## Meister im Gastgewerbe: Erfolg durch Spezialisierung

## Aufstiegsorientierte Entwicklungsmöglichkeiten für Köche, Hotelfachleute oder Restaurantfachleute: Der Weiterbildungsherbst der Hotelschulen Regenstauf steht vor der Tür.

## Regenstauf. Das Gastgewerbe ist weiter im Aufwind, die Wirtschaftskraft enorm. Das belegt der kürzlich veröffentlichte Branchenreport des DEHOGA Bundesverbands. Demnach zählt Deutschland nicht nur starke Umsatzzuwächse in der Tourismusbranche, sondern gleichzeitig auch 2,10 Millionen Vollzeitbeschäftigte und rund 53.000 Auszubildende. Wenn das berufliche Weiterkommen die Devise ist, bietet sich genau diesen Fachkräften ein breites und zuweilen aber auch unübersichtliches Spektrum an Lehrgängen, Kursen und Seminare. Doch Petra Mayer ist sicher: „Der Meistertitel ist im Gastgewerbe nach wie vor einer der anerkanntesten und erfolgversprechendsten Abschlüsse“, erzählt die Schulleiterin der Hotelschulen Regenstauf aus ihrem Erfahrungsschatz. Als Lotse im Bildungsdschungel stellen die Eckert Schulen für ihr eigenes Kursportfolio zwei dieser Abschlüsse besonders in den Fokus: Die Weiterbildungen zum Hotelmeister IHK und zum Küchenmeister IHK. Für beide Lehrgänge ist der Kursstart am 23. Oktober 2019 bereits bestätigt.

## Küchenmeister IHK: Sprungbrett in ein geregeltes Arbeitsleben „Weg vom Herd, rein in die Verwaltung“ oder „der Schritt in die erfolgreiche Selbstständigkeit.“ So beschreibt Mayer die Zielabsichten, die beispielsweise hinter der Weiterbildung zum Küchenmeister IHK stecken. Aufgrund der betriebswirtschaftlichen und kaufmännischen Ausrichtung des Lehrgangs, sehen die Absolventen ihre berufliche Zukunft meist im administrativen Bereich der Küche. Klassische, operative Aufgaben sind Speisen- und Produktionsplanung, Disposition, Einkauf, Betreuung der Auszubildenden, Dienstplanerstellung, Einhaltung der Hygienestandards, Budgeterstellung und vieles mehr. „Außerdem ist der Lehrgang nicht selten ein Sprungbrett in ein geregeltes Arbeitsleben ohne Teil- und Schichtdienst“, so die Schulleiterin.

## Hotelmeister IHK: Praktiker im F&B und Rooms-Division Bereich sind gefragt Auch in der Weiterbildung zum Hotelmeister IHK sind besonders die handlungsspezifischen Prüfungsinhalte sehr praxisorientiert ausgelegt. Das spiegelt sich nicht zuletzt in der Praxisprüfung wieder, die das Führen eines gastorientierten Verkaufsgesprächs, das Eindecken eines Motto-Tisches für ein Fünf-Gang Menü inklusive begleitenden Getränken, das Stecken eines Tischschmucks, Mixen von anspruchsvollen Cocktails, Beherrschen der Front-Office Software und den perfekten Service am Gast beinhaltet. „Hier sind zudem eher Praktiker im F&B und Rooms-Division Bereich gefragt“, betont Petra Mayer, „wobei in den wirtschaftsbezogenen Qualifikationen auch kaufmännische und betriebswirtschaftliche Gesamtzusammenhänge vermittelt werden.“ So wären die Studierenden durchaus qualifiziert, um in der Verwaltung oder Leitung eines Gastronomie-bzw. Hotelbetriebes als Fach- bzw. Führungskraft zu arbeiten. Ohnehin: Die Absicht in der Hotellerie bzw. Gastronomie in eine gehobene Position zu kommen und zukünftig zu bleiben spielt hier eine große Rolle.

## Hier setzen die Hotelschulen der Eckert Schulen an – nicht nur durch die praxisorientiere Lehrgangsgestaltung, sondern auch durch viele Zusatzangebote: Vom Barocksaal, der Lehrküche oder der Hotellobby für Workshops fernab vom Frontalunterricht über ergänzende Qualifikationen (AdA-Schein, SAP-Schulung oder Beschwerdemanagement-Seminare) bis hin zu Exkursionen und Fachvorträgen in Zusammenarbeit mit Betrieben und Experten aus der freien Wirtschaft.

## Weitere Informationen zum Bildungsangebot der Hotelschulen Regenstauf bei Sabine Wieder unter Telefon (09402) 502 557, per E-Mail unter [hoga@eckert-schulen.de](mailto:hoga@eckert-schulen.de) oder im Internet unter [www.eckert-schulen.de/hoga](http://www.eckert-schulen.de/hoga).

## Pressekontakt:

**Dr. Robert Eckert Schulen AG**

Dr.-Robert-Eckert-Str. 3, 93128 Regenstauf

Telefon: +49 (9402) 502-480, Telefax: +49 (9402) 502-6480

E-Mail: [andrea.radlbeck@eckert-schulen.de](mailto:andrea.radlbeck@eckert-schulen.de)

Web: www.eckert-schulen.de

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Die Eckert Schulen sind eines der führenden privaten Unternehmen für berufliche Bildung, Weiterbildung und Rehabilitation in Deutschland. In der über 70-jährigen Firmengeschichte haben rund 100.000 Menschen einen erfolgreichen Abschluss und damit bessere berufliche Perspektiven erreicht. Die Eckert Schulen tragen dazu bei, dass möglichst viele eine qualifizierte Aus- und Weiterbildung erhalten. Das Bildungskonzept „Eckert 360 Grad“ stimmt die unterschiedlichen Lebenskonzepte mit den angestrebten Berufswünschen lückenlos und maßgeschneidert aufeinander ab. Die flexible Kursgestaltung, eine praxisnahe Ausbildung und ein herausragendes technisches Know-how sorgen für eine Erfolgsquote von bis zu 100% und öffnen Türen zu attraktiven Arbeitgebern.