

Vom Tellerwäscher
zum Manager.
Bei uns möglich. ”



**HOTEL
GASTRONOMIE
TOURISMUS**

INHALT

ZIELE + INHALTE DER WEITERBILDUNG

Berufsbild	04
Übersicht Weiterbildungsangebot	05

WEITERBILDUNGSANGEBOT

Hotelbetriebswirt	08
Assistent für Hotel- und Tourismusmanagement	10
Küchenmeister IHK	14
Hotelmeister IHK	16
Restaurantmeister IHK	18
Tourismusfachwirt IHK	20
Diätkoch IHK	22
Ausbildung der Ausbilder (AdA)	24

WEITERBILDUNG / SERVICE

Fördermöglichkeiten	26
Meisterbonus	29
Referenzen	30
DIPLOMA Hochschule	32

DIE ECKERT SCHULEN

Die Eckert Philosophie	33
Das Eckert 360 Grad Konzept	34
Der Eckert Campus	36
Standorte	38



LUST AUF
KARRIERE?



DIE HOTELSCHULEN DER ECKERT SCHULEN

Sie interessieren sich für eine Aus- oder Fortbildung im Gastgewerbe – wir sind Ihr Partner!

Unsere Branche

Im Gastgewerbe sind allein in Deutschland mehr als eine Million Menschen tätig. Strebende, qualifizierte und motivierte Mitarbeiter werden dringend gesucht! In kaum einer anderen Branche ist es so einfach, beruflich im Inland und Ausland Fuß zu fassen. Gut ausgebildeten Fachkräften steht die Welt offen.

Ihre Motivation

Sie sind leistungsorientiert und wissen, dass die einmal erworbenen Kenntnisse und Fertigkeiten nicht mehr für ein ganzes Berufsleben ausreichen, dass Qualifikationsanforderungen steigen, dass Sie am Ball bleiben müssen. Sie sind bereit in Ihre Zukunft zu investieren, wollen an Ihrer Karriere arbeiten und Ihre persönlichen Stärken weiterentwickeln.

Unser Angebot

Wir bieten Ihnen von der Erstausbildung zum Assistenten für **Hotel- und Tourismusmanagement** über die Weiterbildung zum **Tourismusfachwirt, Diätkoch** oder **Meister im Gastgewerbe** bis zum **Hotelbetriebswirt** das für Sie passende Bildungsangebot. Seit mehr als 40 Jahren bilden wir sehr erfolgreich engagierte junge Menschen für eine Karriere in der Hotellerie oder Gastronomie, einer der interessantesten und abwechslungsreichsten Dienstleistungsbranchen der Welt, aus und weiter.

Besonders stolz sind wir, dass viele Bewerber auf Empfehlung unserer Absolventen zu uns kommen und viele Schüler bei uns bereits mehrere Fortbildungen absolviert haben, also zum Beispiel Meisterkurs, Diätkoch und Hotelbetriebswirt.

FÜR JEDEN BERUF DIE PASSENDE WEITERBILDUNG



HOTELBETRIEBSWIRT (m/w)
Staatliche Prüfung
Seite 08



RESTAURANTMEISTER IHK (m/w)
IHK-Prüfung
Seite 18



ASSISTENT FÜR HOTEL- UND TOURISMUSMANAGEMENT (m/w)
Staatliche Prüfung
Seite 10



TOURISMUSFACHWIRT IHK (m/w)
IHK-Prüfung
Seite 20



KÜCHENMEISTER IHK (m/w)
IHK-Prüfung
Seite 14



DIÄTKOCH IHK (m/w)
IHK-Prüfung
Seite 22



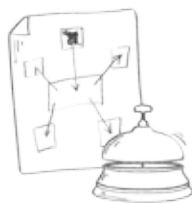
HOTELMEISTER IHK (m/w)
IHK-Prüfung
Seite 16



AUSBILDEREIGNUNG (AdA)
IHK-Prüfung
Seite 24

A close-up photograph of a woman with short, styled blonde hair and blue eyes. She is wearing a black blazer over a light blue collared shirt. She is smiling and looking towards the right side of the frame. In the lower right foreground, a portion of a globe is visible, showing the Americas. The background is a bright, out-of-focus white wall.

FERNWEH?
LUST AUF ANDERE LÄNDER
UND FREMDE SPRACHEN?



HOTELBETRIEBSWIRT (m/w)

Staatliche Prüfung



Karriere

Der staatlich geprüfte Hotelbetriebswirt trägt die Verantwortung im mittleren oder gehobenen Hotel- und Gastronomiemanagement. Er ist zunächst vor allem als Assistent in der Hoteladministration, am Empfang oder im Bereich Food and Beverage tätig. Später z.B. als Geschäftsführer, Supervisor, Hoteldirektor, kaufmännischer Leiter. Der Hotelbetriebswirt verbindet bei seiner Tätigkeit fachspezifische, kommunikative und betriebswirtschaftliche Kenntnisse. Durch die umfassende Ausbildung werden Hotelbetriebswirte von Hotels, Restaurants und Caterern, aber auch zum Beispiel von Consultingunternehmen, von Betrieben der Zulieferindustrie wie dem Lebensmittelgroßhandel, Hotelausstattem, dem Gastronomiebedarf

sowie von Tourismusverbänden, Kurverwaltungen, Flug- oder Schifffahrtsgesellschaften, Entertainment-, Kultur- und Eventagenturen gesucht. Auch in allen anderen Branchen, die sowohl fundierte wirtschaftliche Kenntnisse als auch Organisationstalent und Kundenorientierung erwarten, werden Hotelbetriebswirte gesucht.

Der hohe Wert der Fortbildung wird durch die Einordnung auf Bachelor-Niveau (Stufe 6) im deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) unterstrichen. Nicht zuletzt liefert die fundierte Ausbildung das Rüstzeug für eine erfolgreiche selbstständige Tätigkeit.

Inhalte

Die überwiegend kaufmännischen, rechtlichen und hotelspezifischen Inhalte werden in Pflichtfächern wie z.B. Buchführung und Abschluss, Kosten- und Leistungsrechnung, Finanzwirtschaft/Unternehmensbesteuerung, Marketing, Wirtschaftsrecht, Hotelorganisation, Datenverarbeitung, Lebensmitteltechnologie und Englisch vermittelt. In Wahlpflichtfächern wie z.B. Branchensoftware, Eventmanagement, Qualitätsmanagement, Projektarbeit oder Tourismus können dann praxisnahe Schwerpunkte gelegt werden.

