

Zeitgemäße Weiterbildung für die
Food-Service-Branche

PREP.CAMPUS

– KURSÜBERSICHT FÜHRUNG –

PREP.

Weiterbildung, die weiterbringt!

*Die Food-Service-Branche steht unter Druck:
steigende Kundenerwartungen, komplexer werdende Prozesse und ein
dynamisches Marktumfeld erfordern Führungskräfte,
die mehr können als nur verwalten und mehr mitbringen als ihre
Erfahrung und ein gutes Bauchgefühl.*

*In der Zukunft ist ein tieferes Verständnis von Anforderungen und
Sachzusammenhängen notwendig, um weiterhin eigenständige und
kompetente Entscheidungen treffen zu können.*

Das gilt auch für die Führungsaufgabe im Team.

Was lernen die Teilnehmenden?

Um Führungskompetenzen effektiv und leicht nachvollziehbar zu vermitteln, setzen wir auf **interaktive Formate**, die akademische Konzepte **verständlich** und **anwendungsbezogen** erklären.

Die Teilnehmenden lernen durch Basiswissen der Kommunikationspsychologie, wie man **Gespräche** mit Mitarbeitenden konstruktiv führt, **Konflikte** im Team erkennt und löst sowie **Feedback** als Führungsinstrument nutzt.

Zudem lernen die Teilnehmenden, wie **Personalentwicklungsmaßnahmen** systematisch geplant, durchgeführt und evaluiert werden – von der Potenzialanalyse bis zur Karriereplanung.

Bewährte Motivationstheorien nach Maslow und Herzberg helfen, **Arbeitszufriedenheit** und **Leistung** gezielt zu fördern, sowohl bei den Mitarbeitenden als auch bei den Führungskräften selbst.

Wie werden akademische Konzepte praxisrelevant?

Akademische Inhalte sorgen für eine **durchdachte** und **strategisch** sinnvolle theoretische Basis, die hilft, Entscheidungen nicht nur fundiert zu treffen, sondern die Entscheidungsgrundlage auch **erklären** und **vermitteln** zu können.

Durch die Einbindung **zahlreicher Praxisbeispiele** erwerben die Teilnehmenden die Fähigkeit, theoretische Konzepte gezielt und wirkungsvoll in ihren beruflichen Alltag zu übertragen und anzuwenden.

Die Inhalte unseres Kurses basieren auf dem **Bachelor "Gastronomie Management"** an der AKAD University. Dieser Kurs kann daher einerseits das Wissen aus dem Studium vermitteln – mit weniger Zeitaufwand – oder die perfekte Vorbereitung auf ein späteres Studium sein.



„Ohne ein Studium geht in vielen Branchen kaum noch etwas. Zudem ist es für viele junge Menschen ein zentraler Baustein in ihrer Lebensplanung. Hier hat die Food-Service-Branche Nachholbedarf, um auf dem Personalmarkt wettbewerbsfähig zu bleiben.“

– Prof. Dr. Torsten Olderog, Gastronomieexperte und Professor an der AKAD University

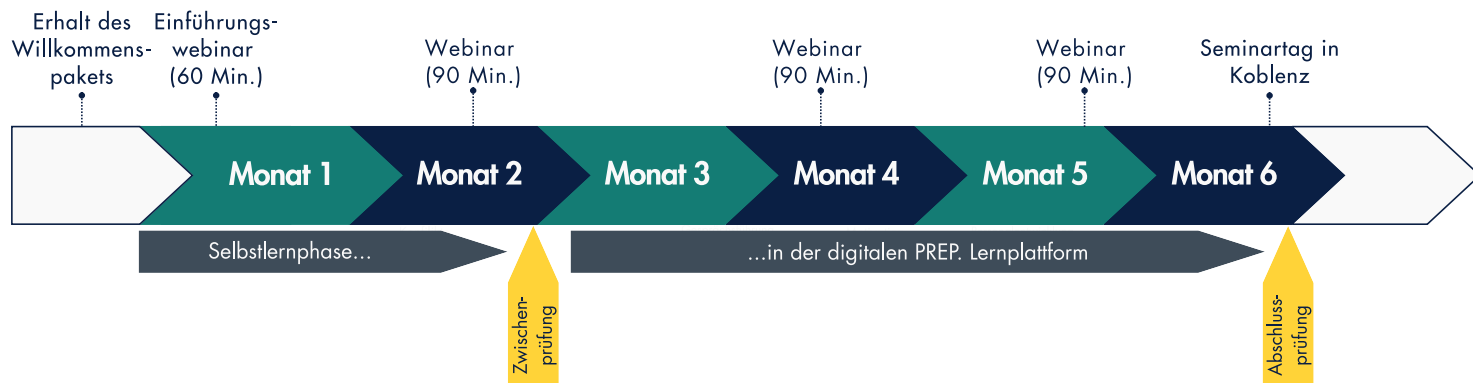
Wie ist der Kurs aufgebaut?

Der Kurs ist **IHK zertifiziert**. Nach erfolgreichem Abschluss erhalten die Teilnehmenden ein offizielles IHK-Zertifikat. Der Kurs erstreckt sich über **sechs Monate** und lässt sich gut **parallel zum Beruf und Privatleben** absolvieren.

Vor Kursstart erhalten alle Teilnehmenden ein **Willkommenspaket** mit Lernmaterialien und nützlichen Utensilien für ein produktives Lernerlebnis.

Der Einstieg erfolgt mit einem 60-minütigen **Einführungswebinar**, in dem sich die Teilnehmenden kennenlernen und Fragen zum Ablauf klären können.

Während des gesamten Kurses haben die Teilnehmenden die Möglichkeit, in einer **wöchentlichen Sprechstunde** sowohl inhaltliche als auch organisatorische Fragen direkt zu klären.



Learning Journey – Ablauf über sechs Monate mit abschließendem Erwerb eines IHK-Zertifikats

Teil 1 – die ersten zwei Monate

In den ersten beiden Monaten ist das Lerntempo bewusst etwas langsamer. Insgesamt entstehen etwa **15 Lernstunden**, also ungefähr 1,5 bis 2 Stunden pro Woche.

Am Ende dieser Phase findet nach einem inhaltlichen Webinar eine digitale Zwischenprüfung statt.

Teil 2 – die folgenden vier Monate

Nach bestandener Zwischenprüfung beginnt die intensivere zweite Phase. Sie läuft über vier weitere Monate und umfasst insgesamt rund **50 Lernstunden**, also etwa 3 Stunden pro Woche.

In dieser Zeit gibt es zusätzlich zwei weitere fachliche Webinare von jeweils 90 Minuten.

Abschluss bei der IHK

Der Kurs endet mit zwei Präsenztagen bei der IHK in Koblenz:

- Tag 1: Seminar
- Dazwischen: Wertvolles Netzwerken und Austauschen
- Tag 2: Abschlussprüfung

Für wen ist der Lehrgang interessant?

- Erfahrene Führungskräfte, die ihr **Wissen erweitern** und **zertifizieren** möchten
- Alle jungen Talente, die den **nächsten Schritt auf der Karriereleiter** machen möchten
- Unternehmerinnen und Unternehmer, die täglich **Verantwortung für Teams** und **Geschäftserfolg** tragen und daher auf zeitgemäße Weiterbildung ihrer Mitarbeitenden setzen

Was kostet die Teilnahme?

Die Teilnahme an dem PREP.CAMPUS-Kurs zum Thema Führung kostet **1.890 €*.** Darin enthalten sind alle **Lernmaterialien**, der Zugang zu der **digitalen Lernplattform**, die **Webinare und das Seminar** sowie das **Willkommenspaket** und die **Betreuung** während der gesamten Kursdauer.

Für die Durchführung der Abschlussprüfung erhebt die **IHK** zusätzlich eine Gebühr von **200 €*.**, die direkt an die IHK geht.

*Die genannten Preise verstehen sich netto, zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Für alle, die noch nicht satt sind

Wer nach dem IHK-Zertifikat noch einen Schritt weitergehen möchte, hat die Möglichkeit, das Modul „**Führung**“ an der **AKAD University** zu belegen. Dieses Modul wird als akademische Leistung anerkannt und kann später auf ein Hochschulstudium angerechnet werden.

So entsteht eine zusätzliche Option, das eigene **Wissen auszubauen** und den **Bildungsweg nahtlos fortzuführen.** Gerne beraten wir hierzu persönlich.

Jetzt Weiterbildung starten – hier geht's zur kostenlosen Erstberatung!

Lass uns sprechen über...

- ...die **Abläufe** und **Termine**?
- ...die konkrete **Alltagstauglichkeit** des Kurses in deinem Leben?
- ...den konkreten **Mehrwert** für die Firma?
- ...die **Finanzierung** der Weiterbildung über den Arbeitgeber?
- ...**Konditionen** für Teams oder mehrere Personen?
- ...die nächste **Herausforderung** nach dem Kurs?
- ...deinen **Ansprechpartner** während der Weiterbildung?
- ...die notwendige **Qualifikation**, um an dem Kurs teilzunehmen?
- ...den Inhalt des **Willkommenspaket**?

”

„Mir ist bewusst, dass Weiterbildung immer auch als eine gewisse Störung in der betrieblichen Ordnung wahrgenommen wird. Das kenne ich gut. Aber im Gegensatz zu vielen anderen Störungen, trägt die Weiterbildung dazu bei, andere Störungen langfristig zu beseitigen.“

– Prof. Dr. Torsten Olderog, Gastronomieexperte und Professor an der AKAD University

Inhaltliche und organisatorische Änderungen dieses Lehrgangskonzepts sind vorbehalten.