

Studienprogramm

nebenberuflich

flexibel

unkompliziert

nah

multimedial

flexuc@te

Nie war Bildung so nah!



Sie wollen mehr erfahren? Rufen Sie uns an unter
0800 / 34 22 100 (kostenfrei). Einzelheiten finden
Sie auch unter www.dha-akademie.de

Weiterbildung, so nah wie nie

Berufserfolg, Führungsqualitäten und Gründer-Know-how erwirbt man durch Weiterbildung. Jeder weiß das. Und doch ist die Kluft zwischen Bildungsinteresse und Umsetzung tief. Die Deutsche Gesellschaft für berufliche Bildung (DGfB) ist angetreten, um Menschen mit Karrierezielen auf ihrem Weg zu unterstützen – Schritt für Schritt. Sie bleiben im Job. Sie lernen zu Hause. Wir bringen das Wissen zu Ihnen. Mit modernster, zeit- und kosteneffizienter Didaktik. Mit einer Lehrgangsgestaltung, die sich ganz nach Ihrem Zeitbudget richtet. Mit Dozenten und Mentoren, die da sind, wenn Sie sie brauchen.

Die DGfB mit ihrer Fernfachschule „Deutsche Hotelakademie“ konzipiert ihre Bildungsangebote so, dass sie im Berufsalltag funktionieren, auch wenn Sie lange Arbeitszeiten haben, Schichtdienst leisten und die Arbeitslast je nach Saison schwankt. Denn wir entwickeln aus der Praxis für die Praxis. Darum werden Ihre Bildungswünsche und Karriereziele mit uns Realität.

Nie war Bildung so nah!

Inhalt

Vorwort	3
Nie war Bildung so nah!	
Mit „Flexucate“ sicher zum Karriereziel	4
Eine Investition, die Sie weiterbringt	
Anerkannte Abschlüsse, umfassendes Qualitätsmanagement	6
Die Lehrgänge der Deutschen Hotelakademie	
Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)	8
Küchenmeister (IHK)	10
Diätkoch (IHK)	12
Verpflegungsbetriebswirt (DHA)	14
Hotelbetriebswirt (DHA)	16
Das Fernstudium, das Ihnen entgegenkommt	
Umfassende Service- und Betreuungsangebote	18
Anlage	
Anmeldung/AGB	

„Fernunterricht war gestern, „Flexucate“ ist heute. Unser Bildungskonzept macht einfach, was vorher schwierig war: Es passt sich in Zeitaufwand, Kosten und mit modernster Didaktik den Möglichkeiten von Teilnehmern an, die im Job besonders gefordert sind.“



Merle Losem
Leiterin der
Deutschen Hotelakademie

Liebe Leser,
liebe Interessenten,

das Hotel- und Gastgewerbe ist eine vielseitige und chancenreiche Branche, die Ihnen in mehr als 240.000 Betrieben in Deutschland rasche Aufstiegsmöglichkeiten bietet. Wer die Berufe des Gastgewerbes kennt, weiß auch: Diese Jobs erfordern viel Kraft, Flexibilität und hohe soziale Kompetenzen. Die Beschäftigten meistern saisonale Schwankungen, Schichtdienste und lange Arbeitszeiten. Ausgebildete Fachkräfte, die sich fürs Management oder eine Existenzgründung qualifizieren wollen, brauchen daher einen Partner, der Sie in Ihren Weiterbildungsmaßnahmen sinnvoll unterstützt.

Unser Weg ist das innovative Weiterbildungskonzept „Flexucate“: Wir bieten berufsbezogene, staatlich zugelassene Fernlehrgänge an, die sich in besonderem Maße den Bedürfnissen von Angestellten aus dem Hotel- und Gastgewerbe anpassen. Unsere Lehrgänge kombinieren alle Vorzüge des Fernunterrichts mit internet- und multimedienbasierter Didaktik sowie mit größtmöglicher zeitlicher Flexibilität.

Das Bildungsangebot der Deutschen Hotelakademie rückt Ihren beruflichen Erfolg in greifbare Nähe:

1. **Sie bilden sich nebenberuflich weiter:** So fallen weder die Arbeitskraft noch das Gehalt aus.
2. **Sie bestimmen das Tempo:** Durch Lernpausen sind auch anstrengende Zeiten im Job mit der Weiterbildung gut vereinbar.

3. **Sie individualisieren Ihr Studium:** Das Wissen wird in Modulen vermittelt, was eine individuelle Anpassung an Ihre Lern- und Lebenssituation ermöglicht

4. **Sie sind nicht alleine:** Ihr persönlicher Studienmentor, Dozenten und Lerngruppen helfen bei Fragen und unterstützen Sie, wenn die Motivation nachlässt.

5. **Sie lernen zu lernen:** Durch Trainings in Lern- und Arbeitsmethodik, Zeit- und Selbstmanagement erhalten Sie das Rüstzeug, um Ihre Weiterbildung effizient zu organisieren.

6. **Sie bekommen das Wissen direkt nach Hause:** Die Mischung aus virtuellen Klassenzimmern, Studienbriefen, Projektarbeiten und vielem mehr machen Ihr Studium abwechslungsreich und komfortabel.

Wer sich zu einem Fernstudium entschließt, beweist Eigeninitiative, Zielstrebigkeit und Leistungsbereitschaft. Jeder unserer Teilnehmer erwartet daher zu Recht Topqualität, individuelle Betreuung und eine Lehrgangsgestaltung, die ganz nah am Berufsalltag der Lernenden ist.

Wir sind angetreten, aufstrebende Fachkräfte ihrem Karriereziel näher zu bringen. Ihr Erfolg ist unserer.

Merle Losem

Nie war Bildung so nah!