Unsere Besonderheiten

Wir geben Ihnen noch während der Fortbildung die Gelegenheit, die erworbenen Kenntnisse im Rahmen einer fiktiven oder realen Projektarbeit anzuwenden.

Die Vorbereitung auf die **Ausbildereignungsprüfung** ist im Unterricht integriert, Sie müssen keinen Zusatzunterricht besuchen!

In der Fremdsprache Spanisch kann ein Sprachzertifikat **D.E.L.E. Spanish Diploma (Instituto Cervantes)** erworben werden.

Bei Interesse können Prüfungen zum **Microsoft Office Specialist** abgelegt werden und ein **MICROS-Fidelio-Zertifikat** erworben werden.

Sie erhalten ein hauseigenes Zertifikat über Ihre **Projektarbeit** und über zusätzlich besuchte Kurse.

Nach dem ersten Schuljahr wird Ihnen die Fachschulreife zuerkannt. Mit Ihrem Abschlusszeugnis und Ihrer Berufsurkunde stellen wir Ihnen Unterlagen zum Europass und ein englischsprachiges Zeugnis aus, das Ihnen internationale Bewerbungen erleichtert.

Falls Sie zusätzlich eine Meisterprüfung ablegen wollen, können Ihnen dafür bestimmte Prüfungssteile erlassen werden.

Wollen Sie nach der Ausbildung zum Hotelbetriebswirt (m/w) noch studieren? Mit dem staatlichen Abschlusszeugnis ist eine Hochschulzugangsberechtigung verbunden. Wir ebnen Ihnen den Weg zu einem Studium zusätzlich über die Möglichkeit, die fachgebundene Fachhochschulreife zu erwerben. Die Vorbereitung zu dieser Prüfung kann über den regulären Unterricht abgedeckt werden! Nach Abschluss Ihrer Weiterbildung bieten wir Ihnen die Möglichkeit zu einem berufsbegleitenden **DIPLOMA Fernstudium**.

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Bewerber sollen Interesse an Fremdsprachen haben, kontaktfreudig sein, Freude an einer selbstständigen und verantwortungsvollen Arbeitsweise haben und unternehmerisch denken können. Formale Zulassungsvoraussetzungen sind: Berufsschulabschluss, abgeschlossene Berufsausbildung und anschließende Berufstätigkeit von mindestens 1 Jahr in einem der gewählten Fachrichtung entsprechenden Beruf oder eine einschlägige Tätigkeit von mindestens 5 Jahren.

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	2.680
Dauer	VZ: 23 Monate
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/-termine	s. Preisliste
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26
Mögliche Zusatzqualifikationen	<ul style="list-style-type: none"> • Ausbildung der Ausbilder (AdA) (siehe S. 24) • Spanisch Zertifikatsprüfung D.E.L.E. • Microsoft Office Specialist • MICROS-Fidelio-Zertifikat • Projektarbeit • Meisterprüfung • Fachhochschulreife • berufsbegleitendes Fernstudium (DIPLOMA, S. 32)

VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de



ASSISTENT FÜR HOTEL- UND TOURISMUSMANAGEMENT (m/w)

Staatliche Prüfung



Karriere

Assistenten für Hotel- und Tourismusmanagement sind in Hotels, Gastronomie- und Fremdenverkehrsbetrieben sowie bei Veranstaltungsagenturen tätig. In Hotels sind sie z.B. für die Materialwirtschaft und Personalplanung zuständig, sie gestalten Angebote und entwickeln Marketingkonzepte. In Fremdenverkehrsämtern planen und gestalten sie das touristische Angebot und die Darstellung der Region. Wenn sie bei Reiseagenturen arbeiten, beurteilen sie Hotels und andere Dienstleister, führen Vertragsverhandlungen und kalkulieren Angebote.

Ihre Aufgabe bei Reiseveranstaltern kann es beispielsweise sein, die Kundennachfrage zu bewerten, Angebote zu gestalten und Veranstaltungen durchzuführen. Für Touristikdienstleister wie Gesundheits-, Sport- oder Kultureinrichtungen übernehmen sie das Marketing und schließen Verträge mit Reiseveranstaltern ab.

Inhalt

Pflichtfächer

- Deutsch
- Englisch
- Mathematik
- Naturwissenschaftliche Grundlagen
- Sozialkunde
- Spanisch
- Volkswirtschaftslehre
- Managementprozesse
- Marktnahe Geschäftsprozesse
- Rechnungswesen
- Rechtskunde
- Küche und Service
- Empfang und Etage
- Tourismusmarketing
- Tourismusprozesse

Wahlpflichtfächer

- 3. Fremdsprache
- Sportmanagement
- Gesundheitsmanagement

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

- Mittlerer Bildungsabschluss mit einem Notendurchschnitt von mindestens 3,5 in den Fächern Deutsch, Englisch und Mathematik **oder**
- Erlaubnis zum Vorrücken in die Jahrgangsstufe 11 des Gymnasiums

Zusätzlich für ausbildungsbegleitendes Bachelor-Studium

- Allgemeine oder Fachhochschulreife

Weitere Informationen zum Studium finden Sie auf Seite 32.

AUF EINEN BLICK

Dauer	36 Monate inkl. 20 Wochen Betriebspraktikum
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	auf Anfrage
Prüfungsgebühr/-termine	s. Preisliste
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26

VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de

WEITERBILDUNG À LA CARTE...





KÜCHENMEISTER IHK (m/w)

Bundeseinheitliche IHK-Prüfung



Karriere

Der Küchenmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung der Küche und die komplette Organisation eines Küchenbetriebes.

Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister in einem Betrieb kann hohe Positionen

im Gaststättenbereich mit Verantwortung, Leitung und Führung von Mitarbeitern übernehmen, das kann z.B. die Position eines Bankett-Managers sein.

Inhalte

Lern- und Arbeitsmethodik

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Aspekte der Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifischer Qualifikationsteil

- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Speisentechnologie und ernährungswissenschaftliche Kenntnisse anwenden
- Gäste beraten und Produkte vermarkten

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 3-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 1-jährige Berufspraxis **oder**
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 2-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 2-jährige Berufspraxis **oder**
3. eine mindestens 4-jährige Berufspraxis

Handlungsspezifische Qualifikationen

1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen **und**
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis **oder**
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere 2-jährige Berufspraxis

Praktische Prüfung

1. den Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen und den Prüfungsteil Handlungsspezifische Qualifikationen **und**
2. in den Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis **oder**
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens vier Jahre Berufspraxis

Der Prüfungsteil berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbildereignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen (siehe Kursangebot zur AdA auf Seite 24).

