

# F & B Management

|                         |                  |
|-------------------------|------------------|
| <b>Titel</b>            | F & B Management |
| <b>Zulassungsnummer</b> | 7217610          |

---

## Veranstalter

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Adresse:</b>        | IST-Studieninstitut GmbH<br>Erkrather Str. 220 a-c<br>40233 Düsseldorf |
| <b>Telefonnr.:</b>     | +49 211 866 68-0   |
| <b>E-Mail-Adresse:</b> | info@ist.de  |
| <b>Webseite:</b>       | <a href="https://www.ist.de">https://www.ist.de</a>                    |

---

## Lehrgangsziel

Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten für eine Tätigkeit im F & B Management (Food and Beverage Management) in gastronomischen Einrichtungen

---

## Inhalte

|   |   |
|---|---|
| <b>Lehrgangsinhalte:</b>                                    | Personalführung, Führungstechniken, Personaleinsatz, Konfliktmanagement, Selbstmanagement - Dienstleistungsqualität, Qualitätsstandards, Hygienestandards - Events im F & B-Bereich - F & B Cost Controlling, Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen - Wirtschaftlichkeit im F & B Management, Unternehmensstrategien etc. - Budgetierung, Forecasting |
| <b>Medien, die Bestandteile des Fernlehrrangebots sind:</b> | 5 Lehrbriefe  |

---

## Abschluss

|                   |                          |
|-------------------|--------------------------|
| <b>Abschluss:</b> | institutsinterne Prüfung |
|-------------------|--------------------------|

|                             |                          |
|-----------------------------|--------------------------|
| <b>Art des Abschlusses:</b> | institutsinterne Prüfung |
|-----------------------------|--------------------------|

## Voraussetzungen

|                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <b>Teilnahmevoraussetzungen:</b> | abgeschlossene Ausbildung in der Hotelbranche und betriebswirtschaftliche Weiterbildung z. B. Hotelbetriebswirt/in, Fachwirt/in im Gastgewerbe oder kaufmännische Ausbildung und mehrjährige Berufspraxis in der Hotellerie; technische Voraussetzung: Internet-Zugang |
| <b>Prüfungsvoraussetzungen:</b>  | Nachweis ausreichender Vorbereitung  |

## Kosten

|  |            |
|--|------------|
| <b>Teilnahmekosten (Gesamtkosten):</b> | 1.248,00 € |
| <b>Lehrgangskosten:</b>                | 1.248,00 € |
| <b>Kosten für (externe) Prüfungen:</b> | 0,00 €     |
| <b>Anzahl der Raten:</b>               | 6          |
| <b>Höhe der Raten:</b>                 | 208,00 €   |

Die Teilnehmerkosten können Veränderungen erfahren haben, die der ZFU zum Redaktionsschluss noch nicht vorlagen. Aktuelle Gebühren, Kosten und Erläuterungen dazu erhalten Sie beim Fernlehrinstitut.

## Zeitraumen

|   |   |
|---|---|
| <b>Gesamtdauer in Monaten:</b>                                    | 6.00  |
| <b>Gesamtdauer in Stunden:</b>                                    | 276   |
| <b>Wöchentlicher Lernaufwand für das Selbstlernen in Stunden:</b> | 10.00   |
| <b>Synchrone Lerneinheiten (je 45 Minuten):</b>                   | 24  |
| <b>Präsenzunterricht:</b>   | 2 Präsenzphasen, 5 Online-Vorlesungen und ein Webinar |