Mit Flexucate sicher zum Karriereziel

„Flexucate“ heißt das innovative Lernsystem, das die Deutsche Gesellschaft für berufliche Bildung für ihre Fernfachschule, die Deutsche Hotelakademie, entwickelt hat. Flexucate steht für äußerste Flexibilität, für moderne Didaktik und für eine Lerngemeinschaft, die sich austauscht, motiviert und voranbringt. Mit Flexucate passt sich Ihr Studium wie eine zweite Haut an Ihre individuelle Lebens- und Arbeitssituation an:

1. Sie setzen Schwerpunkte!

Das Wissen wird in Modulen vermittelt, dies hat vielfältige Vorteile für Sie: Auf Wunsch erhalten Sie modulweise zusätzliches Lehrmaterial aus einem unserer anderen Lehrgänge, so dass Sie sich gemäß Ihrer Schwerpunkte weiterbilden können. Abgeschlossene Module werden zudem zertifiziert, so dass Sie Ihren Wissensstand Schritt für Schritt dokumentieren können (z.B. gegenüber Ihrem Arbeitgeber oder in Bewerbungsmappen). Wenn Sie vorhandenes Wissen durch frühere Prüfungen nachweisen können, dürfen Sie das entsprechende Modul überspringen; denn diese Leistungen erkennen wir an.

2. Sie bestimmen das Lerntempo

Bei einem regulären Studienverlauf erreichen Sie gemäß der vorgegebenen Lehrgangsdauer Ihren Abschluss. Abweichungen davon sind jedoch möglich, denn ein Studium bei der DHA verläuft ganz nach Ihren Vorstellungen: Sie bleiben flexibel und können Lernpausen einlegen, wenn Ihre Pläne durch unerwartete berufliche oder private Ereignisse durchkreuzt werden. Sie können Ihr DHA-Studium zweimal für insgesamt sechs Monate unterbrechen, natürlich entstehen Ihnen in dieser Zeit keine Gebühren. Brauchen Sie eine längere Pause, sprechen Sie uns an. Während einer Auszeit stehen Ihnen

alle Online-Angebote sowie die Service- und Betreuungsleistungen weiterhin zur Verfügung. Nach Ihrem Studium räumen wir Ihnen eine kostenlose Betreuungszeit von zwölf Monaten ein, die unmittelbar an die reguläre Studiendauer anschließt. In diesem zusätzlichen Jahr können Sie nach wie vor auf alle Lerninhalte zugreifen und die individuelle Betreuung in Anspruch nehmen. Falls Sie Ihre Abschlussprüfungen erst nach Beendigung der kostenlosen Betreuungszeit ablegen können, stehen Ihnen unsere Leistungen gegen eine geringe Gebühr selbstverständlich weiterhin zur Verfügung. Wenn Sie überdurchschnittlich viel Zeit in Ihre Weiterbildung investieren oder geeignete Vorkenntnisse mitbringen, können Sie Zeit und Geld sparen und Ihr Studium entsprechend schneller abschließen.

3. Sie erhalten umfassende Unterstützung

Phasen, in denen der anfängliche Elan nachlässt oder das Lernpensum neben den täglichen Pflichten zur Last wird, sind bei nebenberuflichen Weiterbildungen normal. Um so wichtiger ist es dann, einen Ansprechpartner zu haben, der in schwierigen Situationen weiterhilft – und das nicht nur vor Prüfungen. Flexucate sieht daher eine enge Kommunikation zwischen Lehrgangsführung und Teilnehmern sowie innerhalb der



**Dozentin Dr. Anke Zeqiri,
Geschäftsführerin der Firma H.O.M.E.**

„Die Deutsche Hotelakademie wendet ein Bildungskonzept an, das es den Teilnehmern so einfach wie möglich macht, ein berufsbegleitendes Studium erfolgreich abzuschließen. Größtmögliche Flexibilität beim Erwerb von relevantem Fachwissen ist durch eine weitestgehend individuelle zeitliche Gestaltung gewährleistet. Die Doppelbelastung durch Beruf und Studium kann so auf ein Minimum reduziert werden.“

Lerngruppe vor. Während des DHA-Studiums steht Ihnen ein persönlicher Mentor zur Seite. Zudem können Sie über eine kostenfreie Betreuungshotline telefonisch oder per E-Mail Rat einholen. Gegebenenfalls wird per Rückrufservice ein telefonischer Beratungstermin vereinbart. Online-Seminare erlauben die Stoffvermittlung und den unmittelbaren Austausch per Internet vom eigenen Rechner aus. Auf diese Weise ist der Kontakt zwischen Dozenten, Mentoren sowie den Teilnehmern deutlich enger als sonst in Fernstudien üblich.

4. Sie lernen komfortabel in Ihrer eigenen Lernwelt

Den klassischen, monatlich bereitgestellten Studienbrief gibt es auch bei uns. Doch im Vordergrund des Lernsystems Flexucate steht der konsequente Multimediaeinsatz, weil er das Lernen spannender, flexibler, interaktiv und anschaulich macht. Über die Kommunikations- und Informationsplattform „Meine Lernwelt“ können Sie das gesamte DHA-Studium komfortabel managen: Sie finden hier die Studienmaterialien, ergänzende Informationen wie Experteninterviews oder Fachartikel, Podcasts oder Vodcasts. E-Learning-Module und Online-Seminare unterstützen Sie bei der Bearbeitung der Themen und Projekte.

Im passwortgeschützten Bereich dokumentieren Sie Ihren Studienverlauf sowie Ihre Prüfungsergebnisse. Darüber hinaus können Sie das schriftliche Lehrmaterial und alle kursrelevanten Daten, Aufzeichnungen und Dokumente aus einer Mediathek herunterladen und ersparen sich damit aufwendige Recherchen. Über Online-Tests überprüfen Sie regelmäßig Ihren Wissenstand und identifizieren etwaigen Nachholbedarf.

5. Sie kommen gemeinsam ans Ziel

Über die Plattform „Meine Lernwelt“ entstehen Lerngemeinschaften, die vieles einfacher machen: So lassen sich beispielsweise Lernteams oder Fahrgemeinschaften zu den Präsenzveranstaltungen bilden. Zudem sind Gruppenaktivitäten als feste Bestandteile in die Lehrgänge integriert. Das Einbinden sozialer Netzwerke wie Xing und Facebook über geeignete Applikationen ist ein weiteres Instrument, um gemeinsame Aufgaben zu lösen und auch außerhalb der Präsenzphasen regen Kontakt zu pflegen. Mit Flexucate bereiten wir Sie intensiv auf Prüfungen vor. Jeder Teilnehmer erhält hierzu ein besonderes Coaching durch seinen Mentor. Teams, die für die Prüfung ein gemeinsames Projekt bearbeiten, werden ebenfalls intensiv betreut. Denn Ihr Erfolg ist auch für uns ein Erfolg.

Eine Investition, die Sie weiterbringt

Anerkannte Abschlüsse, umfassendes Qualitätsmanagement

Fernunterricht ist heute eine anerkannte Alternative zu den herkömmlichen Weiterbildungen, die eine ständige Präsenz der Teilnehmer erfordern. Dass Fernlehrgänge dem Wunsch der Bildungswilligen entsprechen, im Beruf zu bleiben und sich dennoch in Eigeninitiative weiterzuentwickeln, zeigen die steigenden Teilnehmerzahlen: Rund 400.000 Personen belegen derzeit in Deutschland einen Fernlehrgang oder ein Fernstudium, fast doppelt so viele wie noch vor sieben Jahren. Wer auf diese Weise in seine Kompetenzen investiert, möchte sicher sein, dass das neu erworbene Wissen aktuell und didaktisch angemessen aufbereitet ist. Daher werden alle berufsrelevanten Fernlehrgänge von der Staatlichen Zentralstelle für Fernunterricht (ZFU) überprüft. Die ZFU begutachtet das Lehrgangskonzept sowie die eingesetzten Lehrmaterialien und -medien im Hinblick auf Qualität und Eignung.

Die Deutsche Hotelakademie legt darüber hinaus äußersten Wert auf permanente Qualitätssicherung. Das gilt für jedes Element der Weiterbildung, von der Konzeption der Lehrgänge über die Durchführung bis zum Prüfungserfolg und zum Feedback der Teilnehmer.

Kai Winkler,
Hotelmanager im Kempinski Hotel Airport München

„Die Deutsche Hotelakademie bietet das, was das Hotel- und Gaststättengewerbe fordert – branchenspezifische Weiterbildung, die staatlich geprüft und zertifiziert ist. Durch Ihre innovativen und kundennahen Lehrgänge wird sie zum Trendsetter unserer immer anspruchsvolleren Branche.“



Anspruchsvolles Bildungsniveau

Unser umfassendes Qualitätsmanagement garantiert ein hohes Niveau der Schulung selbst, der Lernumgebung und aller Prozesse der Akademie, die mit der Lerndienstleistung zu tun haben. Eine besondere Stärke unserer Lehrgänge ist es, dass Trainings in Lern- und Arbeitsmethodik, Selbst- und Zeitmanagement als feste Bestandteile dazugehören. Das versetzt Sie in die Lage, Ihre Weiterbildung optimal zu organisieren. Darin unterstützt die Deutsche Hotelakademie Sie außerdem, indem sie ihre Inhalte auf einer komfortablen Lernplattform anbietet. Das macht das Lernen noch effizienter.

Transparenz und Kundennähe – bis ins kleinste Detail

Die Deutsche Hotelakademie steht für klare interne Prozesse und eine hohe Transparenz gegenüber den Teilnehmern. Wir informieren Sie vorab über den Lehrgangsablauf, Präsenz- und Prüfungstermine, die Inhalte der Lehrgangsmodule und Kostenfragen. Übrigens: Sollten Sie es sich doch anders überlegen, können Sie bei der DHA bis zu vier Wochen von Ihrem Rücktrittsrecht Gebrauch machen! Innerhalb dieser Frist entstehen Ihnen keine Kosten.

Prüfungsservice

Ein besonderer Service der Deutschen Hotelakademie sind die verschiedenen Prüfungsstandorte. Wählen Sie zwischen Köln, München und Berlin und sparen Sie Zeit und Geld.

Die Meinung unserer Teilnehmer zählt

Unsere Lehrgänge sind didaktisch auf dem neuesten Stand und für die Praxis entwickelt worden. Dennoch gehört es zu unserem Selbstverständnis, die genaue Umsetzung durch die Dozenten zu überwachen, die Lernfortschritte der Absolventen zu bewerten und neue Erkenntnisse oder zusätzlichen Lernbedarf in unsere Konzepte einfließen zu lassen. Die Meinung der Teilnehmer gibt uns dafür wichtige Impulse – während der Weiterbildung und nach der Abschlussprüfung. Daher evaluieren wir die Teilnehmerfeedbacks und die Prüfungsergebnisse, um die Lehrgänge flexibel an die Bedürfnisse unserer Zielgruppe anzupassen.

Anerkannter Bildungspartner der Branche

Seit ihrer Gründung wird die Deutsche Hotelakademie von einem Fachbeirat unterstützt, dem erfahrene Experten aus dem Hotel- und Gastgewerbe angehören. Dieses Expertengremium berät die Deutsche Hotelakademie und bringt neue Branchentrends in unsere Lehrgangsinhalte und -gestaltung ein. Um Branchenentwicklungen auf der Spur zu bleiben, pflegen wir zudem intensive Kontakte und partnerschaftliche Beziehungen zu Institutionen und Verbänden wie der Industrie- und Handelskammer, der Hospitality Sales und Marketing Association Deutschland e.V. und dem Verband der Köche Deutschlands e.V. – um nur einige Beispiele zu nennen. Durch unsere starke Vernetzung sind wir ein anerkannter Bildungspartner der Branche.

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

Das Gastgewerbe liefert alljährlich beeindruckende Zahlen: Die rund 124.000 Betriebe in Deutschland mit ihren über 830.000 Beschäftigten erreichen einen Jahresumsatz von 26,8 Milliarden Euro. Solche Ergebnisse sind ohne qualifizierte Fachkräfte nicht möglich. Zu ihren Aufgaben gehört es auch, einen Betrieb zu etwas Außergewöhnlichem zu formen, damit er im harten Konkurrenzkampf bestehen kann. Die Deutsche Hotelakademie hat es sich zur Aufgabe gemacht, Sie für die vielfältigen und spannenden Aufgaben eines Fachwirts im Gastgewerbe fit zu machen und zu einer Führungskraft in einem Hotel- und Gaststättenbetrieb, der Systemgastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung auszubilden. Im Rahmen Ihrer Weiterbildung werden Ihnen zunächst die allgemeinen wirtschaftsbezogenen Qualifikationen vermittelt, das Rüstzeug eines jeden Fachwirts. Anschließend werden Sie in den

speziellen Anforderungen des Gastgewerbes geschult. Im Fokus steht natürlich die Betreuung der Gäste, aber auch die vielfältigen Marketingaufgaben eines Fachwirts. Im Bereich branchenbezogenes Management werden Sie Ihr Wissen in Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement und Veranstaltungsmanagement erweitern, das branchenbezogene Recht behandelt die spezifischen Rechtsvorschriften, die Verträge im Gastgewerbe sowie die branchenbezogenen Steuern, Abgaben und Versicherungen. Der Lehrgang bereitet Sie so optimal auf die IHK-Prüfung vor. Mit der Deutschen Hotelakademie nimmt Ihr beruflicher Aufstieg Formen an.



- Zielgruppe** Fachkräfte aus den Branchen Gastronomie, Hotellerie, Systemgastronomie, GV und Catering, die sich auf das mittlere Führungsmanagement vorbereiten wollen
- Zulassungsvoraussetzungen** eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten, dreijährigen kaufmännischen/kaufmännisch verwandten Ausbildungsberuf & mindestens zweijährige Berufspraxis
oder eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anerkannten, zweijährigen kaufmännischen/kaufmännisch verwandten Ausbildungsberuf & mindestens dreijährige Berufspraxis
oder eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem anderen anerkannten, dreijährigen kaufmännischen Ausbildungsberuf & mindestens dreijährige Berufspraxis
oder mindestens 5 Jahre Berufserfahrung in einer der oben aufgeführten Branchen
- Ablauf** **Start:** alle 2 Monate
Dauer: 18 Monate
- Leistungen** Ihre Weiterbildung beinhaltet 19 Studienbriefe sowie ergänzende Online- und Präsenzphasen, die mehrfach im Jahr stattfinden. So können Sie Ihre Termine flexibel planen.
- Gebühren** **Monatlich:** 139,00 Euro
Gesamt: 2.502,00 Euro
- Abschluss** Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)
- Studienform** Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht (Zulassungsnr. 578811v)

Studieninhalte

Teil 1: Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

1 Einführung

Lern- und Arbeitsmethodik

Lerntechniken, Zeitmanagement, Motivation

2 Volks- und Betriebswirtschaft

VWL

Grundbegriffe der VWL, Konjunktur- und Wirtschaftspolitik, Markt und Preis, Grundlagen der Mikro-/Makroökonomie

BWL

Grundbegriffe, Betriebliche Funktionen und deren Zusammenwirken, Dienstleistungsproduktion

Existenzgründung

Gründungsphasen, Modelle, Finanzierung und Förderung

3 Rechnungswesen

Rechnungswesen I

Grundlegende Aspekte des Rechnungswesens, Finanzbuchhaltung, GuV

Rechnungswesen II

Kosten- und Leistungsrechnung, Controlling

4 Recht und Steuern

Recht

Grundlagen des BGB und HGB, Gesellschaftsrecht, Wettbewerbsrecht, Arbeitsrecht

Steuern

Steuerrechtliche Bestimmungen, Begriffe, Systematik, Steuerarten

5 Unternehmensführung

Unternehmensführung

Betriebsorganisation, Aufbau/Ablauforganisation, Managementsysteme, Unternehmensorganisation, Unternehmenszusammenschlüsse

Personalmanagement

Personalbedarfsplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalführung und -entwicklung

Teil 2: Handlungsfeldspezifische Qualifikationen

6 Gästeorientierung und Marketing

Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Grundlagen, Rhetorik, Stimme, Kommunikationstechniken für den beruflichen Alltag, Kundengespräche

Dienstleistungsmarketing

Marketing-Mix, Marketinginstrumente, Formen der Kommunikationspolitik, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen

7 Branchenbezogenes Management

Warenwirtschaftssysteme

Beschaffung, Anforderungen an Hard-/Software, Auswahlkriterien, praktische Anwendung ausgewählter IT-Systeme

Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme, Qualitätsstufen, Implementierung eines QM-Systems, Rahmenbedingungen, Struktur, Aufbau

Planen, Organisieren und Durchführen von Veranstaltungen

Veranstaltungskonzeption und -budgetierung, Personaleinsatzplanung, Versicherungen, steuerliche Aspekte

8 Branchenbezogenes Recht

Branchenspezifisches Recht

Gaststätten- und Gewerberecht, Vertragsarten im Gastgewerbe, Arbeitssicherheit, Schutzgesetze

Branchenbezogene Steuern, Abgaben und Versicherungen

Lohnsteuerpauschalierung für geringfügig Beschäftigte, gemeindliche Abgaben, Versicherungen, GEMA, GEZ

9 Gastronomische Angebotsformen

Hotel- und Gaststättenbetriebe

Betriebsformen, Mitbewerber, Kooperationen, Reservierungssysteme, Angebot, Serviceformen, zielgruppenspezifische Betriebe

Systemgastronomie

Betriebsformen, standortbedingte Formen, Franchising, Expansionspolitik, Marktsituation und Mitbewerber, zentrale Systemsteuerung

Gemeinschaftsverpflegung/Catering

Betriebsformen, Serviceformen, ernährungsphysiologische Aspekte, Zielgruppen, Verpflegungssysteme, Marktentwicklung und Mitbewerber

Küchenmeister (IHK)

Den „Meisterbrief in der Tasche“ zu haben ist ein Gütesiegel und häufig die Grundvoraussetzung für die Besetzung von hochqualifizierten Führungspositionen. Auch der Schritt in die Selbstständigkeit erfordert ein hohes Maß an theoretischem Wissen und handwerklichen Fertigkeiten, die in dieser Qualität nur von Meistern mitgebracht werden. Für erfahrene Köche ist die Ausbildung zum Küchenmeister daher die Möglichkeit, auf der Karriereleiter weiter nach oben zu klettern oder sich den Traum von der Selbstständigkeit zu erfüllen.



