



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 Direktionsassistentz 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**  
verschiedene Fachreferenten

Peter Werth

**Gebühr**  
3050 € Teilnahmebeitrag zzgl. 2,00 EUR Stempelgebühr

**Anmeldeschluss**

-

**Kursanbieter**  
Bildungshaus Kloster Neustift

**Detailseite zum Kurs**

-

**Ansprechperson**

Tel.  
Email