

29.06.2010

Die ersten Gastro- und Kulinarikmanager sind los

Vergangenen Samstag fanden die Abschlussprüfungen zum 1. akademischen Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement an der FHWien statt. 8 Absolventen tragen nun stolz den Titel „akademischer Gastro- und Kulinarikmanager“.



Die Feuertaufe ist bestanden. Die neuen Gastro- und Kulinarikmanager und ihre Lektoren haben sich bestens gelaunt zur Abschlussfeier in Kolariks Luftburg eingefunden.

© Fauland

mehr Links

- ▶ „Innovation – der Schlüssel zum Erfolg“ (28.06.2010)
- ▶ Verleihung der „Fünf Gläser Weine“ bei der VieVinum 2010 (28.06.2010)
- ▶ Wolfgang Puck auf Österreich-Besuch (24.06.2010)
- ▶ Eurogast Big Cooking Contest kürt die besten Nachwuchsköche (23.06.2010)
- ▶ Kommentar: Aufruf zur Vernaderung (23.06.2010)

Seit dem Vorjahr gibt es ihn, den akademischen Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement an der FH Wien. Dieses innovative Bildungsprogramm vermittelt berufsbegleitend in zwei Semestern kompaktes Managementwissen für Praktiker. Strategische Unternehmensführung, Produkt- und Innovationsmanagement, Personalmanagement, Marketing/Kommunikation, Projektmanagement und Gastrotechnologie sind die Kerninhalte des Lehrgangs.

Nach zwei lerneifrigen Semestern war es endlich soweit und die Teilnehmer des Gastro- und Kulinarikmanagement Lehrgangs konnten ihr Wissen vor einer Prüfungskommission der FHWien, Institut für Tourismus-Management, unter Beweis stellen. Acht Absolventen – drei davon mit gutem und eine Teilnehmerin mit ausgezeichnetem Erfolg – erlangten damit den Titel „akademischer Gastro- und Kulinarikmanager“.

Stolz waren die Absolventen auf ihre erfolgreich ausgearbeiteten Projekte, die vom Lektorenteam des Lehrgangs unter Leitung von Manfred Ronge von Ronge & Partner gecoacht wurden: So entstanden Business Pläne für die „Urban Lodge“ im Wiener Prater der Kolarik Freizeitbetriebe GmbH oder ein Konzept zur Neupositionierung des Spa-Bereichs im „Hotel Schloss Weikersdorf Residenz Spa“ oder „Kellners österreichische Naturküche“, eine Kochkursveranstaltung mit österreichischen Naturprodukten.

Die Abschlussfeier und die Titelverleihung fand in Kolariks „Luftburg“ statt. Für das leibliche Wohl war bestens gesorgt und die Absolventen, sowie das Lektorenteam ließen den aufregenden Tag in gemütlicher Atmosphäre ausklingen.

Neuer Start des Lehrgangs im September – noch wenige Restplätze vorhanden Der nächste Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement startet bereits im Herbst und wenige Restplätze sind noch vorhanden. Die maximal 15 Teilnehmer werden von einem Lektorenteam, das einerseits aus Experten des Berufsfeldes und andererseits des Instituts für Tourismus-Management besteht, betreut.

Dabei liegt ein klarer Fokus auf angewandter Lehre. „Begleitend zu den Unterrichtsblöcken setzt jeder Teilnehmer ein individuelles Projekt für seinen Arbeitgeber oder seinen Betrieb um“, so Michael Mair, Leiter des Lehrgangs. Die Teilnehmer werden bei der Umsetzung des Projekts vom Lektorenteam gecoacht und unterstützt.

Infos gibt es bei Nadine Fauland , T: 01 476 77 5876 , E: nadine.fauland@fh-wien.ac.at.

 Drucken  Empfehlen  Kommentieren  Share

▶ [Kommentar schreiben](#)


€41

PLAVA LAGUNA
POREČ – ISTRIEN – KROATIEN
Hotel **
HP in Juli

KLICKEN SIE HIER

Beginnen Sie Ihre Reise!