



Unsere Angebote für Hotellerie, Logistik und Hauswirtschaft

Nach AZAV zertifiziert



Inhalt

Angebote für Gastronomie.....	3
Vorbereitung auf die externe IHK-Prüfung Koch /Köchin, Hotelfachleute, Restauranfachleute und Fachkräfte im Gastgewerbe ...	3
Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 1.....	4
Basismodul: Betriebswirtschaftlich denken und handeln	4
Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 2.....	5
Marketing, Vertrieb und Kundenbewertung	5
Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 3.....	6
Beschwerdemanagement im Gastgewerbe	6
Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 4.....	7
Demografiemanagement: Personalgewinnung, Wissensmanagement..	7
HACCP für Hotellerie, Gastronomie und Hauswirtschaft.....	8
EDV im Hotel- und Gaststättengewerbe	9
Management und Organisation im Gastgewerbe.....	10
Kundenorientiertes Handeln im Gastgewerbe	11
Fortbildung für Köchinnen/Köche: vegetarische und vegane Küche ...	12
Wissenswertes über Wein, Bier, Aufgussgetränke und Alkoholfreies	13
Wirtschaftsbezogene Qualifikationen für Fachwirte.....	14
Fachwirt im Gastgewerbe.....	15
Vorbereitungskurs zur staatlichen Externenprüfung HauswirtschafterIn	17
Angebote für Logistikberufe	19
Fachkraft für Lagerlogistik.....	19
Organisation Lager- & Distributionslogistik.....	20
Organisation Transportlogistik	21
Seminarreihe: Transportlogistik Teil 1 bis 3	22
Seminarreihe: Optimierung der Intralogistik Teile I bis V	23
Ladungssicherung nach Richtlinie VDI 2700	25
Individuelles Coaching	26
Über die WAS.Schulungs GmbH.....	27
Zertifizierung und Mitgliedschaften.....	29
Kontakt:.....	30

Angebote für Gastronomie

Vorbereitung auf die externe IHK-Prüfung Koch /Köchin, Hotelfachleute, Restaurantfachleute und Fachkräfte im Gastgewerbe

Zielsetzung

Mit diesem Kurs bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Sie auf die IHK-Prüfung zum Berufsabschluss Koch/**Köchin, Hotelfachfrau/-mann, Restaurantfachfrau / Restaurantfachmann** (normalerweise 3jährige Ausbildung) oder **Fachkraft im Gastgewerbe** (normalerweise 2jährige Ausbildung) optimal vorzubereiten. In den bisherigen Kursen haben **96%** erfolgreich die Prüfung absolviert.

Vorteile

- Sie können mit entsprechenden Voraussetzungen schneller die IHK-Prüfung absolvieren.
- Sie lernen in kleinen Gruppen.

Inhalte

Die Kursinhalte sind im Wesentlichen durch die Rahmenlehrpläne der KMK für die Berufsausbildung im Gastgewerbe und für Wirtschafts- und Sozialkunde festgelegt. Einzelne Themen wurden jedoch ergänzt oder intensiver behandelt, als es mit Auszubildenden ohne Berufserfahrung möglich wäre. Die zusätzlichen Kenntnisse werden den Teilnehmern in einem benoteten Trägerzeugnis bescheinigt.

Voraussetzungen

Für die Zulassung zur Prüfung zur Restaurantfachfrau / zum Restaurantfachmann sind normalerweise 4,5 Jahre praktische Tätigkeit im Beruf erforderlich; für die zur Fachkraft im Gastgewerbe 3 Jahre. Es ist jedoch auch möglich, dass entsprechende Kenntnisse auf andere Art erworben wurden. Im Zweifelsfall sollte die Zulassung zur Prüfung mit der IHK abgeklärt werden.

Der Kurs steht selbstverständlich auch Personen offen, die ausreichende Vorkenntnisse haben, jedoch nicht die IHK Prüfung anstreben. Ausreichende Beherrschung der deutschen Sprache in Wort und Schrift setzen wir voraus.

Dauer

Der Lehrgang dauert **1040 Stunden in 26 Wochen.**

Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 1

Basismodul: Betriebswirtschaftlich denken und handeln

Auch in der Gastronomie sind betriebswirtschaftliche Kenntnisse überlebenswichtig für die Betriebe.

Das Seminar hilft dabei, Analysen zu erstellen, Budgetierung im Restaurant, Fehler in der Bilanzierung und der Kalkulation zu entdecken.

Ein weiteres Ziel dieses Seminars ist, die Verkaufszahlen über Angebot und Nachfrage zu verbessern.

Dauer: 10 Tage (80 Unterrichtsstunden)

Inhalte:

1. Betriebsarten Gastronomie
2. Der Regelkreis des Controllings
 - 2.1 Planung
 - 2.2 Informationsgewinnung
 - 2.3 Analyse
 - 2.4 Steuerung
3. Die Budgetierung im Restaurant
4. Die Bilanz
5. Die Gewinn- und Verlustrechnung
6. Kennzahlen in der Gastronomie
7. Break-Even-Analyse und Kalkulation
 - 7.1 Break-Even-Analyse
 - 7.2 Kalkulation
 - 7.2.1 Allgemeines
 - 7.2.2 Speisenkalkulation
 - 7.2.3 Getränkealkulation
8. Marketing in der Gastronomie

Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 2

Marketing, Vertrieb und Kundenbewertung

Dass im Gastgewerbe freundlicher und kompetenter Umgang mit den Gästen besonders wichtig ist, liegt auf der Hand. Damit sich der Gast aber wirklich wohl fühlt, braucht man auch perfekte Vorbereitung und Organisation "hinter den Kulissen", denn nur mit guter Vorbereitung kann man flexibel auf die Wünsche der Gäste eingehen.

Gerade in kleineren und mittleren Betrieben müssen Mitarbeiter breit einsetzbar sein und selbstständig arbeiten können. Daher lernen die Teilnehmer in diesem Lehrgang zusammen mit dem Fachwissen über alle Bereiche von Hotel und Gaststätte, den reibungslosen Ablauf zu organisieren. Das nötige theoretische Wissen wird dabei immer in direkten Bezug zur Praxis gesetzt, damit die Absolventen es sofort nutzen und einsetzen können.

Marketing

- Gästetypen in Hotel und Gaststätte
- Kommunikationsverhalten und Gesprächsführung
- Werbeträger, Zielgruppen und Multiplikatoren
- Marketing und neue Medien
- Recht und Urheberrecht

Kunden-Gastorientierung

Wissen Sie eigentlich, wie gut Sie sind?

