

DEUTSCHE
HOTELAKADEMIE

DHA

Geh mit uns
in Führung!



Deine Branche. Deine Akademie.

DEIN STUDIENPROGRAMM



- ✓ 4 Wochen kostenfrei testen
- ✓ 98% Weiterempfehlung
- ✓ Persönliche Studienbetreuung

INHALTSVERZEICHNIS

Das richtige Studienprogramm für Dein Ziel!

PERSÖNLICH FÜR DICH DA Wir begleiten Dich erfolgreich durch Dein Studium!	03
SO GEHT WEITERBILDUNG HEUTE! Das Blended Learning System der DHA	04
SO FUNKTIONIERT'S! Wieso Du bei uns genau richtig bist!	05

ÜBERSICHT LEHRGÄNGE



HOTELLERIE

Hotelbetriebswirt (DHA)	08
Revenue Manager (DHA)	10
MICE Management (DHA)	12



FOOD & BEVERAGE

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)	14
F&B Manager (DHA)	16
Küchenmeister (IHK)	18
Verpflegungsbetriebswirt (DHA)	20
Diätkoch (IHK)	22
Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA)	24
Ernährungsberater	26
Betriebswirt Systemgastronomie (DHA)	28



WEIN

Sommelier (IHK)	30
Assistant Sommelier (DHA), inkl. WSET® Level 3	32
WSET® Level 3 Award in Wines	34
WSET® Level 2 Award in Wines	36



FÜHRUNG & HR

Achtsamkeitstrainer	38
Resilienztrainer	40
Betriebliches Gesundheitsmanagement	42



AUFBAUMODUL

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) – Prüfungsteil II	44
--	----

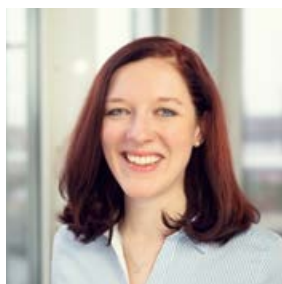
TRAIN AHEAD®	Offene Trainings und Inhouseschulungen	45
FÖRDER- UND FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN	Deine Investition wird belohnt!	46
DIE DHA ALS PARTNER DER BRANCHE	Hospitality HR Award – unser Branchenaward	48
	#hierwillicharbeiten – unser Branchenblog	49

WIR BEGLEITEN DICH ERFOLGREICH DURCH DEIN STUDIUM!

DEINE TUTOREN



Bettina Heider
Sommelière &
M.A. Betriebswirtin



Tina Goller
Hotelfachfrau &
B.A. Hotelbetriebswirtin



Sascha Hölzle
Küchenmeister (IHK) &
Diätkoch (IHK)



Sophie Sander
Restaurantfachfrau &
Betriebswirtin

PERSÖNLICH FÜR DICH DA

Wir begleiten Dich erfolgreich durch Dein Studium!



Du erreichst uns
montags bis freitags
von 9:00 bis 18:00 Uhr.

Wir beraten Dich gerne!

0221.42 29 29 50

team@dha-akademie.de



GEH MIT UNS IN FÜHRUNG!

Herzlich willkommen bei der DHA! Als Bildungspartner Deiner Branche freuen wir uns, Menschen bei ihrer persönlichen Entwicklung zu begleiten. Dein Interesse am DHA-Studienprogramm ist der erste Schritt auf Deinem Weg der beruflichen Weiterentwicklung. Wir wünschen Dir viel Spaß beim Lesen und freuen uns darauf, Dich auf Deinem Weiterbildungsweg begleiten zu dürfen.

Herzliche Grüße,

Merle Losem

Geschäftsführerin der Deutschen Hotelakademie



SO GEHT WEITERBILDUNG HEUTE!

Aus allem das Beste – das Blended Learning System der DHA



ÜBERZEUGEND

Start ohne Risiko – 4 Wochen kostenfrei testen



FLEXIBEL

Zeit- und ortsunabhängiges Lernen



INDIVIDUELL

Persönliche Beratung und Betreuung durch Deine Fachtutoren



PRAXISORIENTIERT

Branchenexperten als Top-Referenten

MIT UNS ERREICHST DU DAS NÄCHSTE LEVEL!

Wir bieten Dir die Möglichkeit, Deine berufliche Karriere zu gestalten und Deine beruflichen Potenziale zu nutzen – ganz individuell, nach Deinen persönlichen Stärken und Deinen fachlichen Schwerpunkten und Interessen.

Mit einer DHA-Weiterbildung kommst Du Deinen beruflichen Zielen einen großen Schritt näher und findest Deinen Platz in einer sehr dynamischen und wachstumsgeprägten Branche. Wir freuen uns darauf, Dich bei Deinem Weg zu unterstützen.



„Die DHA bietet Bildungsprogramme, die genau auf die Bedürfnisse unserer Branche zugeschnitten sind. Das schätze ich besonders, weil der Punkt „Wissen“ in der heutigen Generation ein wichtiges Thema darstellt. Auch in unserem einzigartigen „Sieben Säulen Mitarbeiterbindungs- und förderungspaket“ haben wir dieses Thema sowie weitere wichtige Aspekte für den Arbeitnehmer zusammengefasst.“

Marcus Fränkle | Hotel der Blaue Reiter

Eine Auswahl unserer Partner



Jetzt 4 Wochen
Kostenlos testen



SO FUNKTIONIERT'S!

Wieso Du bei uns genau richtig bist

Du bist auf der Suche nach neuen Karrierechancen und interessierst Dich für eine berufsbegleitende Weiterbildung? Dann bist Du bei uns genau richtig! Deine Weiterbildung bei uns passt sich individuell an Deine Lebens- und Arbeitssituation an.



INDIVIDUELL

Flexibler Studienablauf, passt sich jeder Lebens- und Lernsituation an



PRAXISORIENTIERT & VERNETZT

Spezialisierte Fachakademie mit Dozenten aus der Branche



ORTSUNABHÄNGIG

Aus allem das Beste – Lernen im modernen Blended Learning System



BERUFSBEGLEITEND

Du bleibst Deinem Unternehmen in Vollzeit erhalten und musst nicht auf Dein Gehalt verzichten



98% WEITEREMPFEHLUNG

Unabhängige Erfahrungsberichte findest Du auf fernstudiumcheck.de



PERSÖNLICHE BETREUUNG

Ein Team aus Fachtutoren steht Dir jederzeit zur Seite



ZEITLICH FLEXIBEL

Du entscheidest, über Lernpausen und darüber, was Du wann bearbeitest



KOSTENFREIE BETREUUNGSZEIT

Je nach Lehrgang profitierst Du von einer kostenfreien Betreuungszeit von bis zu 12 Monaten



95% ERFOLGSQUOTE

Zum erfolgreichen Abschluss durch eine passgenaue Prüfungsvorbereitung



QUALITÄT

Die Zertifizierung unseres QM-Systems garantiert höchste Qualität



STAATLICH ZUGELASSEN

Unsere Lehrgänge sind staatlich anerkannt und zugelassen



DIGITALES LERNEN

Du profitierst von den Vorzügen des Online-Campus

ÜBERSICHT LEHRGÄNGE



HOTELLERIE

Hotelbetriebswirt (DHA) Seite 08

Revenue Manager (DHA) Seite 10

MICE Management (DHA) Seite 12



FOOD & BEVERAGE

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) Seite 14

F&B Manager (DHA) Seite 16

Küchenmeister (IHK) Seite 18

Verpflegungsbetriebswirt (DHA) Seite 20

Diätkoch (IHK) Seite 22

Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA) Seite 24

Ernährungsberater Seite 26

Betriebswirt Systemgastronomie (DHA) Seite 28



WEIN

Sommelier (IHK) Seite 30

Assistant Sommelier (DHA), inkl. WSET® Level 3 Seite 32

WSET® Level 3 Award in Wines Seite 34

WSET® Level 2 Award in Wines Seite 36



FÜHRUNG & HR

Achtsamkeitstrainer Seite 38

Resilienztrainer Seite 40

Betriebliches Gesundheitsmanagement Seite 42



AUFBAUMODUL

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK) – Prüfungsteil II Seite 44



HOTELBETRIEBSWIRT (DHA)

Hotellerie

Job + Karriere ✓
In 19 Monaten zum
Abschluss!

Kaum eine Branche bietet so vielfältige berufliche Aufgaben und Möglichkeiten wie die Hotellerie! Mit der berufsbegleitenden Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt (DHA) stellst Du die Weichen für Deine berufliche Karriere. Der Hotelbetriebswirt ist die klassische Basisausbildung für alle, die einen Wechsel in Führungs- oder Managementaufgaben anstreben und dauerhaft leitende Funktionen einnehmen möchten.

Die Schwerpunkte der Weiterbildung liegen neben BWL, Personalmanagement und Marketing vor allem im Bereich der strategischen und operativen Unternehmensführung, dem branchenspezifischen Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement und den modernen Wegen des Online-Marketings. Die Deutsche Hotelakademie bietet Dir fachlich und inhaltlich ideale Lehrgangsinhalte, mit denen Du Dich optimal auf die beruflichen Herausforderungen als Fach- und Führungskraft in der Hotellerie vorbereiten kannst.



„Mit der DHA habe ich im Lehrgang Hotelbetriebswirt eine der besten Voraussetzungen, mir fachliches Hintergrundwissen im Hotelmanagement anzueignen. Die Weiterbildung ist äußerst facettenreich und gibt mir spannende Einblicke in betriebswirtschaftliches Know-how, Personalmanagement, E-Commerce u.v.m.“

Leonie Kröncke | Hotelbetriebswirtin (DHA)

19

**STUDIEN-
BRIEFE**

11

WEBINARE

2

**WEB-BASED-
TRAININGS**

3

**PROJEKT-
STUDIEN**

7

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus den Abteilungen Logis, Verwaltung und F&B

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 19 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 149,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.981,00 €

DEIN ABSCHLUSS Hotelbetriebswirt/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7233111)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie/Gastronomie) mit einem Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Einführung und
Branchenüberblick



BWL, Controlling &
Rechnungswesen



Recruiting und Employer
Branding



Mitarbeiterführung



Personalmanagement



Kommunikation und
Gesprächsführung



Recht & Steuern



Spezifische
Hotel-BWL



Nachhaltigkeit
in der Hotellerie



Qualitätsmanagement



Change Management
als Führungsaufgabe



F&B-Management



Bankett- und
Veranstaltungsmanagement



Marketingstrategien
in der Hotellerie



E-Commerce und Digitaler
Wandel in der Hotellerie



Revenue Management



Erfolgreiche Social-
Media-Strategien



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmenssimulation mit einem Planspiel

1 TAG Mitarbeiterführung

1 TAG Erfolgreiche Mitarbeiterkommunikation

1 TAG Hotel-BWL in der Praxis – Planung, Steuerung & Anwendung

2 TAGE Marketingstrategien & -konzeption in der Hotellerie



REVENUE MANAGER (DHA)

Hotellerie

Jetzt neu!
Flexibel Lernen –
100 % digital!

Revenue Management ist heute ein zentrales Thema in der Hotellerie. Als Revenue Manager bist Du darauf spezialisiert, das Hotelprodukt zur richtigen Zeit, zum richtigen Preis und über den richtigen Vertriebskanal an den passenden Gast zu kommunizieren.

Über einen Zeitraum von sieben Monaten eignest Du Dir – zu **100 % digital** – die spezifischen Kenntnisse an, die das Aufgabenfeld eines Revenue Managers umfassen: von der Gestaltung der Zimmerpreise, über die Erstellung von Analysen und Statistiken, die Pflege der Vertriebskanäle, die Festlegung von Budgets bis hin zur Erarbeitung der Preisstrategie und deren Umsetzung. Die Deutsche Hotelakademie bietet Dir ein fachlich und inhaltlich passgenaues Studienprogramm, mit dem Du Dich optimal auf die beruflichen Herausforderungen des Revenue Managers in der Hotellerie vorbereiten kannst.



„Während meiner Weiterbildung habe ich insbesondere das flexible Lernsystem als großen Gewinn empfunden – die Mischung aus den unterschiedlichen Lernmedien war abwechslungsreich und für mich der optimale Lernmix!“

Anna Heuer | Revenue Managerin (DHA) und Verbandsgeschäftsführerin der HSMA Deutschland e.V.

5

**STUDIEN-
BRIEFE**

6

WEBINARE

3

**DIGITALE
SEMINARE**

1

WEBCAST

1

**ONLINE-
VORLESUNG**



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie oder selbstständige Hoteliers, die sich für eine berufliche Tätigkeit als Revenue Manager/-in qualifizieren möchten.

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 7 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 249,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 1.893,00 €

DEIN ABSCHLUSS Revenue Manager/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7282114)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie) mit einem Jahr Berufserfahrung im Bereich Front Desk/Reservations/Sales **oder** mindestens vier Jahren fachpraktischer Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Revenue Management in der Theorie – Begriffe & Aufgaben



IST-Analyse eines Hotels



E-Commerce in der Hotellerie



Der richtige Mix der Vertriebswege



Erfolgreiches Pricing im Revenue Management



Die Arten der Distributionskosten



Total Revenue Management



Die digitale Systemlandschaft im Revenue Management



World Café Revenue Management



Revenue Management erfolgreich umsetzen



Stärke Dein Standing – Kommunikation & Außendarstellung



DEINE PRÜFUNG



DEINE DIGITALEN SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

- 1 TAG** Die digitale Systemlandschaft im Revenue Management
- 1 TAG** Intensiv-Workshop: Revenue-Management live
- 1 TAG** Revenue Management erfolgreich umsetzen: interne & externe Kommunikation



MICE MANAGEMENT (DHA)

Hotellerie

Der MICE-Markt ist im Umbruch! Neue Veranstaltungsformate, veränderte Kundenwünsche, digitale Buchungsprozesse und -plattformen sowie Yield- und Revenue Management stellen Mitarbeiter aus dem Veranstaltungsbereich vor immer neue fachliche Herausforderungen. Der Webinar-Lehrgang MICE Management (DHA) bereitet Dich auf aktuelle Anforderungen und Entwicklungen im MICE-Markt vor.

Der Webinar-Lehrgang beleuchtet alle Trends und Themen, die den Tagungsmarkt derzeit prägen und verändern. Wer die Veränderungsprozesse versteht, kann sie aktiv mitgestalten, sich rechtzeitig auf neue Anforderungen einstellen und die Potenziale, die in den aktuellen Entwicklungen des MICE-Marktes liegen, für sich nutzen.



„Die Webinar-Reihe mit Gabriele Schulze ist so informativ, spannend und kurzweilig, dass ich traurig war, als die sechs Termine schon vorbei waren. Die Inhalte sind so praxisorientiert, dass man überlegen muss, welche Idee als erstes umgesetzt wird.“

Jessica Schäfers | MICE Management (DHA)

6

WEBINARE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus dem Veranstaltungs-/Bankettbereich, die die Veranstaltungserlöse steigern möchten

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 1 Monat

DEINE STUDIENGEBÜHR 389,00 € inkl. Prüfung

DEIN ABSCHLUSS MICE Management (DHA)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie) und ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Entwicklungen des
MICE-Marktes



Neue Formate im
Tagungsmarkt



Digitalisierung im
Tagungsraum



MICE-Manager und ihre
Buchungsdienstleister



Kalkulation des
Mindestumsatzes



Revenue Management im
Tagungsbereich



Die unterschiedlichen
Softwarepartner



Kennzahlen ermitteln
und auswerten



Erfolgsfaktoren für einen
zeitgemäßen Vertrieb



Verkaufsqualität im
Tagungsmarkt



Nachhaltigkeit und
Compliance



Stornierungsbedingungen
und Fristen



DEINE ONLINE-PRÜFUNG





FACHWIRT IM GASTGEWERBE (IHK)

Food & Beverage

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 42)

Das Gastgewerbe bietet durch seine unterschiedlichen Facetten eine Vielzahl an Möglichkeiten, seinen Platz in dieser Branche zu finden. Mit der Weiterbildung zum Fachwirt im Gastgewerbe erwirbst Du die wichtigsten fachlichen Qualifikationen, die Du als Führungskraft in einem Hotel- und Gaststättenbetrieb, der Systemgastronomie oder der Gemeinschaftsverpflegung brauchst.

Im Rahmen Deiner Weiterbildung werden Dir zunächst die allgemeinen wirtschaftsbezogenen Qualifikationen vermittelt – das Rüstzeug eines jeden Fachwirts! Im Bereich branchenbezogenes Management wird Dein Wissen in den Themenbereichen Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement und Veranstaltungsmanagement weiter ausgebaut. Der Lehrgang bereitet Dich mit all seinen Facetten optimal auf die IHK-Prüfung vor und vermittelt Dir die Qualifikationen und Kompetenzen, die Du als Führungskraft benötigst.



„Ein Onlinestudium an einer auf unsere Branche spezialisierten Akademie war für mich das Beste, was mir passieren konnte. Durch die fachspezifische und umfangreiche Prüfungsvorbereitung habe ich mich in keiner Sekunde unsicher gefühlt!“

Maximilian Müller | Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

20

**STUDIEN-
BRIEFE**

12

WEBINARE

1

**WEB-BASED-
TRAINING**

7

FALLSTUDIEN

10

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich auf das mittlere Management vorbereiten möchten

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 18 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 149,00 €

Gesamt 2.682,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)

(Zulassungsnr. 578811c)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie/Gastronomie) und zwei bis drei Jahre Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN



Grundlagen der
Volkswirtschaftslehre



Grundlagen der
Betriebswirtschaftslehre



Unternehmensführung



Recht und Steuern



Rechnungswesen



DEINE STUDIENINHALTE HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN



Personalführung und
-entwicklung



Gästeorientierung
und Marketing



Branchenbezogenes
Recht



Branchenbezogenes
Management



Entwicklung von
Marketingkonzepten



Gastronomische
Angebotsformen



DEINE PRÜFUNG



inklusive **AdA**
Vorbereitungsunterlagen



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmensplanspiel

1 TAG IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen, Volkswirtschaftslehre und Betriebswirtschaftslehre

2 TAGE IHK-Prüfungstraining Recht und Steuern

1 TAG IHK-Prüfungstraining Unternehmensführung

2 TAGE Gästeorientierung und Personalmanagement

2 TAGE Marketing und Veranstaltungsorganisation



F&B MANAGER (DHA)

Food & Beverage

Der F&B Manager ist für die Organisation, Planung, Logistik und Durchführung rund um den Bereich „Food & Beverage“ verantwortlich und ist dadurch eine wichtige Schnittstelle zwischen Geschäftsführung, Restaurant, Küche und F&B-Controlling. Wenn Du Verantwortung für diesen Aufgabenbereich übernehmen möchtest, dann ist die Weiterbildung zum F&B Manager an der Deutschen Hotelakademie genau das Richtige für Dich!