Die Deutsche Hotelakademie hilft Ihnen dabei, diesen Schritt im wahrsten Sinne des Wortes zu meistern. Dank der flexiblen Gestaltung und der vielfältigen Unterstützung, z.B. durch Präsenzphasen und Onlineseminare, wird es Ihnen möglich sein, sich berufsbegleitend weiterzubilden. Im Rahmen von spannenden Trainings in der Lehrküche optimieren Sie Ihre fachpraktischen Fertigkeiten. Im theoretischen Teil der Weiterbildung stehen die Bereiche VWL, BWL, Rechnungswesen und Personalführung auf ihrem Lehrplan. Zu Ihren Aufgaben als Küchenmeister gehören zukünftig auch Themen wie Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie Marketingaktivitäten. Mit der Unterstützung der Deutschen Hotelakademie wird Ihr Traum vom „Meisterbrief in der Tasche“ Wirklichkeit.

Zielgruppe

Köche, die sich für Führungsaufgaben qualifizieren möchten.

Zulassungsvoraussetzungen

Wirtschaftsbezogene Qualifikationen

1. Eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem dreijährigen anerkannten Ausbildungsberuf + einjährige Berufspraxis oder
2. eine mit Erfolg abgelegte Abschlussprüfung in einem zweijährigen anerkannten Ausbildungsberuf + zweijährige Berufspraxis oder
3. mindestens vierjährige Berufspraxis

Handlungsspezifische Qualifikationen

1. Die abgelegte Prüfung im Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen und
2. in den in Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten Nachweis eines weiteren Jahres Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten Nachweis einer mindestens zweijährigen Berufspraxis

Praktische Prüfung

1. Erfolgreiche Teilnahme an Prüfungsteil Wirtschaftsbezogene Qualifikationen, Prüfungsteil Handlungsspezifische Qualifikationen
2. In den Absatz 1 Nr. 1 und 2 genannten Fällen zu den dort genannten Praxiszeiten Nachweis weiterer zwei Jahre Berufspraxis oder
3. in dem in Absatz 1 Nr. 3 genannten Fall zu den dort genannten Praxiszeiten Nachweis weiterer vier Jahre Berufspraxis.

Der Prüfungsteil berufs- und arbeitspädagogische Qualifikationen ist durch eine Prüfung gemäß der Ausbilder-Eignungsverordnung nachzuweisen.

Leistungen

Ihre Weiterbildung beinhaltet 25 Studienbriefe sowie ergänzende Online- und Präsenzphasen, die mehrfach im Jahr stattfinden. So können Sie Ihre Termine flexibel planen.

Ablauf

Start: alle 2 Monate
Dauer: 20 Monate

Gebühren

Monatlich: 139,00 Euro
Gesamt: 2.780,00 Euro

Abschluss

Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)

Studienform

Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht (Zulassungsnr. 5800311)

Diätkoch (IHK)

Neben Diätkostformen aufgrund unterschiedlicher Krankheitsbilder gibt es heutzutage auch Menschen, die verstärkt unter Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten leiden. Diese Entwicklung fordert eine Verbesserung des diätetischen Essens, das bisher eher geschmackarm und wenig abwechslungsreich war. Dank der speziellen Ausbildung von Diätköchen haben diese Menschen eine neue kulinarische Perspektive: Sie kommen auf Grundlage ihrer medizinischen Indikation nun in den Genuss geeigneter Speisen, die schonend und vor allem schmackhaft zubereitet werden. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten der Diätköche haben auf dem Arbeitsmarkt längst zu einer großen Nachfrage geführt: Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime, Kinder- und Jugendeinrichtungen sowie die gehobene Gastronomie suchen Menschen mit den umfangreichen Zusatzqualifikationen, die entsprechend honoriert werden.

Mit der Ausbildung zum Diätkoch bietet Ihnen die Deutsche Hotelakademie die Chance, auf einem spannenden und abwechslungsreichen Gebiet Fuß zu fassen. Im Rahmen Ihrer berufsbegleitenden Studien werden Ihnen die physiologischen und medizinischen Grundlagen vermittelt, Sie erhalten Einblicke in die Ernährungslehre und die Diätetik und wenden Ihr Wissen umgehend in praktischen Seminaren an. Damit sind Sie für die vielfältigen Anforderungen in einem Beruf mit Zukunft optimal vorbereitet.



Zielgruppe	Köche, die sich im diätetischen Bereich spezialisieren möchten.
Zulassungsvoraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin und mindestens drei Jahre Berufserfahrung <i>oder</i> mindestens sechs Jahre einschlägige Berufserfahrung für Quereinsteiger, die über keine Kochausbildung verfügen
Ablauf	Start: alle 2 Monate Dauer: 12 Monate
Leistungen	Ihre Weiterbildung beinhaltet 12 Studienbriefe sowie ergänzende Online- und Präsenzphasen, die mehrfach im Jahr stattfinden. So können Sie Ihre Termine flexibel planen.
Gebühren	Monatlich: 139,00 Euro Gesamt: 1.668,00 Euro
Abschluss	Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin (IHK)

Studieninhalte

1 Einführung

Lern- und Arbeitsmethodik

Lerntechniken, Zeitmanagement, Motivation

2 Ernährungslehre

Nährstoffe und Nährstoffbedarf

DGE-Richtlinien und -Empfehlungen, Schätz- und Richtwerte, Berechnung des Energiebedarfs, Einteilung und Besonderheiten der Nährstoffe sowie deren Bedeutung für den Organismus, Einteilung und Aufgaben von Vitaminen und Mineralstoffen sowie deren Wirkung auf den Organismus bei Fehlversorgung, Bedeutung von Aromastoffen in der Diätetik, Bedeutung sowie Aufgaben des Wassers als Lebensmittel und für das Kochen

Nährstoffwertberechnung

Kostenformen und deren Zusammensetzung

Vollkost, leichte Vollkost, alternative Kostformen wie vegetarische Ernährungsarten, Makrobiotik, Schroth-Kur oder Trennkost

Lebensmittelkunde

Zusammensetzung und diätetische Verwendungsmöglichkeiten verschiedener Lebensmittel, Überblick über und Verwendung diätetischer Lebensmittel, Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit, Über- und Unterernährung, Zivilisationskrankheiten

3 Physiologische und medizinische Grundlagen

Funktion und Störungen der Organe sowie des Stoffwechsels, Krankheitsbilder wie Übergewicht, Diabetes mellitus oder andere Stoffwechselerkrankungen, Hygiene – Einflüsse und gesetzliche Rahmenbedingungen

4 Diätetik

Kostformen einem Krankheitsbild zuordnen, Kostaufbau und Nahrungsmittelauswahl bei verschiedenen Krankheiten und Störungen, Erarbeiten von Speiseplänen und Nährwertberechnungen.

5 Fachpraxis

Beurteilung von verschiedenen Garverfahren in Bezug auf die Nährstoffe, Vor- und Zubereitung von Lebensmitteln entsprechend der Kostform, sinnvoller Einsatz von Würzstoffen, Einsatz diätetischer Lebensmittel, Zubereitung beispielhafter Gerichte aus verschiedenen Kostformen, Erstellen einer genauen Materialanforderung, Anrichten entsprechend der berechneten Nahrungsmittelmengen, Garnieren entsprechend der Diätform

Verpflegungsbetriebswirt (DHA)

Küchenteams in der Gemeinschaftsverpflegung (GV) stehen heutzutage einem wachsenden Kostendruck, steigenden gesetzlichen Vorgaben, zunehmenden Qualitätsansprüchen ihrer Kunden, Rückgang der Bettenauslastung im Care-Bereich und einem hart umkämpften Markt in der Außerhausverpflegung gegenüber. Die Aufgaben der Küchenleiter und ihrer Stellvertreter umfassen immer mehr das wirtschaftliche Planen, Leiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen, anstatt zu Kochen – das, was sie vor Jahren gelernt haben.



Erkennen Sie sich wieder? Fehlen Ihnen auch die betriebswirtschaftlichen Kenntnisse, um den neuen Aufgaben gerecht zu werden? Mit der Weiterbildung zum Verpflegungsbetriebswirt an der Deutschen Hotelakademie (DHA) erhalten Sie das Rüstzeug, um zu Maßnahmen, wie z.B. Outsourcing, Zentralisierung von Küchen und Zusatzgeschäfte durch Schulverpflegung, die fachlich richtigen Entscheidungen im Sinne des wirtschaftlichen Handelns und der Unternehmensführung zu treffen. Neben betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen werden Sie für branchenspezifische Aufgaben wie Logistik, Controlling, Mitarbeiterinsatzplanung, Qualitäts- und Krisenmanagement qualifiziert. So tragen auch Sie dazu bei, das Marktvolumen Ihrer Branche von derzeit geschätzten 15,4 Milliarden Euro weiter zu steigern.

Zielgruppe	Fach- und Führungskräfte aus den GV-Bereichen Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung
Zulassungsvoraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/-in oder Hauswirtschafter/-in und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung in der GV <i>oder</i> Quereinsteiger, die über keine branchenspezifische Ausbildung verfügen, aber aufgrund ihrer – nachgewiesenen – langjährigen, kaufmännisch ausgerichteten Tätigkeit in der GV die notwendigen Grundkenntnisse mitbringen
Ablauf	Start: alle 2 Monate Dauer: 16 Monate
Leistungen	Ihre Weiterbildung beinhaltet 19 Studienbriefe sowie ergänzende Online- und Präsenzphasen, die mehrfach im Jahr stattfinden. So können Sie Ihre Termine flexibel planen.
Gebühren	Monatlich: 139,00 Euro Gesamt: 2.224,00 Euro
Abschluss	Verpflegungsbetriebswirt/-in (DHA)
Studienform	Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht (Zulassungsnr. 723321 1v)



Studieninhalte

1 Einführung

Gemeinschaftsverpflegung – ein Markt im Überblick

Daten & Fakten zu aktuellen Branchen- und Organisationsstrukturen, Betriebsarten etc.

Lern- und Arbeitsmethodik

Lerntechniken, Zeitmanagement, Motivation

2 Allgemeine BWL & Rechtliche Grundlagen

Grundlagen der BWL

Grundbegriffe, betriebliche Funktionen, Risikomanagement

Betriebliches Rechnungswesen

Buchführung, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, Jahresabschluss, Kosten- und Leistungsrechnung

Finanzierung und Controlling

Innen-/Außenfinanzierung, Budgetierung, Cash-Flow-Management

Allgemeines Recht

Rechtsfähigkeit, Vertragsrecht, Insolvenzrecht, Handelsgesetzbuch, Gesellschaftsrecht, Arbeitsrecht

Betriebliche Steuern

Begriffsbestimmungen und Klassifikationen, Einkommenssteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer

3 Personalmanagement in der GV

Personalwesen

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung

4 Die Sparten der GV

Care-, Betriebs-, Schul- und Verkehrsverpflegung

Darstellung der Bereiche nach Angebot, Zielgruppe und deren Bedürfnisse, Ernährung und Anforderungen an die Küche

5 Strategisches Management in der GV

Unternehmensführung

Unternehmensphilosophie, -kultur und -leitbild, Zielbildung, Unternehmensplanung

Marketing

Einführung, Marketinginstrumente, Marketing-Mix, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen

6 Betriebswirtschaftliches Handeln in der GV

Spezifische BWL in der GV

BWA, Kennzahlen, Speisendiagnose, ABC-Analyse, Rezepturen, Arbeiten mit dem BKT, Kalkulation, DB-Rechnung

Controlling in der GV

Inventur, Inventar, Produktion, Ermittlung von Kennzahlen, Instrumente des Controllings

7 Branchenspezifisches Recht

Lebensmittelrecht

Deutsches und Europäisches Lebensmittelrecht auf Basis der DIN 10514 und §4 LMHV, Kenntlichmachung von Zusatzstoffen, Rückstellproben, Schädlingsbekämpfung

8 Organisation in der GV

Küchenplanung

Küchenplanung unter den Aspekten Räumlichkeiten, Geräte, Verpflegungssysteme, Zielgruppen, Produktionstechniken

Warenwirtschaft

Warenwirtschaftssysteme im Vergleich, Stammdaten, Speisenplanung, Aufgaben und Kennzahlen, Pflichtenheft

