

REFERENTEN

REFERENT	THEMENSCHWERPUNKT
James & David Ardinast Bar Shuka, Stanley Diamond, Maxie Eisen	Frankfurter Erfolgsgeschichten Best Practice: Storytelling & Location, Location, Location!
Jörg Bannach Amtsleiter Ordnungsamt Frankfurt a.M.	Genehmigungsverfahren, Hygiene (HACCP)
Felix Bröcker Doktorand, Hochschule für Gestaltung Offenbach	Küchenkunstgeschichte
Madjid Djamegari & Satis & Fy Gibson Club	Akkustik-Konzepte-Immissionsschutz
Paul Fay Energierreferat Stadt Frankfurt	Klimagourmet – nachhaltige Ernährung & Klimaschutz, CO ₂ -Fußabdruck von Lebensmitteln
Martin Haustein Verkaufsdirektor Gastronomie, Radeberger Gruppe	Konzeptionelle Entwicklung eines Betriebskonzeptes
Mirco Hecker Geschäftsführer Gesellschaft Kommunikationsagenturen-Service mbH	Marketing & Social Media
Volker Leber Prokurist Bürgschaftsbank Hessen	Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten

REFERENTEN

REFERENT	THEMENSCHWERPUNKT
Matthias Martinson Blaues Wasser Frankfurt	Frankfurter Erfolgsgeschichten Best Practice, Konzeption & Planung & Durchführung
Alf Pahlitzsch Dipl.-Ing. Alf Pahlitzsch VDI, A5 Europa GmbH	Technisches Gebäudemanagement, Brandschutz
Jean Georges Ploner Geschäftsführender Gesellschafter Global F&B Heroes	Motivation & Servicekonzepte
Oliver Seidel DEHOGA Hessen e.V.	Arbeitsrecht für Unternehmer
Hartmut Schröder Geschäftsführer Fleming's Hotels	Frankfurter Erfolgsgeschichten Best Practice
Innenarchitektur Fleming's Hotels	Innenarchitektur
Armin Utz DEHOGA-Beratung	Businessplan, Kalkulation
Ausgewählte Jury	Bewertung der Präsentation der Projekte

Innerhalb der 2jährigen Zusatzqualifikation erstellen die Auszubildenden im Rahmen des erweiterten Berufsschulunterrichts anhand eines realen Objektes ein Betriebskonzept. Dazu erhalten sie im ersten Ausbildungsjahr grundlegende Informationen von erfahrenen Wirtschaftsexperten. Im zweiten Ausbildungsjahr steht die Erstellung der Präsentation des Betriebskonzeptes an.

Das Pilotprojekt der 2jährigen Ausbildung mit trendweisenden Zusatzqualifikationen wurde gemeinsam vom Hotel- und Gastronomieverband DEHOGA Hessen, der Industrie- und Handelskammer Frankfurt am Main, dem Staatlichen Schulamt Frankfurt am Main, der Bergiusschule Frankfurt, der Frankfurt Hotel Alliance und der Initiative Gastronomie Frankfurt ins Leben gerufen. Unterstützt und ermöglicht wird dieses zukunftsorientierte Konzept durch das Hessische Kultusministerium sowie von Partnern aus der Wirtschaft und von den Ausbildungsbetrieben selbst.



DEHOGA Hessen e.V.
Geschäftsstelle Frankfurt Rhein-Main
Falkstraße 34 · 60487 Frankfurt am Main
Fon 069/284088 · Fax: 069/285247
frankfurt@dehoga-hessen.de

Das Abi kann nicht nur Studium...
Innerhalb von 2 Jahren
2 IHK-Abschlüsse
erlangen.

WAS WILLST DU MEHR?



NEU für Hessen!
2JÄHRIGE BERUFS-AUSBILDUNG

Generation
schlauer





GENERATION SCHLAUER!

Lange überlegen ...,
lange studieren ...,
lange auf die Karriere warten ...
ist definitiv vorbei!