Innerhalb von zwölf Monaten vermitteln wir Dir die zentralen fachlichen Kompetenzen, um erfolgreich kreative F&B Konzepte zu entwerfen, Veranstaltungen zu planen, Verkaufsstrategien zu entwickeln und das gesamte F&B-Controlling sowie die Qualitäts- und Hygienestandards zu überwachen. Die berufsbegleitende Weiterbildung zum F&B Manager (DHA) bereitet Dich auf die vielseitigen und spannenden Herausforderungen eines F&B Managers in der Hotellerie oder Gastronomie vor.



„Der praxisnahe Lehrplan, die kompetenten Lehrkräfte und eine persönliche Betreuung sind mir bis heute sehr positiv in Erinnerung geblieben. Die DHA hat maßgeblich zu meiner bisherigen beruflichen Laufbahn beigetragen. Ideen wie VinoRhino, oder TailorWine sind auf Basis des vermittelten Wissens entstanden. Das Wissen von heute ist der Fortschritt von morgen.“

Philipp Mann | F&B Manager (DHA)

9

**STUDIEN-
BRIEFE**

10

WEBINARE

3

**PROJEKT-
STUDIEN**

6

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus den F&B Bereichen der Hotellerie und Gastronomie

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.418,00 €

DEIN ABSCHLUSS F&B-Manager/-in (DHA), inklusive Zusatzzertifikat WSET® Level 1 Award in Wines

(Zulassungsnr. 7281914)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung (Hotellerie/Gastronomie) und ein Jahr Berufserfahrung im F&B Bereich **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Speisen- und
Getränkerekunde



Kalkulation, Controlling
und Warenwirtschaft



Guest Relation als
F&B Aufgabe



Lagerhaltung im F&B
und Non-Food-Bereich



Budgetierung und
Controlling im
F&B-Bereich



Personalmanagement



Entwicklung von
F&B Konzepten



Aktuelle Trends und
Entwicklungen



Revenue Management
im F&B



Die unterschiedlichen
Marketinginstrumente



Erfolgreiche Steuerung
von Veranstaltungsprojekten



Social Media Strategien



Qualitätsmanagement



DEINE PRÜFUNG



inklusive
Vorbereitungsunterlagen
AdA

inklusive
DHA-Zertifikat
Spirits & Cocktails



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

inklusive
WSET® Level 1 Award in Wines



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Einstieg in die Weinwelt – WSET® Level 1

1 TAG Spirituosen- und Cocktaillkunde

2 TAGE Budgetierung und Controlling in der F&B-Praxis

1 TAG Praxisworkshop: Repräsentatives Auftreten als F&B Manager

1 TAG Erfolgreiche Mitarbeiterführung



KÜCHENMEISTER (IHK)

Food & Beverage

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 42)

Den „Meisterbrief in der Tasche“ zu haben, ist ein Gütesiegel und häufig die Grundvoraussetzung für die Besetzung von hoch qualifizierten Führungspositionen. Mit der DHA-Weiterbildung zum Küchenmeister (IHK) setzt Du ein Ausrufezeichen hinter Deine Karriere!

In Kombination mit **intensiven Praxisstunden und einer Prüfungssimulation in der Küche** lernst Du im Rahmen Deiner berufsbegleitenden und staatlich zugelassenen Weiterbildung zum **Küchenmeister (IHK)** die volks- und betriebswirtschaftlichen Aspekte kennen und eignest Dir fachliche Kompetenzen in den Bereichen Rechnungswesen, Personalführung und Recht an. Im Fokus stehen zudem Lebensmittelkunde, Verarbeitungstechniken, Hygiene sowie die vielfältigen Marketingaufgaben des Küchenmeisters. Mit der Unterstützung der Deutschen Hotelakademie wird Dein Traum vom „Meisterbrief in der Tasche“ Wirklichkeit.



„Durch meine Weiterbildung zum Küchenmeister habe ich jetzt die Qualifikation, die ich in meinem Job brauche! Bei dem Lernsystem der DHA sehe ich gegenüber anderen Lernsystemen den Vorteil ganz besonders darin, dass man flexibler ist und sich sein Studium so einteilen kann, wie man möchte.“

Glenn-Joachim Fugel | Küchenmeister (IHK)

20

**STUDIEN-
BRIEFE**

10

WEBINARE

1

**WEB-BASED-
TRAINING**

9

FALLSTUDIEN

15

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Köche, die sich für Führungsaufgaben qualifizieren möchten

STARTTERMINE April, August & Dezember

DAUER 22 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €
Gesamt 4.158,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Geprüfte/-r Küchenmeister/-in (IHK)
(Zulassungsnr. 594215)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch und mindestens vier Jahre Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE WIRTSCHAFTSBEZOGENE QUALIFIKATIONEN



Grundlagen der
Volkswirtschaftslehre



Grundlagen der
Betriebswirtschaftslehre



Unternehmensführung



Recht und Steuern



Rechnungswesen



DEINE STUDIENINHALTE HANDLUNGSSPEZIFISCHE QUALIFIKATIONEN



Mitarbeiterführung und
-förderung



Abläufe planen,
durchführen und
kontrollieren



Gästeberatung



Speisentechnologie und
Ernährungslehre



Produktbeschaffung
und -pflege



Entwicklung von
Marketingmaßnahmen



DEINE PRÜFUNG



inklusive
AdA
Vorbereitungsunterlagen

inklusive

DHA-Zertifikat

Professional cookery and
kitchen management



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen.

2 TAGE Unternehmensplanspiel

1 TAG IHK-Prüfungstraining Rechnungswesen & VWL/BWL

2 TAGE IHK-Prüfungstraining Recht und Steuern

1 TAG IHK-Prüfungstraining Unternehmensführung

1 TAG Menükunde

1 TAG Betriebsorganisation und Kostenkalkulation in der Praxis

1 TAG Marketing II: Gästeberatung und Verkauf

1 TAG Warenwirtschaft, Hygiene- und Umweltschutzmaßnahmen

1 TAG Personalführung in der Praxis

4 TAGE Küchenpraxis – Intensive praktische Prüfungssimulation



VERPFLEGUNGSBETRIEBSWIRT (DHA)

Food & Beverage

Die Aufgaben der Küchenleiter und ihrer Stellvertreter umfassen in der Gemeinschaftsverpflegung heute immer mehr das wirtschaftliche Planen, Leiten und Kontrollieren von Arbeitsabläufen. Mit der Weiterbildung zum Verpflegungsbetriebswirt erwirbst Du die fachspezifischen Qualifikationen, die Du für eine Karriere in der Gemeinschaftsverpflegung benötigst.

Im Rahmen der Weiterbildung erhältst Du das fachliche Rüstzeug, um bei der Personalplanung, dem Onboarding und der Zentralisierung von Küchen fachlich richtige Entscheidungen im Sinne des wirtschaftlichen Handelns zu treffen. Neben betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Grundlagen lernst Du, wie Du die branchenspezifischen Aufgaben in den Bereichen Logistik, Controlling, Mitarbeiterinsatzplanung, Qualitäts- und Krisenmanagement in der beruflichen Praxis professionell und erfolgreich meisterst.



„Vom Kochazubi zum Regionalleiter – mit der DHA-Weiterbildung ist mein beruflicher Verantwortungsbereich stark gewachsen! Besonders überzeugt hat mich das innovative Lernsystem. Der permanente, ortsunabhängige Zugriff auf alle Lerninhalte sowie die zeitflexible Einteilung bietet – im Gegensatz zu herkömmlichen Weiterbildungen – maximale Flexibilität.“

Markus Blankertz | Verpflegungsbetriebswirt (DHA)

19

**STUDIEN-
BRIEFE**

9

WEBINARE

3

**PROJEKT-
STUDIEN**

6

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus den GV-Bereichen Care-, Betriebs-, Verkehrs- und Schulverpflegung

STARTTERMINE Februar, Juni & Oktober

DAUER 16 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 149,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.534,00 €

DEIN ABSCHLUSS Verpflegungsbetriebswirt/-in (DHA)

(Zulassungsnr. 7233211)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch/Köchin, Diätassistent/-in oder Hauswirtschafter/-in und ein Jahr Berufserfahrung in der GV **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Der Markt im Überblick



Die unterschiedlichen Betriebsarten



Recht und Steuern



Rechnungswesen & Cashflow-Management



Grundlagen der BWL



Personalmanagement



Strategisches Management in der GV



Lebensmittelrecht



Küchenplanung



Controlling und Kennzahlen in der GV



Entwicklung von Marketingkonzepten



Warenwirtschaftssysteme im Vergleich



Just-in-Time-Logistik



Supply-Chain-Management



Krisenmanagement



Implementierung eines Qualitätsmanagements



Grundlagen des Qualitätsmanagements



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmenssimulation mit einem Planspiel

1 TAG Mitarbeiterführung

1 TAG Mitarbeiterereinsatzplanung mit EDV

2 TAGE Controlling in der GV



DIÄTKOCH (IHK)

Food & Beverage

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 42)

Die Aufgaben des Diätkochs sind im modernen Verpflegungsbereich so vielfältig wie nie: neben der Verantwortung für die Versorgung von Patienten mit speziellem Diätbedarf gehören Aufgabengebiete wie die Küchenorganisation und -steuerung, Mitarbeiterführung und -schulung und das Qualitätsmanagement ebenso mit dazu. In der Weiterbildung zum Diätkoch lernst Du die passenden Kostformen für unterschiedliche Krankheitsbilder kennen und eignest Dir die fachlichen Kompetenzen an, um eigenverantwortlich die geeignete Lebensmittelauswahl zu treffen.