Leistungen des Betriebes und eigene Fähigkeiten feststellen

Was will der Gast eigentlich?

Motivation der Kunden, Gäste-"Typologien" und der Umgang mit ihnen

Wie machen wir dem Gast klar, dass wir seine Wünsche erfüllen?

Darstellung der Leistung

Gesprächsführung, Killerphrasen, Körpersprache

Der Gast ist unzufrieden – unser Fehler oder unsere Chance?

Einwandbehandlung, aktives Zuhören, Argumentation, wer fragt der führt

Braucht der Gast noch etwas?

Fragetechniken zur Informationsgewinnung, Verabschiedung

Der Kunde an Telefon

Telefonleitfaden

Körpersprache am Telefon?!

Damit Nichts vergessen wird...

- Nachbereitung
- Strukturen im Betrieb
- Selbstorganisation
- Kundenzufriedenheit messen
- Möglichkeiten im Kontakt zu bleiben

Der Lehrgang umfasst 80 Unterrichtseinheiten und dauert 2 Wochen.

Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 3

Beschwerdemanagement im Gastgewerbe

Beschwerden lassen sich in Unternehmen nicht vollständig vermeiden, wohl aber ein nicht kundenorientierter Umgang mit Beschwerden und Reklamationen.

Lernen Sie in diesem Seminar systematisches Beschwerdemanagement kennen

- Einführung in die Thematik und Darstellung der Bedeutung von Beschwerden und Reklamationen für das Unternehmen.
- Aufzeigen der wesentlichen Bausteine eines effizienten und wirtschaftlichen Beschwerdemanagements:
- Beschwerdeeingang,
- Beschwerdeannahme, Beschwerdebearbeitung,
- Beschwerdereaktion,
- Beschwerdeauswertung,
- Beschwerdeprävention.

Darüber hinaus werden die Aufgaben und Verantwortungsbereiche für die Führungskräfte, mit den Schwerpunkten auf planungs-, organisations- und personalpolitischen Maßnahmen, aufgezeigt.

Die Themen werden anhand von praxisnahen Beispielen erarbeitet sowie Unterlagen für die praktische Anwendung ausgegeben.

Der Lehrgang umfasst 40 Unterrichtseinheiten und dauert 5 Tage.

Hotel- und Gastronomiemanagement Modul 4

Demografiemanagement: Personalgewinnung, Wissensmanagement

Die Zukunft der Arbeit ist nicht nur gekennzeichnet durch Megatrends wie die Digitalisierung oder die Individualisierung – auch das Altern und das Schrumpfen der Gesellschaft wirkt sich auf die Wirtschaft in Deutschland aus und zwingt die Unternehmen zum Umdenken. Es drohen Fachkräftemangel, Erhöhung der Fehlzeitenquote, steigende Personalkosten und Know-How-Verlust. Erst langsam stellen sich die Unternehmen auf den demografischen Wandel ein. In diesem Seminar gehen Sie der Frage nach, wie Sie es schaffen, dass Ihre alternde Belegschaft gesund und motiviert das gesetzliche Rentenalter von 65 oder 67 erreicht. Und was tun Sie, um als attraktiver Arbeitgeber wahrgenommen zu werden und Auszubildende, Fach- und Führungskräfte zu gewinnen?

Inhalte:

- Einführung in die Thematik
- Argumenthilfen
- Lösungskonzept – lebenszyklusorientierte Personalpolitik
- Handlungsfelder
- Personalpolitik und Personalstrategie
- Analyseinstrumente
- Persönliche Kompetenzen
- Personalmarketing und Personalgewinnung
- Arbeitsorganisation und Arbeitszeit
- Leistungsmanagement und Vergütung
- Qualifizierung und Training
- Karriere- und Laufbahnplanung
- Wissensmanagement
- Gesundheitsmanagement
- Austritts- und Übergangsmangement
- Instrumente,

In diesem Seminar werden die Aufgaben und Verantwortungsbereiche für die Führungskräfte, mit den Schwerpunkten auf planungs-, organisations- und personalpolitischen Maßnahmen, aufgezeigt.

Dauer: 10 Tage, 80 Unterrichtsstunden

HACCP für Hotellerie, Gastronomie und Hauswirtschaft

Beschreibung des Seminars

Die Lebensmittelhygiene-Verordnung (LMHV) gilt für alle Unternehmen, die im Anschluß an die Urproduktion gewerbsmäßig Lebensmittel herstellen, behandeln und in den Verkehr bringen. Also richtet sie sich an Unternehmen der Lebensmittelindustrie, an Lager- und Speditionsunternehmen, den Groß- und Einzelhandel, den ambulanten Handel, an die Gastronomie und an Betriebe für Gemeinschafts-Verpflegung. Gemäß dem Hygienegebot der LMHV dürfen Lebensmittel nur so hergestellt, behandelt oder in den Verkehr gebracht werden, dass sie bei Beachtung der erforderlichen Sorgfalt der Gefahr einer nachteiligen Beeinflussung nicht ausgesetzt sind. Nachteilige Beeinflussung meint eine ekelerregende oder sonstige Beeinträchtigung der einwandfreien hygienischen Beschaffenheit von Lebensmitteln, z.B. durch Verunreinigungen, tierische Schädlinge, Abfälle, ungeeignete Behandlungs- und Zubereitungsverfahren u.ä..

Das HACCP-System besteht aus fünf Schritten:

- Analyse der möglichen Gefahren (Welche potentiellen Risiken können in meinem Betrieb auftreten?)
- Identifizierung der kritischen Punkte (Wie sehen meine für die Lebensmittelhygiene relevanten Betriebsprozesse aus?)
- Festlegung der für die Lebensmittelsicherheit kritischen Punkte (An welcher Stelle meiner Betriebsprozesse tritt eine Gefährdung auf?)
- Festlegung und Einhaltung der geeigneten Lenkungsbedingungen (Durch welche Überwachungs-, Eingriffs- und Überprüfungsmaßnahmen kann ich die Risiken vermeiden?)
- Regelmäßige Überprüfung (Festlegung eines Verfahrens zur effizienten Überwachung der kritischen Punkte).

