

Kaufmann/-frau für Hotelmanagement

	Lfd. Nr.	Handlungsfelder	Richtwerte in Wochen im Ausbildungsabschnitt		
			1. bis 18. Monat	19. bis 36. Monat	
8 Wochen		ZQ BAR – WEIN (praktisch, 60 Minuten) zwei Arbeitsproben + Fachgespräch 1. Drei Cocktails nach den drei Zubereitungsverfahren 2. Zwei vom Prüfungsausschuss ausgewählte Weine verkosten, ausschenken, erläutern			
		Gestreckte Abschlussprüfung Teil 2 1. <u>Warenwirtschaft, Einkauf und Kalkulation</u> (schriftlich 90 Minuten) Gewichtung 15% 2. <u>Revenue Management, Marketing und kaufmännische Steuerung</u> (schriftlich 120 Minuten) Gewichtung 25% 3. <u>Personalwirtschaft</u> (fallbezogenes Fachgespräch 20 Minuten) Gewichtung 25% 4. <u>Wirtschafts- und Sozialkunde</u> (schriftlich 60 Minuten) Gewichtung 10%			
Berufsprofilgebende Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten	16	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle		16	
	15	Warenwirtschaft und Einkauf		8	
	14	Planung, Umsetzung und Auswertung von Arbeits- und Personalprozessen		12	
	13	Qualitäts- und prozessorientiertes Handeln im Team und an Schnittstellen, sowie Prozesssteuerung		6	
	12	Gestaltung von büroorganisatorischen Prozessen		4	
	11	Steuerung, Kalkulation und Analyse von Veranstaltungen		10	
	10	Entwicklung, Einsatz und Auswertung von Marketingmaßnahmen		8	
	9	Planung, Durchführung und Analyse des Channel- und des Revenue-Managements		14	
			Gestreckte Abschlussprüfung Teil 1 im 4. Ausbildungshalbjahr <u>Aufgaben am Empfang und gastronomische Angebote</u> - schriftlich 60 Minuten (30%) + praktisch 90 Minuten (70%) - Gesamtgewichtung 25%		
	8	Gästekommunikation und Beschwerdemanagement	6		
	7	Verkauf von Übernachtungen und Dienstleistungen sowie Arbeiten in der Reservierung	15		
	6	Wahrnehmung von Aufgaben am Empfang	15		
	5	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Service	10		
	4	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben im Wirtschaftsdienst	10		
	3	Wahrnehmung der grundlegenden Aufgaben in der Küche oder in der Produktion	6		
	2	Annahme und Einlagerung von Waren	6		
1	Umgang mit Gästen und Teammitgliedern, Reflexion der eigenen Rolle im Betrieb, Gestaltung des Gasterlebnisses als Gastgeber oder Gastgeberin	6			
Integrative Berufsbildpositionen	5	Durchführung von Hygienemaßnahmen	4		
	4	Digitalisierte Arbeitswelt		Während der gesamten Ausbildungszeit zu vermitteln	
	3	Umweltschutz und Nachhaltigkeit			
	2	Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit			
	1	Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht			