

Kurs HM 2017	Geprüfte/r Hotelmeister/in IHK berufsbegleitend
Beschreibung:	Als Hotelmeister bzw. Hotelmeisterin sorgen Sie für die Einhaltung von Qualifikationsanforderungen, Lebensmittelrecht und Hygienevorschriften. Sie überwachen Kostenentwicklungen und stellen Kontrollen der ein- und ausgehenden Erzeugnisse hinsichtlich Qualität und Quantität sicher. Sie übertragen Aufgaben an Mitarbeiter unter Berücksichtigung der Leistungsfähigkeit, Qualifikation und Eignung. Sie gewährleisten ein störungsfreies, termingerechtes und wirtschaftliches Arbeiten und optimieren die Zusammenarbeit mit anderen Betriebseinheiten. Ein Aufnahmetest findet nicht statt. Es wird erwartet, dass die Interessenten das Rüstzeug für die praktischen Anforderungen mitbringen.
Inhalt:	<p>Modul 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volkswirtschaftslehre/Betriebswirtschaftslehre - Rechnungswesen und Controlling - Recht und Steuern - Unternehmensführung/Personalwirtschaft <p>Modul 2: Handlungsspezifische Qualifikationen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Empfang und Etage - Speisen und Getränke im Hotelservice - Betriebsorganisation im Hotelbereich <p style="text-align: center;">504 Unterrichtsstunden gesamt für Modul 1 und 2</p>
Referenten:	Qualifizierte Fachdozenten mit Praxiserfahrung aus den jeweiligen Bereichen. Es berät Sie gerne Küchenmeister Rainer Büttner und Hotel- und Restaurantmeister/ Betriebswirt IHK Hartmut Oderbein, sowie Hotelmeisterin Stefanie Theiß fon 02261/ 72921
Kurs Nr.:	HM 2017
Kurs Dauer:	> 24.04.2017 – April 2018 (Modul 1 und Modul 2)
Kurs- Ort:	Gummersbach/ Siegen
Tage und Uhrzeit:	Wöchentlich jeweils Montag und Dienstag von 16.30- 21.30 Uhr
Anmeldeschluss:	10.04.2017
Kosten:	> Modul 1 und 2: 3.240,- EURO Diese Leistung ist gem. § 4, Nr. 21a UStG von der Umsatzsteuer befreit. Zzgl. IHK Gebühr. Für diesen Lehrgang kann „Meister-BAföG“ beantragt werden, nähere Infos unter www.meister-bafoeg.info