

# STUDIENFÄCHER

## UNTERNEHMENSFÜHRUNG

## UNTERSTÜTZENDE KOMPETENZEN

## BEHERBERGUNG

## GASTRONOMIE

### GENERAL MANAGEMENT

- › Management-Lehre
- › Qualitätsmanagement
- › Projekt-Management
- › Arbeitssicherheit

### FINANZEN

- › Finanz-Management
- › Budgetierung
- › Kalkulation
- › Betriebsübernahme und -finanzierung

### GESELLSCHAFT UND UMWELT

- › Kultur und Kulturen
- › Ökologie

### BEHERBERGUNGS-MANAGEMENT

- › Führung und Organisation
- › Front Office
- › Fremdsprachen

### GASTRONOMIE MANAGEMENT

- › Führung und Organisation
- › Events und Catering
- › Systemgastronomie / GV

### MARKETING

- › Marketing-Management
- › Marketing und Sales

### CLIENTING UND VERKAUF

- › Verkaufspsychologie
- › Kundengewinnung

### WIRTSCHAFT UND RECHT

- › Politik / Makroökonomie / Tourismus-Wirtschaft
- › Recht
- › Arbeitsrecht

### FACILITY-MANAGEMENT

- › Housekeeping
- › Hauswartung / -technik
- › Stewarding

### ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

- › Ernährungslehre
- › Hygiene / Lebensmittelsicherheit

### MITARBEITER-MANAGEMENT

- › Mitarbeiterführung
- › Lohnrechnen
- › Didaktik / Methodik im Betrieb

### LEADERSHIP UND MANAGEMENT

- › Kommunikation und Konfliktmanagement
- › Rhetorik
- › Arbeitstechnik / -methodik
- › Verhaltensschulung

### ARCHITEKTUR UND GESTALTUNG

- › Architektur und Gestaltung
- › IT-Kommunikation

### ADMINISTRATION

- › Korrespondenz und Textkreation
- › Menürechtschreibung
- › Büro- und Arbeitsorganisation

### FOOD UND BEVERAGE

- › Küchenplanung und -produktion
- › Lebensmittelkenntnisse
- › Gästebetreuung
- › Wein- und Getränk Kunde
- › Barkunde