Schulungsthemen:

- Betriebliche Eigenkontrolle
- Mikrobiologische Grundlagen
- Personalhygiene
- Lebensmittelhygiene
- Küchenhygiene
- Schädlinge
- Infektionsschutz

Zielgruppe

- angestellte Servicekräfte und KöchInnen
- UnernehmerInnen und Führungskräfte
- arbeitslose und arbeitssuchende Menschen insbesondere aus der Hotellerie und Gastronomie.

Dauer: 5 Tage (40 Unterrichtsstunden)

WAS.Schulungs GmbH, Bergheimer Straße 147, 69115 Heidelberg
Geschäftsführer Peter Steiner, HRB 702505, Handelsregister beim AG Mannheim

EDV im Hotel- und Gaststättengewerbe

- Micros-Fidelio 7.xx
- BankettProfi
- GastroCalc

Das Hotel- und Gaststättengewerbe - auch international - fokussiert sich zunehmend in seinen Software-Programmen auf die beiden Spitzenreiter
im Bereich Empfang und Bankett: Fidelio und BankettProfi.

Fidelio ist das Front-Office-System, mit dem Hotels und Reservierungshotlines weltweit arbeiten. In diesem Kurs lernen Sie den kompletten Umgang mit dem MICROS-System, um mit ihm direkt am Empfang und in anderen Bereichen des Hauses arbeiten zu können. Von der Reservierung bis zum Check-out. Zum Vergleich gibt es hier das Programm SiHot als weitere Software.

Die Teilnehmer lernen den kompletten Umgang mit Fidelio Front Office BankettProfi, SiHot und der Kalkulation von Speisen und Getränken.

Nach erfolgreicher Teilnahme ist der Anwender in der Lage, die täglichen Aufgaben mit der Software auszuführen.

Micros-Fidelio:

- Reservierung
- Rezeption
- Kasse
- Housekeeping
- Funktionstasten
- Berichtswesen
- Tagesabschluss

BankettProfi:

- Erstellen und Planen von Veranstaltungen
- Erstellen von Arbeitsplänen
- Erstellen von Rechnungen, Mahnwesen, Zahlungseingang

GastroCalc:

- Grundlagen der Kalkulation
- Einkauf und Zutaten
- Rezepturen
- Abverkäufe
- Auswertungen
- Inventur

Der Lehrgang umfasst 216 Unterrichtseinheiten und dauert 27 Tage

Management und Organisation im Gastgewerbe

Im Hotel- und Gaststättengewerbe kann sehr schnell die Karriereleiter bis hin zum General Manager erklommen werden. Es bietet eine Vielzahl interessanter Aufgabengebiete und Möglichkeiten.

Zielsetzung

Menschen im Hotel- und Gaststättengewerbe müssen Service- und Organisationsprofis sein. Zum Erreichen des nächsten Karriereschrittes bekommen Sie in diesem Kurs das dafür zusätzlich notwendige organisatorische, betriebswirtschaftliche und marketingtechnische Know-how in aufeinander abgestimmten Bausteinen vermittelt.

Vorteile

- Stufenweise Ausbildung auf Basis zertifiziertem Wissens
- Förderung durch die Bildungsprämie möglich.
- Unterricht in kleinen Gruppen bis maximal 15 Personen.

Zielgruppe

Besonders interessant ist die Teilnahme für

- Alle, die im Hotel und Gaststättenbereich arbeiten und sich weiterbilden möchten
- Arbeitssuchende, deren Qualifikationen ergänzt werden müssen, um die heutigen Anforderungen erfüllen zu können
- Wiedereinsteiger/innen, die Ihr Wissen auffrischen und auf den neuesten Stand bringen müssen

Voraussetzungen

- Mindestens ein Hauptschulabschluss Note Gut oder vergleichbare Schulbildung
- Ausreichende Beherrschung der deutschen Sprache in Wort und Schrift setzen wir voraus.

Dauer

12 Wochen, insgesamt 480 Unterrichtsstunden. Unterrichtet wird im Blockunterricht.

Kundenorientiertes Handeln im Gastgewerbe

Der Kunde steht im Mittelpunkt des Geschehens. Fühlt sich ein Gast nicht richtig behandelt, ist sein Wiederkommen in Frage gestellt. Neben einer erstklassigen Serviceleistung entscheidet vor allem die Kommunikation mit dem Gast über die Qualität der Kundenbeziehung. Doch Kommunikation ist vor allem in stressigen Situationen nicht einfach. Deshalb bildet der Service in der Hotellerie und im Gaststättenbereich die Basis. Der Austausch, das Gespräch mit dem Kunden hingegen sind die Kür.

Ziele

Dieses Kommunikationsseminar schult Sie darin:

- Ihr eigenes Kommunikationsverhalten zu überprüfen und notfalls zu verbessern.
- Überdenken Sie zugleich Ihre innere Einstellung zum Gast.
- Lernen Sie den Zusammenhang zwischen innerer Einstellung und Ihrem Kommunikationsverhalten kennen.

Vorteile

Durch die aktive Mitarbeit und praxisbezogene Vorträge, Diskussionen, Übungen und Gruppenarbeiten wird das Gelernte intensiviert und vertieft.

Zielgruppe

Alle im Gastgewerbe, die direkten Kontakt zu Gästen haben, zum Beispiel:

- Servicepersonal im Restaurant
- Personal im Zimmerservice
- Personal an der Rezeption
- alle leitenden Mitarbeiter

Dauer

5 Tage (40 Unterrichtsstunden)

Fortbildung für Köchinnen/Köche: vegetarische und vegane Küche

Die Nachfrage nach vegetarischer und veganer Kost steigt immens an. Hotels, Restaurants und Kantinen müssen sich nunmehr intensiv mit diesem Thema beschäftigen und entsprechende Angebote für ihre Kunden bereithalten, um die Umsätze zu halten, respektive an dem Wachstum dieses Marktes teilzuhaben.

Die WAS.Schulungs GmbH bietet Fortbildungskurse für die Zubereitung und auch Vermarktung vegetarischer und veganer Speisen für Hotels, Restaurants und Kantinen an. Inhalte dieser Seminare sind Ernährungslehre, Beschaffung, Herstellung und Verkauf/Marketing.

Die angesprochenen Zielgruppen sind Inhaber/Manager gastronomischer Betriebe und Hotels, Betreiber von Kantinen, sowie Köchinnen/Köche.

