

Bereichsleiter/in Hotellerie-Hauswirtschaft mit Fachausweis

Kursinhalte

Die Module können auch einzeln belegt werden, sofern es genügend freie Plätze hat.

Basismodule:

Für Kursbesucher/innen ohne hauswirtschaftliche Grundausbildung ist der Besuch der Basismodule Bedingung. Bei Kursteilnehmer/innen bei denen die hauswirtschaftliche Grundausbildung schon länger her ist und die Fachkenntnisse nicht mehr auf dem neusten Stand sind, wird der Besuch empfohlen.

Die Basismodule eignen sich auch sehr gut für hauswirtschaftliche Mitarbeitende als Weiterbildung.

RGW 1 & 2 Reinigungstechnik

- Grundlagen der Reinigungsarten, -systeme und -methoden (inkl. Ver- und Entsorgung)
- Grundlagen der Hygiene
- Gebräuchliche Werkstoffe und deren Reinigung und Pflege
- Reinigungsmaschinen, Geräte und Reinigungschemie
- Raumgestaltung, Raumeinrichtung und Funktionalität

RGW 3 & 4 Gastronomie

- Ernährungslehre und besondere Kostformen
- Nahrungsmittel- und Warenkunde
- Grundlagen der Lebensmittelhygiene und des Lebensmittelgesetzes
- Grundlagen des gewerblichen Geschirrspülens
- Grundlagen Speise- und Getränkeservice

RGW 5 Wäscheversorgung

- Textilkunde (Faserstoffe, Spinnverfahren, Textile Flächen und Veredelungen)
- Wäschereitechnik und Wäschekreislauf
- Maschinen, Geräte und Waschchemie

Betriebswirtschaftliche Module:

BWM 1 Mitarbeiterführung

- Führung als Aufgabe, der Mensch als Persönlichkeit
- Mitarbeiterführung durch Zielsetzung, Delegation und Motivation
- Förderung von Mitarbeitenden
- Arbeitsrecht

BWM 2 Marketing und Kommunikation

- Grundlagen des Marketings
- Angebote und Dienstleistungen gestalten
- Kommunikation und Information
- Kundenbetreuung und Beschwerdemanagement

BWM 3 Betriebsorganisation

- Auf- und Ablauforganisation
- Arbeitsprozesse planen und organisieren
- Mitarbeit in Projekten
- Sicherheits-, Gesundheits- und Qualitätsmanagement

BWM 4 Einkauf, Entsorgung, Ökologie und Hygiene

- Beschaffung von Materialien und Dienstleistungen
- Lagerbewirtschaftung, Logistik, Entsorgung
- Ökologie und Umwelt
- Hygienemanagement

BWM 5 Administration, Rechnungswesen und Recht

- Korrespondenz und schriftlicher Ausdruck
- Allgemeine Rechtsgrundlagen
- Finanzbuchhaltung und Kostenrechnung
- Budgetierung und Investitionsplanung

Hauswirtschaftliche Pflicht- und Wahlpflichtmodule:

HWM 6 Reinigungstechnik und –organisation

- Organisation einer material- und umweltverträglichen Reinigung
- Leistungsbeschreibung und Berechnung
- Planung der Reinigungsprozesse, Hygiene, Sicherheit und Qualität
- Bereitstellung der Infrastruktur, Einkauf, Ver- und Entsorgung

HWM 7 Wäschereitechnik und –organisation

- Aufbereitung und Instandhaltung der Wäsche
- Wäschereiorganisation und –planung
- Hygiene, Sicherheit und Qualität
- Bereitstellung der Infrastruktur, Einkauf, Ver- und Entsorgung

HWM 8a Angebotsgestaltung und Gastronomieorganisation (Wahlpflichtmodul)

- Gestaltung interner und externer Angebote
- Gastronomieorganisation
- Lebensmittelhygiene, Qualität
- Bereitstellung der Infrastruktur, Einkauf, Ver- und Entsorgung

HWM 8b Gastronomie auf Pflegestationen (Wahlpflichtmodul)

- Verpflegung von Patienten und Bewohnern
- Umgang mit kranken und beeinträchtigten Menschen
- Verpflegungsorganisation, Lebensmittelhygiene
- Abteilungsorganisation und Logistik

Zusatzangebote:

Einführung Lernreflexionsdossier

- Umgang mit den Vorgaben
- Mögliches Vorgehen
- Verknüpfung von Theorie und Praxis

Einführung Präsentationstechnik

- Präsentationen planen und vorbereiten
- Verschiedene Visualisierungsmittel
- Rhetorisch sicher aufzutreten

Einführung Instruktion und Schulung

- Grundlagen Schulung & Instruktion
- Planung und Vorbereitung
- Praktische Übungen

Prüfungsvorbereitung, -training

- Prüfungsablauf, Prüfungsvorbereitung
- Schriftliche Prüfung (Fallbearbeitung)
- Mündliche und praktische Prüfung
- Umgang mit Prüfungsangst