

Betriebswirt/in für Catering und Verpflegungsmanagement

Berufstyp	Weiterbildungsberuf: Bachelor Professional
Weiterbildungsart	Weiterbildung an Fachschulen (landesrechtlich geregelt)
Weiterbildungsdauer	2-4 Jahre (Vollzeit/Teilzeit)



■ Aufgaben und Tätigkeiten

Betriebswirte und Betriebswirtinnen für Catering und Verpflegungsmanagement planen und organisieren den Einkauf, die Lagerung, die Vor- bzw. Zubereitung sowie den Verkauf von Speisen und Getränken. Sie kaufen Küchenausstattung und Produktionsgeräte ein, legen Speisepläne fest und entwickeln neue Produkte, z.B. Menüs aus Bio-Produkten. Um die Einhaltung von Hygienevorschriften und lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu gewährleisten, führen sie Kontrollen und vorbeugende Maßnahmen zur Qualitätssicherung durch.

Betriebswirte und Betriebswirtinnen für Catering und Verpflegungsmanagement koordinieren die Betriebsabläufe, erledigen das Rechnungswesen und planen und kontrollieren die Personaleinteilung. Gegebenenfalls leiten sie einen ganzen Betrieb auch selbst. Außerdem sind sie für die Entwicklung von Marketingstrategien zuständig, z.B. im Bereich Veranstaltungscatering.

■ Arbeitsbereiche und -orte

Beschäftigungsbetriebe:

Betriebswirte und Betriebswirtinnen für Catering und Verpflegungsmanagement finden Beschäftigung

- in Catering-Betrieben
- in Betrieben der Systemgastronomie
- in Kliniken, Sanatorien und Heimen

Arbeitsorte:

Betriebswirte und Betriebswirtinnen für Catering und Verpflegungsmanagement arbeiten in erster Linie

- in Büroräumen

Darüber hinaus arbeiten sie ggf. auch

- in der Küche
- in Lagerräumen
- im Homeoffice bzw. mobil

■ Voraussetzungen

Voraussetzung für die Aufnahme in eine Fachschule sind in der Regel der Abschluss in einem einschlägigen anerkannten Ausbildungsberuf sowie Berufspraxis.

■ Inhalte der Weiterbildung

Im fachrichtungsbezogenen Lernbereich beispielsweise:

- Geschäftskonzepte unter Berücksichtigung branchenspezifischer Grundlagen und betriebswirtschaftlicher Methoden analysieren, entwickeln und erfolgreich gestalten
- personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen und aktiv gestalten
- Prozesse der Arbeitsorganisationsentwicklung planen, gestalten, beurteilen und optimieren
- Güter, Dienstleistungen und Kapital beschaffen sowie Investitionsentscheidungen treffen
- Geschäftsvorgänge buchen, einen Jahresabschluss erstellen und auswerten sowie unternehmerische Entscheidungen auf der Basis der Kosten- und Leistungsrechnung treffen
- Grundlagen der Ernährungslehre erarbeiten und gesundheitsförderliche Konzepte erstellen
- lebensmittelrechtliche Grundlagen erarbeiten und anwenden
- Basishygiene- und Qualitätsmanagementkonzepte planen und erstellen
- Ausstattung sowie die Produktions- und Prozessabläufe einer Verpflegungseinrichtung planen
- zielgruppenorientiert Lebensmittel und Spezialitäten vermarkten

Darüber hinaus im fachrichtungsübergreifenden Lernbereich: allgemeinbildende Fächer, z.B. Deutsch, Englisch, Politik, Wirtschaft, Recht und Umwelt

■ Weitere Informationen



BERUFENET

Alles über die Welt der Berufe



Berufs
Informations
Zentrum

Bildung – Beruf – Arbeitsmarkt: Selbstinformation zu allen Themen an einem Ort



Bundesagentur für Arbeit

www.arbeitsagentur.de – Bei den **Dienststellen vor Ort** (Startseite) kann man z.B. einen Termin für ein Beratungsgespräch vereinbaren.

