

Bankettorganisation

Kursbeschreibung und Inhalte:

In diesem Kurs wird die Theorie mit der Praxis verbunden.

Im Theorieteil lernen die Studierenden alles über die Durchführung einer Bankettveranstaltung, die Erstellung einer Bankettmappe sowie die Vorgehensweise bei einem Verkaufsgespräch.

Im Praxisteil wird die Veranstaltungssoftware BANKETTprofi zum Einsatz gebracht. Hier lernen die Studierenden anhand von Übungsaufgaben Stammdaten anzulegen sowie Veranstaltungsangebote zu erstellen.

Im zweiten Halbjahr finden sich die Studierenden in Gruppen zusammen, um zunächst eine Bankettmappe zu erstellen und im Anschluss eine eigene Datenbank in BANKETTprofi mit allen relevanten Daten anzulegen.

Voraussetzungen: Keine

Zielgruppe:

Die Inhalte sind auf das klassische Bankett- und Tagungsgeschäft im Hotel bzw. Restaurant zugeschnitten. Hinweis: Nicht behandelt werden Inhalte zum Thema MICE.

Dementsprechend richtet sich der Kurs zum einen an diejenigen, die sich unter Umständen in der Zukunft selbstständig machen möchten bzw. einen elterlichen Betrieb mitführen oder übernehmen wollen, sowie diejenigen, die eine Stelle in der Bankettabteilung anstreben.

Grundsätzlich sind aber alle Studierenden willkommen, welche an der Anwendung einer solchen Software sowie der Planung von Bankettveranstaltungen interessiert sind!

Mögliche Überschneidungen: Nicht bekannt

Leistungsnachweise:

- Abgabe einer Bankettmappe
- Abgabe einer Datenbank, welche auf Basis der erstellten Bankettmappe generiert wird
- Durchführung eines Verkaufsgesprächs
- Erstellung eines Angebots auf Basis des Verkaufsgesprächs

Barkunde

Beschreibung und Inhalte:

In diesem Kurs werden Grundkenntnisse des Arbeitens an der Bar wiederholt und vertieft. Dazu gehören unter anderem das Erstellen von klassischen Cocktails, das Beherrschen der Herstellungsarten sowie die Warenkenntnis über die einzelnen Grundspirituosen.

Der Besuch von Fachmessen wie beispielsweise der „Interwhisky“ in Frankfurt sowie Vorträge externer Referenten (exemplarisch Zigarren, Wodka, Rum – Seminare) gestalten den Unterricht abwechslungsreich.

Voraussetzungen:

keine

Zielgruppe:

Alle interessierten Studierenden sind willkommen.

Mögliche Überschneidungen:

keine

Leistungsnachweise:

Ein schriftlicher Leistungsnachweis im ersten Halbjahr, ein Vortrag über ein selbst gewähltes Thema im Bereich Cocktails im zweiten Halbjahr

English Business Communication

Kursbeschreibung und Inhalte:

Dieser englischsprachige Kurs ist eine Kombination aus drei Bereichen:

- International Hospitality Management
- Trends in International Hospitality
- Current International Business Topics

Schwerpunkte sind verschiedene Management- u. Führungsstile, interkulturelle Kommunikation (Techniken für Verhandlungen und Besprechungen), Methoden der Stressbewältigung am Arbeitsplatz und Personalentwicklung.

Voraussetzungen:

Die Teilnahme an diesem Kurs setzt entsprechend gute Fachkenntnisse der englischen Sprache und die Bereitschaft, sich mit aktuellen Trends in der Hotellerie und Gastronomie auseinanderzusetzen, voraus.

Um den Lernerfolg zu sichern, ist es unabdingbar, sich aktiv am Unterrichtsverlauf zu beteiligen.

Zielgruppe:

Dieser Kurs richtet sich an angehende Führungskräfte im Hotel-, Gastronomie- u. MICE-Management, die

- im Ausland arbeiten wollen bzw.
- im Inland mit internationalen Teams zusammenarbeiten.

Grundsätzlich sind alle Studierenden willkommen, die außerhalb des regulären Englischunterrichts ihre (mündliche) Kommunikationsfähigkeit verbessern möchten.

Methoden:

Einsatz von Fallstudien, Teilnahme an Diskussionsrunden, Auswerten von Wirtschaftsberichten, Durchführen von Sprachmittlungen (Mediations)

Leistungsnachweise:

Eine (Kurz-)Klassenarbeit und eine mündliche Note.

