

SUPERIOR HOTEL

MANAGEMENT & STRATEGIEN

Kick Off gefeiert



Die Studierenden des dualen Studiengangs Culinary Management in Aktion beim Kick Off in Berlin / Foto: Leonardo Hotels Central Europe / Julia Nimke

Der duale Bachelor-Studiengang Culinary Management von Leonardo Hotels Central Europe und der IUBH Internationale Hochschule verbindet erstmalig die praktische Kochausbildung mit ökonomischen Studieninhalten. Im Oktober nahmen die ersten 20 Kandidaten ihr Studium auf, kürzlich kamen sie auf Einladung von Leonardo Hotels Central Europe nach Berlin, um gemeinsam den Kick Off des Studienganges zu feiern.

Viele Karrieren beginnen in der Küche: Als Koch hat so mancher Hotelier angefangen und sich über Weiterbildungen und Aufbaustudien später für das Management qualifiziert. Doch warum nicht gleich in die potenzielle Karriere einsteigen? Denn diese Kombination bietet den Absolventen ein breites Spektrum an Karrierewegen: von Koch über Küchenchef oder Food & Beverage Manager bis zum Hoteldirektor.

Vivian Dietmeier, duale Studentin aus Mannheim, resümiert die ersten Monate ihres Studiums: ?Die ersten drei Monate war ich im Frühstücksbereich. Das hat richtig Spaß gemacht. Ich bin ein totaler Hands-on-Typ und mag den Kontakt zu den Gästen und die Arbeit im Team. Der Praxisbezug ist für mich deshalb die perfekte Ergänzung zum Studium.?

Der duale Bachelor-Studiengang Culinary Management vernetzt Theorie und Praxis eng miteinander: Die Studierenden erlernen neben dem Kochhandwerk auch ökonomisches Fachwissen in Bereichen wie Kalkulation, Food & Beverage Management oder Sales & Marketing. So kann das theoretische Wissen gleich in der Praxis angewendet und vertieft werden. ?Ich finde es super hilfreich, schon während des Studiums Praxiserfahrung zu

sammeln. So versteht man auch viel besser, was man in der Hochschule vermittelt bekommt?, erklärt Lukas Rumler, der seine Praxisphasen im Leonardo Royal Munich absolviert.

Das duale Studium ist derzeit an den Standorten München, Mannheim und Frankfurt möglich. Die Studierenden arbeiten hier während des Semesters in einem der Leonardo Hotels. Zudem haben sie die Möglichkeit, Praktika auch an den internationalen Standorten der wachstumsstarken Hotelkette zu absolvieren. ?Der einwöchige Wechsel zwischen Praxis und Theorie kommt bei unseren Studierenden bestens an, da sie genug Gelegenheit haben, sich in sämtlichen Bereichen des Hotelmanagements auszuprobieren. So werden sie zum Beispiel in die Erarbeitung eines F&B Konzeptes für eine Hotel-Neueröffnung eingebunden und können ihre eigene Karriere ohne Umwege planen und einschlagen?, so Anke Maas, Director Human Resources Leonardo Hotels Central Europe. Zusätzlich zum Studienabschluss B.A. Culinary Management kann die IHK-Prüfung zum Koch abgelegt werden. Die Studiengebühren werden von Leonardo Hotels Central Europe übernommen. ?Ursprünglich war meine Überlegung, nach dem Studium vielleicht selbst ein kleines Restaurant aufzumachen. Aber jetzt gefällt es mir im Hotel so gut, dass ich hier nach dem Studium gerne bleiben würde, zum Beispiel als F&B-Manager?, so Robin Martin, dualer Student aus München, zu seinen Plänen nach dem Abschluss.

Weitere Einblicke hier auf Youtube: