

Am TGBBZ 2 können Auszubildende im „Hotel- und Gaststättengewerbe“ noch während der regulären Berufsausbildung die Zusatzqualifikation „Management“ oder „Eventprofi“ besuchen und ein entsprechendes IHK Zeugnis erlangen.

Sie erhöhen durch diese umfassendere Qualifizierung Ihre Chancen auf dem Arbeitsmarkt.

Dabei werden die Inhalte durch die Berufsschule und den Ausbildungsbetrieb vermittelt. Der Unterricht in den Zusatzqualifikationen findet in vier Modulen vom 2. bis zum 5. Halbjahr der Berufsausbildung statt. Während der regulären Blöcke werden jeweils vier Stunden zusätzlich unterrichtet.

Die Zusatzprüfung findet nach erfolgreichem Ausbildungsabschluss statt.

**MANAGEMENT &  
EVENTPROFI**



## HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Dann informieren Sie sich auf der Homepage des TGBBZ 2 unter dem jeweiligen Ausbildungsberuf oder kontaktieren Sie uns direkt.

TGBBZ 2 Saarbrücken  
Abteilung HGG  
Am Mügelsberg 1  
66111 Saarbrücken

- Tel.: 0681-9334 200
- Email: [hgg@tgbbz2.de](mailto:hgg@tgbbz2.de)
- Web: [www.tgbbz2.de](http://www.tgbbz2.de)

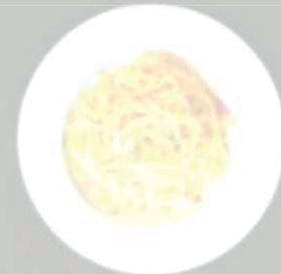
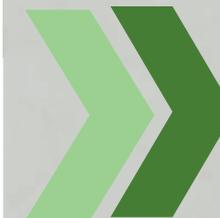
TGBBZ|2



TGBBZ|2

## DAS GELBE VOM EI: ZUSATZQUALIFIKATIONEN IM GASTGEWERBE

Sichern Sie sich Ihr persönliches „Plus“ schon während Ihrer Berufsausbildung und absolvieren Sie eine Zusatzqualifikation!



## Zusatzqualifikation MANAGEMENT

Freude am Führen und Leiten, wichtige Entscheidungen treffen und Unternehmen nach vorne bringen: Gehen Sie ihren ersten Schritt zum Manager!

### **Abschluss:**

IHK-Zertifikat „Management im Gastgewerbe“  
(3 Schriftliche Prüfungen)

### **Inhalt: Einblicke in**

- Buchführung
- Controlling
- Personalführung und
- Unternehmensführung

### **Voraussetzungen:**

- Hochschulreife (Abitur), Fachhochschulreife oder ein sehr guter mittlerer Bildungsabschluss
- Zusage des Ausbildungsbetriebs über die Vermittlung der praktischen Inhalte

## STARKE AUSBILDUNG Keine Zusatzqualifikation

Ergänzen Sie Ihre Ausbildung durch kontinuierliche Vertiefungsmodule in jeweils zwei Wochenstunden pro Block und optimieren Sie ihren Abschluss.

### **Inhalt: Stärkung der**

- fachpraktischen Fähigkeiten
- mathematischen Kompetenz
- berufsbezogenen Sprache sowie
- individuelle Prüfungsvorbereitung

### **Aneignung zusätzlicher Kompetenzen:**

- Lernstrategien
- Übungsmethoden

## Zusatzqualifikation EVENTPROFI

Aufregende Events, perfekt geplant und von Ihnen zum Erfolg geführt: Werden Sie Profi im gefragten Veranstaltungsbereich!

### **Abschluss:**

das IHK-Zertifikat „Grundlagen im gastronomischen Eventmanagement“ (Schriftliche Ausarbeitung eines Veranstaltungskonzeptes und ein darauf bezogenes Fachgespräch)

### **Inhalt: Veranstaltungen theoretisch**

- konzeptionieren
- planen
- organisieren und
- nachbereiten

### **Voraussetzungen:**

- ein mittlerer Bildungsabschluss
- Zusage des Ausbildungsbetriebs über die Vermittlung der praktischen Inhalte