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	ca. 570 (Fernlehre abweichend)
Dauer	VZ: 4,5 Monate FL: 20 Monate (ohne AdA)
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/ -termine	www.eckert-schulen.de/pruefung-ihk
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26
ZFU-Nummer	578411



VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de



HOTELMEISTER IHK (m/w)

Bundeseinheitliche IHK-Prüfung



Karriere

Der Hotelmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung des Hotels und die komplette Organisation eines Hotelbetriebes. Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister in einem Betrieb kann hohe Positionen im Gast-

stättenbereich mit Verantwortung, Leitung und Führung von Mitarbeitern übernehmen, das kann z.B. die Position eines Executive-Housekeepers sein.

Inhalt

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsbezogene Qualifikationen

- Gäste beraten, empfangen und beherbergen
- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Planen, organisieren und vermarkten von Leistungen

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 3-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 1-jährige Berufspraxis **oder**
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 2-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 2-jährige Berufspraxis **oder**
3. eine mindestens 4-jährige Berufspraxis

Handlungsbezogene Qualifikationen

1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen **und**
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis **oder**
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere 2-jährige Berufspraxis

Praktische Prüfung

1. den Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen und den Prüfungsteil Handlungsspezifische Qualifikationen **und**
2. in den Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis **oder**
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens vier Jahre Berufspraxis

Der Prüfungsteil berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbildereignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen (siehe Kursangebot zur AdA auf Seite 24).

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	ca. 580
Dauer	VZ: 4,5 Monate
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/-termine	www.eckert-schulen.de/pruefung-ihk
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26

VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de



RESTAURANTMEISTER IHK (m/w)

Bundeseinheitliche IHK-Prüfung



Karriere

Der Restaurantmeister hat in einem gastronomischen Betrieb die gesamte Verantwortung für die Leitung des Restaurants und die komplette Organisation eines Restaurantbetriebes. Ein qualifizierter, exzellent ausgebildeter Meister kann in einem Betrieb hohe Positionen mit

Verantwortung sowie der Leitung und Führung von Mitarbeitern übernehmen, das kann z.B. die Position eines Food and Beverage Managers sein.

Inhalt

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht und Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsbezogene Qualifikationen

- Gäste betreuen und beraten
- Mitarbeiter führen und fördern
- Abläufe planen, durchführen und kontrollieren
- Produkte beschaffen und pflegen
- Gäste bewirten

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 3-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 1-jährige Berufspraxis **oder**
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 2-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 2-jährige Berufspraxis **oder**
3. eine mindestens 4-jährige Berufspraxis

Handlungsbezogene Qualifikationen

1. die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen **und**
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens ein weiteres Jahr Berufspraxis **oder**
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens eine weitere 2-jährige Berufspraxis

Praktische Prüfung

1. den Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen und den Prüfungsteil Handlungsspezifische Qualifikationen **und**
2. in den Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens zwei weitere Jahre Berufspraxis **oder**
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten mindestens vier Jahre Berufspraxis

Der Prüfungsteil berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbildereignungsverordnung nachzuweisen. Die Aneignung der berufs- und arbeitspädagogischen Kenntnisse soll in der Regel vor Zulassung zum Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen erfolgen. Der Nachweis ist vor Beginn der letzten Prüfungsleistung zu erbringen (siehe Kursangebot zur AdA auf Seite 24).

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	ca. 580
Dauer	VZ: 4,5 Monate
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/ -termine	www.eckert-schulen.de/ pruefung-ihk
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26

VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de



TOURISMUSFACHWIRT IHK (m/w)

Bundeseinheitliche IHK-Prüfung



Karriere

Für den Tourismusfachwirt ist das Erkennen von Entwicklungen des touristischen Marktes und das Erstellen neuer Produkte ebenso Bestandteil seiner täglichen Arbeit wie das Ableiten von Marketingstrategien bzw. das Anwenden von Marketinginstrumenten.

Er ist in den Prozess der touristischen Leistungserstellung unter Berücksichtigung wirtschaftlicher, rechtlicher, ökologischer und sozialer Aspekte eingebunden.

Inhalt

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Rechnungswesen
- Recht
- Steuern
- Unternehmensführung

Handlungsspezifische Qualifikationen

- Grundlagen des Tourismus
- Tourismus Management
- Tourismus Marketing
- Betriebsspezifisches Management

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem 3-jährigen anerkannten Ausbildungsberuf der Tourismuswirtschaft und danach eine mindestens 1-jährige Berufspraxis **oder**
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen kaufmännischen oder verwaltenden anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 2-jährige Berufspraxis **oder**
3. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten Ausbildungsberuf und danach eine mindestens 3-jährige Berufspraxis **oder**
4. eine mindestens 5-jährige Berufspraxis

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	ca. 550
Dauer	VZ: 4,5 Monate
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/ -termine	www.eckert-schulen.de/pruefung-ihk
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26

VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de



DIÄTKOCH IHK (m/w)

Bundeseinheitliche IHK-Prüfung



Wie kann Essen gesund machen?

Die Behandlung vieler Krankheiten und deren Folgeerscheinungen bedürfen häufig der Unterstützung durch eine gesundheitsbewusste Ernährung. Dabei ist die Ausgewogenheit und richtige Zusammenstellung wichtig, insbesondere wenn bei chronischen Krankheitsbildern eine dauerhafte Diät eingehalten werden muss. Die Verordnungen des Arztes müssen in der Küche durch den Diätkoch realisiert werden. Er soll das therapeutische Ziel mit abwechslungsreichen und schmackhaften Mahlzeiten erreichen.

Der Lehrgang, der auf die IHK-Fortbildungsprüfung zum Diätkoch vorbereitet, vermittelt die theoretischen Grundlagen. Sie dienen dem Verständnis der ärztlichen Anweisungen und sollen die einzelnen Diäten und Kostformen einsichtig machen. Ein Praxisteil qualifiziert Sie auf Grund der medizinischen Indikation, Nährwerte zu berechnen und selbstständig Speisepläne nach vorgegebener Diätform zusammenzustellen.