Durchgeführt werden diese Seminare von unserer Kursleiterin für gastronomische Berufe, Simone Götz. Sie selbst, Köchin und Dipl. Betriebswirtin, hält als Spezialistin sehr häufig Vorträge über die vegetarische und vegane Küche. Zusätzlich erklärt Hans Joachim Hoppe, Heilpraktiker und Dipl. Biologe als Kräuter- und Pflanzenspezialist die Wirkungsweise und den Einsatz von Kräutern, um diese in z. B. Rezepten einzusetzen.

Interessierte können sicher sein, dass die entsprechenden Seminare sehr kompetent, auch unterhaltsam und nachhaltig durchgeführt werden.

**Dauer 160 Unterrichtsstunden in Vollzeit, 4 Wochen.
Teilzeit vormittags möglich, ca. 6,5 Wochen**



WAS.Schulungs GmbH, Bergheimer Straße 147, 69115 Heidelberg
Geschäftsführer Peter Steiner, HRB 702505, Handelsregister beim AG Mannheim

Wissenswertes über Wein, Bier, Aufgussgetränke und Alkoholfreies

Für den Umgang mit Wein, Bier, Aufgussgetränke, Spirituosen, Limonaden, Säften sowie den Dekorationen ist entsprechendes Fachwissen nicht nur von Vorteil, sondern stellt sehr häufig noch ein Alleistellungsmerkmal dar. Hier erhalten Sie einen umfassenden Einblick in die Getränkekunde und der Vielfalt der angebotenen Artikelbezeichnungen.

- Getränkekunde: Wein
- Getränkekunde: Bier
- Getränkekunde: Kaffee Getränkekunde: Tee / Kakao
- Getränkekunde: Spirituosen Getränkekunde: Alkoholfreie Getränke
- Getränkekunde: Mineralwasser

Der Lehrgang umfasst 80 Unterrichtseinheiten und dauert 10 Tage.



Wirtschaftsbezogene Qualifikationen für Fachwirte

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

- Volks- und Betriebswirtschaft
- Volkswirtschaftliche Grundlagen,
- Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken,
- Existenzgründung und Unternehmensrechtsformen,
- Unternehmenszusammenschlüsse.

Rechnungswesen

- Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens,
- Finanzbuchhaltung,
- Kosten- und Leistungsrechnung,
- Auswertung der betriebswirtschaftlichen Zahlen,
- Planungsrechnung.

Recht und Steuern

- Rechtliche Zusammenhänge,
- Steuerrechtliche Bestimmungen.

Unternehmensführung

- Betriebsorganisation,
- Personalführung,
- Personalentwicklung

Zulassungsvoraussetzungen

Um für die Prüfung zum Fachwirt vor der Industrie- und Handelskammer zugelassen zu werden müssen ein paar Voraussetzungen erfüllt sein: Wer einen Berufsabschluss mit einem dreijährigen kaufmännischen Beruf mit mindestens zweijähriger Berufspraxis oder einen Berufsabschluss in einem zweijährigen kaufmännischen Beruf und mindestens dreijährige Berufspraxis oder eine mindestens fünfjährige Berufspraxis nachweisen kann, wird für die Prüfung zugelassen.

Dauer: 240 Unterrichtsstunden

Fachwirt im Gastgewerbe

Gerade das Gastgewerbe bietet hervorragende Karrieremöglichkeiten, nicht nur in Deutschland, sondern weltweit. Der Weg von der Hilfskraft zum Management ist sicher nicht ein leichter, aber in relativ kurzen Schritten machbar:

Ein mögliches Szenario: nach 4,5 Jahren Tätigkeit in dieser Branche das erfolgreiche Absolvieren einer IHK-Externenprüfung zur Hotelfachfrau/-fachmann, Restaurantfachfrau/-fachmann, Köchin/Koch, möglichst nach einer qualifizierten Vorbereitung durch die WAS.Schulungs GmbH. Anschließend die Qualifizierung zum Fachwirt/Fachwirtin im Gastgewerbe. Der erfolgreiche Abschluss zum Fachwirt im Gastgewerbe ermöglicht auch ohne schulische Hochschulreife den Zugang zum Studium zum z.B. Hotel- oder Tourismusmanager. Ab dem 30.07.2015 ist der Fachwirt im Deutschen Qualifikationsrahmen (DQR) dem Bachelor gleichgestellt (DQR Stufe 6). Allerdings fordert es auch entsprechendes Fachwissen. **Hierbei unterstützen wir Sie.**

Fachwirte und Fachwirtinnen im Gastgewerbe übernehmen organisatorische, kaufmännische sowie auch Führungsaufgaben in Hotel- und Gaststättenbetrieben, innerhalb der Systemgastronomie sowie bei Gemeinschaftsverpflegern beziehungsweise Caterern.

Fachwirte und Fachwirtinnen im Gastgewerbe finden Beschäftigung

- in Hotel- und Gaststättenbetrieben
- in der Systemgastronomie
- bei Gemeinschaftsverpflegern bzw. Caterern
- in Kantinen

Inhalte:

Fachwirte im Gastgewerbe verfügen über Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen, die sie in der Regel durch eine einschlägige Berufsausbildung und mehrjährige Berufserfahrung erworben haben. Zur Wahrnehmung ihrer oben beschriebenen Aufgaben verfügen sie über folgende Qualifikationen:

Handlungsfeldspezifische Qualifikationen

- Gästeorientierung und Marketing
- Gäste gewinnen, betreuen und zufriedenstellen
- Marketing gezielt anwenden und auswerten können

Branchenbezogenes Management

- Mitarbeiter führen und deren Potenzial fördern
- WAS.Schulungs GmbH, Bergheimer Straße 147, 69115 Heidelberg
Geschäftsführer Peter Steiner, HRB 702505, Handelsregister beim AG Mannheim

- Warenwirtschaftssysteme effizient einsetzen
- Qualitätsmanagement aufgabenorientiert anwenden
- Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen
- Mit Dienstleistungsanbietern, Institutionen und Organisationen zusammenarbeiten

Branchenbezogenes Recht

- Branchenspezifische Rechtsvorschriften berücksichtigen
- Verträge im Gastgewerbe kennen und abschließen können
- Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen kennen

Gastronomische Angebotsformen

- Hotel- und Gaststättenbetriebe
- Systemgastronomie
- Gemeinschaftsverpflegung/Catering

