



Weiterbildungsherbst der Steigenberger Akademie

Beitrag

Meister im Gastgewerbe – Weiterbildung für die Zukunft – Der Weiterbildungsherbst der Steigenberger Akademie steht vor der Tür – die Aufstiegschance für Köche, Restaurantfachleute und Hotelfachleute

Corona hat die Branche verändert, jeder einzelne steht beruflich und persönlich vor neuen Herausforderungen, Bettina Wolf, die Direktorin der Steigenberger Akademie in Bad Reichenhall, blickt aber dennoch positiv in die Zukunft. „Für viele war es die Chance ein Weiterbildungsangebot zu nutzen, um nach dem Restart wieder beruflich durchzustarten. Der Weiterbildungsboom eröffnet Gastgebern neue Chancen in der Branche – gut qualifiziertes Fachpersonal ist so gefragt wie noch nie“, so Wolf.

Ausbildereignungskurs und Meisterkurs wegen hoher Nachfrage auch im Herbst

Die Nachfrage nach Weiterbildungen in der Gastronomie ist groß, so groß, dass es auch im Herbst einen weiteren Ausbildereignungs- und Meisterkurs an der Steigenberger Akademie geben wird. Der Ausbildereignungskurs qualifiziert zur Ausbildung von Lehrlingen im Betrieb und ist lebenslang und branchenunabhängig gültig. Mit den Weiterbildungen zum geprüften IHK Küchen-, Restaurant- und Hotelmeister bietet die Akademie attraktive Aufstiegsfortbildungen in den Bereichen Gastronomie und Hotellerie. „Der Meistertitel im Gastgewerbe ist nach wie vor einer der bekanntesten und aufgrund seiner zeitlichen Begrenzung auch einer der gefragtesten Weiterbildungen“, versichert Bettina Wolf. Die Aufstiegschancen in der Gastronomie oder Hotellerie in gehobene Positionen und die Nachfrage nach Fachkräften, spielen hier eine große Rolle.

Meister im Gastgewerbe – Sprungbrett zum Experten mit Verantwortung

Beweggründe für die Weiterbildung gibt es viele, der Schritt in die Selbständigkeit oder auch das „Weg von der Front“, rein in die Administration. Aufgrund der betriebswirtschaftlichen und kaufmännischen Ausrichtung des Kurses sehen die zukünftigen Küchenmeister ihre berufliche Zukunft meist im Verwaltungsbereich der Küche. Klassische, operative Aufgaben sind Speisen- und Produktionsplanung, Disposition, Einkauf, Betreuung der Azubis, Dienstplanerstellung, Einhaltung der

Hygienestandards, Budgeterstellung und vieles mehr. Auch bei den Restaurant- und Hotelmeistern sind die Prüfungsinhalte sehr praxisorientiert. Das spiegelt sich auch in der praktischen Prüfung wider. Das Eindecken eines festlichen Tisches für ein Fünf-Gang-Menü inklusive begleitender Getränke, das Stecken des Tischschmucks, der perfekte Service am Gast sowie das Führen eines gastorientierten Verkaufsgesprächs sind Inhalte der Prüfung.

Die Weiterbildung zum Meister im Gastgewerbe dauert 14 Wochen und wird in Vollzeit an der Steigenberger Akademie durchgeführt. Den Abschluss bildet die praktische Prüfung vor der IHK von München und Oberbayern

Der nächste Kurs für die Weiterbildung Meister im Gastgewerbe startet am 13. September 2021, Anmeldeschluss ist der 15. Juli 2021.

Der Ausbildereignungskurs startet am 30.08.2021, Anmeldeschluss ist der 15. Juli 2021.

Mehr Informationen unter:

<https://www.steigenberger-akademie.de/weiterbildungen/meister-im-gastgewerbe>

Nächster **Akademie Infotag am 17. Juli 2021**, mit der Bitte um [Anmeldung](#)

Kontakt: Steigenberger Akademie, Zenostr. 6 , 83435 Bad Reichenhall, Tel- +49 (0) 8651-9666-55 oder -57, Fax +49(0) 8651-9666-15, studienberatung@stak-online.de, www.steigenberger-akademie.de

Steigenberger Akademie – Seit mehr als 70 Jahren bietet die Steigenberger Akademie jungen Talenten die Chance Zukunft zu gestalten. Das Erfolgskonzept basiert darauf, das Potential des Einzelnen zu erkennen und mit der langjährigen Branchenerfahrung optimal zu fördern. Dazu gehört einerseits die Verankerung des Fünf-Sterne-Gedankens, andererseits spielt die Vermittlung von sozialen Kompetenzen und die familiäre Atmosphäre eine große Rolle. Die Steigenberger Akademie bietet ein breitgefächertes Spektrum für Ein- und Aufsteiger in der Hotellerie und Tourismusbranche.

Bericht und Bilder: Steigenberger Akademie





Kategorie

1. Gastronomie

Schlagworte

1. Bad Reichenhall
2. Bayern



3. München-Oberbayern
4. Steigenberger Akademie
5. Weitere Umgebung