Aufgrund des neuen Angebotes des Frankfurter Hotel- und Gastronomiegewerbes kannst Du ab dem Ausbildungsjahr 2019 die IHK-Abschlüsse

- Restaurantfachfrau/-mann** mit ZQ-Trendgastronomie

- Hotelfachfrau/-mann** mit ZQ-Hotelmanagement

- Köchin/Koch** mit ZQ-Küchenmanagement

in nur zwei Jahren erwerben. Hotelfachschule, Meister oder Studium – im Anschluss immer möglich!

Mit dem **Abitur bzw. der Fachhochschulreife** kannst Du das erste Ausbildungsjahr direkt überspringen. Die Ausbildungsbetriebe garantieren zudem die tarifliche Ausbildungsvergütung für das 2. und 3. Ausbildungsjahr.

Bewirb Dich gleich heute, die Anzahl dieser Ausbildungsplätze ist begrenzt!



KÖCHIN/KOCH

mit Zusatzqualifikation Küchenmanagement

Köche sind auch Künstler. Sie verfügen über die Begabung und das Wissen, aus Zutaten genussreiche und phantasievolle Speisen herzustellen. Mit ihrem Fachwissen beraten sie Gäste und organisieren den kulinarischen Teil von Veranstaltungen und Meetings.

Weitere Facetten des Koch-Berufes mit Zusatzqualifikation sind:

- Warenkalkulation
- Speisekarten- & Menüerstellung
- Angebote & Buchhaltung
- Personalmanagement
- Marketing & Öffentlichkeitsarbeit
- Social Media & Story Telling
- Gastronomie- & Arbeitsrecht
- Moderne Küchenkonzepte
- Nachhaltigkeit
- Existenzgründerwissen, Businesspläne & Finanzierungsmöglichkeiten
- Einrichtungsmanagement & Baurecht

Mit Abschluss der Ausbildung bist Du ein Profigastgeber und kannst in den unterschiedlichsten Positionen in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie arbeiten. Die Ausbildung befähigt Dich zudem zur Führung eines eigenen Betriebes.



RESTAURANT- FACHFRAU/-MANN

mit Zusatzqualifikation Trendgastronomie

Restaurantfachleute sind Gastgeber. Sie verfügen über Fachwissen in Food & Beverages, betreuen und beraten die Gäste. Sie organisieren Veranstaltungen und Meetings.

Hinter den Kulissen gibt es aber noch viel mehr zu tun:

- Warenkalkulation
- Getränke- & Weinkartenerstellung
- Angebote & Buchhaltung
- Personalmanagement
- Marketing & Öffentlichkeitsarbeit
- Social Media & Story Telling
- Gastronomie- & Arbeitsrecht
- Moderne Restaurant- & Barkonzepte
- Nachhaltigkeit
- Existenzgründerwissen, Businesspläne & Finanzierungsmöglichkeiten
- Einrichtungsmanagement & Design
- Beschallungskonzepte
- Fremdsprachen
- Einrichtungsmanagement & Baurecht

Mit Abschluss der Ausbildung bist Du ein Profigastgeber und kannst in vielseitigen Positionen in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie arbeiten. Die Ausbildung befähigt Dich zudem zur Führung eines eigenen Betriebes.



HOTEL- FACHFRAU/-MANN

mit Zusatzqualifikation Hotelmanagement

Hotelfachleute managen Hotels. Sie verfügen über ein breitgefächertes Fachwissen, sowohl bei der täglichen Gästebetreuung, als auch bei den Tätigkeiten, die im Hintergrund stattfinden.

Aber das ist noch lange nicht alles:

- Revenue Management
- Reservierungssysteme
- Gästebewertungen
- Angebote & Buchhaltung
- Personalmanagement
- Sales, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit
- Veranstaltungswesen
- Social Media & Story Telling
- Moderne Hotel-Konzepte
- Nachhaltigkeit
- Existenzgründerwissen, Businesspläne & Finanzierungsmöglichkeiten
- Fremdsprachen

Mit Abschluss der Ausbildung kennst Du Dich in den einzelnen Abteilungen richtig gut aus und verstehst die Zusammenhänge im gesamten Hotelbetrieb. Du kannst in den unterschiedlichsten Positionen in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie arbeiten. Die Ausbildung befähigt Dich zudem zur Führung eines eigenen Hotelbetriebes. Mit der Zusatzqualifikation besteht die Möglichkeit, die Europaqualifikation abzuschließen.