

STUDIENBESCHREIBUNG

F&B Management

Deine Weiterbildung auf einen Blick

	DAUER	▶ 6 Monate
	BEGINN	▶ Januar, April, Juli und Oktober
	KOSTEN	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Mit gedruckten Studienheften: Gesamt 1.248,- Euro, 208,- Euro/Monat ▶ Reines Online-Studium: Gesamt 1.188,- Euro, 198,- Euro/Monat
	ABSCHLUSS	▶ IST-Zertifikat „F&B Management“
	VERMITTLUNG	▶ 5 Studienhefte, 3 Webinare, 2 Seminare, ergänzende Online-Vorlesungen, 1 Podcast
	PRÜFUNGEN	▶ 1 Einsendearbeit
	LERNAUFWAND	▶ ca. 10 Std. pro Woche (flexibel und ortsunabhängig)
	BETREUUNG	▶ individuell und persönlich durch praxiserfahrene Dozent:innen und Tutor:innen des Fachbereichs
	SPECIALS	<ul style="list-style-type: none"> ▶ 9 Monate kostenlose Verlängerung ▶ mobiler Zugriff auf den Online-Campus

Der Markt

Die Hotellerie und Gastronomie zählen zu den wichtigsten Bereichen der Tourismusbranche. Nach den starken Einschränkungen während der Corona-Pandemie befindet sich der Markt seit 2022 wieder im Wachstum und hat vielerorts das Vorkrisenniveau erreicht oder übertroffen. Die Nachfrage nach Übernachtungen und gastronomischen Angeboten steigt kontinuierlich; parallel ist ein anhaltender Trend zum Inlandstourismus sowie eine stärkere Präferenz für individuelle und hochwertige Erlebnisse zu beobachten.

Eine zentrale Herausforderung bleibt der Fachkräftemangel, der durch die Pandemie zusätzlich verschärft wurde. Um die wachsende Nachfrage bedienen zu können, werden in den kommenden Jahren verstärkt qualifizierte Fach- und Führungskräfte benötigt. Parallel gewinnen Themen wie Digitalisierung und Automatisierung zunehmend an Bedeutung. Sie beeinflussen sowohl die betrieblichen Abläufe als auch die Erwartungen der Gäste.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Diese Weiterbildung, die speziell auf den F&B-Bereich der Hospitality-Branche zugeschnitten ist, bereitet Dich darauf vor, verantwortungsvolle Führungsaufgaben zu übernehmen. Fachwissen, Kommunikationsstärke und ein professionelles Auftreten gegenüber Mitarbeitenden, Gästen und Lieferanten sind dabei entscheidende Kompetenzen.

Zu Deinen zentralen Aufgaben im F&B-Management zählen:

- ▶ Budgetplanung und Kostenkontrolle (z. B. Food & Beverage Costs, Personaleinsatz)
- ▶ Einkauf, Beschaffung und Verhandlungen mit Lieferanten
- ▶ Führung, Einsatzplanung und Motivation von Mitarbeitenden
- ▶ Sicherstellung von Qualitäts- und Hygienestandards
- ▶ Organisation und Durchführung von Events und Banketten
- ▶ Kundenbindung und Qualitätssicherung
- ▶ Prozessoptimierung durch gezielten Einsatz digitaler Systeme.

Perspektiven

Mit dieser Weiterbildung erwirbst Du praxisnahes Know-how, das Dich für verantwortungsvolle Führungsaufgaben im F&B-Bereich qualifiziert. Du lernst, wirtschaftliche Prozesse durch Cost Controlling gezielt zu steuern, Budgets sicher zu planen und die Qualität im Betrieb dauerhaft zu sichern.

Damit eröffnen sich Dir attraktive Karrierechancen: Angesichts des Fachkräftemangels in der Hospitality-Branche sind qualifizierte F&B-Manager:innen gefragter denn je – ob in Hotels, Restaurants, Cateringunternehmen oder Eventbetrieben.

Inhaltlich vertiefst Du Dein Wissen in den Bereichen Budgetierung, Forecasting und Controlling sowie Leadership. Ergänzt wird die Weiterbildung durch das Webinar „Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche“, das Dir praxisnahe Einblicke in moderne Technologien und Prozessoptimierung bietet.



DAS SAGT DER EXPERTE

Philipp Hauptenthal, General Manager, St. Regis Kuala Lumpur:

„Das St. Regis bietet exzellenten Service für höchste Ansprüche. Deshalb sind auch unsere Mitarbeiter:innen auf höchstem Niveau ausgebildet. Gerade im F&B-Bereich, der so vielseitig und immer in Bewegung ist, sind Profis gefragt, die allen Herausforderungen kompetent und gelassen begegnen können. Nur dann erzielt man beste Ergebnisse für Gäste und sich selbst. Die IST-Weiterbildung bietet hier eine hervorragende Möglichkeit, sich mit exzellentem Fachwissen für die verantwortungsvolle Position des F&B-Managers zu qualifizieren. Deshalb können wir diese Fortbildung nur empfehlen.“

Lehrplan

Ideal- verlauf	Versandmonat/ Freischaltung	Inhalte	Prüfungs- leistung
Modul: Kick-off und Connect			
1	1	<ul style="list-style-type: none">▶ Online-Begrüßungsveranstaltung (W)*▶ F&B Basics: Betriebsarten und Konzession (OV)	
Modul: Leadership			
1	1	<ul style="list-style-type: none">▶ Personalführung: Starkes Team durch gute Leader (SH)	EA
2	2	<ul style="list-style-type: none">▶ Zeitmanagement: Spagat zwischen Operative und Administrative (P)▶ Mitarbeiter:innen führen und fördern (W)*▶ Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement (S)*	
Modul: Qualitätsmanagement und Hygienestandards			
3	2	<ul style="list-style-type: none">▶ Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen (SH)▶ Qualität und Hygiene (OV)	
Modul: Eventmanagement			
4	2	<ul style="list-style-type: none">▶ Eventmanagement (SH), (OV)	
Modul: Prozessoptimierung und wirtschaftliche Steuerung			
5	2	<ul style="list-style-type: none">▶ F&B Cost Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen (SH)▶ Einkauf und Lagerwirtschaft (OV)	
6	2	<ul style="list-style-type: none">▶ Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B Management (SH)▶ Kalkulation, Controlling und Tools (OV)▶ Gastronomische BWA lesen und verstehen (OV)▶ Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B (S)*▶ Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche (OV), (W)*	

(EA = Einsendearbeit; OV = Online-Vorlesung; P = Podcast; S = (Online-)Seminar; SH = Studienheft; W = Webinar)

* Es stehen Dir frei wählbare Termine im Online-Campus zur Verfügung.

Studienhefte

Unsere speziell für das Selbststudium konzipierten Studienhefte kannst Du flexibel bearbeiten. Übungsaufgaben helfen, die Lerninhalte zu verinnerlichen. Lernkontrollfragen am Ende eines jeden Kapitels bieten Dir die Möglichkeit, Deinen Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Deine Studienhefte erhältst Du gebündelt per Post sowie digital über den Online-Campus. So kannst Du jederzeit online darauf zugreifen und Dir Deine Lernzeit frei einteilen.

Studienheft 1

Personalführung: Starkes Team durch gute Leader

- ▶ Führungsstile, -techniken und -instrumente
- ▶ Personalmanagement
- ▶ Konfliktmanagement
- ▶ Motivation
- ▶ Persönliche Arbeitstechniken

Studienheft 2

Dienstleistungsqualität im Fokus: Qualitäts- und Hygienestandards für ein erfolgreiches und sicheres Unternehmen

- ▶ Rechtliche Grundlagen
- ▶ Schutzvorschriften und Sicherheit
- ▶ HACCP-Konzept
- ▶ Lebensmittelhygiene
- ▶ Zentraler Einkauf

Studienheft 3

Eventmanagement

- ▶ Veranstaltungswesen
- ▶ Eventmanagementprozess
- ▶ Tipps, Techniken und Details bei der Planung von Events
- ▶ Checklisten
- ▶ Eventkalkulation

Studienheft 4

F&B-Cost-Controlling: Warenwirtschaftssysteme nachhaltig nutzen

- ▶ Kostenmanagement
- ▶ Effizienter Einsatz von Warenwirtschaftssystemen
- ▶ Beschaffungsmanagement
- ▶ Struktur und Aufbau eines Warenwirtschaftssystems
- ▶ Softwareauswahl

Studienheft 5

Den ökonomischen Erfolg steigern: Wirtschaftlichkeit im F&B-Management

- ▶ Effizienz, Berechenbarkeit, Vorhersagbarkeit
- ▶ Strategische Entscheidungen
- ▶ F&B-Controlling
- ▶ Preispolitik
- ▶ Break-Even-Analyse

Online-Vorlesungen

Zusätzliche Themen werden im Rahmen von Online-Vorlesungen anschaulich erläutert. Diese stehen Dir als ca. 15-minütige Aufzeichnungen im Online-Campus jederzeit zur Verfügung.

Online-Vorlesungen 1–4

- ▶ Motivation
- ▶ Lerntechniken
- ▶ Zeitplanung
- ▶ Störfaktoren

Online-Vorlesung 5–6

F&B-Basics: Betriebsarten und Konzession

- ▶ Einführung in das F&B-Management
- ▶ Organigramm eines F&B-Teams
- ▶ Aufgaben und Zuständigkeiten von F&B-Manager:innen
- ▶ Organisationsformen
- ▶ Betriebsarten
- ▶ Konzession

Online-Vorlesung 7–11

Qualität und Hygiene

- ▶ Qualität
- ▶ Dienstleistungsqualität
- ▶ HACCP – Codex Alimentarius
- ▶ HACCP – Betrieblicher Gefahrenkreislauf
- ▶ HACCP – Kreuzkontamination

Online-Vorlesung 12

Eventmanagement

- ▶ Was ist ein Event?