Inhalt

Diätik

Vollkost, leichte Vollkost, energiereduzierte Mischkost und weitere Kostformen, Ernährung bei Allergien und Intoleranzen, Speiseplangestaltung für einzelne Kostformen, Zusammenhang zwischen Erkrankung und Diätform, Zusammenhang zwischen richtigem Lebensmitteleinsatz und Zubereitung

Ernährungslehre

Nahrung, Nährstoffe und Nährstoffbedarf, Nährwertberechnung, Lebensmittelkunde, Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit

Physiologische und medizinische Grundlagen

Einführung in die Anatomie, Organsysteme, Störungen des Verdauungstraktes, Übergewicht, Diabetes mellitus, Fettstoffwechselerkrankungen, Bluthochdruck, Gicht, Hygiene

Fachpraxis

Praktische Umsetzung einzelner Diäten und Kostformen

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

1. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung als Koch/Köchin und danach eine mindestens 3-jährige Berufspraxis als Koch/Köchin **oder**
2. eine mindestens 6-jährige einschlägige Berufspraxis **oder**
3. der Erwerb von Erkenntnissen, Fertigkeiten und Erfahrungen (durch z.B. Zeugnisse belegt), die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen

Die Zulassungsvoraussetzung werden von der Industrie- und Handelskammer (IHK) Regensburg geprüft.

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	VZ: 300 FL: 75
Dauer	VZ: 6 Wochen FL: 12 Monate
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/ -termine	www.eckert-schulen.de/ pruefung-ihk
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26
ZFU-Nummer	530797



VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-557

🌐 hoga@eckert-schulen.de



AUSBILDEREIGNUNG (AdA)

Bundeseinheitliche IHK-Prüfung



Karriere

Alle Unternehmen benötigen für ihre Personalentwicklung und Nachwuchsgewinnung fähige und kompetente Ausbilder.

Der Lehrgang zur Ausbildereignung vermittelt die Methoden und Instrumente, um betriebliche Ausbildung optimal planen und durchführen zu können. Die Absolventen sind sicher in den rechtlichen Rahmenbedingungen und gehen selbstständig mit den gesetzlichen Grundlagen um. Darüber hinaus beherrschen sie Kommunikationsinstrumente und Konfliktlösungsstrategien, die sie auch in anderen Bereichen des betrieblichen Alltags anwenden können.

Mit bestandener Ausbildereignungsprüfung sind die Qualifikationsauflagen des § 2 AEVO (Ausbildereignungsverordnung), um ausbilden zu dürfen, erfüllt. Ebenso ist die Ausbildereignungsprüfung Voraussetzung für die Prüfungen zu Industriemeistern, vielen Fachwirten und Fachkaufleuten. In Kombination mit einer dieser Weiterbildungen kann deshalb auch der Lehrgang zur Ausbildereignung gefördert werden.

Inhalt

- Ausbildungsvoraussetzungen prüfen und Ausbildung planen
- Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung von Auszubildenden mitwirken
- Ausbildung durchführen
- Ausbildung abschließen

Voraussetzungen für die Zulassung zur Prüfung

Zur Prüfung ist zugelassen, wer die fachliche Eignung zum Ausbilder im Sinne des § 30BBiG nachweist.

Zugelassen wird auch, wer die übrigen Zulassungsvoraussetzungen zu einer anerkannten Fortbildungsprüfung nach GG 53, 54 BBiG erfüllt, für die die Abschlussprüfung das Bestehen der AEVO-Prüfung voraussetzt.

AUF EINEN BLICK

Unterrichtsstunden	VZ/TZ: ca. 54 FL: 44
Dauer	VZ: 6 Werktage TZ: 6 Wochen FL: 10 Wochen
Teilnahmegebühr (verteilt auf monatliche Raten)	s. Preisliste
Lernmittel	s. Preisliste
Prüfungsgebühr/-termine	www.eckert-schulen.de/ pruefung-ihk
Fördermöglichkeiten	siehe Seite 26
ZFU-Nummer	579111



VZ=Vollzeit | TZ=Teilzeit | FL=Fernlehre

☎ 09402 502-553

🌐 lehrgaenge@eckert-schulen.de

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Wichtige Informationen zur finanziellen Unterstützung

Meister-BAföG / Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz (AFBG)

Das Gesetz zur Förderung der beruflichen Aufstiegsfortbildung (Aufstiegsfortbildungsförderungsgesetz – AFBG) trat am 23. April 1996 in Kraft. Voraussetzung für die Förderung nach AFBG ist, dass Sie einen Bildungsabschluss über dem Niveau einer Facharbeiter-, Gesellen-, Gehilfenprüfung oder eines Berufsfachschulabschlusses anstreben. Dadurch haben Fachkräfte, die sich fortbilden, Anspruch auf staatliche Unterstützung. Auch Teilnehmer an Fernlehrgängen können nach dem AFBG eine staatliche Förderung beantragen, wenn der Lehrgang nach § 12 des Fernunterrichtsschutzgesetzes zugelassen ist. Alle unsere Fernlehrgänge erfüllen diese Bedingung.

Zur Finanzierung der Lehrgangs- und Prüfungsgebühren ist ein einkommens- und vermögensunabhängiger Beitrag in Höhe der tatsächlich anfallenden Gebühren, höchstens jedoch 10.226 € vorgesehen. Er besteht aus einem Zuschuss in Höhe von 30,5 % (Stand: 1. Januar 2006) und im Weiteren aus einem zinsgünstigen Bankdarlehen.

Zusätzlich wird bei dem erfolgreichen Abschluss der Fortbildung ein Erlass von 25 % auf das Restdarlehen gewährt. Weitere Erlassmöglichkeiten ergeben sich z.B. bei Unternehmensgründern, die dauerhaft mindestens einen sozialversicherungspflichtigen Mitarbeiter beschäftigen. Neben dieser einkommensunabhängigen Förderung der Lehrgangsgebühren kann bei Vollzeitmaßnahmen auch der Lebensunterhalt bezuschusst werden. Hier gibt es Einkommens- und Vermögensgrenzen. Anträge und zusätzliche Auskünfte erhalten Sie über die Ämter für Ausbildungsförderung in Ihrer Stadt- oder Kreisverwaltung, im Internet unter www.meister-bafoeg.info oder telefonisch über die **kostenfreie Info-Hotline: 0800/6223634**.

Steuerliche Förderung

Für steuerpflichtige Personen sind folgende Kosten bis zu 4.500,- € (bei Werbungskosten) bzw. in unbegrenzter Höhe (bei Sonderausgaben) steuerlich abzugsfähig:

- Aufwendungen zur Fortbildung im ausgeübten Beruf (Werbungskosten) bzw. für eine neue berufliche Ausbildung (Sonderausgaben)
- Lehrgangskosten, Prüfungsgebühren, Literatur, Arbeitsmittel, Fahrtkosten, Übernachtungskosten, Verpflegungsmehraufwand etc.