Logistik

Verpflegungssysteme, Just-in-Time-Logistik, Supply-Chain-Management, Transportsysteme

9 Qualität als Managementstrategie

Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme in der GV, Qualitätsstufen, Struktur, Aufbau, Implementierung eines QM-Systems

Krisenmanagement

Krisenhandbuch, interne/externe Kommunikation in Krisensituationen

10 Kommunikation

Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Formen der Kommunikation, Kommunikationstechniken für den Alltag, Rhetorik

Hotelbetriebswirt (DHA)

Kaum eine Branche bietet eine solche Abwechslung im Berufsalltag wie das Hotelgewerbe. Garant dafür sind alleine die vielen Menschen aller Nationen, die das Angebot und den Service in den unterschiedlichen Hotelkategorien genießen. Alleine 2010 verzeichneten die Hotels in Deutschland 380,3 Millionen Übernachtungen und einen Umsatz von 17,2 Milliarden Euro. Für den Erfolg dieses Dienstleistungssektors sind im entscheidenden Maße die Mitarbeiter verantwortlich, die Freude am Umgang mit den Gästen haben und echte Teamplayer sind. Und natürlich profitiert der Gast und somit das Unternehmen von den branchenspezifischen Kenntnissen dieser Mitarbeiter, die sich zum Beispiel durch eine Qualifizierung zum Hotelbetriebswirt zum fachkundigen Experten entwickelt haben. Mit einer Weiterbildung an der Deutschen Hotelakademie (DHA) haben auch Sie die Chance, sich als Hotelbetriebswirt (DHA) für die vielfältigen und spannenden Aufgaben im Management zu

empfehlen. Betriebswirtschaftslehre und Personalmanagement gehören ebenso zu Ihrem Wissensspektrum wie die Bereiche strategisches und operatives Hotelmanagement, Hospitality Real Estate, Qualitätsmanagement und die modernen Wege des Marketings wie Social Media und Revenue Management. Schließlich gilt es, bei steigender Mitbewerberzahl eine optimale Auslastung und eine größtmögliche Kundenzufriedenheit zu erreichen. Die Deutsche Hotelakademie vergrößert Ihre persönliche Perspektive in der Hotellerie. Dass sich dies auf einem Markt der Zukunft lohnt, unterstreicht das Investitionsvolumen, das sich im Jahr 2010 auf 10,4 Milliarden Euro belief.



Zielgruppe	Fach- und Führungskräfte aus den Abteilungen Logis, Housekeeping, Verwaltung und F&B eines Hotels
Zulassungsvoraussetzungen	Erfolgreich abgeschlossene Ausbildung in der Branche (Hotellerie/angeschlossene Gastronomie) und mindestens 1 Jahr Berufserfahrung <i>oder</i> Quereinsteiger, die über keine branchenspezifische Ausbildung verfügen, aber aufgrund ihrer – nachgewiesenen – langjährigen, kaufmännisch ausgerichteten Tätigkeit in o.g. Branchen die notwendigen Grundkenntnisse mitbringen
Ablauf	Start: alle 2 Monate Dauer: 16 Monate
Leistungen	Ihre Weiterbildung beinhaltet 20 Studienbriefe sowie ergänzende Online- und Präsenzphasen, die mehrfach im Jahr stattfinden. So können Sie Ihre Termine flexibel planen.
Gebühren	Monatlich: 139,00 Euro Gesamt: 2.224,00 Euro
Abschluss	Hotelbetriebswirt/-in (DHA)
Studienform	Staatlich geprüfter und zugelassener Fernunterricht (Zulassungsnr. 7233111v)



Studieninhalte

1 Einführung

Hotelmarkt im In- und Ausland

Daten & Fakten zu aktuellen Branchen- und Organisationsstrukturen, Betriebsarten etc.

Lern- und Arbeitsmethodik

Lerntechniken, Zeitmanagement, Motivation

2 Allgemeine BWL & Rechtliche Grundlagen

Grundlagen der BWL

Grundbegriffe, betriebliche Funktionen, Risikomanagement

Betriebliches Rechnungswesen

Buchführung, Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung, Jahresabschluss, Kosten- und Leistungsrechnung

Finanzierung und Controlling

Innen-/Außenfinanzierung, Budgetierung, Cash-Flow-Management

Allgemeines Recht

Rechtsfähigkeit, Vertragsrecht, Insolvenzrecht, Handelsgesetzbuch, Gesellschaftsrecht, Arbeitsrecht

Betriebliche Steuern

Begriffsbestimmungen und Klassifikation, Einkommenssteuer, Umsatzsteuer, Gewerbesteuer

3 Personalmanagement in der Hotellerie

Personalwesen

Personalplanung, Personalbeschaffung und -auswahl, Personalentwicklung

4 Strategisches Hotelmanagement

Unternehmensführung

Unternehmensphilosophie, -kultur und -leitbild, Zielbildung, Unternehmensplanung

Branchenspezifisches Recht

Gaststätten- und Gewerberecht, Vertragsarten im Gastgewerbe

Hospitality Real Estate

Konzeption und Erwerb einer Hotelimmobilie, Facility Management und Nachhaltigkeit in der Planungs- und Bauphase, Verwaltung

5 Operatives Hotelmanagement

Spezifische Hotelbetriebswirtschaftslehre

G+V-Rechnung, Controlling, Kurzfristige Erfolgsrechnung unter Verwendung von USALI, Zimmerpreis, Packages, Personalkosten

Organisation eines Hotelbetriebes

Organisationsstrukturen und -abläufe im Hotel, Planungs- und Organisationsinstrumente, Facilitymanagement, Housekeeping

6 Marketing in der Hotellerie I: Grundlagen & Strategien

Marketing

Definition von Marketingzielen und -strategien, Entwicklung von Marketingkonzepten und -plänen, Marketinginstrumente

Implementierung von Social Media

Die verschiedenen Instrumente und deren Anwendung, z.B. Facebook und Twitter, Social Media Strategien

7 Marketing in der Hotellerie II: Sales & Distribution

Vertriebswege in der Hotellerie

CRM, Kundenakquise, Kooperationsmarketing, Guerilla Marketing für die mittelständische Hotellerie

