



KLOSTER HORN BACH
für Leib und Seele

DUALES BWL-STUDIUM HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



DUALES BWL-STUDIUM MIT DER STUDIENVERTIEFUNG HOTELLERIE UND GASTRONOMIE

an der DHBW Ravensburg

Im Mittelpunkt dieses Studiengangs steht professionelles Hotel- und Gastronomiemanagement in allen Facetten – von der Spitzenhotellerie und -gastronomie, Clubhotellerie, Systemgastronomie über Unternehmensberatungen bis hin zur selbständigen Unternehmensführung. Ziel ist es, fachpraktisch und betriebswirtschaftlich kompetente und auf die Erfordernisse der Branche spezialisierte Fach- und Führungskräfte auszubilden. Die Studierenden erwerben eine umfassende berufliche Handlungskompetenz. Dies erfordert neben dem Fach- und Methodenwissen auch eine hohe Selbst- und Sozialkompetenz. So werden beispielsweise Präsentationen oder das Auftreten gegenüber dem Gast sowohl in der theoretischen Phase an der Dualen Hochschule als auch im Betrieb gefördert. Ebenso ist eine fachpraktische Ausbildung im Betrieb von großer Bedeutung.

Anforderungen:

- **Allgemeine oder fachgebundenen Hochschulreife**
- **Dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln sowie freundliches Auftreten**
- **Belastbarkeit, Flexibilität und Engagement**
- **Hoher Qualitätsanspruch und Teamgeist**
- **Gute Sprach- und PC-Kenntnisse**

Betriebswirtschaftslehre als Basis

Im Kern des dualen Studiums an der Fakultät Wirtschaft der DHBW steht immer eine solide betriebswirtschaftliche Grundausbildung: Die Studierenden beschäftigen sich mit sämtlichen Bereichen der Betriebswirtschaftslehre wie Marketing und Mitarbeiter- und Unternehmensführung, lernen die einschlägigen Rechtsgebiete und relevanten Teile der Volkswirtschaftslehre kennen, erlangen praxisrelevante statistische und wirtschaftsmathematische Fähigkeiten und trainieren die wissenschaftliche Methodik.

In der speziellen Betriebswirtschaftslehre werden die Kenntnisse aus der allgemeinen Betriebswirtschaftslehre auf die Anforderungen der Hotellerie und Gastronomie übertragen. Behandelt werden beispielsweise Besonderheiten der Kalkulation von Speisen, des Marketings in der Hotellerie, spezifischer Kontenrahmen oder rechtlicher Vorschriften der Gastronomie. Diese sind vom ersten bis zum sechsten Semester Schwerpunkt des Studiums, so dass eine tiefgehende hotel- und gastronomiespezifische Qualifikation ermöglicht wird. Fragen der Leistungserstellung bilden einen wichtigen Fokus.

Praxisinhalte des Studiums

Während der Ausbildung werden folgende Abteilungen durchlaufen:

- Küche
- Service
- Housekeeping
- Buchhaltung
- Front Office
- Sales
- Marketing
- Controlling
- Personal



KLOSTER HORN BACH
für Leib und Seele

DUALES BWL-STUDIUM HOTELLERIE UND GASTRONOMIE



Das duale Studienmodell

Die angehenden Studierenden bewerben sich bei einem Unternehmen ihrer Wahl – dem Dualen Partner. Haben sie mit dem Betrieb einen Studien- und Ausbildungsvertrag geschlossen, dann werden die Studierenden an der DHBW Ravensburg immatrikuliert. Es wechseln sich sechsmonatige Theoriephasen an der Hochschule mit gleichlangen Praxisphasen beim Dualen Partner ab. So kann die Theorie direkt in der Praxis angewandt werden und umgekehrt ergeben sich aus den Erfahrungen der Praxis neue Ansatzpunkte für die Theorie.

Typische Einsatzbereiche nach dem Studium:

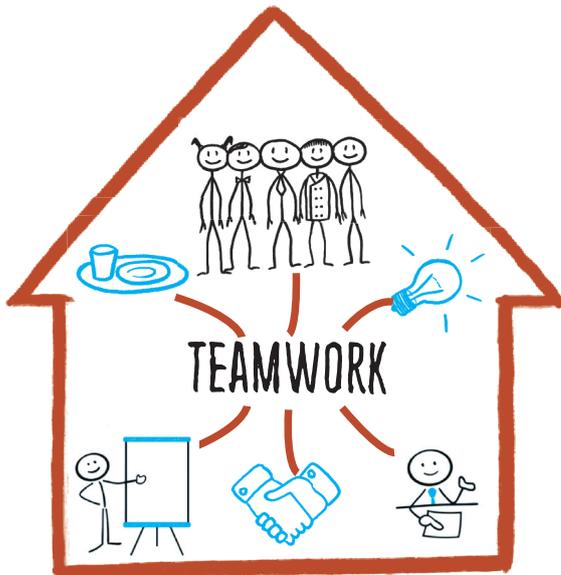
- Management von Küche, Service, Etage / Technik, Rezeption
- Einkauf, Personal, Controlling
- Assistenz der Geschäftsleitung
- Führungspositionen in der Hotellerie und Gastronomie

Dauer des Studiums

6 Semester

Abschluss

Bachelor of Arts (B.A.)



HABT IHR FRAGEN
ZUR AUSBILDUNG?

KLOSTER HORN BACH
Im Klosterbezirk 2
66500 Hornbach
Sarah Klug
Tel.: 06338 - 91010-57
Fax: 06338 - 91010-89
marketing@kloster-hornbach.de