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 Mitarbeiter mit dieser wichtigen Zusatzqualifikation. Mit Deiner Wahl für die Deutsche Hotelakademie entscheidest Du Dich einen der renommiertesten Weiterbildungsanbieter in Deutschland. Mit einer **Abschlussquote von über 90 Prozent** bereiten wir Dich erfolgreich auf Deine IHK-Prüfung vor!



„Besonders gut gefallen haben mir die Kochworkshops, die uns die Möglichkeit gaben, theoretisches Wissen praktisch in der Speisenzubereitung umzusetzen. Durch meine Weiterbildung hat sich aber nicht nur beruflich einiges bei mir verändert, auch persönlich habe ich in dieser Zeit viel Selbstvertrauen gewinnen können.“

Timo Jessel | Diätkoch (IHK)

12

**STUDIEN-
BRIEFE**

5

WEBINARE

4

FALLSTUDIEN

10

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Köche, die sich im diätetischen Bereich spezialisieren möchten

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 14 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Gesamt 2.366,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Geprüfte/-r Diätkoch/-köchin (IHK)

(Zulassungsnr. 592314)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch mit mindestens einem Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Ernährungswissenschaftliche Grundlagen



Medizinische Grundlagen



Lebensmittel pflanzlicher und tierischer Herkunft



Krankheitsbilder im Überblick



Diätetik



Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit



Nährstoffberechnung und Speiseplangestaltung



Kommunikation in der Diätküche



Ernährungsberatung und -psychologie



Qualitäts- und Hygienemanagement



Grundlagen der Mitarbeiterführung



Determinanten des Essverhaltens



Marketing und Veranstaltungsorganisation



DEINE PRÜFUNG



inklusive
DHA-Zertifikat
Certified Dietary Chef



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen.

- 1 TAG** Ernährungswissenschaftliche Grundlagen
- 1 TAG** Diätetik: Praxis und Anwendung
- 1 TAG** Umgang mit speziellen Krankheitsbildern in der Diätküche
- 1 TAG** Nährstoffberechnungen & Speiseplanung
- 1 TAG** Kommunikation – Praxis in der Diätküche
- 3 TAGE** Koch- und Küchentechniken in der Diätküche
- 2 TAGE** Ernährungsberatung in der Praxis



VEGETARISCH-VEGAN GESCHULTER KOCH (DHA)

Food & Beverage

Die vegetarisch-vegane Küche liegt voll im Trend! Die Zahl der Gäste, die sich für vegetarisch-vegane Küche interessiert, steigt seit Jahren kontinuierlich. Diese Zusatzqualifikation bietet Dir die Chance, Dich auf professionellem Niveau für die vegetarisch-vegane Küche zu spezialisieren und das fachliche Know-how für kreative Rezepturen und Rohstoffe der pflanzlichen Küche kennenzulernen.

Alternativen zu Fleisch, Milch, Butter und Eiern fordern ein fachliches Umdenken in der Küchenpraxis. Aus diesem Grund hat die Deutsche Hotelakademie gemeinsam mit ProVeg International die Weiterbildung zum vegetarisch-vegan geschulten Koch (DHA) entwickelt. In sechs Monaten erlangst Du spezielles Fachwissen und kreative Rezepturen, um das vegetarisch-vegane Klientel für Dich zu gewinnen.



„Ich bin Mitinhaber und Koch des ersten, rein pflanzlichen Cateringunternehmens Publik Kitchen in Köln und Umgebung. Die Fortbildung zum vegetarisch-vegan geschulten Koch bei der DHA war eine ausgezeichnete zusätzliche Basis für ein erfolgreiches Konzept dieser Art.“

Jürgen Stöppel | Vegetarisch-vegan geschulter Koch (DHA)

3

**STUDIEN-
BRIEFE**

5

WEBINARE

4

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte mit gastronomischer Ausbildung (z. B. Köche, Hauswirtschaftsfachleute), die sich zusätzlich spezialisieren möchten

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 6 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 200,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 1.350,00 €

DEIN ABSCHLUSS Vegetarisch-veganer Koch (DHA)/
Vegetarisch-vegane Köchin (DHA)

(Zulassungsnr. 7288115)



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung als Koch **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Einführung und
Überblick



Die Grundlagen der
pflanzlichen Küche



Herstellungs-, Zubereitungs-
und Garverfahren



Küchentechniken in der
veganen Küche



Veganes Kochen –
Küchenpraxis



Speiseplan- und
Menügestaltung



Vegane Küche in der
Gemeinschaftsverpflegung



Vegane
Getränkekunde



Warenwirtschaft und
Lagerhaltung



Spezielle Aspekte
der Beschaffung



Management-
grundlagen



Entwicklung von
Marketingstrategien



DEINE PRÜFUNG



DEIN SEMINAR

Das Blockseminar ist fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Eine erfolgreiche Teilnahme ist Voraussetzung für die Zulassung zur Erstellung der Abschlussarbeit.

4 TAGE Praxisworkshop „Vegane Küche – live“



ERNÄHRUNGSBERATER

Food & Beverage

Inklusive
Praxisworkshop
Vollwertküche

Als Ernährungsberater qualifizierst Du Dich für eine Aufgabe mit Zukunft und unterstützt Menschen dabei, ihre Ernährung dauerhaft umzustellen. Du lernst Ernährungsempfehlungen für verschiedene Personengruppen kennen und befasst Dich darüber hinaus mit aktuellen Ernährungstrends wie beispielsweise der vegetarisch-veganen Ernährung.

Im Rahmen Deiner zehnmonatigen Weiterbildung setzt Du Dich neben aktuellen Themen, wie zum Beispiel den Lebensmittelallergien und -intoleranzen, auch mit der Ernährungspsychologie, der Basis erfolgreicher und nachhaltiger Ernährungsberatung, auseinander. Abgerundet werden Deine Fachkenntnisse durch die Teilnahme an unserem **Praxisworkshop zum Thema „Vollwertküche 'live'“**, in dem Du lernst, wie vollwertige und ausgewogene Gerichte zubereitet werden.



„Meine Weiterbildung an der Deutschen Hotelakademie war ein wichtiger Schritt in die richtige Richtung. Besonders überzeugt hat mich das innovative Lernsystem und die kompetente und herzliche Betreuung durch die Tutoren und Dozenten.“

Sonja Renner | Ernährungsberaterin (DHA)

7

**STUDIEN-
BRIEFE**

5

WEBINARE

5

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Mitarbeiter, die ihren Gästen in Ernährungsfragen beratend zur Seite stehen möchten

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 10 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.040,00 €

DEIN ABSCHLUSS Ernährungsberater/-in

(Zulassungsnr. 7308316)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung im Gastgewerbe **oder** mindestens drei Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen der Ernährungswissenschaft



Aktuelle Trends und Entwicklungen



Spezielle Aspekte der Lebensmittelkunde



Stoffwechsel und Verdauung



Psychologische und medizinische Grundlagen



Ernährungsbedingte Krankheitsbilder



Nährwertberechnung & Ernährungspläne



Ernährungsberatung und -psychologie



Erfolgreiches Ernährungscoaching



Bausteine der Ernährungsberatung



Moderne Ernährungskonzepte



Praxisworkshop – Vollwertküche „live“



DEINE PRÜFUNG



KOSTENFREIE ZUSATZTHEMEN



Allergenmanagement



Entwicklung von Menülinien



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Praktische Aspekte der Ernährungskunde

2 TAGE Erfolgreiche Ernährungsberatung & Kommunikation

2 TAGE Praxisworkshop – Vollwertküche „live“



BETRIEBSWIRT FÜR SYSTEMGASTRONOMIE (DHA)

Food & Beverage

Die größte Herausforderung in systemisch ausgerichteten Unternehmen ist das Personalmanagement mit all seinen Facetten. Mit einer Weiterbildung zum Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA) sammelst Du die entscheidenden Qualifikationen für eine Karriere in der systemischen Gastronomie.

Im Rahmen Deiner Weiterbildung befasst Du Dich im Bereich Personalmanagement schwerpunktmäßig mit dem Thema Personalentwicklung, interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung. Dozenten aus der Praxis vermitteln Dir branchenbezogenes Wissen, um Dir das Rüstzeug für eine professionelle Organisation, einen strategischen Systemgedanken sowie ein innovatives Marketing zu geben – drei Aspekte, die dafür sorgen, dass die Systemgastronomie auch zukünftig gut aufgestellt ist.



„Mein Studium an der DHA hat maßgeblich dazu beigetragen, dass ich Führungsaufgaben übernehmen konnte! Die Kerninhalte der Weiterbildung waren eng an die berufliche Praxis geknüpft und die Kommunikation mit Studentutoren und Dozenten war stets konstruktiv und lösungsorientiert.“

Benett Fiege | Betriebswirt für Systemgastronomie (DHA)

20

**STUDIEN-
BRIEFE**

8

WEBINARE

3

**PROJEKT-
STUDIEN**

7

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Betriebs- und Restaurantleiter sowie motivierte Fachkräfte in der Systemgastronomie, die eine höhere Position oder eine Selbstständigkeit anstreben

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 18 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 149,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.832,00 €

DEIN ABSCHLUSS Betriebswirt/-in für Systemgastronomie (DHA)

(Zulassungsnr. 7254212)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung und ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Daten & Fakten
Branchenüberblick



Grundlagen der
BWL



Personalplanung
und -beschaffung



Recht und Steuern



Finanzierung und
Controlling



Konzepte zur
Mitarbeiterentwicklung



Onboarding- und
Trainingspläne



Interkulturelle
Kommunikation



Franchising- und
Filialsystem



Existenzgründung



Changemanagement



Zentraleinkauf und
Materialwirtschaft



Warenwirtschafts-
systeme im Vergleich



Berechnung und
Auswertung von
Kennzahlen



Risiko- und
Krisenmanagement



Produktsicherheit und
Qualitätsmanagement



Entwicklung von
Marketingstrategien



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Unternehmenssimulation mit einem Planspiel

2 TAGE Interkulturelle Kommunikation und Mitarbeiterführung

2 TAGE Wirtschaftliches Handeln in der Systemgastronomie

1 TAG Konzepte in der Systemgastronomie und deren Umsetzung



SOMMELIER (IHK)

Wein

Sicher Dir jetzt
50 % Zuschuss!
(Seite 42)

Die berufsbegleitende Weiterbildung zum geprüften Sommelier (IHK) vermittelt Dir tiefgehende praktische und fachliche Kompetenzen in Sachen Wein und bereitet Dich auf den Top-Abschluss der Weinszene vor. Auf Deinem Lehrplan stehen die Weinländer der Welt, aktuelle Trends und Entwicklungen in der Weinwelt, intensive Sensorikschulungen, professionelle Verkostungen, sowie die Auseinandersetzung mit Kellertechnik, Weinproduktion und rechtlichen Fragen.

Zudem setzt Du Dich intensiv mit betriebswirtschaftlichen Fragestellungen, professionellem Weinverkauf und Marketingstrategien auseinander. Spezialisiere Dich jetzt mit der Weiterbildung zum Sommelier (IHK) für eine Führungsposition im Restaurant oder Weinhandel!



„Ich bin Restaurantleiterin und Sommelière eines Sternerestaurants in Köln, dessen Stolz eine Weinkarte mit über 1.000 internationalen Positionen ist. Meine Weiterbildung zur Sommelière (IHK) war definitiv der Grundstein hierfür, denn ohne das Wissen hätte ich mich nie an diese Aufgabe gewagt!“

Ronja Morgenstern | Sommelière (IHK)

14

**STUDIEN-
BRIEFE**

5

WEBINARE

4

**FALL-
STUDIEN**

8

**WEB-BASED-
TRAININGS**

2

**DIGITALE
SEMINARTAGE**

5

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich als Sommelier qualifizieren möchten

STARTTERMINE Februar, Juni & Oktober

DAUER 14 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 209,00 €
Gesamt 2.926,00 € zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Geprüfte/-r Sommelier/
Sommelière (IHK), Fachrichtung Gastronomie oder
Handel

(Zulassungsnr. 5111418)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Ausbildung (Hotellerie/Gastronomie) und ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens fünf Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger.

Abweichend kann zur Prüfung auch zugelassen werden, wer durch Vorlage von Zeugnissen darlegen kann, dass er Kenntnisse, Fertigkeiten und Erfahrungen erworben hat, die die Zulassung zur Prüfung rechtfertigen.



DEINE STUDIENINHALTE



Die Grundlagen der Oenologie



Sensorik – die systematische Weinbeschreibung



Zusammenspiel von Käse und Wein



Professionelles Verkosten



Harmonie von Speisen und Wein



Die Weinländer Europas – Klassifikationen und Weinstile



Schaum-, Süß- und aufgespritzte Weine



Weinländer der Neuen Welt – Klassifikationen und Weinstile



Spirituosen und ihre Herstellung



Kaufmännische Grundlagen für Sommeliers



Biere & alkoholfreie Getränke



Weinservice und Weinempfehlung



DEINE PRÜFUNG



inklusive AdA Vorbereitungsunterlagen

inkl. Zugang zum

Sommelier-Stammtisch

1x im Quartal



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

1 TAG Intensivtraining Sensorik

2 TAGE Sensoriktraining Europa

1 TAG Sensoriktraining Neue Welt

1 TAG Spirituosen- & Cocktaillkunde

DEINE DIGITALEN SEMINARE

1 TAG Weinverkauf und Weinempfehlung

1 TAG Betriebswirtschaftliche Grundlagen und Marketing



ASSISTANT SOMMELIER (DHA)

inklusive WSET® Level 3 Award in Wines

Für Fach- und Führungskräfte, die sich auf professioneller Ebene mit Wein beschäftigen und ihr Wissen auch beruflich einsetzen möchten, ist es wichtig, über entsprechend tief gehende fachliche und praktische Kompetenzen rund um das Thema Wein zu verfügen.

Im Rahmen der Weiterbildung zum Assistant Sommelier (DHA) werden Dir zunächst fachliche Kompetenzen in Bezug auf Weinanbau, Weinherstellung, Weinrecht sowie die unterschiedlichen Verkostungstechniken vermittelt. Mit dem praxisorientierten Workshop bereitest Du Dich auch auf die Prüfung des WSET® Level 3 Award in Wines vor. So profitierst Du gleich doppelt, denn Du bekommst zwei anerkannte Abschlüsse in nur einem Lehrgang!



„Es ist beeindruckend, das erworbene Fachwissen praktisch anzuwenden und die Besonderheiten eines Weins in den Verkostungen zu schmecken. Ebenso sind die regelmäßig durchgeführten Webinare eine wunderbare Möglichkeit, sein Wissen anzuwenden und zu erweitern. Hier konnte ich auch von überall aus mit einem Onlinezugang teilnehmen und aktiv mitmachen.“

Kolja Int-Veen | Assistant Sommelier (DHA)

2

**STUDIEN-
BRIEFE**

1

**ÜBUNGS-
BUCH**

4

**WEB-
INARE**

1

**PROJEKT-
STUDIE**

8

**VIDEO-
TUTORIALS**

4

**SEMINAR-
TAGE**



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie, die sich im Bereich Wein weiter spezialisieren möchten

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 8 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 189,00 €

Gesamt 1.512,00 € zzgl. WSET® Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Assistant Sommelier/
Sommelière (DHA), inklusive Zusatzzertifikat
WSET® Level 3 Award in Wines

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Mindestalter von 16 Jahren und fachlich fundierte Kenntnisse **oder** Berufspraxis im Weinbereich **oder** das Zertifikat WSET® Level 2 Award in Wines

Du bist dir nicht sicher, ob Du die Zulassungsvoraussetzungen erfüllst? Im Rahmen unseres mehrstufigen, berufsbegleitenden Weiterbildungsprogramms für Weinkenner und Einsteiger bieten wir neben dem Assistant Sommelier (DHA) auch den Lehrgang WSET® Level 2 und WSET® Level 3 an.



DEINE STUDIENINHALTE



Die Grundlagen der
Önologie



Systematische
Weinverkostung



Deutscher Wein und
das Weinrecht



Süßwein –
Herstellungsverfahren



Die Sensorik als
Basisbaustein



Länderspezifische
Rebsortenkunde



Die internationale Welt
der Weine



Schaumwein –
Herstellungsverfahren



Schaumweinflaschen
fachlich richtig öffnen



Das richtige Dekantieren
des Weines



Gespritzte Weine



Weinservice und
Weinempfehlung



Professionelle
Weinberatung



DEINE PRÜFUNG



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST

inklusive

WSET® Level 3 Award in Wines



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Europa und die Neue Welt

2 TAGE Prüfungstraining: Sensorik und Weinempfehlung



WSET® LEVEL 3 AWARD IN WINES

Wein

Für Weinkenner und Weinliebhaber, die sich auf professioneller Ebene mit Wein beschäftigen und ihr Wissen weiter ausbauen wollen. Mit diesem Abschluss machst Du einen großen Schritt zum Weinprofil! Du lernst Weine fachkundig und analytisch zu verkosten und unter Qualitäts- und Handelspreisaspekten besser einzuschätzen.

Im Rahmen der Weiterbildung WSET® Level 3 Award in Wines bekommst Du einen umfangreichen Überblick über die Besonderheiten der unterschiedlichen Weine der Welt und deren wirtschaftliche Bedeutung. Du erlangst spezifisches Expertenwissen und fachliche Kompetenzen in Bezug auf die Themenfelder Weinanbau, Weinherstellung, Weinrecht sowie die unterschiedlichen Weinländer der Welt.