Zulassungsvoraussetzungen

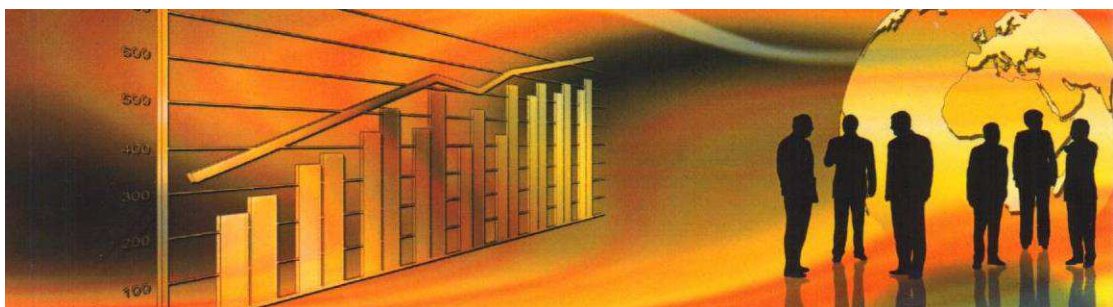
Um für die Prüfung zum Fachwirt im Gastgewerbe vor der Industrie- und Handelskammer zugelassen zu werden müssen ein paar Voraussetzungen erfüllt sein:

Wer einen Berufsabschluss mit einem dreijährigen gastgewerblichen oder kaufmännischen Beruf mit mindestens zweijähriger Berufspraxis im Gastgewerbe

oder einen Berufsabschluss in einem zweijährigen gastgewerblichen oder kaufmännischen Beruf und mindestens dreijährige Berufspraxis im Gastgewerbe

oder eine mindestens fünfjährige Berufspraxis im Gastgewerbe nachweisen kann, wird für die Prüfung zugelassen.

**Dauer: 590 Unterrichtsstunden inkl. Wirtschaftsbezogene Qualifikationen
in Teilzeit vormittags etwa 5,6 Monate
in Vollzeit etwa 3,5 Monat**



Vorbereitungskurs zur staatlichen Externenprüfung HauswirtschafterIn

Immer mehr Menschen sind in haushaltsnahen Dienstleistungen beschäftigt. Sie betreuen in Teilzeit oder auch ganztags Haushalte und vermehrt deren Bewohner (ältere Menschen, Kinder, Menschen mit Behinderung).

Obwohl diese Tätigkeit eine hohe Verantwortung mit sich bringt und somit auch dringend und zwingend entsprechende Sach- und Fachkenntnis, sowie auch soziale Kompetenz voraussetzt, wurde dieses Tätigkeitsfeld in der Vergangenheit nie so richtig ernst genommen. Erst seit kurzem wird das Berufsbild der Hauswirtschafterin, des Hauswirtschafter auf dem Arbeitsmarkt in den Vordergrund gestellt.

HauswirtschafterInnen können im Angestelltenverhältnis und auch in der Selbstständigkeit Tätigkeit ausüben. Die Zukunftsaussichten sind hervorragend. Nicht zuletzt sorgt der demographische Wandel in unserer Gesellschaft zu einer steigenden Nachfrage nach entsprechenden qualifizierten Kräften mit Berufsabschluss auf diesem Gebiet.

Die Ausbildungszeit zur HauswirtschafterIn beträgt normalerweise 3 Jahre und endet mit einer staatlichen Prüfung. Die WAS.Schulungs GmbH führt arbeitserfahrene Personen in etwa 6 Monaten zur sogenannten Externenprüfung, die bei Bestehen zum staatlich anerkannten Berufsabschluss führt. Voraussetzung ist hier eine mindestens 4,5 Jahre nachweisliche Beschäftigung in

1. hauptberufliche Tätigkeit als Arbeitnehmer/in in der Hauswirtschaft,
2. Führung eines eigenen Haushalts (Vollzeit) mit mindestens einer zu betreuenden Person (Kind, alter Mensch, unselbständige Person, behinderte Person)
3. Führung eines eigenen Haushalts mit mindestens einer zu betreuenden Person (Kind, alter Mensch, unselbständige Person, behinderte Person) bei gleichzeitiger nebenberuflicher Tätigkeit von höchstens 21 Stunden in der Woche.

Prüfungsbewerber mit Zulassungsvoraussetzungen nach Nr. 2 und 3 müssen für die Zulassung zur Abschlussprüfung eine mindestens 10-wöchige (400 Stunden) hauswirtschaftliche Berufspraxis in den unterschiedlichen hauswirtschaftlichen Tätigkeitsfeldern in einem Großhaushalt nachweisen.

Auch InteressentInnen ohne Prüfungsabsicht können teilnehmen. In diesem Falle wird eine Trägereigeneprüfung, analog zu staatlichen Prüfung, durchgeführt und das Ergebnis bescheinigt.

Hauswirtschafterinnen übernehmen die hauswirtschaftliche Betreuung und Versorgung von Menschen in privaten Haushalten, in sozialen Einrichtungen wie Altenheimen, Krankenhäusern, Tagungsstätten, bei hauswirtschaftlichen Dienstleistungsunternehmen, bei privaten Dienstleistungsunternehmen sowie in Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe. Sie arbeiten dort in der Küche, im Servicebereich, in der Hausreinigung oder in der Wäscherei. Sie üben ihre Tätigkeit nach den Bedürfnissen der zu betreuenden Personen aus und gestalten den Alltag. Dabei achten sie auf Wirtschaftlichkeit, Sicherheit, Qualität, Hygiene, Gesunderhaltung und Umweltschutz. Sie erstellen z.B. Pläne für die Nahrungszubereitung und den Einkauf von Lebensmitteln. Sie bereiten die Mahlzeiten nach ernährungsphysiologischen Aspekten zu. Bei der Betreuung von Personen gehen sie auf die unterschiedlichen Lebenssituationen ein. Die Anleitung von Kindern sowie die Unterstützung von älteren Menschen bei Alltagsverrichtungen sind hier wesentliche Tätigkeiten. Kreativität entfaltet die Hauswirtschafterin bei der Gestaltung des Wohnbereiches. In landwirtschaftlichen Betrieben übernehmen Hauswirtschafterinnen zusätzlich den Gartenbau und die Gartenpflege, die Verarbeitung und den Verkauf von landwirtschaftlichen Produkten.

Dieser Beruf ist die grundlegende Erstausbildung in der Hauswirtschaft. Voraussetzung ist die Erfüllung der allgemeinen Schulpflicht. Wer diesen Beruf ergreifen möchte, sollte Spaß daran haben, Menschen zu betreuen und zu versorgen. Kontaktfreude, Einfühlungsvermögen, Kreativität und Flexibilität, aber auch Teamfähigkeit und die Fähigkeit zu selbstständigem Handeln sind neben der Fachkompetenz wichtige persönliche Voraussetzungen für diesen Beruf.

Dauer: 880 UE

in Vollzeit und in Teilzeit vormittags



Angebote für Logistikberufe

Fachkraft für Lagerlogistik

ZIELSETZUNG

Wir bieten Ihnen mit diesem Kurs die Möglichkeit, Sie auf die IHK-Prüfung zum Berufsabschluss als Fachkraft für Lagerlogistik (normalerweise 3jährige Ausbildung) oder Fachlagerist/in (normalerweise 2jährige Ausbildung) optimal vorzubereiten.

VORTEILE

- Sie können mit entsprechenden Voraussetzungen schneller die IHK-Prüfung absolvieren.
- Sie lernen in kleinen Gruppen.

Zielgruppe

Besonders interessant ist die Teilnahme für

- Quereinsteiger mit Erfahrung im Lager- oder Speditionsbereich
- Arbeitssuchende, die ihre Qualifikation ergänzen müssen, um den gestiegenen Anforderungen gerecht zu werden
- Wiedereinsteiger/innen, die Ihr Wissen auffrischen und auf den neuesten Stand bringen müssen

Inhalte

Die Kursinhalte sind im Wesentlichen durch die Rahmenlehrpläne der KMK für die Berufsausbildung im Logistikgewerbe und für Wirtschafts- und Sozialkunde festgelegt. Einzelne Themen wurden jedoch ergänzt oder werden intensiver behandelt, als es mit Auszubildenden ohne Berufserfahrung möglich wäre. Die zusätzlichen Kenntnisse werden den Teilnehmern in einem benoteten Trägerzeugnis bescheinigt.

Dauer

Der Lehrgang umfasst: **960 Stunden in 26 Wochen.**

Organisation Lager- & Distributionslogistik

Zielsetzung

Für die Fachkraft für Logistik Organisation mit Schwerpunkt Distributionslogistik werden die Aufgaben zunehmend interessanter und anspruchsvoller. Vor allem die technischen Möglichkeiten sind enorm gewachsen. Deshalb gilt es umso mehr, Ablauforganisationen wie Datenflüsse zu optimieren und sie analog der neuen Technik effizient zu nutzen.

In diesem sehr intensiven Kurs werden die organisatorischen Erfordernisse und der Datenfluss beim Einsatz moderner Lager- und Identifikationstechnik ausgiebig behandelt. Darüber hinaus geht dieser Kurs ausführlich auf die Besonderheiten der Qualitätssicherung und des Controllings im Bereich des Warehouse Managements und der Warendistribution ein.

Vorteile

- Sie erweitern und intensivieren Ihr Fachwissen in nur kurzer Zeit.
- Sie lernen in kleinen Gruppen.
- Sie können darüber hinaus Ihr Fachvokabular in gezielten Englisch- und Spanisch-Kursen ergänzen.
-

Zielgruppe

Besonders interessant ist die Teilnahme für alle Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen

- Controlling / Organisation
- Lagerverwaltung / Lagerleitung
- Logistische Fachkräfte
- Materialwirtschaft

Voraussetzungen

Grundkenntnisse im Umgang mit dem PC sollten vorhanden sein. Nachdem der Kurs sehr intensiv ist, müssen Motivation und Leistungsbereitschaft der Teilnehmer entsprechend ausgeprägt sein.

Dauer

Der Lehrgang umfasst 160 Unterrichtseinheiten und dauert in Vollzeit 4 Wochen.

Organisation Transportlogistik

Zielsetzung

In diesem Lehrgang zur Fachkraft Logistik Organisation mit Schwerpunkt Transportmanagement erfahren Sie alles über den strukturierten Aufbau des Transportmanagements, die Kundenstruktur, die Disposition sowie die Fuhrparkausstattung und ob eine Zwischenlagerung es sinnvoll ist. Wie machen Sie eine Kundenanalyse und nehmen deren Bewertung vor? Wie kalkulieren Sie richtig mit welchem Preis? Vom Flottenmanagement über die Auswahl der richtigen Telematiksysteme, die Laderaumbörse bis hin zur Qualität des Frachtführers und dessen Liquidität und letztlich die Bonität des Kunden.

Ein Intensivkurs, der keine Fragen offen lässt!

Vorteile

- Sie erweitern und intensivieren Ihr Fachwissen in nur kurzer Zeit.
- Sie lernen in kleinen Gruppen.
- Sie können darüber hinaus Ihr Fachvokabular in gezielten Englisch- und Spanisch-Kursen ergänzen.

Zielgruppe

Besonders interessant ist die Teilnahme für alle Fach- und Führungskräfte aus den Bereichen

- Controlling
- Disposition
- Vertrieb
- Fuhrparkleitung
- Führungskräfte-Nachwuchs

Voraussetzungen

Grundkenntnisse im Umgang mit dem PC sollten vorhanden sein. Nachdem der Kurs sehr intensiv ist, müssen Motivation und Leistungsbereitschaft der Teilnehmer entsprechend ausgeprägt sein.

Dauer

Der Lehrgang umfasst 160 Unterrichtseinheiten und dauert in Vollzeit 4 Wochen.

Seminarreihe: Transportlogistik Teil 1 bis 3

Zielsetzung

Mit diesem Stufenseminar heben Sie die Optimierungspotentiale nicht nur in der Transportlogistik. Bisher waren sie ungenutzt und morgen? Lernen Sie diese erfolgreich in Projekte umzusetzen. Gerade vor dem Hintergrund der Entwicklung in den letzten Jahren in der Transportlogistik wird schnell klar, dass sich die Branche im Umbruch befindet. Die Fuhrparkflotten werden immer größer, das „Angebot“ für die verladene Wirtschaft hingegen geringer. Umso wichtiger ist es für Logistik- und Versandleiter, Ihre bisherige Transportorganisation permanent zu überprüfen.

Für Transportunternehmen ist es sinnvoll zu verstehen, was bei z. B. bei Ausschreibungen wirklich gefordert wird. Wie geht der Inhaber, Speditionsleiter, Disponent mit neuen Anforderungen der Kunden um, und wie müssen diese bewertet werden? Diese Fragen und Themen bekommen heute einen immer größeren Stellenwert. Wir gehen ihm nach!

