

STUDIENBESCHREIBUNG

Bankettmanagement (IST)



Der Markt

Bevor die Corona-Pandemie die Veranstaltungsbranche stark beeinträchtigt hat, war der Veranstaltungsmarkt in den vergangenen Jahren auf stetigem Wachstumskurs. Laut Ergebnis des „Meeting- und Eventbarometers 2019/2020“ konnten im Jahr 2019 423 Millionen Teilnehmer in Veranstaltungsorten gezählt werden. Dies bedeutet ein Wachstum von 2,7 %. Und besonders für ausländische Gäste wurde der hiesige Veranstaltungsmarkt interessanter, da Deutschland wichtigstes Ziel europäischer Geschäftsreisen kennzeichnete.

Um Infektionsketten einzudämmen und zu unterbrechen, gab es im Zuge der Corona-Pandemie staatliche Regelungen, die Kontakteinschränkungen und Hygienekonzepte vorsehen. Außerdem kam es zeitweise dazu, dass Übernachtungsangebote zu privaten bzw. touristischen Zwecken untersagt wurden. Dies hatte direkte Auswirkungen auf die Veranstaltungsbranche, da zum einen die maximale Teilnehmerzahl festgelegt und Hygienekonzepte erarbeitet wurden und es zum anderen zu einem hohen Sitzplatzverlust durch diese Hygienemaßnahmen kam. Die Anzahl der maximalen Teilnehmerzahlen für Veranstaltungen wurden ebenfalls staatlich festgelegt, sodass Großveranstaltungen gänzlich nicht stattfinden konnten.

Steigende Impfquoten haben die Situation entspannt und Veranstaltungen werden wieder angeboten und durchgeführt. Der Fachkräftemangel ist durch die Corona-Pandemie allerdings noch verstärkt worden, sodass qualifiziertes und motiviertes Personal wichtiger denn je ist. Durch geschultes Personal kann sich der Betrieb von der Konkurrenz abgrenzen, denn für den Geschäftsreisenden liegt bei der Wahl der Tagungsdestination ein hohes Augenmerk auf einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis sowie qualifiziertem und flexiblem Service vor Ort.

Aufgaben und Tätigkeitsfelder

Die Inhalte des IST-Zertifikats „Bankettmanagement“ richten sich an Bankettmitarbeiter bzw. Mitarbeiter aus der Hotellerie, die sich spezialisieren möchten, sowie an Hotelverantwortliche, die ihr Veranstaltungsangebot erweitern oder professionalisieren möchten. Denn als Führungskraft im Bankett- und Tagungsgeschäft benötigen Sie spezifische Branchenkenntnisse, um der wachsenden Konkurrenz entgegenzutreten zu können.

Hinweis:

Um die Lesbarkeit dieser Studienbeschreibung zu erhalten, wurde auf das Nebeneinander verschiedener Personen- und Berufsbezeichnungen verzichtet. Dafür bitten wir alle Leser (m/w/d) um Verständnis.

Weiterbildungsinhalte und Qualifikationen

Durch die hotelspezifische Ausrichtung dieser Weiterbildung werden dem Teilnehmer die notwendigen Inhalte vermittelt, um einen Veranstaltungsbereich in der Hotellerie erfolgreich führen und optimieren zu können. Dieses IST-Zertifikat dient als Aufbau und Spezialisierung für (zukünftige) Führungskräfte. Dabei wird der Bankettbereich als wesentlicher Bestandteil innerhalb der Hotelorganisation verstanden, verschiedene Veranstaltungsarten werden beleuchtet und deren Umsetzung vorgestellt. Auch die Optionen der Kundenakquise sowie das anschließende Erlangen der Gästezufriedenheit werden thematisiert. Betriebswirtschaftliche Inhalte wie das Erstellen von Kalkulationen, der herausfordernde Personaleinsatz und das abschließende Controlling werden ebenfalls vermittelt. Weiterhin haben Sie innerhalb des Lehrgangs die Möglichkeit, die Branchensoftware „Bankettprofi“ kennenzulernen.



Studienübersicht

Das IST-Studieninstitut bietet die 3-monatige Weiterbildung „Bankettmanagement (IST)“ in Form eines staatlich zugelassenen Fernstudiums mit drei Studienheften und einem webbasierten Training an. Diese Unterrichtsform bringt Ihnen viele Vorteile:

Das Studienmaterial und die Konzeption des Studiengangs wurden von der zuständigen staatlichen Stelle (Zentralstelle für Fernunterricht in Köln, www.zfu.de) überprüft und zugelassen. Das Fernstudium bietet Ihnen die Möglichkeit, die Weiterbildung problemlos berufsbegleitend durchzuführen und orts- und zeitunabhängig zu lernen. Wir stellen Ihnen die Lehrmaterialien zusätzlich in Ihrem Online-Campus als PDF-Dokumente zur Verfügung, sodass Sie sich diese auf Ihren Rechner laden und dann jederzeit an Ihrem Computer ansehen können. Teilnehmer, die das gesamte Studium online-gestützt durchführen, d. h. auf gedruckte Studienhefte verzichten, erhalten eine Ermäßigung von 5 % auf die Studiengebühren. Ferner lernen Sie online die Branchensoftware von „Bankettprofi“ kennen und nehmen an einem webbasierten Training für die Planung einer Veranstaltung teil. Mit dem webbasierten Training lernen Sie individuell, interaktiv und flexibel mit Bildern, Animationen und direkten Rückmeldungen zu variabel gestellten Lernkontrollfragen.

Lehrplan

Im Folgenden sehen Sie eine Aufstellung der verschiedenen Studieninhalte:

Idealverlauf	Versandmonat	Studienheft	Einsendearbeit (EA)/ Webbasiertes Training
1	1	Einordnung Bankettmanagement in die Hotellerie	
2	2	Auftragsgewinnung und Bankettplanung	
3	2	Veranstaltungsdurchführung und -nachbereitung	EA1 WBT

Studienhefte

Nachfolgend möchten wir Ihnen die Inhalte der einzelnen Studieneinheiten vorstellen:

Studienheft 1

Einordnung Bankettmanagement in die Hotellerie

- Organisationsstrukturen in der Hotellerie
- Aufbau Bankettabteilung
- Veranstaltungstypen
- Interne Kommunikation
- Interkulturelles Management

Studienheft 2

Auftragsgewinnung und Bankettplanung

- Digitale Vermarktung
- Veranstaltungskalkulation
- Logistikkonzepte
- Veranstaltungstechnik
- Externe Kommunikation

Studienheft 3

Veranstaltungsdurchführung und -nachbereitung

- Qualitäts- und Servicestandards
- Motivation und Leadership
- Organisationspläne und -hilfsmittel
- Veranstaltungsnachbereitung
- Controlling

Prüfungen

Lernerfolgskontrolle

Grundsätzlich werden in jedem Studienheft am Ende eines jeden Kapitels Lernkontrollfragen gestellt, die sich auf den vorangegangenen Text beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie immer am Ende des Heftes. Somit haben Sie die Möglichkeit, Ihren Lernerfolg selbst zu überprüfen.

Einsendearbeiten

Um das Zertifikat „Bankettmanagement (IST)“ zu erlangen, ist die Einsendearbeit erfolgreich zu bearbeiten, die von den IST-Tutoren korrigiert und an Sie zurückgeschickt wird. Diese Einsendearbeit besteht aus Aufgaben, die sich auf die vorangegangenen Studienhefte beziehen. Sie verteilen sich wie folgt:

Einsendearbeit 1

- Einordnung Bankettmanagement in die Hotellerie
- Auftragsgewinnung und Bankettplanung
- Veranstaltungsdurchführung und -nachbereitung

Abschluss

Voraussetzung zur Erlangung des IST-Zertifikats ist das Bestehen der Einsendearbeit.

Abschluss mit dem IST-Zertifikat

Bankettmanagement (IST)

Wir sind für Sie da!

Während der gesamten Dauer Ihres Fernstudiums steht Ihnen das Team der IST-Studienberatung für Fragen zum Aufbau, zum Ablauf und zur Organisation Ihrer Weiterbildung zur Verfügung.

Für alle fachlichen Fragen zu Ihren Studienmaterialien oder Themen der einzelnen Seminare steht Ihnen unser Beratungsteam für den Bereich Tourismus & Hospitality zur Verfügung. Sprechen Sie uns an, wir freuen uns auf Sie. Sie erreichen uns deutschlandweit kostenfrei unter +49 211 86668 0 oder per Mail an Tourismus@ist.de.

Auch im Anschluss an Ihr Fernstudium kümmern wir uns weiter um Sie:

Mithilfe der IST-Jobbörse www.joborama.de können Sie sich kostenfrei über offene Stellen in den Branchen Tourismus & Gastgewerbe, Event, Medien & Wirtschaft, Sport & Management sowie Fitness, Health & Wellness informieren oder gezielt nach einer Stelle suchen.

Unser monatlicher **Online-Newsletter**, der Ihnen per E-Mail zugeschickt wird, enthält aktuelle Informationen zu Entwicklungen der Branche, zu Messen und Ausstellungen sowie zu neuen IST-Angeboten.

Über den Besuch der **IST-Aufbaumodule** haben Absolventen die Möglichkeit, Zusatzqualifikationen zu attraktiven Sonderkonditionen (verkürzte Studiendauer, ermäßigte Preise) zu erwerben, um sich so in ihrem jeweiligen Fachbereich zu spezialisieren. Zum anderen gibt es für alle, die bereits eine Weiterbildung beim IST belegt haben und sich für ein weiteres IST-Angebot entscheiden, einen **Treue-Rabatt**.