Online-Vorlesung 13–19

Prozessoptimierung und wirtschaftliche Steuerung

- ▶ Einkauf und Lagerwirtschaft
- ▶ Kalkulation, Controlling und Tools
- ▶ Gastromische BWA lesen und verstehen
- ▶ Digitalisierung und KI

Lehrveranstaltungen

Unsere Lehrveranstaltungen dienen der praktischen Anwendung, Vermittlung weiterführender Inhalte oder der gezielten Prüfungsvorbereitung. Sie werden von Dozent:innen mit fundiertem Fachwissen im jeweiligen Berufsfeld und langjähriger Erfahrung in der Erwachsenenbildung durchgeführt. Unser Ziel ist es, unseren Kurs Teilnehmer:innen ein interaktives und bereicherndes Lernerlebnis zu ermöglichen.

Der begleitende Unterricht umfasst ein 2-tägiges (Online-)Seminar, ein 1-tägiges (Online-)Seminar und drei 90-minütige Webinare. Du kannst aus verschiedenen Terminen wählen und Dich bequem über Deinen Online-Campus anmelden.

Seminare

Seminar 1 (2-tägig, Düsseldorf oder digital)	Seminar 2 (1-tägig, Düsseldorf oder digital)
Leadership – Führungstechniken und Selbstmanagement <ul style="list-style-type: none"> ▶ Zeitmanagementmethoden ▶ Projektmanagement ▶ Personalführung ▶ Motivationstechniken ▶ Reflektionsmethoden 	Umsätze und Kosten vorausschauend planen: Budgetierung, Forecasting und Controlling im F&B <ul style="list-style-type: none"> ▶ Kennzahlen ▶ Budgetierung und Forecasting ▶ Controlling-Instrumente ▶ Analysen richtig interpretieren

Webinare

Webinar 1 (ca. 90 Minuten)	Webinar 3 (ca. 90 Minuten)
Online-Live-Begrüßungsveranstaltung <ul style="list-style-type: none"> ▶ Herzlich willkommen zu Deiner Weiterbildung ▶ Kennenlernen der Ansprechpersonen und Tools ▶ Möglichkeit des Vernetzens und Fragenstellens 	Digitalisierung und KI: Smarte Tools für Service und Küche <ul style="list-style-type: none"> ▶ Digitale Lösungen und KI in Service, Küche und Verwaltung ▶ Vorteile und Herausforderungen bei der Implementierung ▶ Datenschutz und Datensicherheit
Webinar 2 (ca. 90 Minuten)	
Mitarbeiter:innen führen und fördern <ul style="list-style-type: none"> ▶ Leadership in Zeiten der Digitalisierung ▶ Employer Value Proposition ▶ Fachkräftemangel – individuelle Lösungsansätze 	

Übungsmaterial

Übungsmaterialien unterstützen Dich spielerisch in Deinem Lernprozess. Über Deinen Online-Campus und die IST-App kannst Du darauf jederzeit zugreifen und diese bearbeiten.

Quiz-Fragen

Mit einem Lern-Quiz kannst Du für viele Themenbereiche auch unterwegs Dein Wissen vertiefen und jederzeit Deinen Wissensstand überprüfen.

Prüfungen

Alle innerhalb Deiner Weiterbildung zu absolvierende digitalen Prüfungen sind in Deinem Online-Campus hinterlegt und können sofort nach Freischaltung absolviert werden. Voraussetzung für den Erhalt der Abschlussdokumente ist das erfolgreiche Bestehen der Einsendearbeit.

Einsendearbeit

Einsendearbeiten sind digital in Textform zu bearbeitende Aufgaben, die zeit- und ortsunabhängig erledigt werden können.

Einsendearbeit

- ▶ Personalführung
- ▶ Dienstleistungsqualität
- ▶ Eventmanagement
- ▶ F&B Cost Controlling
- ▶ Den ökonomischen Erfolg steigern

Abschluss

Nach erfolgreichem Abschluss Deiner Weiterbildung erhältst Du das IST-Zertifikat

F&B Management

Wir sind für Dich da!

Für alle fachlichen Fragen zu Deinen Studienmaterialien oder Seminarthemen steht Dir unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung.

Du erreichst uns unter **+49 211 86668 0** oder per Mail an tourismus@ist.de.

Und nach Deiner Weiterbildung?

IST-Jobbörse: www.joborama.de

- Finde Deinen Traumjob in den IST-Branchen Sport, Fitness, Wellness, Gesundheit, Tourismus, Hotellerie, Gastronomie, Event, Medien und Kommunikation.

IST-Newsletter: Anmeldung unter www.ist.de/news

- Erhalte einmal im Monat kostenfrei Branchen-News, Infos zu neuen IST-Angeboten, zu Messen und Kongressen sowie vergünstigte Eintrittspreise und Sonderkonditionen. Zudem stellen wir hier regelmäßig spannende Werdegänge erfolgreicher Absolvent:innen vor.

IST-Aufbaumodule

- Spezialisiere Dich in Deinem Fachbereich: Erhalte als IST-Absolvent:in Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen wie verkürzte Studiendauer und/oder ermäßigte Preise.

Treue-Rabatt

- Als Absolvent:in profitierst Du bei der Buchung weiterer IST-Bildungsangebote von reduzierten Studiengebühren.