

Anlage zum Zeugnis

Kaufleute für Hotelmanagement

Lernfelder		Zeitrichtwerte in Unterrichtsstunden		
Nr.		1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
1.	Die eigene Rolle im Betrieb mitgestalten sowie Beruf und Betrieb repräsentieren	40		
2.	Waren bestellen, annehmen, lagern und pflegen	40		
3.	In der Küche arbeiten	120		
4.	Das Restaurant vorbereiten und pflegen	40		
5.	Gastbezogenen Service im Restaurant durchführen	80		
6.	Am Empfang arbeiten		80	
7.	Dienstleistungen und Angebote verkaufen		80	
8.	Im Housekeeping arbeiten		40	
9.	Marketingpläne erarbeiten		80	
10.	Kaufmännische Steuerung und Kontrolle durchführen			60
11.	Preise mit Hilfe des Revenue Management festsetzen			60
12.	Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen			60
13.	Warenwirtschafts- und Einkaufsprozesse gestalten			40
14.	Veranstaltungen verkaufen und betriebswirtschaftlich auswerten			60

Bündelungsfächer	1. Jahr	2. Jahr	3. Jahr
Gastorientiertes Handeln	LF 5	LF 6, LF 7	
Hotelprodukte und Dienstleistungen	LF 3	LF 8	LF 14
Betriebswirtschaftliche Hotelprozesse	LF 1, LF 4, LF 2	LF 9	LF 10, LF 11, LF 12, LF 13
Personalorganisation			LF 12