



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it



Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Lehrgang Hotelmanagement

Von der Rezeption zur Direktion/ins Management

Themenbereich
Betriebsführung

Kursbeschreibung

Die prozessoptimierte Arbeit an der Rezeption ist die Basis für eine gute Auslastung im Hotel. Tägliches Ein- und Auschecken, Kontakt-Punkt für die Gäste und die anderen Abteilungen und das Organisieren von kleinen und großen Wünschen prägt den Alltag des Rezeptionisten/der Rezeptionistin. Nach jahrelangem Arbeiten in diesem Bereich entsteht meist der Wunsch nach einer Erweiterung des Aufgabenbereiches und dem nächsthöheren Schritt ins Management eines Betriebes. Genau hier setzt dieser Lehrgang an: Welche Fachinhalte unterscheiden die Arbeit an der Rezeption von den Tätigkeiten in der Direktion? Welche zusätzlichen Fähigkeiten erfordert diese Position?

Inhalte des Lehrganges:

- > Funktionen und Aufgabenbereiche der Direktion/des Managements
- > Vom Mitarbeitenden zur Führungskraft: persönliche Entwicklung
- > Personalmanagement: Von der Akquise zum Exitgespräch
- > Preis- und Angebotsgestaltung und Implementierung, Revenue Management
- > Verkaufs-Techniken am Telefon und Up-Selling
- > Marketing: Online und Offline
- > Content Marketing und Social Media Marketing: Inhalte gestalten und veröffentlichen
- > Online-Vertrieb: IBE, Channel, OTA's, Tour Operator
- > ASA-J: Manager Report und Kennzahlen-Analyse
- > Controlling: Kennzahlen und Statistiken, Lohnberechnung
- > Leadership: Die richtigen Tools für eine moderne Führungskraft
- > Qualitäts-, Prozess- und Beschwerdemanagement, Motivation

Der Lehrgang wird gestaltet von Fachleuten aus der Praxis, sprich Personen, die den Posten der Direktionsassistentin oder Direktion in verschiedenen Betrieben in Südtirol und im Ausland innehaben oder hatten.

Detailprogramm zum Lehrgang

Kurssprache
Deutsch



Corsi & Percorsi
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Beginn
13.03.2024

Ende
11.12.2024

Kurstage
20

Beginnzeit
09:00 Uhr

Endzeit
17:00 Uhr

Dauer
8400 Minuten

Beschreibung Zeit
-

Ort
Vahrn
Stiftstraße 1

Zielgruppe
Personen mit Berufserfahrung im Hotel, ASA Kenntnissen, Grundkenntnissen im

Referent/in
Peter Werth

verschiedene Fachreferenten

Gebühr
3050 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

Anmeldeschluss
-

Kursanbieter
Bildungshaus Kloster Neustift

Detailseite zum Kurs
-

Ansprechperson

Tel.
Email