Yield- und Revenuemanagement

Kundensegmentierung, Preis- und Kapazitätssteuerung, YM-Instrumente und -Methoden, Channelmanagement

E-Commerce in der Hotellerie

Distributionskanäle GDS und IDS, Kosten und Aufwand, Ratenprogramme

8 Qualität als Managementstrategie

Qualitätsmanagement

Grundlagen des QM, QM-Systeme, Struktur, Aufbau, Implementierung eines QM-Systems, gelebte Qualität, Zertifizierungen

9 F&B-Management

F&B-Bereiche eines Hotels

Darstellung der Bereiche, erforderliche Qualifikationen, erforderliche Kundenstrukturen, Ziele und Nutzen der Bereiche

F&B-Aufgaben: Von der Beschaffung bis zum Controlling

Gestaltung von Speisen- und Getränkekarten, Zusammenarbeit mit Lieferanten, ABC-Analyse, Inventur und Lagerhaltung

10 Veranstaltungsorganisation im Hotel

Planung, Organisation und Durchführung

Absprachen mit Kunden, interne Organisation, Grob- und Feinplanung, Kalkulation, rechtliche und personelle Aspekte

11 Kommunikation & Präsentation

Die verschiedenen Arten der Kommunikation

Formen der Kommunikation, Rhetorik, Kommunikationstechniken für den Alltag

Gesprächsführung und Präsentation

Erfolgreiche Gesprächsführung mit Gästen, Kunden, Mitarbeitern und Vorgesetzten, wirkungsvoll präsentieren

Das Fernstudium, das Ihnen entgegenkommt

Umfassende Service- und Betreuungsangebote

Die Deutsche Hotelakademie leistet ihren Beitrag dazu, dass jeder Teilnehmer seinen Lehrgang mit Erfolg absolviert. Unser Team wird Sie daher dabei unterstützen, zielführende Entscheidungen zu treffen, bei unvorhergesehenen Belastungen durchzuhalten, Prüfungen souverän zu meistern und beruflich voranzukommen.

So begleiten wir Sie durch das Studium:

Individuelle Erstberatung

Klären Sie mit uns in einer telefonischen Erstberatung ab, mit welchem Lehrgang Sie Ihre Karriereziele erreichen wollen, ob Sie die Lehrgangsvoraussetzungen erfüllen und welchen Spielraum Ihnen Ihr Zeitbudget lässt. Unsere Angebote sind staatlich zugelassen und förderfähig, z.B. durch Meister-BaföG, Weiterbildungsstipendien oder den Bildungsgutschein. Wir helfen Ihnen, ein für Sie passendes Förderprogramm zu finden.

Persönliche Betreuung

Auch nach der Erstberatung sind wir für Sie da. Ihr persönlicher Studienmentor hilft Ihnen weiter, wenn Sie Motivation oder Unterstützung brauchen – nicht nur vor Prüfungen. Für Fragen im Studienalltag können Sie sich über unsere kostenlose 0800-Betreuungshotline Rat einholen.

Laufende Dokumentation Ihres Lernfortschritts

Jeder Lehrgang besteht aus Einzelmodulen, deren Abschluss jeweils dokumentiert wird. So wird der Lernfortschritt sichtbar – auch für den aktuellen oder künftigen Arbeitgeber.

Studiendauerverlängerung oder -verkürzung

Werden Ihre Pläne durch berufliche oder private Ereignisse durchkreuzt, haben Sie jederzeit die Möglichkeit, Ihr Studium zu unterbrechen. Bei der Deutschen Hotelakademie können Sie die reguläre Lehrgangsdauer um bis zu zwölf Monate verlängern und in dieser Zeit alle Service- und Betreuungsleistungen nutzen. Auch eine Lernzeitverkürzung ist möglich: Prüfungsleistungen, die Sie vor dem Lehrgangsbeginn erbracht haben, erkennen wir an. Wenn Sie darüber hinaus viel Zeit in die Weiterbildung stecken können, erreichen Sie Ihren Abschluss früher.

DHA-Workshops

Die Anforderungen an die Fachkräfte in der Hotellerie und der Gastronomie sind vielseitig und entwickeln sich dynamisch weiter! Mit unserem Workshop-Programm, das verschiedene Qualifizierungsbereiche abdeckt, können Sie sich über Ihren DHA-Lehrgang hinaus aktuelles Wissen zu speziellen Fachthemen in Seminarveranstaltungen aneignen. Dabei handelt es sich zum Beispiel um EDV-Seminare oder die praktische Vorbereitung auf die AEVO-Prüfung.

Sie haben individuellen Schulungsbedarf? Mit individuellen Anforderungen und Zielen?

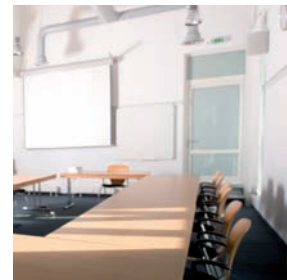
Dann sprechen Sie uns an! Gerne konzipieren wir für Sie und Ihr Team individuelle Inhousetrainings, die in Ihren Räumen stattfinden!

Neugierig auf uns?



Unsere kostenfreie Hotline

0800 / 34 22 100



Birgit Ladwig &
Merle Losem

Testen Sie uns!

Melden Sie sich zunächst unverbindlich an und testen Ihren gewählten Lehrgang. Anstelle der gesetzlich vorgeschriebenen zwei Wochen haben Sie vier Wochen Zeit, unser Weiterbildungsangebot eingehend zu prüfen. Entspricht der Lehrgang nicht Ihren Vorstellungen, können Sie von dem Vertrag zurücktreten, ohne dass Ihnen Kosten entstehen.



Hier fehlt das Anmeldeformular? Sie finden es auch unter www.dha-akademie.de

Nie war Bildung so nah!

www.dha-akademie.de

Deutsche Hotelakademie
Gottfried-Hagen-Str. 60
51105 Köln

0800/34 22 100 (kostenfrei)
info@dha-akademie.de



Stand: 11/2011

Eine Akademie der

DGBB
DEUTSCHE
GESELLSCHAFT FÜR BERUFLICHE BILDUNG

Bild: © mordecy - fotolia.com