktisches Küchen- und Restaurantmanagement sowie die komplette Planung, Organisation und Durchführung eines Dinners. Vorträge und Seminare zu Themen aus der Gastronomie und Hotellerie sowie praktische Einsätze in Hotels und Unternehmen der Branche ergänzen das Programm.

Praxisjahr:

Ein einjähriges Praktikum in ein oder zwei Betrieben der Spitzenhotellerie ist fester Bestandteil der Ausbildung und Bindeglied zwischen der theoretischen Ausbildung und der Praxis. In diesem Jahr haben Sie die Möglichkeit, das bisher erworbene Wissen anzuwenden und durch Praxiserfahrung zu erweitern.

Verkürztes Bachelor-Studium nach erfolgreichem Abschluss:

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.

Zur Anmeldung benötigen wir:

Das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular, ein polizeiliches Führungszeugnis (im Original), ein loses Passbild, einen tabellarischen Lebenslauf und eine Kopie des letzten Schulzeugnisses.

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 & Wochenstunden Hotelökonom/in

Pflichtfächer	1. Semester	2. Semester	3. & 4. Semester	5. Semester	6. Semester	
Deutsch	2	2	Betriebspraktikum	0	0	
Ethik	1	1		0	0	
Englisch (MK/LK)	4	4		0	0	
Französisch (GK/LK)	4	4		3	3	
Sozialkunde	2	2		0	0	
Fachrechnen	2	2		0	0	
EDV	2	2		2	1	
Ernährungslehre	4	4		0	0	
Getränkkunde	2	2		0	0	
Housekeeping	2	2		0	0	
Betriebswirtschaftslehre (GK/LK)	2	2		0	0	
Investition & Finanzierung	0	0		0	3	
Business Knigge	0	0		0	1	
Buchführung	3	3		2	0	
Hotel- und Gaststättenrecht	0	0		0	1	
Touristisches Marketing	2	2		0	0	
Marketing	0	0		2	0	
Vertrieb in Hotel und Tourismus	0	0		0	2	
Kosten- und Leistungsrechnung	0	0		4	0	
Recht	2	2		1	0	
Arbeitsrecht	0	0		0	3	
Statistik	0	0		2	0	
Wissenschaftliches Arbeiten	0	0		2	0	
Hotelorganisation	0	0		0	3	
Personalwesen	0	0		3	0	
Dienstleistungsmanagement	0	0		0	3	
Business Englisch	0	0		3	3	
Event Management	0	0		1	0	
Ausbildereignungskurs	0	0		0	2	
Summe	34 h/Woche	34 h/Woche			25 h/Woche	25 h/Woche
Praktischer Unterricht						
Speisenzubereitung oder Service	40					
Menükunde (in der Praxis)						
Service Theorie (in der Praxis)						
Summe	40 h/Woche					
Wahlfächer						
Italienisch	2	2		2	2	
Spanisch	2	2		0	0	
Wahlpflichtfächer						
Business Controlling	0	0		0	3	
Revenue Management	0	0		0	3	
Spanisch	0	0		3	3	

Abschlussprüfung 1. Jahr:

Ernährung, Getränke, Deutsch, Englisch, BWL, Praktische Prüfung (Fachpraxis)

Abschlussprüfung 3. Jahr:

Eine Fremdsprache (E, F, S), Hotelorganisation, Betriebswirtschaft, Kosten- und Leistungsrechnung, Personalwesen

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 Ausbildungsförderung 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 Ausbildungsvertrag bei uns eingegangen ist.

BAföG

BAföG ist die bekannteste staatliche Ausbildungsförderung. BAföG gibt es nicht nur für das Studium an Hochschulen sondern auch für den Besuch anderer weiterführender Bildungsstätten wie der Steigenberger Akademie. Somit wird diese Ausbildungsförderung gemäß § 2 BAföG auch für den Besuch von Berufsfachschulen und alle Formen der beruflichen Grundbildung geleistet, deren Besuch eine abgeschlossene Grundausbildung nicht voraussetzt. Daher können Schüler für das erste Ausbildungsjahr, d.h. für die 1-jährige Hotelberufsfachschule - das sogenannte Schüler-BAföG beantragen. Ein Hinweis vorab: Schüler/innen erhalten nur dann Förderung, wenn sie nicht bei den Eltern wohnen.