Detaillierte Auskünfte erhalten Sie von Ihrem Steuerberater oder Ihrem zuständigen Sachbearbeiter im Finanzamt. Werden Sie nach dem SGB III oder BAföG gefördert, können Sie selbstverständlich nur die verbleibende Eigenbelastung geltend machen. Nach dem Urteil des Bundesfinanzhofes (Az. BFH 2002 VI R 137/ 01 und VI R 120/01) können die Kosten für Fernlehrgänge als Werbungskosten voll bei der Steuer geltend gemacht werden. Voraussetzungen sind Einkommen aus nichtselbständiger Tätigkeit und eine berufliche Veranlassung für den Fernlehrgang. Gleiches gilt für Aufwendungen für ein berufsbegleitendes, erstmaliges Hochschulstudium aus beruflicher Veranlassung oder für eine Umschulungsmaßnahme als Grundlage für den Wechsel von einer Berufsart zu einer anderen.

Bildungskredit

Seit 04/2001 bietet die Bundesregierung Schülern und Studenten in fortgeschrittenen Ausbildungsphasen die Möglichkeit, einen zinsgünstigen Kredit nach Maßgabe der Förderbestimmungen des Bundesministeriums für Bildung und Forschung in Anspruch zu nehmen. Weitere Informationen unter www.bildungskredit.de.

Zuschüsse Ihres Arbeitgebers

Qualifiziertes Personal ist ein wichtiger Erfolgsfaktor für Unternehmen. Nur motivierte und kompetente Mitarbeiter entwickeln kreative Ideen und innovative Produkte. Viele Unternehmen sind deshalb an der Weiterbildung ihrer Angestellten interessiert und unterstützen Fortbildungen – zum Beispiel durch die Übernahme von Kosten.

Bildungsurlaub

In einigen Bundesländern gibt es die Regelung von Zusatzurlaub für den Besuch von Weiterbildungsmaßnahmen. Die Teilnahme an Seminarveranstaltungen der Fernlehrinstitute gehört auch dazu! Erkundigen Sie sich bei Ihrem Arbeitgeber, ob diese Möglichkeit für Sie besteht.

Bildungsprämie

Mit der Bildungsprämie will das Bundesministerium für Bildung und Forschung einen finanziellen Anreiz für mehr berufliche Weiterbildung bieten. Diese Fördermöglichkeit besteht nur für Lehrgänge, die nicht über Meister-BAföG finanziert werden. Weitere Bedingung ist, dass die zu fördernde Person erwerbstätig ist und ein bestimmtes Jahreseinkommen nicht überschreitet. Vor der Anmeldung zum gewünschten Kurs müssen Sie ein Beratungsgespräch in einer Beratungsstelle führen – diese sind zum Beispiel in Volkshochschulen angesiedelt. Nach dem Beratungsgespräch erhalten Sie für eine passende Weiterbildungsmaßnahme einen Prämiegutschein, der die Hälfte der Gebühren für die Weiterbildung abdeckt – maximal jedoch 500 €. Weitere Informationen finden Sie unter www.bildungspraemie.info.

Weitere Förderhilfen für spezielle Personengruppen

Rehabilitation

Unsere Schwesterfirma, das Berufsförderungswerk Eckert, ist Spezialist für berufliche Rehabilitation. Falls Sie Ihren gastgewerblichen Beruf aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr ausüben können und deshalb z.B. eine stärker kaufmännisch ausgerichtete Tätigkeit im Gastgewerbe anstreben, sollten Sie Ihre Unfall- oder Rentenversicherung auf die Möglichkeit einer beruflichen Rehabilitation an den Eckert Schulen ansprechen.

Weiterbildungsstipendium

Besonders erfolgreiche Absolventen der Berufsausbildung (nicht älter als 25 Jahre) können im Rahmen der jährlich zur Verfügung gestellten Mittel ohne Rechtsanspruch in das Weiterbildungsstipendium (vormals „Begabtenförderung Berufliche Bildung“) aufgenommen werden. Absolventen, die die Auswahlkriterien erfüllen und bei denen eine begründete Aussicht besteht, dass sie Fördermittel erhalten, werden von der IHK unaufgefordert und automatisch benachrichtigt. Weitere Informationen unter www.sbb-stipendien.de.

Berufsförderung der Bundeswehr

Bundeswehrangehörige können die Förderung beruflicher Weiterbildungen beantragen. Da es eine Vielzahl unterschiedlicher Varianten für eine Förderung gibt, sollten Sie sich bereits vor dem Beginn einer geplanten Weiterbildung mit dem für Sie zuständigen Berufsförderungsdienst der Bundeswehr in Verbindung setzen. Ist die Möglichkeit einer Kostenübernahme oder sonstigen Förderung grundsätzlich geklärt, können wir für Sie ein individuelles Weiterbildungs-konzept erstellen. Sprechen Sie mit Ihrem Berufsförderungsdienst! Weitere Informationen unter www.berufsfoerderungsdienst.de.

Weitere Fördermöglichkeiten für den Bereich Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Bildungsgutschein

Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2008 und AZWV (Anerkennungs- und Zulassungsverordnung Weiterbildung) und sind berechtigt, u.a. Bildungsgutscheine für die Fortbildung zum Küchenmeister und zum Hotelbetriebswirt einlösen.

Gefördert werden Arbeitslose und von Arbeitslosigkeit bedrohte Personen, soweit die persönlichen Voraussetzungen gegeben und seitens der Arbeitsagentur entsprechende Mittel vorhanden sind.

Die Förderung umfasst Lehrgangskosten und Prüfungsgebühren sowie teilweise auch weitere Kosten (Lernmittel, Unterkunft, Fahrtkosten, etc.). Für Anträge und Auskünfte sind die jeweiligen Arbeitsagenturen zuständig.

Stipendien

Für Fortbildungen im Bereich des Gastgewerbes werden von der Alfred-Brenner-Stiftung und von der Firma Orderman Stipendien vergeben. Infos unter www.brenners.com/abs/inhalte/stiftung.html www.facebook.com/orderman

Meisterbonus

Für den Küchen- Hotel- und Restaurantmeister, den Tourismusfachwirt und den Hotelbetriebswirt erhalten erfolgreiche Absolventen, die ihre Fortbildung vor dem 31.12.2016 abschließen einen Meisterbonus der bayerischen Staatsregierung, sofern der Hauptwohnsitz oder Beschäftigungsort zum Zeitpunkt der Prüfungsanmeldung oder zum Zeitpunkt der Feststellung des Prüfungsergebnisses in Bayern liegen.