Bei Projekten zur Optimierung Ihres Transportmanagements in Form von Analysen, Ausschreibungen etc. unterstützen wir Sie jederzeit gerne durch Beratung und Projektcoaching.

Vorteile

- Modulweiser Aufbau und Vertiefung des Praxiswissen
- Lernen in kleinen Gruppen

Zielgruppe

Besonders interessant ist die Teilnahme für

- Kaufleute aus dem Bereich der Warenwirtschaft, Speditionswesen und Transportlogistik
- Mitarbeiter aus dem Bereich Betriebs- und Ablauforganisation (Organisationsabteilung)
- Logistiker aus dem Bereich der Lager- und Transportwirtschaft
- Inhaber, Speditionsleiter, Disponenten von Transportunternehmen

Voraussetzungen

Um dem Unterricht folgen zu können, ist eine entsprechende Vorbildung aus einem der genannten Bereiche nötig.

Dauer

6 Tage

Seminarreihe: Optimierung der Intralogistik Teile I bis V

Zielsetzung

Im Logistikbereich bilden die logistischen Prozesse und die Rahmenbedingungen die tägliche Basis. Kennen Sie sie nicht ausreichend, führt dies für Unternehmen zu Reibungsverlusten, die es zu vermeiden gilt.

Mit dieser Seminarreihe wollen wir die vielen Optimierungspotentiale heben – in der Intralogistik wie auch in der Warenwirtschaft und anderen Bereichen.

Lernen Sie Potentiale aufzudecken und diese erfolgsversprechend in Projekte umzuwandeln. Befassen wir uns intensiv mit den Prozessen und der Organisation der internen Logistik. Erfahren Sie, wie das Supply-Chain-Management zur Optimierung interner Prozesse Anwendung findet. **Darüber hinaus unterstützen wir Sie bei Projekten zur Optimierung der Intralogistik und des Transportmanagements gerne durch Beratung und individuelles Projektcoaching.**

Vorteile

- Bevor Sie tiefer einsteigen können Sie im Projektworkshop alles über Projekte von A-Z erfahren.
- Intensivseminare an nur jeweils 2 Tagen mit absoluten Praxisbezug.
- Sie lernen in kleinen Gruppen

Zielgruppe

Besonders interessant ist die Teilnahme für

- Kaufleute aus dem Bereich der Warenwirtschaft

WAS.Schulungs GmbH, Bergheimer Straße 147, 69115 Heidelberg
Geschäftsführer Peter Steiner, HRB 702505, Handelsregister beim AG Mannheim

- Mitarbeiter aus dem Bereich Betriebs- und Ablauforganisation (Organisationsabteilung)
- Logistiker aus dem Bereich der Lager- und Transportwirtschaft
- Verantwortliche aus dem Bereich Fertigungssteuerung und Produktionslogistik

Voraussetzungen

Um dem Unterricht folgen zu können, ist eine entsprechende Vorbildung in einem der genannten Bereiche nötig. Wenn Sie nicht sicher sind, ob Sie diese Voraussetzungen erfüllen, sollten wir in einem Gespräch zusammen herausfinden, ob die Teilnahme für Sie sinnvoll ist.

Dauer

10 Tage



Ladungssicherung nach Richtlinie VDI 2700

Der § 22 der Straßenverkehrsordnung (StVO) verlangt, dass Ladung so zu verstauen und zu sichern ist, dass sie selbst bei Vollbremsung oder plötzlicher Ausweichbewegung nicht verrutschen, umfallen, hin- und herrollen, herabfallen oder vermeidbaren Lärm erzeugen kann. Dabei sind die anerkannten Regeln der Technik (wie z. B. VDI-Richtlinien 2700 ff) zu beachten.

Die Verantwortung der Ladungssicherung liegt beim Fahrer, Halter und beim Verloader. Verstöße können im Bereich der Ordnungswidrigkeit (allgemeine Verkehrskontrolle oder Verkehrsunfall mit Sachschaden) mit Bußgeldern und Punkten im Verkehrsregister bestraft werden. Eine Straftat (z. B. Verkehrsunfall mit Personenschaden) wird mit Geld- oder Freiheitsstrafe geahndet.

Die VDI-Richtlinienreihe VDI 2700 "Ladungssicherung auf Straßenfahrzeugen" gilt seit vielen Jahren als anerkanntes Grundlagenwerk der Ladungssicherung. In ihr wird beschrieben, welche Kräfte auf eine Ladung im Fahrbetrieb einwirken und wie Ladung grundsätzlich auf Straßenfahrzeugen gesichert werden kann. Die Richtlinien werden bei Überwachungsmaßnahmen der Verkehrspolizei, aber auch bei Streitfällen vor Gericht herangezogen.

Unser Dozent ist beim VDI als Ausbilder zertifiziert und eingetragen

Inhalt:

Rechtliche Grundlagen

Physikalische Grundlagen

Anforderungen an das Transportfahrzeug

Arten der Ladungssicherung

Ermittlung der erforderlichen Sicherungskräfte

Zurmittel für die Ladungssicherung

Weitere Hilfsmittel zur Ladungssicherung

Individuelles Coaching

Dieses Bewerbung coaching erfolgt in individuellen Einzelgesprächen.

Zuerst müssen wir zunächst in Einzelgesprächen Ihre persönlichen Vorstellungen, Ihre Qualifikationen, Motivation, Stärken und Schwächen feststellen.

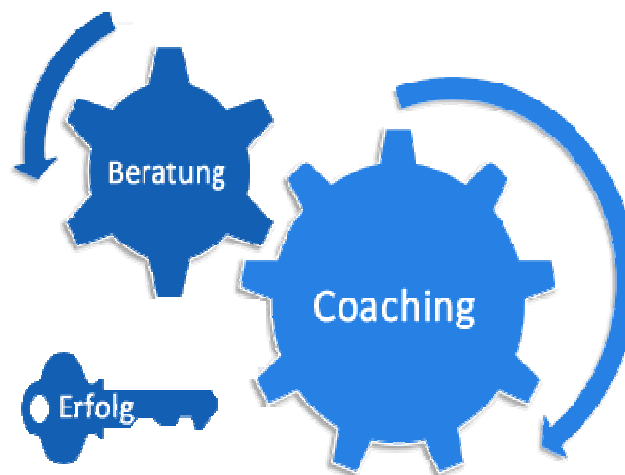
Die folgenden Schritte legen wir zusammen mit Ihnen fest.