„Jeder der sich weiterbilden will, sei es in der Gastronomie, als Winzer oder im Handel braucht die Einsicht in die gesamte Produktionskette. Es ist wichtig, sich aus jedem Blickwinkel eindenken zu können, wie das phänomenale Produkt „Wein“ entstanden ist. Der Enthusiasmus, die Dozenten und das DHA-Team verbinden all dies und bilden die perfekte Grundlage!“

Roland Vogels | Assistant Sommelier (DHA) inkl. WSET® Level 3 Zertifikat

1

**ÜBUNGS-
BUCH**

4

WEBINARE

8

**VIDEO-
TUTORIALS**

3

**ONLINE-
VORLESUNGEN**

4

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Weinkenner mit Vorkenntnissen, die sich weiter spezialisieren möchten

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 6 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 209,00 €

Gesamt 1.254,00 € zzgl. WSET® Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Zertifikat WSET® Level 3 Award in Wines

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Mindestalter von 16 Jahren **und** fachlich fundierte Kenntnisse **oder** Berufspraxis im Weinbereich **oder** das Zertifikat WSET® Level 2 Award in Wines

Du bist Dir nicht sicher, ob Du die Zulassungsvoraussetzungen erfüllst? Im Rahmen unseres mehrstufigen, berufsbegleitenden Weiterbildungsprogramms bieten wir für Einsteiger auch den Lehrgang WSET® Level 2 an.



DEINE STUDIENINHALTE



Die Grundlagen der
Önologie



Die Hauptanbau-
gebiete der Welt



Systematische
Weinverkostung



Sensorik von
Speisen und Wein



Süßwein –
Herstellungsverfahren



Länderspezifische
Rebsortenkunde



Die internationale Welt
der Weine



Schaumwein –
Herstellungsverfahren



Schaumweinflaschen
fachlich richtig öffnen



Das richtige Dekantieren
des Weines



Gespritzte Weine –
Besonderheiten



DEINE PRÜFUNG



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Europa und die Neue Welt

2 TAGE Prüfungstraining: Sensorik und Weinempfehlung



WSET® LEVEL 2 AWARD IN WINES

Wein

Wen das Weinfieber einmal gepackt hat, den lässt es nicht mehr los. Wer sich intensiv mit diesem spannenden Thema auseinandersetzt, merkt schnell, dass die Weinwelt eine „Wissenschaft für sich“ ist. Mit der WSET® Level 2 Award in Wines Qualifikation bietet Dir die Deutsche Hotelakademie den Einstieg in die Welt der Weinprofis.

Im Rahmen dieses Onlinekurses lernst Du, neben zentralen Kenntnissen zu den wichtigsten Rebsorten, den Weinbauregionen und der Weinherstellung auch alles Wissenswerte über das Vorgehen bei einer systematischen Weinverkostung, die verschiedenen Weinarten, die relevanten Klassifikationen sowie gängige Kennzeichnungsterminologien kennen.



„Die Online-Verkostung war für mich super spannend. Mit 4 Weiß- & 4 Rotweinen zum Verkosten, hatten wir ganz schön was vor uns. Im direkten Austausch untereinander via Chat haben wir unsere verschiedenen Weine vorgestellt und Farbe, Aroma & Geschmack bewertet. Es wurden alle Fragen beantwortet und technisch lief alles einwandfrei!“

Jana Vampola | Absolventin WSET Level 2 Award in Wines

1

**ÜBUNGS-
BUCH**

1

WEBINAR

2

**VIDEO-
TUTORIALS**

3

**ONLINE-
VORLESUNGEN**

1

**WEB-BASED-
TRAINING**



INFOS

FÜR WEN? Einsteiger in die Weinwelt mit Basiskenntnissen aus dem Weinbereich

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 2 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 299,00 €
Gesamt 598,00 € inkl. WSET® Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Zertifikat WSET® Level 2
Award in Wines

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Mindestalter von 16 Jahren und Basiskenntnisse im Weinbereich



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen der
Weinherstellung



Die unterschiedlichen
Anbaugebiete



Kombination von Speisen
und Wein



Was das Etikett verrät –
Etikettenkunde



Rebsortenkunde nach
den Hauptrebsorten



Weißweine der Welt



Rotweine der Welt



Die systematische
Weinverkostung



Schaumwein und
gespritzte Weine



Weinflaschen öffnen und
richtig dekantieren



Sensorische Richtlinien



Weinbau und
Getränkekunde



DEINE PRÜFUNG



WSET
WINE & SPIRIT
EDUCATION TRUST





ACHTSAMKEITSTRAINER

Führung & HR

Praxisworkshop
Mindful Living

Unser Leben wird immer schneller: E-Mails,Whatsapps und SMS wollen in kürzester Zeit beantwortet werden. **Permanente Verfügbarkeit** wird oftmals nicht nur beruflich, sondern auch privat erwartet. Der **steigende Druck**, die Schnelllebigkeit unserer Gesellschaft und die Reizüberflutung in der Außenwelt führen zunehmend zu Überforderung und diversen stressbedingten gesundheitlichen Problemen. Das Bedürfnis nach **Entspannung**, innerer Ruhe und Gelassenheit nimmt im Gegenzug bei vielen Menschen ebenso zu, wie die Bereitschaft, selber etwas dafür zu tun.

Mit der **Ausbildung zum Achtsamkeitstrainer** lernst Du, sowohl für Dich als auch für andere einen Raum zu schaffen, in dem man „bei sich ankommt“ und zur inneren Ruhe findet. Wir inspirieren Dich mit der Ausbildung für Dein eigenes Achtsamkeitstraining im Alltag und geben Dir Einblicke in die **MBSR** (Mindfulness Based Stress Reduction). Fundiertes Fachwissen sowie intensive praktische Übungen stärken Dich in Deinem Wohlbefinden und zeigen Dir, wie Du auch anderen zu mehr **Gesundheit und Wohlbefinden** mittels Achtsamkeit verhelfen kannst.



„Durch die Ausbildung habe ich mein Leben zum Positiven verändert und konnte beruflich bereits die ersten Projekte erfolgreich umsetzen. Mein Highlight waren dabei ganz klar die drei Präsenzphasen, in denen das theoretische Wissen in die Praxis umgesetzt wurde.“

Alexander Krey | Achtsamkeitstrainer



**STUDIEN-
BRIEFE**



WEBINARE



**WEB-BASED-
TRAINING**



SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie, Personaler

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.178,00 €

DEIN ABSCHLUSS Achtsamkeitstrainer/-in

(Zulassungsnr. 7342319)



DEINE STUDIENINHALTE



Basics der Achtsamkeit



Achtsame Kommunikation



Entwicklung der eigenen Stressresistenz



Resilienz – Ressourcen erkennen und stärken



Achtsamkeit in unserer modernen Welt



Anleiten von Achtsamkeitsübungen



Weg zum erfolgreichen Achtsamkeitstrainer



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Praxisworkshop Mindful Living

2 TAGE Das Mindful Living Retreat: Achtsamkeit praktizieren

2 TAGE Probier dich aus: Achtsamkeitsübungen anleiten und begleiten



RESILIENZTRAINER

Führung & HR

Praxisworkshop
Stressmanagement

Manchen Menschen fällt es leichter als anderen, mit den **Herausforderungen des Lebens** umzugehen, sich nach Krisen wieder den schönen Seiten des Lebens zu öffnen und den Alltag positiv zu gestalten. Diese Widerstandsfähigkeit nennt man Resilienz. Die Forschung identifizierte **sieben Faktoren**, die bei resilienten Menschen besonders ausgeprägt sind: Emotionssteuerung, Impulskontrolle, Kausalanalyse, Realistischer Optimismus, Selbstwirksamkeitsüberzeugung, Zielorientierung und Empathie.

Diese Resilienzfaktoren können wir trainieren! Während der Ausbildung zum Resilienztrainer erwirbst Du das Fachwissen und die praktischen Kompetenzen, um Menschen dabei zu unterstützen, ihre Resilienz systematisch zu entwickeln. Du lernst in Deiner Resilienzcoach Ausbildung, wie Stress entsteht, wie der einzelne Mensch individuelle Bewältigungs-Strategien entwickelt und einen Ausgleich durch anerkannte Entspannungsverfahren schaffen kann. Nach dem Abschluss an der ALH bieten sich gute berufliche Perspektiven, die theoretische und praktische Kompetenz als Resilienztrainer im Bereich der Gesundheitsförderung und Prävention umzusetzen.



„Während der Ausbildung zum Resilienztrainer erwerben unsere Teilnehmer das Fachwissen und die praktischen Kompetenzen, um Menschen dabei zu unterstützen, ihre Resilienz systematisch zu entwickeln.“

Katja Witulla | Studentutorin im Fernlehrgang Resilienztrainer

4

**STUDIEN-
BRIEFE**

4

WEBINARE

3

**WEB-BASED-
TRAININGS**

6

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie, Personaler

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 10 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 1.840,00 €

DEIN ABSCHLUSS Resilienztrainer/-in

(Zulassungsnr. 7357820)



DEINE STUDIENINHALTE



Die Perspektive wechseln –
Ressourcen entdecken



Resilienz: Modelle &
Möglichkeiten



Stressmanagement in
der Praxis



Multimodales
Stressmanagement



Achtsamkeit als Basis
der Resilienz



Entspannungsverfahren
in Theorie und Praxis



Erfolgreiches Resilienztraining
in der Praxis



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Praxisworkshop Mindful Living

2 TAGE Praxisworkshop Stressmanagement

2 TAGE Praxisworkshop Entspannung: Den Stress loslassen





BETRIEBLICHES GESUNDHEITSMANAGEMENT

Führung & HR

Unsere Branche ist ein „People’s Business“ und gerade jetzt sind Unternehmen besonders darauf angewiesen, dass ihre Mitarbeiter – die wichtigste Ressource – gesund, motiviert und leistungsstark sind. Insbesondere die Arbeitszufriedenheit der Mitarbeiter und eine gesunde Work-Life-Balance tragen hierbei zu einer gesteigerten Arbeitsproduktivität sowie zu sinkenden Fluktuations- und Krankheitszahlen in Unternehmen bei.