WELCHE FINANZIERUNG IST DIE RICHTIGE FÜR MICH?

Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail: [09402 502-553](tel:09402502553) oder lehrgaenge@eckert-schulen.de

SO GÜNSTIG WIE NIE!

Beispielfinanzierung für die Fortbildung im Bereich Hotel

Hotelbetriebswirt		Küchenmeister IHK	
Lehrgangskosten	8.153,00 €	Lehrgangskosten	3.700,00 €
Lernmittel	+ 384,36 €	Lernmittel	+ 654,05 €
Prüfungsgebühr	+ 280,00 €	Prüfungsgebühr	+ 580,00 €
Gesamtkosten	= 8.817,36 €	Gesamtkosten	= 4.934,05 €
Meister-BAföG bis 48%*	- 4.232,33 €	Meister-BAföG bis 48%*	- 2.368,34 €
Meisterbonus*	- 1.000,00 €	Meisterbonus*	- 1.000,00 €
Eigenanteil	= 3.585,03 €	Eigenanteil	= 1.565,71 €

* bei Vorliegen der gesetzlichen Voraussetzungen

Nah an der Praxis.
Nah am Erfolg! ”

Eckert Absolventen profitieren von neuer staatlicher Förderung (nur in Bayern)

Ab 1. September 2013 erhalten alle erfolgreichen Absolventen einer beruflichen Weiterbildung einen Meisterbonus in Höhe von 1.000 €. Das bayerische Wirtschaftsministerium hat jetzt die erforderliche Umsetzungsrichtlinie verabschiedet. Was bedeutet dies für die Absolventen der Eckert Schulen?

Welche Bedingungen gelten?

Der Meisterbonus ist ein Förderprogramm der bayerischen Staatsregierung. Das bedeutet: die Prüfung muss vor einer bayerischen zuständigen Stelle abgelegt worden sein (z.B. vor einer IHK in Bayern), und der Absolvent muss zum Zeitpunkt der Prüfung seinen Hauptwohnsitz oder seinen Beschäftigungsort in Bayern haben.

Wer wird gefördert?

Alle erfolgreichen Absolventen der Abschlüsse zum Staatlich geprüften Techniker, Industriemeister, Fachmeister, Fachwirt, Fachkaufmann, Bilanzbuchhalter oder Betriebswirt (z.B. Hotelbetriebswirt), die nach dem 1. September 2013 Ihre Prüfung abschließend erfolgreich abgelegt haben. (Bsp: ein angehender Industriemeister, der im November 2012 die BQ-Prüfung erfolgreich abgelegt hat und im November 2013 die HQ-Prüfung, erhält den Meisterbonus)

Wo ist der Antrag zu stellen?

Es muss kein Antrag gestellt werden. Alle Berechtigten werden von der prüfenden Stelle nach endgültig bestandener Prüfung angeschrieben. Dies erfolgt jeweils gesammelt an zwei Stichtagen im Jahr (die Stichtage werden noch festgelegt).

Wird der Meisterbonus auf das Meister-BAföG angerechnet?

Es gibt keine Pläne für eine Anrechnung. Das bayerische Wirtschaftsministerium geht davon aus, dass auch in Zukunft eine Verrechnung nicht erfolgt.



DAS SAGEN UNSERE ABSOLVENTEN



„ Auch heute bin ich mit der Schule noch eng verbunden und halte gerne Kontakt. In unserem Unternehmen suchen wir immer wieder Menschen mit gastronomischer Erfahrung, die nach einem erfolgreichen Abschluss praxisnah arbeiten möchten. Eckert-Absolventen, die ihre neu erworbenen Fachkenntnisse einbringen möchten, bieten wir viele Möglichkeiten.

Alexander Geißler
Hotelbetriebswirt
Mitglied der Geschäftsleitung der Firma **ProfiMiet**,
Deutschlands größtem Non-food-Caterer

„ Die Fortbildung hat sich für mich wirklich gelohnt. Sie hat mich geformt und auf meine heutigen Aufgaben im gehobenen Management vorbereitet. Ich freue mich immer, wenn ich Bewerbungen der Eckert-Absolventen lese. Der Name Eckert steht für eine solide und praxisnahe Aus- und Fortbildung.

Dominik Babel
Ausbildung zum Hotelfachmann und Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt
Inhaber der Firma **ELEGANT TRAVEL**, Reiseveranstalter für individuelle, exklusive Reisen



„ Das erworbene Wissen hilft mir in vielen Bereichen wie z.B. Lohnbuchhaltung, Lagerwirtschaft sowie der Einhaltung der vielen gesetzlichen Vorgaben. Die Ausbildung war wirklich optimal: Praxisnaher Unterricht und gute Dozenten haben mir viel beigebracht. Trotzdem: Erfolg ist das, was man nach der Fortbildung daraus macht! Ich kann die Fortbildungen bei den Eckert Schulen nur weiterempfehlen!

Stefan Köglmeier
Küchenmeister IHK und Hotelbetriebswirt
Geschäftsführer seiner Firma „**food for thought GmbH**“



„ Der Lehrgang war sehr professionell und bis ins letzte Detail perfekt. Vor dem Küchenmeisterkurs hatte ich mit dem Thema Rechnungswesen nichts am Hut. Mir wurde Buchhaltung und der betriebswirtschaftliche Stoff beigebracht, der heute täglich für meine Selbstständigkeit absolut nötig ist! Die Dozenten waren alle sehr kompetent! Was mir hier sehr, sehr gut gefallen hat war, dass viele „Lehrer“ auf Augenhöhe mit uns waren, aus der Praxis kamen und wussten, von was Sie reden, weil es Ihr tagtägliches „praktisches“ Geschäft war. Sehr authentische Menschen!

Lucki Maurer
Küchenmeister IHK
Geschäftsführer seiner Firma „**Meating Point**“, Eventkoch,
Kochbuch-autor, Züchter von Wagyu-Rindern, Musiker

„ Der Küchenmeisterkurs hat mich gut auf meine Selbstständigkeit vorbereitet. Als Geschäftsführer zweier gastronomischer Betriebe muss ich mich nicht nur um optimale Abläufe in der Küche und im Service kümmern. Auch die in Personalwesen und Controlling erworbenen Kenntnisse kommen mir bei meiner täglichen Arbeit zugute. Ich muss ja immer den Überblick behalten und schauen, dass alles läuft.

