Hotelökonom/in

Ihre Zusatzoption: Nach Abschluss ist ein verkürztes Bachelorstudium möglich

Abschluss: Hotelökonom/in

Dauer: 3 Jahre, davon 1 Praxisjahr

Unterrichtssprache: deutsch

Start: April und September

Anmeldefrist: keine, Anmeldung stets möglich

Voraussetzungen:

- Abitur oder Fachhochschulreife
- vorbehaltlich Aufnahmegespräch

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.

Ausbildungsinhalte:

Wirtschaftswissenschaftliche Fächer wie z.B. Rechnungswesen, Personalwesen, Marketing, Finanzierung, Dienstleistungsmanagement, Controlling sowie Recht bilden die Basis des Lehrplans. Durch weitere Pflichtkurse, wie z.B. EDV-Unterricht, Statistik, wissenschaftliches Arbeiten 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.

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:

Unter Anrechnung der in diesem Ausbildungsprogramm erbrachten Leistungen ist eine Eingliederung in den Studiengang Hotelmanagement an der Internationalen Hochschule Bad Honnef · Bonn an den Standorten Bad Reichenhall und Bad Honnef möglich. Die Hotelökonomen können somit den akademischen Abschluss Bachelor of Arts in verkürzter Studienzeit anstreben.

Zur Anmeldung benötigen wir:

Das ausgefüllte und unterschriebene Anmeldeformular, ein polizeiliches Führungszeugnis (im Original), zwei lose Passbilder, einen tabellarischen Lebenslauf, den Nachweis über die Belehrung nach § 43 (1) Infektionsschutzgesetz (im Original) 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: info@steigenberger-akademie.de

STEIGENBERGER
AKADEMIE
BAD REICHENHALL