Zeiten?

Ihren individuellen Termin vereinbaren Sie mit uns.

Dauer: bis zu 50 Std.

Förderfähig mit einem Aktivierungs- und Vermittlungsgutschein (AVGS)



Über die WAS.Schulungs GmbH

In mehr als 8 Jahren bildete die WAS.Schulungs GmbH etwa

-600 TeilnehmerInnen in Logistik, BWL, kaufmännischen Berufen, Vertrieb etc. weiter

-etwa 500 TeilnehmerInnen wurden in diesem Zeitraum erfolgreich zu den Berufsabschlüssen Fachkraft für Lagerlogistik, Hotelfachleute, Restaurantfachleute und KöchInnen qualifiziert. Von diesen TeilnehmerInnen absolvierten 96% die jeweiligen IHK-Prüfungen erfolgreich.

- etwa 200 TeilnehmerInnen nahmen an den individuellen Einzelcoachings teil.

Für etwa 1300 Menschen wurden neue Perspektiven durch die WAS.Schulungs GmbH geschaffen.

Der Anteil von ausländischen Mitbürgern lag bei 52%. Die nichtdeutschen Nationalitäten unserer TeilnehmerInnen unterteilten sich aus Menschen der Türkei, Polen, Russland, Ukraine, Marokko, Ägypten, Italien, Spanien, Thailand, China, Kroatien, Serbien, Österreich, Großbritannien, USA, diverse afrikanische Nationalitäten, Irak, Iran, Kuba.

Die auftretenden Verständnissprobleme, insbesondere in den jeweiligen Fachsprachen konnten eliminiert werden, so dass die Beherrschung der deutschen Sprache sogar für die IHK-Prüfungen ausreichten.

Mehr noch: mit vielen tausenden Euro unterstützte die WAS.Schulungs GmbH regionale Jugendfußballvereine, private Kulturvereine, sowie regionale private Trägervereine für Kinderbetreuung

Die WAS.Schulungs GmbH führt ihre Kurse grundsätzlich in Form von **Präsenzkursen** durch. E-Learning sind nach Auffassung der WAS.Schulungs GmbH für solch komplexe Themenbereiche wie Berufsabschlüsse für gastronomische Berufe und logistische Berufe nicht nachhaltig genug. Ebenfalls verweigert sich die WAS.Schulungs GmbH den sogenannten "Webinaren". Sie betrachtet diese lediglich als ein Konzept zur Kostenreduzierung auf Kosten der schwächeren TeilnehmerInnen.

Wenn auch die Betriebswirtschaft die Grundlage dieses Bildungsunternehmens eine zentrale Bedeutung einnimmt, steht "der Mensch" im Vordergrund der Dienstleistungsbildung. Die WAS.Schulungs GmbH führt den "Spagat" zwischen Betriebswirtschaft und Qualität seit 8,5 Jahren erfolgreich durch und wird sich auch in Zukunft danach ausrichten.

Am 01.07.2015 wurde der Standort Berlin in der Markstraße 45 eröffnet. Dort startete nun der 1. Vorbereitungskurs für die gastronomischen Berufsabschlüsse in Vollzeit. Im Januar 2016 folgen die entsprechenden Teilzeitkurse.

Für die WAS.Schulungs GmbH steht der geschäftsführende Gesellschafter Peter Steiner. Gemeinsam mit seinen Experten und den Honorarprofessoren setzt er auf Basis seiner eigenen umfassenden Berufserfahrung den Anspruch an zukunftsorientierte, innovative wie praxisnahe Aus- und Weiterbildung um.

>Peter Steiner

Geschäftsführender Gesellschafter der WAS und Leiter der Abteilung Marketing und Vertrieb.

Er ist Fachdozent für Bewerbungstraining und Personalcoaching. Die Basis dafür bildet seine reiche berufliche Erfahrung aus völlig unterschiedlichen Unternehmen, in denen er nach seiner handwerklichen Ausbildung und dem BWL-Studium tätig war. Schnell setzte er seine Schwerpunkte im Vertrieb und Marketing, in der IT-Organisation, Personalführung und -entwicklung sowie im Projektmanagement. Seinen Fokus richtet er zunehmend auf die Bereiche Organisationsberatung, Coaching und Projektbetreuung - unter anderem für das Luxemburgische Bildungsministerium.

>Mario Schmidt

Leiter des Standortes Berlin

Mario Schmidt ist gelernter Hotelfachmann, geprüfter Hotelmeister und praktischer Betriebswirt. Er hat mehrere Jahre Berufserfahrung im Restaurant- und Empfangsdienst und in Führungspositionen gesammelt.

Als Dozent hat Mario Schmidt seine Erfahrungen und Kenntnisse in der Jugend- und Erwachsenenbildung vermittelt und als Buchautor die Fachbücher „Fit für Micros-Fidelio Frontoffice 7.12“, „Fachwirt im Gastgewerbe, handlungsspezifischer Teil“ und „Fit für GastroCalc“ geschrieben und veröffentlicht.

Für die **WAS**.Schulungs GmbH führt Mario Schmidt seit einigen Jahren Fachseminare im Bereich Gastgewerbe/Hotellerie, Marketing und Betriebswirtschaftslehre durch.

Seine hohe fachliche Kompetenz und Motivation sein Wissen weiter zu geben, war für uns der Grund ihm die Leitung des Standortes Berlin zu übertragen.

Zertifizierung und Mitgliedschaften

Alle Kurse sind nach AZAV zertifiziert und können von der Bundesagentur für Arbeit, den Jobcentern, den Berufsgenossenschaften und Rentenkassen sowie der Deutschen Bundeswehr förderfähig.



Wir sind Mitglied in folgenden Netzwerken:



Kontakt:

WAS.Schulungs GmbH Zentrale
Bergheimer Straße 147
69115 Heidelberg
Telefon: 06221 / 433 24 20
Email: info@was-schulung.de
www.was-schulung.de

WAS.Schulungs GmbH Berlin
Markstraße 45
13409 Berlin
Telefon: 030 / 92 36 15 33
Telefax: 030 / 91 44 09 24
Email: mschmidt@was-schulung.de
www.was-schulung.de



All 16-02

WAS.Schulungs GmbH, Bergheimer Straße 147, 69115 Heidelberg
Geschäftsführer Peter Steiner, HRB 702505, Handelsregister beim AG Mannheim