Die Weiterbildung zum Betrieblichen Gesundheitsmanager an der Deutschen Hotelakademie vermittelt Dir das Know-how, um Maßnahmen der betrieblichen Gesundheitsförderung als ganzheitliches BGM erfolgreich in Deinem Unternehmen einzuführen und als Strategie zu etablieren. Du setzt Dich im Rahmen der berufsbegleitenden Weiterbildung mit den zentralen BGM-Handlungsfeldern Bewegungsgewohnheiten, Ernährung, Stressmanagement und Suchtmittelkonsum auseinander und lernst die rechtlichen und steuerlichen Hintergründe des BGM kennen.



„Unsere Mitarbeiter profitieren von den berufsbegleitenden Weiterbildungsmöglichkeiten an der DHA, da sie neben dem Job flexibel genau das branchenspezifische Fachwissen erwerben können, das sie für ihre berufliche Weiterentwicklung in unseren Häusern benötigen.“

Alexander Oehme | Director of Operations Travel Charme Hotels & Resorts



**STUDIEN-
BRIEFE**



WEBINARE



**PROJEKT-
STUDIEN**



SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fach- und Führungskräfte aus Hotellerie und Gastronomie, Personaler, Betriebsratsmitglieder

STARTTERMINE April & Oktober **DAUER** 12 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 169,00 €

Einmalige Prüfungsgebühr 150,00 €

Gesamt 2.178,00 €

DEIN ABSCHLUSS Betriebliche/-r Gesundheitsmanager/-in

(Zulassungsnr. 7307716)

ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Abgeschlossene Berufsausbildung/Studium und mindestens ein Jahr Berufserfahrung **oder** mindestens vier Jahre fachpraktische Berufserfahrung als Quereinsteiger ohne Ausbildung



DEINE STUDIENINHALTE



Grundlagen und
Rahmenbedingungen



Zivilisations-
krankheiten



Gesundheits- und
Krankheitsbilder



Gefährdungsbeurteilung
psychischer Erkrankungen



Wandel der
Arbeitswelt



Employer Branding &
Work-Life-Balance



Gesetzliche Grundlagen
und Normen



Kennzahlen
im BGM



Handlungsfeld:
Stressmanagement



Handlungsfeld:
Bewegungsgewohnheiten



Betriebliche
Gesundheitsförderung
in der Praxis



Handlungsfeld:
Ernährung



Handlungsfeld:
Suchtmittelkonsum



Betriebliches
Eingliederungs-
management



Kooperationen &
Partnerschaften



Implementierung und
Umsetzung



BGM-Maßnahmen



Innerbetriebliche
Kommunikation



DEINE PRÜFUNG



DEINE SEMINARE

Die Seminare sind fester Bestandteil Deiner Weiterbildung und in den Studiengebühren enthalten. Du kannst die Seminare entweder einzeln oder in Blöcken buchen. Die Teilnahme ist nicht verpflichtend.

2 TAGE Betriebliche Gesundheitsförderung in der Praxis

2 TAGE Erfolgreiche Kommunikation im Betrieblichen
Gesundheitsmanagement



FACHWIRT IM GASTGEWERBE (IHK) – PRÜFUNGSTEIL II

Aufbaumodul

Das Gastgewerbe bietet durch seine unterschiedlichen Facetten eine Vielzahl an Möglichkeiten, seinen Platz in dieser Branche zu finden. Mit dem zehnmonatigen Aufbaumodul zum Fachwirt im Gastgewerbe erwirbst Du die fachlichen Qualifikationen, die Du als Führungskraft brauchst.

Im Rahmen des Aufbaumoduls wird Dein Wissen im Bereich branchenbezogenes Management in den Themenbereichen Mitarbeiterführung, Qualitätsmanagement und Veranstaltungsmanagement weiter ausgebaut. Der Lehrgang bereitet Dich mit all seinen Facetten optimal auf den handlungsspezifischen Teil der IHK-Prüfung vor und vermittelt Dir die Qualifikationen und Kompetenzen, die Du als Führungskraft benötigst.



„Flexible Präsenz- und Webinar-Termine machen es möglich, Job und Weiterbildung unter einen Hut zu bekommen. Als erfolgreich geprüfte Fachwirtin habe ich nun genug Selbstvertrauen, um mich auf leitende Positionen zu bewerben.“

Anisha Bania | Fachwirtin im Gastgewerbe (IHK)

10

**STUDIEN-
BRIEFE**

6

WEBINARE

3

**FALL-
STUDIEN**

4

SEMINARTAGE



INFOS

FÜR WEN? Fachkräfte aus den Branchen Gastronomie und Hotellerie, die sich auf das mittlere Führungsmanagement vorbereiten wollen

STARTTERMINE alle 2 Monate **DAUER** 10 Monate

DEINE STUDIENGEBÜHREN Monatlich 149,00 €
Gesamt 1.490,00 Euro zzgl. IHK-Prüfungsgebühr

DEIN ABSCHLUSS Fachwirt/-in im Gastgewerbe (IHK)

(Zulassungsnr. 578811c)



ZULASSUNGSVORAUSSETZUNGEN

Es gelten die Voraussetzungen von Seite 16. Zusätzlich ist eine erfolgreich abgelegte Prüfung, die dem Prüfungsstil der „Wirtschaftsbezogenen Qualifikationen“ entsprechen, Voraussetzung für die Zulassung.

OFFENE TRAININGS

Für Fach- und Führungskräfte aus der Hotellerie und Gastronomie

Auf der **Trainingsplattform Train Ahead®** bietet Dir die DHA kompakte Workshops und Seminare zu aktuellen Branchenthemen an. Experten aus der Hotellerie und Gastronomie vermitteln in Praxisworkshops anwendungsorientiertes Know-how für das Daily Business. Parallel zum Job können Fachkräfte schnell die Kompetenzen erwerben, die sie für ihre berufliche Entwicklung und Spezialisierung benötigen.

DIE FÜNF TRAININGSBEREICHE



Business Basics



Room Division



F&B Academy



Sales & Marketing



HR & Leadership

INDIVIDUELLE TRAININGSPROGRAMME

Für viele Arbeitgeber sind Weiterbildungen ein wichtiges Instrument der Personalentwicklung und ein erfolgreiches Mittel zur nachhaltigen Mitarbeiterbindung.

Die Deutsche Hotelakademie bietet neben berufsbegleitenden Weiterbildungen und dem offenen Trainingsprogramm auf Train Ahead® auch individuelle Webinarreihen, Inhouse Trainings oder Web-Based-Trainings (WBT) an.

TRAIN AHEAD!®

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Wenn Du mehr über unsere offenen Trainings erfahren möchtest, dann schau einfach mal auf unserer Trainingsplattform vorbei!
www.trainahead.de



FÖRDER- UND FINANZIERUNGSMÖGLICHKEITEN

Deine Investition wird belohnt!



AUFSTIEGS-BAFÖG

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen

WELCHE DHA-LEHRGÄNGE?

Küchenmeister (IHK)

Sommelier (IHK)

Diätkoch (IHK)

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

UMFANG DER FÖRDERUNG?

50 % der Kursgebühren, die Du nicht zurückzahlen musst

ALLE INFOS www.aufstiegs-bafög.de

Bis zu
2.300,- €
Förderung



QUALIFIZIERUNGSCHANCENGESETZ

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen

Offene Trainings und Seminare

Inhouse Schulungen

WER WIRD GEFÖRDERT?

Arbeitnehmer und Arbeitgeber

UMFANG DER FÖRDERUNG?

bis zu 50 % der Lehrgangs- oder Seminar-kosten

ALLE INFOS Bundesagentur für Arbeit



BILDUNGSPRÄMIE

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen

Zweitägige Seminare

WER WIRD GEFÖRDERT?

Beschäftigte, Berufstätige

UMFANG DER FÖRDERUNG?

50 % bis maximal 500,- € der Lehrgangs- oder Semesterkosten

ALLE INFOS www.bildungspraemie.info



BILDUNGSGUTSCHEIN

WAS WIRD GEFÖRDERT?

Berufsbegleitende Weiterbildungen

WER WIRD GEFÖRDERT?

Arbeitnehmer, Arbeitslose, Berufsrückkehrer

UMFANG DER FÖRDERUNG?

Lehrgangs- oder Seminarkosten

Kosten für Verpflegung und Unterbringung

Kosten für Fahrten zum Kursort

ALLE INFOS Bundesagentur für Arbeit



BUNDELANDSPEZIFISCHE FÖRDERPROGRAMME

BILDUNGSHECK NRW

bis zu 500,- € Zuschuss für berufsbegleitende Weiterbildungen, offene Trainings & Inhouse Schulungen

QUALISCHECK RHEINLAND-PFALZ

bis zu 60 % Zuschuss für berufsbegleitende Weiterbildungen

WEITERBILDUNGSHECK THÜRINGEN

bis zu 1.000,- € Zuschuss

ALLE INFOS www.dha-akademie.de/deine-foerdermoeglichkeiten



JETZT ANRUFEN UND ZUSCHUSS FÜR DEINE IHK-WEITERBILDUNG SICHERN!