Gewichtung mündlich/schriftlich: 2/1

F & B Anwendungen - Getränke

Kursbeschreibung und Inhalte:

In diesem Kurs steht die Praxis im Vordergrund.
Der Schwerpunkt liegt bei Wein, behandelt werden auch weitere relevante Getränkearten.
Inhalte: Anwendung des internationalen Verkostungsschemas, qualitative Beurteilung und gastgerechte Beschreibung von Weinen, grundlegende Wein- und Speisenkombinationen, das Erstellen einer Getränkekarte, Umgang mit Wein und Getränken in der Praxis, Seminare mit externen Referenten, Exkursionen

Voraussetzungen: Keine

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an diejenigen, die sich unter Umständen in der Zukunft in den Bereichen F & B Management, Einkauf oder gastronomischer Leitung sehen, sowie diejenigen, die eine Selbstständigkeit oder die Übernahme eines Betriebs mit dem Schwerpunkt F & B planen.
Grundsätzlich sind aber alle Studierenden willkommen, die Interesse am Thema Wein und Getränke haben.

Mögliche Überschneidungen: Keine

Leistungsnachweise:

2 Leistungsnachweise (1 x Praxis sowie 1x Theorie)

F&B-Anwendungen Küche

Kursbeschreibung und Inhalte:

In diesem Kurs werden die Inhalte hauptsächlich in der *Küche* (2. UG – Meisterküche) vermittelt. Die Studierenden erhalten umfassende Informationen aus dem Bereich *Küchenmanagement*. Der Bereich umfasst Gerätemanagement, Ablaufprozesse, Organisationsaufgaben, Rezepterstellung und Kalkulation.

Die vermittelten Inhalte werden in der Küche praktisch umgesetzt, indem die Studierenden anhand von Arbeitsaufgaben in der Küche unter Anleitung selbst kochen. Die Themen der Arbeitsaufgaben sind z. B. *Bearbeitung von Geflügel, Fische, Krustentieren, Teigwaren oder Backwaren*. Seminare ergänzen das Programm.

Voraussetzungen:

Studierende mit der Berufsausbildung Hotelfachfrau/mann, Restaurantfachfrau/mann, Hotelkauffrau/mann.

Zielgruppe:

Studierende, die mit großem Interesse küchenfachlichen Kenntnisse erlernen möchten. Der Kurs richtet sich dementsprechend an diejenigen, die später Führungsverantwortung in F&B-lastigen Betrieben übernehmen wollen.

Grundsätzlich sind aber alle Studierenden willkommen, welche ein Faible in Sachen Küche haben.

Mögliche Überschneidungen:

Keine

Leistungsnachweise:

1 schriftlicher Leistungsnachweis.

1 Leistungsnachweis in der Praxis.

Français PRO

Kursbeschreibung und Inhalte:

Dieser Kurs beinhaltet, abhängig von der Zusammensetzung und den Wünschen der Teilnehmer, Themen aus den Bereichen:

- Français professionnel
- Français gastronomique
- Le Français de la Restauration et de l'Hôtellerie
- Français d'affaires

Zu Beginn des Kurses wählen die Studierenden je nach Interesse Fachinhalte aus den Bereichen Restaurant, Gastronomie, Küche, gastronomiebezogene Landeskunde, F&B-Schwerpunkte wie Wein oder Käse aus. Die sprachlichen Schwerpunkte liegen im Bereich der einfachen Kommunikation und Geschäftskorrespondenz. Hierfür werden die wichtigsten grammatikalischen Strukturen wiederholt und vertieft. Weitere Bereiche ergeben sich aus allgemeinen Trends und aktuellen Entwicklungen der französischen Hotellerie-, Gastronomie- und Tourismusbranche.

Alternativ oder parallel hierzu kann auch das in der Grundstufe eingeführte Lehrwerk weitergeführt werden.

Voraussetzungen:

Dieser Kurs setzt mindestens die in der G-Stufe im Anfängerniveau erworbenen Französischkenntnisse voraus. Da es sich in der Regel um eine kleine Lernergruppe handelt, werden die spezifischen Vorkenntnisse des Einzelnen in differenzierter Unterrichtsweise individuell gefordert und gefördert.

Zielgruppe:

Der Kurs richtet sich an alle Studierenden, die Spaß am Erlernen der französischen Sprache in einer angenehmen Lernatmosphäre haben und die wichtige Bedeutung des Französischen in der Welt der Gastronomie und Hotellerie anerkennen.

Grundsätzlich sind alle „frankophilen“ Studierenden willkommen, egal welches Sprachniveau sie mitbringen!

Mögliche Überschneidungen:

Leistungsnachweise:

2 schriftliche Leistungsnachweise und mündliche Beurteilung.

Integrierte Unternehmenssoftware

Kursbeschreibung und Inhalte:

In diesem Kurs arbeiten die Studierenden mit der Unternehmenssoftware *Lexware professional* und wenden zunächst im Modul *Buchhaltung* die Inhalte aus dem in der Grundstufe und der Fachstufe unterrichteten Handlungsfeld 5 praktisch an.