Stipendium der Steigenberger Akademie

Die Ausbildung 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 Ausbildung 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 Ausbildung.

Betriebspraktikum 1 Jahr

Ausbildungsinhalte des 3. und 4. Semesters

Die Ausbildungsinhalte des 3. und 4. Semesters sollen auf die im 1. und 2. Semester vermittelten fachtheoretischen und fachpraktischen Kenntnisse aufbauen. Die Umsetzung der Fertigkeiten in die Praxis und somit in den beruflichen Alltag (praktische Anwendung) ist das vorgegebene Ziel. Des Weiteren soll in Anlehnung an die Ausbildungsinhalte des 3. Ausbildungsjahres für die Berufe Hotelfach-, Hotelkauf-, Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin die Struktur des Praktikums gegliedert werden. Die Reihenfolge ist hierbei nicht maßgeblich. Außerdem besteht die Möglichkeit, sich auf einige Bereiche zu beschränken und diese vertieft auszubilden. Bei einer Beschränkung müssen jedoch drei Bereiche mindestens abgedeckt werden.

Empfangsbereich

- ★ Reservierungen (in Fidelio)
- ★ Check in / check out
- ★ Gästebetreuung
- ★ Reklamationen
- ★ Fremdenverkehrsangebote
- ★ Abrechnungsvorgänge

Finanz- / Debitorenbuchhaltung

- ★ Steuerrechtliche Abschreibungen Kontierung nach Kontenplan und Kontenrahmen
- ★ Rechnungsprüfung
- ★ EDV-Buchungssysteme
- ★ Kontenabstimmung

Restaurantbereich

- ★ Arbeiten im Bankettbereich
- ★ Restaurantorganisation
- ★ Korrespondierende Getränke
- ★ Präsentation & Servieren von Speisen und Getränken

Küche

- ★ Vor-, Zubereitung & Präsentation von Speisen
- ★ Küchenorganisation
- ★ Fachsprache

Warenwirtschaft

- ★ Lieferannahme und –Kontrolle Warenbedarfsermittlung
- ★ Warenwirtschaftssystem
- ★ Warenlager, Inventuren

F&B- und Umsatzkontrolle

- ★ Microsoft - Fidelio - F+B - System F&B - Abschluss
- ★ Tägliche Kontrollarbeiten
- ★ Rezepturerstellung und –kalkulation

Reiseveranstaltung

- ★ Angebote gestalten, Kundennachfrage bewerten
- ★ Reisen und Veranstaltungen durchführen

Controlling

- ★ EDV-Berichtswesen
- ★ Kostenarten, Kostenstellen und Kostenkontrolle
- ★ Finanz-, Rentabilitäts-, Amortisations und Liquiditätsrechnungen
- ★ Erlöse und Kosten
- ★ Budget, Forecast und KER

Verkauf

- ★ Verkaufsgespräche und –techniken
- ★ Informations-, Kommunikations- & Organisationsmittel
- ★ Durchführung von Verkaufsmaßnahmen
- ★ Yield – Management
- ★ Preispolitik

Fremdenverkehrswesen

- ★ Erstellen eines Profils einer Region
- ★ Beurteilung der Stärken und Schwächen des touristischen Angebots
- ★ Verbesserung des touristischen Angebots
- ★ Vermarktung einer Region oder Stadt

Marketing

- ★ Marketingplan
- ★ Marketingmaßnahmen
- ★ Markenphilosophie

Veranstaltungswesen

- ★ Veranstaltungen, Events und Aktionen konzipieren, organisieren und abrechnen
- ★ Korrespondenz mit Fremdanbietern führen

Personalwirtschaft / Lohnbuchhaltung

- ★ Personalplanung, Personalplankontrolle und Mitarbeiterbeschaffung
- ★ Stellenbeschreibungen
- ★ Berechnungen für die Lohnabrechnung
- ★ Personalverwaltung, Personalakten

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 Ausbildungsgänge in Doppelzimmer (bei Verfügbarkeit ist auch eine Unterbringung in Einzelzimmern möglich).

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

Neben der Hausaufgabenbetreuung und Unterstützung beim Lernen organisiert die Wohnheimleitung zudem Freizeitaktivitäten 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.