

Das Pilotprojekt der 2-jährigen Ausbildung mit trendweisenden Zusatzqualifikationen wurde 2019 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.

Einblicke aus erster Hand von den Profis!

Hochrangige Referent*innen aus der Gastronomie, Marketing und städtischen Institutionen erzählen von ihren Erfahrungen und teilen ihr aktuelles Branchenwissen. Starte direkt durch und qualifiziere Dich für verantwortungsvolle Positionen!

Unsere Themen, Dein Vorteil:

Konzept Ideenfindung, Entwicklung eines Betriebskonzeptes, Pionier- & Nischenkonzepte, Fallstudien aus dem Gastgewerbe	Design & Architektur Innenarchitektur, Raumquerschnitt, Platzverhältnisse, Farbgebung, Ästhetik, Corporate Design, Sound & Tontechnik
Marketing Brandmanagement, Marktforschung, Vertrieb, Vertriebsstruktur, Homepage, Social Media, Storytelling, PR	Unternehmenskultur Servicemanagement, Mitarbeiter*innen-Training, Motivation, Servicekonzepte & strategische Ablaufplanung, Traditionen, Werte, Unternehmensstruktur und -kultur
Finanzen Finanzierungs- und Fördermöglichkeiten, Betriebswirtschaftliche Konzeptionierung, Businessplan, Controlling, Kalkulation, Steuern und Abgaben	Rechtliche Grundlagen BGN etc., Genehmigungsverfahren / Hygiene (HACCP), Lebensmittelkontrollen, Arbeitsrecht aus Unternehmenssicht, Arbeitsverträge

Trends Küchenkunstgeschichte, Visionen und Innovationen, visuelle Inszenierungsstrategien, Essen als Performance	KI + Digitalisierung Herausforderungen und Chancen in Gastronomie und Hotellerie
Technisches Gebäudemanagement Gesetzeskonformer Gebäudebetrieb, Brandschutz & Co., Sicherheit und Prävention	Nachhaltigkeit Nachhaltige Ernährung und Klimaschutz, Ausblick auf künftige Ernährungsweisen, Immissionsschutz
Events Konzeption, Planung und Durchführung von Veranstaltungen	Best Practice Erfolgsgeschichten aus Frankfurt, Besichtigungen vor Ort
Der Ablauf der Ausbildung: Innerhalb der 2-jährigen 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 Wirtschaftsexpert*innen. Im zweiten Ausbildungsjahr steht dann die Erstellung der Präsentation des Betriebskonzeptes an.	

Aktuelle Informationen unter:

<https://www.frankfurt-main.ihk.de/aus-und-weiterbildung/ausbildung/ausbildungsberatung/zusatzqualifikationen/>



Stand: 05/2024

coole
branche

Exklusiv für Hessen



Cooler Alternative zum Studium!

2 Jahre
2 Abschlüsse

Innerhalb von zwei Jahren zwei IHK-Abschlüsse erlangen

www.coolebranche.de/zusatzqualifikation



DEHOGA Hessen e. V.
 Geschäftsstelle Frankfurt Rhein-Main
 Falkstraße 34, 60487 Frankfurt am Main
 Telefon: 069 284088
 E-Mail: frankfurt@dehoga-hessen.de

Abi kann nicht nur Studium!

Lange überlegen, lange studieren und dann lange auf die Karriere warten? Das ist vorbei!

Aufgrund des exklusiven Angebotes des Frankfurter Hotel- und Gastronomiegewerbes kannst Du in Frankfurt am Main die folgenden 2 IHK-Abschlüsse in nur 2 Jahren erwerben:

Köchin/Koch + ZQ Küchenmanagement

Fachfrau/-mann für Restaurants und Veranstaltungsgastronomie + ZQ BWL in Hotellerie und Gastronomie

Hotelfachfrau/-mann + ZQ BWL in Hotellerie und Gastronomie

Hotelfachschule, Meister oder Studium – im Anschluss immer möglich!

Voraussetzungen:

Mit dem **Abitur bzw. der Fachhochschulreife** kannst Du das erste Ausbildungsjahr direkt überspringen. Azubis mit **anderen Schulabschlüssen** können bei Eignung nach dem 1. Ausbildungsjahr in die Zusatzqualifikationen einsteigen. Die Ausbildungsbetriebe ermöglichen zudem die tarifliche Ausbildungsvergütung für das 2. und 3. Ausbildungsjahr.

**Bewirb Dich jetzt
– diese Ausbildungsplätze
sind begehrt!**



**FACHFRAU/-MANN FÜR
RESTAURANTS UND VERAN-
STALTUNGSGASTRONOMIE**
+ BWL in Hotellerie und Gastronomie

ReVas haben Fachwissen in Food & Beverages, betreuen und beraten die Gäste. Sie konzipieren und organisieren alle Arten von Veranstaltungen. Zusätzlich zu den Schwerpunkten* des Ausbildungsrahmenplanes erhältst Du Einblick in:

- Betriebswirtschaftslehre
- Vertrags- & Handelsrecht
- Revenue Management
- Veranstaltungs- & Restaurantorganisation
- Reservierungssysteme
- Personalmanagement & Mitarbeiterführung
- Controlling
- Rhetorik & Verkaufstechnik
- Social Media & Storytelling
- Managementkonzeptionen
- Investition & Finanzierung
- Nachhaltigkeit
- Spanisch & Französisch



KÖCHIN/KOCH
+ Küchenmanagement

Köch*innen verfügen über die Begabung und das Wissen, aus Zutaten genussreiche Speisen herzustellen. Mit ihrem Fachwissen beraten sie Gäste und organisieren den kulinarischen Teil von Veranstaltungen. Zusätzlich zu den Schwerpunkten* des Ausbildungsrahmenplanes erhältst Du Einblick in:

- Moderne Küchenkonzepte
- Betriebswirtschaftslehre
- Gastronomie- & Arbeitsrecht
- Rechnungswesen
- Warenkalkulation
- Speisekarten- & Menüerstellung
- Personalmanagement
- Marketing & PR
- Rhetorik
- Social Media & Storytelling
- Businesspläne & Finanzierung
- Nachhaltigkeit
- Spanisch & Französisch



HOTELFACHFRAU/-MANN
+ BWL in Hotellerie und Gastronomie

Hotelfachleute verfügen über ein breit gefächertes Fachwissen in der täglichen Gästebetreuung und über alle Hotelabläufe im Hintergrund. Zusätzlich zu den Schwerpunkten* des Ausbildungsrahmenplanes erhältst Du Einblick in:

- Betriebswirtschaftslehre
- Vertrags- & Handelsrecht
- Revenue Management
- Hotel- & Restaurantorganisation
- Reservierungssysteme
- Personalmanagement & Mitarbeiterführung
- Controlling
- Rhetorik & Verkaufstechnik
- Social Media & Storytelling
- Managementkonzeptionen
- Investition & Finanzierung
- Nachhaltigkeit
- Spanisch & Französisch



Mit Abschluss der Ausbildungen kannst Du in der nationalen und internationalen Hotellerie und Gastronomie arbeiten. Die Ausbildungen befähigen Dich zudem zur Führung eines eigenen gastgewerblichen Betriebes.

*Erfahre mehr über die Ausbildungsschwerpunkte bei der zuständigen DEHOGA-Geschäftsstelle vor Ort!