

Anmeldung

(bitte per E-Mail, Post oder per Fax an uns senden)

Zum Lehrgang/Seminar/Modul

Termin von/bis

Teilnehmer/Anschrift:

Name, Vorname

Geburtsdatum

Beruf/Titel:

Straße - Hausnummer

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Firma/Anschrift:

Firma

Straße - Hausnummer - PF

PLZ - Ort

Telefon/Fax

E-Mail

Es gelten die Teilnahmebedingungen unter www.avt-ev.de

Zahlungsvereinbarung/Rechnung

an Teilnehmer:

an Firma:

Ort, Datum: _____

Unterschrift: _____

Kontakt:

Ausbildungsverbund Teltow e. V.
Berufliches Bildungszentrum

Oderstraße 57 in 14513 Teltow

Tel.: 03328 475120

Fax.: 03328 475119

Internet: www.avt-ev.de

E-Mail: info@avt-ev.de

Weitere Informationen finden Sie unter
folgendem QR-Code:



Die Trägerzulassung nach AZAV und nach
der DIN EN ISO 9001:2015 liegen vor.



EUROPÄISCHE UNION
Europäischer Sozialfonds

Der AVT erhält für ausgewählte Maßnahmen
anteilig Fördermittel aus dem Europäischen
Sozialfonds im Land Brandenburg sowie
teilweise durch Bundes- oder Landesmittel.



Meisterakademie

Fachwirt/Fachwirtin im Gastgewerbe



AVT Bildung

Investition in Ihre Zukunft

Informationen zum Lehrgang

Dauer

660 Unterrichtsstunden, berufsbegleitend

Termin

26.09.2018 – 10.03.2021

Ausbildungsort

Ausbildungsverbund Teltow e. V.
Oderstraße 57
14513 Teltow

Unterrichtszeiten

Dienstag 15:15 Uhr – 20:05 Uhr
Mittwoch 09:55 Uhr – 15:05 Uhr

Entgelt

4.400,00 €

zuzüglich Prüfungsgebühren und Lehrgangsliteratur
Eine Förderung nach dem Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG) ist möglich. Informationen dazu finden Sie im Internet unter www.meister-bafoeg.info.

Abschluss



IHK-Prüfung

Beratung zum Lehrgang

 **03328 475164/91** **Herr Behrend**
E-Mail: behrend@avt-ev.de

Anmeldung zum Lehrgang

Weiterbildungsservicebüro:

 **03328 475131/18** macht@avt-ev.de
 **03328 475131/18** ehring@avt-ev.de

Unterkunft

Unterbringungsmöglichkeiten können je nach Kapazität bereitgestellt werden.

 **03328 475135** unterkunft@avt-ev.de

Zielgruppe

Existenzgründer und aufstiegsorientierte Mitarbeiter im Gastgewerbe, in der Gemeinschaftsverpflegung und im Catering.

Zulassungsvoraussetzungen

(1) Zur Prüfung in der Teilprüfung „Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“ ist zuzulassen, wer Folgendes nachweist:

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten mindestens dreijährigen gastgewerblichen Ausbildungsberuf oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem sonstigen mindestens dreijährigen Ausbildungsberuf und danach eine mindestens einjährige Berufspraxis oder
3. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens zweijährige Berufspraxis oder
4. eine mindestens dreijährige Berufspraxis.

(2) Zur Prüfung in der Teilprüfung „Handlungsfeldspezifische Qualifikationen“ ist zugelassen, wer Folgendes nachweist:

1. die abgelegte Prüfung der Teilprüfung „Wirtschaftsbezogene Qualifikation“, die nicht länger als fünf Jahre zurückliegt, und
2. mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis zu den in Absatz 1 Nummer 1 bis 4 genannten Fällen

(3) Die Berufspraxis gemäß Abs. 1 und 2 soll inhaltlich wesentliche Bezüge zu den Aufgaben eines/einer Fachwirt/Fachwirtin im Gastgewerbe haben.

(4) Abweichend von Abs. 1 und Abs. 2 Nummer 2 kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen oder auf andere Weise glaubhaft macht, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Fähigkeiten (berufliche Handlungsfähigkeiten) erworben worden sind, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

Inhalt

„Wirtschaftsbezogene Qualifikationen“

(310 U-Std.), 1.900,00 €
26.09.2018 – 17.10.2019

- Volks- und Betriebswirtschaft
Volkswirtschaftliche Grundlagen
Betriebliche Funktionen
Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen
- Rechnungswesen
Finanzbuchhaltung
Kosten- und Leistungsrechnung
Planungsrechnung
- Recht und Steuern
Rechtliche Zusammenhänge
Steuerrechtliche Bestimmungen
- Unternehmensführung
Betriebsorganisation
Personalführung und -entwicklung

„Handlungsfeldspezifische Qualifikationen“

(350 U-Std.), 2.500,00 €
04.02.2020 – 10.03.2021

- Gästeorientierung und Marketing
Gäste gewinnen, betreuen und zufriedenstellen
Marketing gezielt anwenden und auswerten
- Branchenbezogenes Management
Mitarbeiter führen und deren Potential fördern
Warenwirtschaftssysteme effizient einsetzen
Qualitätsmanagement anwenden
Planen und Durchführen von Veranstaltungen
Mit anderen Anbietern zusammenarbeiten
- Branchenbezogenes Recht
Spezifische Rechtsvorschriften
Verträge im Gastgewerbe
Branchenbezogene Steuern, Abgaben usw.
- Gastronomische Angebotsformen
Hotel- und Gaststättenbetrieb
Systemgastronomie
Gemeinschaftsverpflegung/Catering