

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 Brand-Management, 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	Standort Herausforderungen und Chancen, Standortfragen, Stadtentwicklung
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:

www.dehoga-hessen.de/frankfurt-am-main/neu-fuer-frankfurt-2jaehrige-ausbildung/

Stand: 03/2021



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
 Fax: 069 285247
 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 IHK-Abschlüsse in nur 2 Jahren erwerben:

Köchin/ Koch + ZQ-Küchenmanagement

Restaurantfachfrau/-mann + ZQ-Trendgastronomie

Hotelfachfrau/-mann + ZQ-Hotelmanagement

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 garantieren zudem die tarifliche Ausbildungsvergütung für das 2. und 3. Ausbildungsjahr.

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



KÖCHIN/KOCH
mit Zusatzqualifikation
Küchenmanagement

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

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

Mit Abschluss der Ausbildung bist Du Profigastgeber*in 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.



RESTAURANTFACHFRAU/-MANN
mit Zusatzqualifikation
Trendgastronomie

Restaurantfachleute sind Gastgeber*innen. Sie haben Fachwissen in Food & Beverages, betreuen und beraten die Gäste. Sie organisieren Veranstaltungen und Meetings. Zusätzlich zu den Ausbildungsschwerpunkten* des Ausbildungsrahmenplanes erhältst Du Einblick in:

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

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



HOTELFACHFRAU/-MANN
mit Zusatzqualifikation
Hotelmanagement

Hotelfachleute managen Hotels. Sie verfügen über ein breit gefächertes Fachwissen, sowohl bei der täglichen Gästebetreuung, als auch bei den Tätigkeiten, die im Hintergrund stattfinden. Zusätzlich zu den Ausbildungsschwerpunkten* des Ausbildungsrahmenplanes erhältst Du Einblick in:

- Revenue Management
- Reservierungssysteme
- Gästebewertungen
- Angebote und Buchhaltung
- Personalmanagement
- Sales, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit
- Veranstaltungswesen
- Social Media und Storytelling
- Moderne Hotelkonzepte
- Nachhaltigkeit
- Existenzgründerwissen, Businesspläne und Finanzierungsmöglichkeiten
- Fremdsprachen

Mit Abschluss der Ausbildung kennst Du Dich in 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.

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