

Das Berufsbild des Restaurantmanagers steigt im Ansehen der Gäste und Medien immer mehr. Bis vor wenigen Jahren haben die Medien ausschließlich über talentierte Küchenchefs berichtet, die in berühmten Restaurantführer mit Sternen ausgezeichnet sind. Kochbücher und TV-Shows trugen zum Image des Berufs zum Koch bei. Heute ist jedoch durch die Trendberufe zum Sommelier, Butler und Barkeeper das Ansehen der Tätigkeit eines Restaurantmanager gestiegen. Teamwork steht im Vordergrund um ein perfektes Gericht auf dem Teller zu zaubern und den Gast perfekt zu beraten und zu bedienen.

Die Anforderungen im täglichen Business sind für einen Restaurantmanager sehr hoch. Die Belastung zwischen dienen und managen eine Herausforderung. Schließlich ist man Gastgeber, Organisator und Kontroller in einer Person. Die Ausbildung zum Restaurantmanager ist sehr praxisorientiert und bezieht Themenfelder wie Prozessmanagement, Cateringmanagement, Teambildung, Mitarbeiterführung, Trainings und EDV-Ausbildung mit ein.

## MODULE 1, 2, 3, UND 4: FACHWISSEN UND FACHPRAxis

In diesen Abschnitten wenden wir uns den klassischen Tätigkeiten im Restaurant zu. Sie frischen Ihr Wissen auf, lernen die Handlungsweisen und die neuesten Richtlinien nach den Vorgaben der Gastronomischen Akademie und die des Berufsverbandes der Sommelier Union kennen und Arbeiten detailliert am Tisch des Gastes. Wir vermitteln Ihnen fundierte Kenntnisse in der Weinsensorik, den Weinbaugebieten der Welt und den Getränken der Welt. Im Abschnitt Restaurantorganisation werden Ihnen unsere fachpraktische Dozenten Wege zur perfekten Ablauforganisation aufzeigen.

**Arbeiten am Tisch des Gastes:** Tranchieren, flambieren und filitieren, fachgerechtes servieren, Weinservice nach internationalen Standards (ASI), Zubereiten von Cocktails, Zigarrenkunde und Zigarrens-service.

**Wein:** Grundlagen der Weinsensorik, Weinanbaugebiete der Welt, Harmonie von Speise und Wein.

**Getränk-kunde:** Weinbrände der Welt, Whisky und Whiskey, klare Brände, Kaffee und dessen Spezialitäten, Tee, Mineralwasser, Bier und Säfte.

**Restaurantorganisation:** Ablaufgestaltung, Mitarbeiter-einteilung, Dienstplangestaltung, Checklisten im Restaurant, Tagungsmanagement, Mise en place.

## MODULE 5, 6, 7 UND 8: MITARBEITERFÜHRUNG UND SCHULUNG

Es ist ein großer Unterschied, ob Sie einen jungen Mitarbeiter beschäftigen, der gerade seine Ausbildung abgeschlossen hat, oder einen langjährig erfahrenen Mitarbeiter haben, der alle Aufgaben und Arbeitsabläufe gut kennt. Und es macht wiederum einen Unterschied, ob der erfahrene Mitarbeiter hochmotiviert und selbstbewusst oder völlig frustriert ist. Erforderlich ist jeweils ein ganz anderer Stil in der Mitarbeiterführung. In diesem Modul erfahren Sie auch die Grundlagen einer Trainerausbildung. Erfolgreich Schulungen durchzuführen ist eine Kunst, die erlernt und entwickelt werden kann. Wir zeigen Ihnen in diesem Modul das grundlegende Rüst- und Handwerkszeug, um Schulungen und Seminare effektiv und ansprechend durchzuführen.

In den Modulen „Mitarbeiterführung und Schulung“ schulen wir Sie zu folgenden Themen.

Das Führungsverhalten des Vorgesetzten in der heutigen Zeit, unterschiedliche Führungsmethoden einsetzen, Führungsverantwortung des Restaurantleiters gegenüber Mitarbeitern und Unternehmen; Leistung durch Motivation steigern, Konstruktive Mitarbeitergespräche führen, Alkohol im Unternehmen.

**Schulung:** Wirkungsvoll Trainings vorzubereiten und durchzuführen, Visualisierung optimal einzusetzen, neue Trainingsmethoden kennenlernen, Schulung mit Power Point, eigenes Trainings-verhalten zu verbessern und besser mit Störungen umzugehen.

## MODULE 9, 10 11 UND 12: MANAGEMENT UND CONTROLLING

Betriebliche Prozesse müssen gesteuert und kontrolliert werden. Nur so kann ein Restaurant sich erfolgreich am Markt etablieren. Führung und Qualitätssicherungen bedeutet Erfahrungen und strategisches Wissen zu verbinden und anzuwenden. In diesen sehr praxisorientierten Modulen erarbeiten die Teilnehmer unter anderem auf den eigenen Betrieb zugeschnittene Checklisten, Deckungsbeitragsrechnungen und Serienbriefe für das F&B Management.

In den Modulen „Management und Controlling“ werden folgende Inhalte vermittelt:

EDV-Schulung: Perfektes nutzen der Office-Produkte für die Gastronomie: MS-Word, MS-Excel und MS-Outlook.  
Catering und Event-Management: Organisation von Veranstaltungen, Personalorganisation und Personalführung, Verhandlungsmanagement, Aufbau und Abbauorganisation  
F&B Management: Inventuren, Kalkulationen, Wareneinkauf, Warenlagerung, Rechtliche Vorschriften im Gastgewerbe, Marketing und F&B-Aktion im eigenen Unternehmen  
Küchenorganisation und HACCP: Abläufe in der Küche, rechtliche Vorgaben, Qualitätsmanagement im Restaurant,

**Zielgruppe:**

Restaurantleiter, Mitarbeiter im Restaurant, selbstständige Gastronomen, Butler und Bedienstete mit fünf Jahren Erfahrung

**Zeitlicher Aufwand:**

12 Module innerhalb eines Kalenderjahres à 2 Tage: montags und dienstags von 9:00 Uhr bis 16:30 Uhr

**Gebühren:**

Einschreibung einmalig 190,00 € zzgl. MwSt.  
Kursgebühr monatlich 349,00 € zzgl. MwSt.  
Prüfungsgebühr 300,00 € zzgl. MwSt.

**Termine:**

Start Res 1: 21. Juni und 22. Juni 2010  
Bitte fordern Sie den Modulplan an.  
Start Res 2: 08. November und 09. November 2010  
Bitte fordern Sie den Modulplan an.

**Zulassungsvoraussetzungen:**

Zum Lehrgang und zur Prüfung ist zugelassen, wer eine Ausbildung in den klassischen Berufen der Gastronomie erfolgreich abgelegt hat und eine zweijährige Berufserfahrung nachweisen kann, eine Ausbildung als Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin und eine vierjährige Berufserfahrung von zwei Jahren nachweisen kann, über eine einschlägige gastronomische Berufspraxis von mindestens sieben Jahren verfügt, Butler, die eine Berufserfahrung von fünf Jahren nachweisen können.

Abweichend von Absatz 1 kann zur Prüfung zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen glaubhaft macht, dass Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben worden sind, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.

**Prüfung:**

Die Prüfung gliedert sich in folgende Prüfungsabschnitte und in eine schriftliche und praktische Prüfung:

- Arbeiten am Tisch des Gastes
- Personalführung
- F&B Management