Hierfür erhalten alle Studierende die Schüler- und Studentenversion der Software kostenfrei zur Verfügung gestellt, um die Inhalte auch auf dem eigenen PC/ Laptop nacharbeiten zu können.

Weitere optionale Inhalte sind die Betrachtung der Module *Warenwirtschaft* und *Anlagenverwaltung*.

Voraussetzungen:

Dieser Kurs setzt für das Modul *Buchhaltung* gute bis sehr gute Kenntnisse über die im Handlungsfeld 5 (Grundstufe) vermittelten Inhalte voraus.

Zielgruppe:

Die Unternehmenssoftware von Lexware wird insbesondere in kleinen und mittelständischen Betrieben eingesetzt.

Dementsprechend richtet sich der Kurs zum einen an diejenigen, die sich unter Umständen in der Zukunft selbstständig machen möchten bzw. einen elterlichen Betrieb mitführen oder übernehmen wollen.

Grundsätzlich sind aber alle Studierenden willkommen, welche an der Anwendung einer solchen Software interessiert sind!

Mögliche Überschneidungen:

Im Rahmen des Fachs Gastronomie-Software (Profilbereich Internationales Gastronomiemanagement) werden Teilbereiche des Moduls Warenwirtschaft unterrichtet.

Leistungsnachweise:

2 schriftliche Leistungsnachweise am PC.

Juniorenfirma Bistro Frizz

Kursbeschreibung und Inhalte:

Das Bistro Frizz ist das eigenständige Schulbistro der Hotelfachschule Heidelberg.

Eine enge Verbindung von Theorie und Praxis ist oberstes Ziel im Unterricht der Juniorenfirma. Das Prozessdenken steht im Mittelpunkt. Schülerinnen und Schüler lernen betriebliche Prozesse kennen, erwerben praktische Fertigkeiten und entwickeln betriebswirtschaftliches Denken. Dazu ist es erforderlich, die Juniorenfirma als Unternehmen und als Lernort zu begreifen. Die Schülerinnen und Schüler werden in die Lage versetzt, das im Unterricht erworbene Wissen in der Juniorenfirma anzuwenden und zu einem vernetzten Ganzen zusammenzufügen.

Neben dem Erwerb von Fachkompetenz stärken die Schülerinnen und Schüler in der Juniorenfirma insbesondere ihre Methoden- und Sozialkompetenz.

Die Schülerinnen und Schüler verstehen die eigenverantwortliche und effiziente Gestaltung der Organisations- und Arbeitsprozesse als elementaren Faktor für die Arbeit im Unternehmen und sehen hierin auch eine Strategie zur Bewältigung ihrer Aufgaben am Arbeitsplatz

Voraussetzungen:

Leistungsbereitschaft und Eigeninitiative sind sehr wichtig und werden vorausgesetzt. Die Arbeit in der Juniorenfirma erfordert Teamfähigkeit und eine hohe Sozialkompetenz.

Zielgruppe:

Grundsätzlich sind alle engagierten Studierenden willkommen.

Mögliche Überschneidungen:

Im Fach Juniorenfirma finden sich zahlreiche Anknüpfungspunkte aus den Fächern Technologie und den Handlungsfeldern I bis VI.

- Personalmanagement
- Finanzbuchhaltung und Jahresabschluss
- Controlling (Steuerung und Kontrolle) und Kasse
- Eventmanagement
- Supply-Management und Hygiene

Leistungsnachweise:

Im Fach Juniorenfirma werden keine schriftlichen Leistungskontrollen angefertigt.

In die Benotung fließen vielmehr mit ein:

Arbeitsverhalten (Selbstinitiative, Engagement und Sorgfalt); Qualität der Arbeit und der Arbeitsergebnisse (z.B. Update Handbuch, Sorgfalt der Arbeitsunterlagen etc.); Problemlöseverhalten, Außendarstellung (z. B. Korrespondenz mit Finanzamt, Berufsgenossenschaft, Steuerberatung, Zulieferer, Gästen) und innerbetriebliches Verhalten (Teamfähigkeit)

Office-Anwendungen (Vertiefung)

Kursbeschreibung und Inhalte:

In diesem Kurs arbeiten die Studierenden mit Microsoft Office. Aufbauend auf den bisher vermittelten Kenntnissen insbesondere in MS-Excel und MS-Access werden weiterführende Problemstellungen erarbeitet und gelöst.

Der Kurs besteht hat die Schwerpunkte:

Betriebswirtschaftliche Anwendungen in MS-Excel

- Problemanalyse, Tabellenentwurf und Tabellengestaltung
- Programmierung mit Visual Basic for Applications (VBA)
- Formulargestaltung
- Visualisierung von Daten

Datenbankmodellierung

- Entwurf von Entity-Relationship Datenbankmodellen
- Erstellung von Datenbankanwendungen mit MS-Access

Voraussetzungen:

Dieser Kurs setzt gute Kenntnisse über die im DV-Unterricht der Grundstufe vermittelten Inhalte voraus.

Zielgruppe:

Alle Studierenden. Die Teilnehmer sollten Freude an der Arbeit mit dem Computer haben.

Mögliche Überschneidungen:

Keine.

Leistungsnachweise:

2 schriftliche Leistungsnachweise am PC.

Personalmanagement und Arbeitsrecht

Beschreibung und Inhalte:

Im Rahmen dieses Qualifikationsbausteines werden Kenntnisse aus dem HF2 zur vertiefenden Anwendung gebracht und praxisorientiert erweitert. Im Vordergrund stehen dabei personalwirtschaftliche und arbeitsrechtliche Fragestellungen die auf den in der Grundstufe behandelten Stoffen aufbauen. Jeweils auch eingehend auf einzelne Interessen und Bedürfnisse der Teilnehmer lassen sich u. a. folgende Themengebiete anführen: besondere Rechte und Pflichten aus dem Arbeitsverhältnis, Konfliktmanagement, spezielle Haftungsfragen, Betriebsratsarbeit, Arbeitsgerichtsbarkeit, geringfügige Beschäftigung, Entgeltfortzahlung, Arbeitnehmerüberlassung usw.

Erarbeitet werden die Inhalte einerseits gruppenorientiert als auch anhand von Präsentationen. Im Vordergrund dabei steht immer ein unternehmenspraktischer Bezug. Eine Exkursion zum Arbeitsgericht rundet diesen Qualifikationsbaustein inhaltlich ab.

Voraussetzungen:

Dieser Qualifikationsbaustein setzt für Studierende gute bis sehr gute Kenntnisse über die im Handlungsfeld 2 (Grundstufe) vermittelten Inhalte voraus.

Zielgruppe:

Der QB richtet sich schwerpunktmäßig an Studierende die beruflich beabsichtigen eine "personalnahe bzw. personalwirtschaftliche Tätigkeit" aufzunehmen. Gutes Verständnis von rechtlichen Strukturen als auch Interesse an den speziellen Besonderheiten von Arbeitsverhältnissen runden dies ab.

Grundsätzlich sind aber alle Studierenden willkommen, welche Interesse an der genannten inhaltlichen Thematik haben.

Mögliche Überschneidungen:

keine

Leistungsnachweise:

Bewertete Gruppenarbeit und Kurzpräsentationen

Spanisch

Kursbeschreibung und Inhalte:

Im Rahmen des Qualifikationsbausteins werden Grundkurskenntnisse in Spanisch vertieft. Dabei werden vornehmlich hotel- und gastronomiespezifische Inhalte besprochen.

Hotelkategorisierungen, die Annahme von Reservierungen, der Umgang mit Gästebeschwerden oder das Lesen einer Speisekarte sind nur einige der Inhalte, die interaktiv behandelt werden.

Es geht vor allem darum, dass den Studierenden die Unsicherheit im Umgang mit der Sprache genommen wird.

Natürlich werden auch die für die Konversation wichtigen Zeiten wie das indefinido oder imperfecto vermittelt und geübt.

Voraussetzungen: Grundkenntnisse in Spanisch**Zielgruppe:**

Grundsätzlich sind alle Studierenden willkommen, die Spaß an der Sprache haben und natürlich solche, die in Zukunft in einem Spanisch sprechenden Land arbeiten wollen bzw. mit Spanisch sprechenden Gästen zu tun haben.

Mögliche Überschneidungen: keine**Leistungsnachweise:**

1 schriftlicher, 1 mündlicher Leistungsnachweis

Webdesign

Kursbeschreibung und Inhalte:

Dieser Kurs bietet den Studierenden eine Einführung in die Grundlagen des Webdesigns an.

Im ersten Teil des Kurses lernen die Studierenden, Struktur und Inhalte von Webseiten mit der Seitenbeschreibungssprache HTML 5 festzulegen und mit Cascading Stylesheets (CSS) zu formatieren. Hierzu wird die kostenfrei erhältliche professionelle Entwicklungsumgebung Netbeans verwendet.

Im zweiten Teil des Kurses erstellen die Studierenden eine Website anhand eines datenbankbasierten Content-Management-Systems (CMS).

Inhaltliche Themen sind weiterhin: Publikation der Website, Barrierefreiheit und Usability, Suchmaschinenoptimierung (SEO) und rechtliche Aspekte.

Voraussetzungen:

Dieser Kurs setzt keine speziellen Vorkenntnisse voraus.

Zielgruppe:

Alle Studierenden. Die Teilnehmer sollten Freude an der Arbeit mit dem Computer haben.

Mögliche Überschneidungen:

Keine.

Leistungsnachweise:

Ein schriftlicher Leistungsnachweis am PC, eine Projektarbeit (Erstellung einer Website).