Thomas Daxl
Ausbildung zum Koch und Weiterbildung zum Küchenmeister IHK
Inhaber **Gasthof Zirngibl, Bad Abbach** und **Höhenhof zum Schützenwirt, Oberhinkofen**



BERUFSBEGLEITENDES STUDIUM

In Kooperation mit der privaten DIPLOMA Hochschule Nordhessen wurde das Studienzentrum Regenstau im Jahr 2006 gegründet. Seit dem Start haben bereits mehr als 6.000 Studentinnen und Studenten ein berufsbegleitendes Studium in den Fachbereichen Wirtschaft, Wirtschaftsjura, Medienmanagement, Gesundheitswissenschaften, Mechatronik oder Wirtschaftsingenieurwesen erfolgreich absolviert.

Die Studiengänge sind alle nach den Regelungen der „Bologna-Beschlüsse“ durch Akkreditierungsagenturen akkreditiert und damit international anerkannt.

Neben der reinen akademischen Wissenschaft wird besonderer Wert auf die Kombination von Praxisorientierung und wissenschaftlichem Arbeiten gelegt.

Erwerben auch Sie einen Studienabschluss als Bachelor oder Master!

Vorteile eines DIPLOMA Fernstudiums

- Fernstudium ohne berufliche Pausen mit freiwilligen samstäglichen Präsenzveranstaltungen
- studieren auch ohne (Fach-)Abitur möglich
- direkter Kontakt zu Kommilitonen, Dozenten und Prüfern
- kleine Studiengruppen und Studienbetreuung
- didaktisch aufbereitete Studienmaterialien
- national und international anerkannte Studienabschlüsse
- staatlich anerkannte Hochschule mit akkreditierten Studiengängen
- niedrige Studiengebühren ohne versteckte Kosten
- zum Teil steuerlich absetzbar
- unterbrechungsfrei weiterstudieren zum Master oder Doktor möglich

IST EIN STUDIUM DAS RICHTIGE FÜR MICH?

Wir beraten Sie gerne. Rufen Sie uns an oder schreiben uns eine E-Mail: **09402 502-248** oder diploma@eckert-schulen.de

DIE ECKERT PHILOSOPHIE

Ihre Entscheidung. Unser Beitrag.

Erfahrung bringt Sicherheit

In mehr als 70 Jahren haben wir über 70.000 Menschen auf eine erfolgreiche Karriere vorbereitet. Wir haben viel gelehrt – und auch gelernt. Heute sind wir also nicht ohne Grund eine der größten privaten Bildungsunternehmen in Deutschland.

Bildung, die zu Ihnen passt

Damit Sie genau das richtige Bildungsangebot finden, beraten wir Sie individuell, können Sie an Probeunterricht teilnehmen, bieten wir zur Auffrischung Vorkurse an und während der Ausbildung die Möglichkeit, flexibel zu wechseln.

Flexibel anpassbare Kurse

Die Wege zu den Karrierezielen sind so unterschiedlich wie die Menschen, die sie beschreiten. Profitieren Sie von der Vielfalt der Themen und unterschiedlichen Weiterbildungsformen in Vollzeit, berufsbegleitend in Teilzeit oder über Fernlehre.

Effizient lernen – mit Spaß

Unsere Dozenten sind didaktisch ausgebildet und kommen aus der Praxis. Sie vermitteln nicht nur trockene Theorie, sondern lebendiges und wertvolles Insider-Wissen aus der Praxis.

Partner auf dem Karriereweg

Neben der Vermittlung von Wissen bereiten wir unsere Absolventen auch auf anspruchsvolle und verantwortungsvolle Aufgaben vor.

Ideales Umfeld für den Karrierestart

In unseren Bildungszentren finden Sie beste Voraussetzungen zum Lernen. Leben und Entspannen können Sie an unserem Campus in Regenstau. Für alles ist gesorgt, Sie können sich auf das Wesentliche konzentrieren: Ihren Erfolg.

KOSTENLOSEN BERATUNGSTERMIN VEREINBAREN

Ihr Berater bespricht mit Ihnen Ihre persönlichen Karriereoptionen, unterstützt Sie bei der Auswahl und Beantragung der richtigen Fördermöglichkeiten und schnürt ein passendes Bildungspaket. Rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns eine E-Mail: **09402 502-557** oder hoga@eckert-schulen.de



Sabine Wieder

DAS ECKERT 360 GRAD KONZEPT

Rundum gute Karriere-Aussichten

So smart kann Bildung sein: Mit dem Eckert 360 Grad Konzept stimmen wir unterschiedliche Lebenskonzepte und angestrebte Berufswünsche aufeinander ab. Wir berücksichtigen die persönliche Lebenssituation, wählen die passenden Module aus unserem umfangreichen

Bildungspool und schnüren daraus ein individuelles Paket. Bereichert von vielfältigen Zusatzangeboten verfügen die Eckert Schulen über ein lückenloses Bildungskonzept, das alle Lebensbereiche abdeckt.