DEINE STUDIENGEBÜHREN:	4.600 € inkl. Prüfungsgebühren
DEIN ZUSCHUSS:	<u>-2.300 €</u> muss nicht zurückgezahlt werden
RESTBETRAG:	2.300 €
NACH ERFOLGREICHER PRÜFUNG:	zusätzlich 1.150 € Darlehnserlass
MONATLICH FÜR DICH:	189 € <u>53,- €</u>

Anrufen
und 50%
sparen!

So startest Du finanziell unbeschwert Deine IHK-Weiterbildung an der Deutschen Hotelakademie. Wir beraten Dich gerne zu den unterschiedlichen Förderprogrammen.

WIR FINDEN FÜR DICH DIE PASSENDE FÖRDERUNG



Dein Förderteam
berät Dich gerne!!

0221.42 29 29 50

foerderung@dha-akademie.de

Sprich uns an, gemeinsam klären & organisieren wir Deine Förderung!

Leon Schäfer, Lisa Matz & Maike Sander

DHA – PARTNER DER BRANCHE

Hospitality HR Award – unser Branchenaward



Bewirb auch Du Dich mit
Deinem Unternehmen für den
Hospitality HR Award – alle
Informationen findest Du unter
www.hospitality-award.de

Der Hospitality HR Award zeichnet nachhaltiges Mitarbeitermanagement in der Hotellerie und Gastronomie in Deutschland, Österreich und der Schweiz aus. Er würdigt innovative, originelle Maßnahmen zur Mitarbeitergewinnung und -bindung mit Vorbildcharakter – von der Einzelidee bis zur umfassenden HR-Strategie.

INITIATOR DES AWARDS

Als Initiator des Awards würdigt die Deutsche Hotelakademie (DHA) mit dem Hospitality HR Award Hotelketten und -kooperationen, Privathotels und Gastronomiebetriebe sowie die verantwortlichen Akteure, die die zentrale Rolle eines vorausschauenden HR-Managements und des Employer Brandings für ihre Wettbewerbsfähigkeit erkannt haben und danach handeln.

MIT BRANCHENENGAGEMENT GEGEN DEN FACHKRÄFTEMANGEL!

Fachkräftemangel, wenig Berufsnachwuchs und hohe Fluktuation – als Initiator und Veranstalter des Awards liegt es der DHA besonders am Herzen, sich in diesem Themenfeld stark zu machen. „Gute Ideen und innovative Ansätze im Bereich Human Resources sollen mehr Strahlkraft gewinnen und zugleich die Branche bereichern“, sagt Merle Losem, Geschäftsführerin der DHA. Es besteht Handlungsdruck in der Hotellerie, welcher kreative und spannende Ideen hervorbringt. Um die eigene Zukunftsfähigkeit zu sichern, zählen in den Unternehmen dieser Branche Recruiting, Personalentwicklung sowie Mitarbeiterbindung zu den wichtigsten Aufgaben. Denn nur Arbeitgeber, die den Fachkräften der Hotellerie und Gastronomie individuelle Karrierewege und Entwicklungsmöglichkeiten aufzeigen, werden diese gewinnen und halten können. Innovative Ansätze zur Mitarbeitergewinnung und -bindung und nachhaltiges Mitarbeitermanagement werden daher von der DHA mit dem Hospitality HR Award ausgezeichnet.



Hospitality HR Award
by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

DHA – PARTNER DER BRANCHE

#hierwillicharbeiten – unser Branchenblog

Der DHA-Blog #hierwillicharbeiten zeigt attraktive Karriere- und Entwicklungschancen innerhalb der Hotellerie und Gastronomie auf, bringt topqualifizierte Fernstudenten und exzellente Arbeitgeber zusammen und stärkt nachhaltig das Image der Branche.

#hierwillicharbeiten wurde mit dem Studienpreis 2019 für den „Service des Jahres“ ausgezeichnet. Der Preis würdigt das redaktionelle Angebot des Blogs als herausragenden Service für die Studenten der Deutschen Hotelakademie.

Vom Housekeeping über den Service bis hin zur Hoteldirektion – #hierwillicharbeiten ist vor Ort, interviewt die Mitarbeiter und gewährt Dir einen spannenden Blick hinter die Kulissen. Was macht die Arbeit in der Hotellerie und Gastronomie so attraktiv? Welche Chancen bietet welcher Arbeitgeber? Wo finden Fachkräfte faire Arbeitsbedingungen? Bist Du neugierig geworden? Dann schau doch mal auf unserem Blog vorbei und diskutiere mit!

#hierwillicharbeiten

by DEUTSCHE HOTELAKADEMIE

Mehr erfahren unter

www.hierwillicharbeiten.de

www.facebook.com/hierwillicharbeiten

www.instagram.com/hierwillicharbeiten



DU BIST NEUGIERIG AUF UNS?

Melde Dich unverbindlich für Deinen Wunschlehrgang an und teste uns vier Wochen kostenlos. Anstelle der gesetzlich vorgeschriebenen zwei Wochen geben wir Dir vier Wochen Zeit, unser Weiterbildungsangebot eingehend zu prüfen.

Entspricht der Lehrgang nicht Deinen Vorstellungen, kannst Du innerhalb der Frist jederzeit von dem Vertrag zurücktreten, ohne dass Dir Kosten entstehen.

TESTE DEIN WUNSCHSTUDIUM!



Wir beraten Dich gerne!

0221.42 29 2950

team@dha-akademie.de



Hier fehlt das Anmeldeformular? Du findest es auch unter www.dha-akademie.de

WAS SAGEN UNSERE STUDIERENDEN ÜBER UNS?

Danke für Euren Support & Euer Engagement!

Hotelbetriebswirt (DHA)

★★★★★ 4.7/5

Weiterempfehlung: Ja

Ich habe im vergangenen Jahr meine Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt an der DHA erfolgreich abgeschlossen. Während meiner Zeit an der DHA habe ich mich nie alleine gelassen gefühlt und meine Tutoren waren immer für mich da! Wenn ich mal eine Frage zu Inhalten, Onlinetests oder den Projektstudien hatte, dann erhielt ich immer innerhalb kürzester Zeit (meist am selben Tag) eine Antwort. An dieser Stelle nochmal ein dickes Dankeschön für euren Support :)

Ich kann die Weiterbildung zum Hotelbetriebswirt an der DHA nur jedem empfehlen, der sich nebenberuflich qualifizieren möchte. Das Lesen von Studienbriefen, das Bearbeiten der Projektstudien und auch die Webinare konnte ich mir frei einteilen – das hat es einfach und unkompliziert gemacht! [...]

Julia, 27.03.2020

Studium mit Erfolg!

Küchenmeister (IHK)

★★★★★ 4.8/5

Weiterempfehlung: Ja

Als 2-facher Familienvater kam für mich ein Vollzeit Studium nicht mehr infrage und da bot sich das Angebot der DHA sehr für mich an. Man bekommt gut zusammengefasste Lernunterlagen zu den jeweiligen Themenbereichen plus Zusatzmaterialien. Die Tutoren sind sehr kompetent und immer hilfsbereit, wenn man auch mal nicht weiterkommt. Die Praxisseminare sind gut organisiert und man vertieft das vorher gelernte Wissen anhand von Praxisbeispielen.

Alexander, 25.06.2019

Sehr gutes Fernstudium mit kompetenter Betreuung

Sommelier (IHK)

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

Es braucht ja schon ein gewisses Maß an Selbstdisziplin ein Fernstudium durchzuziehen. Aber die DHA hat mich immer unterstützt und hat mir zeitnah alle Fragen zum Studium oder zu den Studienbriefen beantwortet und mich gut betreut. Freundlich, kompetent – einfach klasse.

Jutta, 18.06.2018

Beste Fernuni!

Diätkoch (IHK)

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

Von Anfang an wurde ich bestens beraten! Egal, ob es die Entscheidung war mich dort anzumelden oder ob es Hilfestellungen während des Studiums waren. Wobei man auch Hilfe benötigte, es war immer jemand da, den man ansprechen konnte. Ich persönlich würde mich wieder für einen Studiengang an der DHA entscheiden. Auch die Tutoren waren immer erreichbar und konnten mir immer weiterhelfen. Vielen Dank an alle, die sich so nett um mich gekümmert haben und mich immer wieder ermutigt haben weiter zu machen.

Jessica, 16.10.2019

Eine absolute Empfehlung

Fachwirt im Gastgewerbe (IHK)

★★★★★ 5.0/5

Weiterempfehlung: Ja

Bei der Suche nach dem richtigen Bildungsträger für mein Fernstudium hätte ich mit der DHA keine bessere Entscheidung treffen können! Alle Tutoren sind immer erreichbar oder antworten super schnell. Durch die wirklich persönliche Betreuung hat man das Gefühl, mehr als nur einer von vielen zu sein. Da macht es gleich doppelt Spaß!

Die Lerninhalte in den Studienbriefen werden durch Webinare vertieft und Fragen können geklärt werden. Für größtmögliche Flexibilität kann man die Webinare jederzeit nachholen.

Der Onlinecampus ist übersichtlich und leicht verständlich. Es ist so überzeugend, dass mein Freund nun parallel zu meinem Studiengang, seinen Küchenmeister begonnen hat.

Die DHA bietet ein rundum Paket mit absolut stimmigem Konzept!

Frederike, 13.11.2020

DHA-AKADEMIE

Gottfried-Hagen-Straße 60
51105 Köln

Wir beraten Dich gerne!

0221.42 29 29 50

team@dha-akademie.de