Flexible und kundenfreundliche Konditionen

Faire Vertragsgestaltung

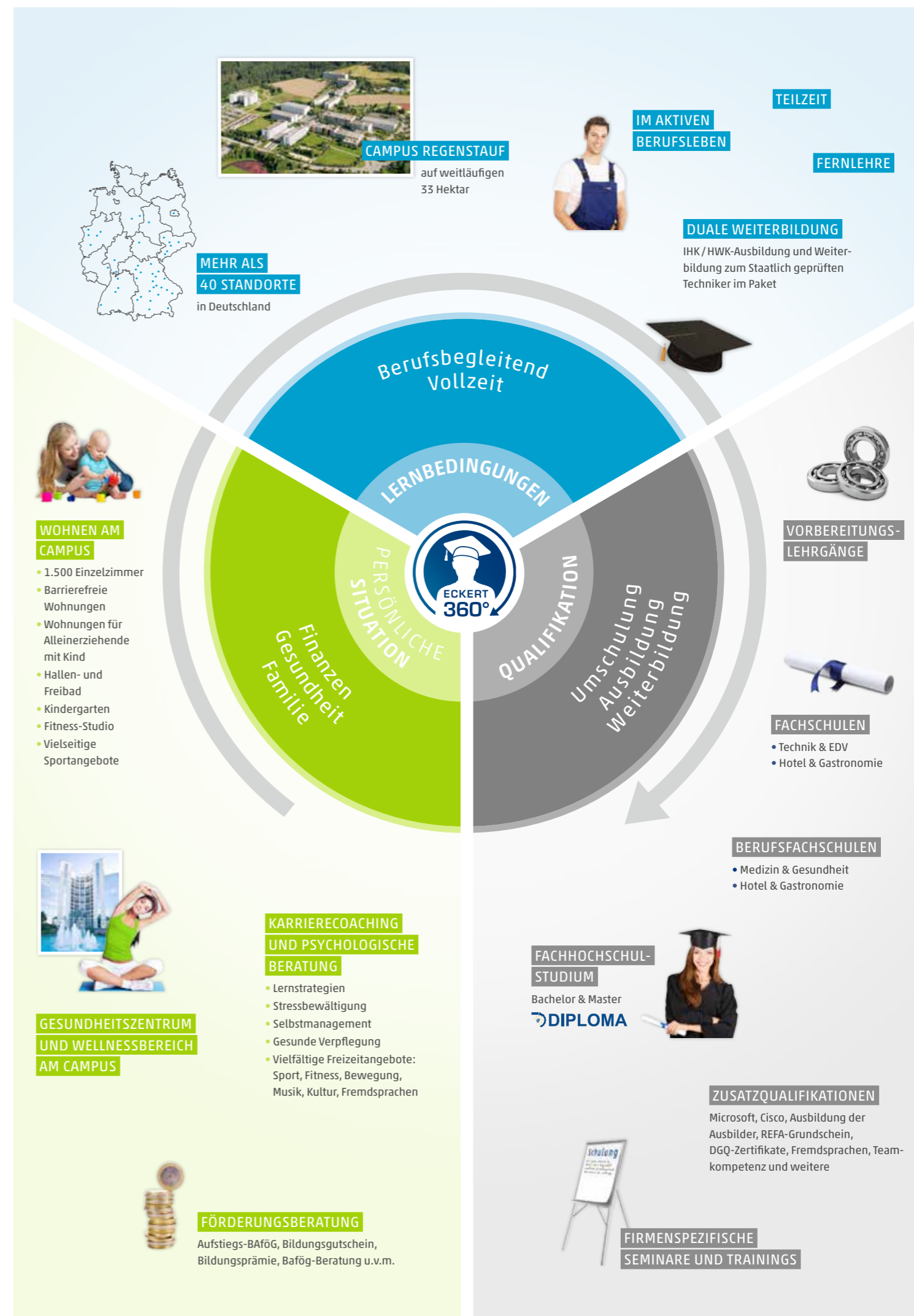
Unsere Vertragsgestaltung knüpft nahtlos am Service- und Leistungspaket des Eckert 360 Grad Konzepts an: Als Eckert Schüler profitieren Sie von besonderer Kundenfreundlichkeit und Flexibilität.

Unterstützung bei der Finanzierung

Ein monatliches Ratenzahlungsmodell erleichtert die Finanzierung wesentlich. Zudem fällt der Eigenanteil mit den richtigen Fördermitteln gering aus – welche die richtige Finanzierungsvariante für Sie ist, erfahren Sie auf S. 26 bis 29. Wir beraten Sie gerne!

Wechsel zwischen den Unterrichtsformen

Ihre Lebenssituation ändert sich – wir passen uns an. Manchmal erfordern äußere Umstände eine Neuausrichtung im Leben. In diesem Fall ermöglicht Ihnen unsere flexible Vertragsgestaltung die zeit- und ortsunabhängige Fortsetzung der Weiterbildung: Sie können kostenlos die Unterrichtsform ändern und zwischen Teil-, Vollzeit und Fernlehre wechseln.



Wir haben Vergangenheit.
Wir bilden Zukunft!® ”



DER ECKERT CAMPUS

Ein Umfeld, das Lernen leicht macht.

Wie in einem eigenen Stadtteil finden sich am Campus auch Wohn- und Freizeiteinrichtungen. Studieren, komfortabel leben, Freunde treffen, Spaß haben – alles in angenehmer Atmosphäre:

- 1.500 Einzelzimmer
- Barrierefreie Wohnungen
- Mutter und Kind-Wohnungen
- Kindergarten
- Gesundheitszentrum mit Apotheke und mehreren ärztlichen Fachbereichen
- Mensen + Cafeterien
- Freizeitzentrum mit Freibad, Hallenbad und Fitness-Studio
- uvm.



” Ich führe das Unternehmen im Sinne unserer Familientradition weiter. Bildung, Lehre und Lernen stehen im Mittelpunkt unseres Handelns.

Alexander Eckert Freiherr von Waldenfels
Vorstandsvorsitzender Dr. Robert Eckert Schulen AG



DIE ECKERT SCHULEN

Mit mehr als 40 Standorten eines der größten privaten Bildungsunternehmen in Deutschland.

Wir bilden Zukunft!

Seit der Gründung vor rund 70 Jahren haben wir mehr als 70.000 Menschen auf eine erfolgreiche Karriere vorbereitet. Die Qualität und Praxisnähe der Ausbildung, unser technisches Know-how und die flexiblen Kursgestaltungen sorgen für eine Abschlussquote von bis zu 98% – und offene Türen bei begehrten Arbeitgebern. Nicht von ungefähr gilt Eckert auch international als innovativer Repräsentant des deutschen Bildungssystems.

CERTQUA Zertifizierung

Die Qualitätsgemeinschaft der Eckert Schulen, bestehend aus dem Berufsförderungswerk, der Dr. Eckert Akademie, dem Fernlehrinstitut und den Regionalen Bildungszentren, sind mit dem „CERTQUA“-Siegel zertifiziert. Beim 2. Überwachungsaudit 2013 wurde insbesondere die kundenfreundliche Ausrichtung und die hohe unternehmerische Dynamik der Eckert Schulen gelobt.



AUCH IN IHRER NÄHE

Regionale Bildungszentren

- In mehr als 40 Städten in Bayern, Hessen, Baden-Württemberg, Sachsen, Thüringen und Nordrhein-Westfalen
- Alle Standorte unter www.eckert-schulen.de/standorte



Die Eckert Schulen sind mit über 40 Standorten eines der größten privaten Bildungsunternehmen in Deutschland.

WIR BILDEN ZUKUNFT!®

ALLER ANFANG IST LEICHT!
PERSÖNLICHE BERATUNG:

 **09402 502-557**

 **www.eckert-schulen.de**



Mehr wissen, mehr Spaß:
facebook.com/eckertschulen, twitter.com/eckert_schulen,
xing.com/company/eckertschulen



Dr.-Robert-Eckert-Straße 3
93128 Regenstauf