

Neuer Schwerpunkt



Mit dem Schwerpunkt Culinary Management zu Führungspositionen
/ Foto: IST-Hochschule

Der duale Bachelorstudiengang Hotel Management an der IST-Hochschule für Management bietet die Ausbildung, die angehendes Führungspersonal benötigt. Mit dem neuen Schwerpunkt Culinary Management werden nun auch diejenigen angesprochen, die eine Leidenschaft für das Kochen hegen und Führungspositionen im F&B Bereich oder die Küchenleitung anstreben.

Bei der Schwerpunktsetzung Culinary Management liegt der Fokus in der dualen Studienvariante auf dem Einsatz in der Küche. Im Vergleich zu einer klassischen Ausbildung zum Koch lernen die Studierenden aber darüber hinaus im Verlauf Ihres Studiums auch alle anderen Abteilungen eines Hotels kennen, vom Front Office bis zur Marketing- oder Eventabteilung. Somit sind sie direkt breiter aufgestellt und in vielen Bereichen des Gastgewerbes einsetzbar.

Vollzeit, Teilzeit oder doch lieber Dual?

In zwei bis vier Jahren erlangen die Absolventen im Bachelorstudiengang Hotel Management ? Schwerpunkt Culinary Management Kenntnisse, von denen sie später im Beruf in sämtlichen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie profitieren.

Ein Studium ist als Dual- (sieben Semester), Vollzeit- (sechs Semester) oder Teilzeit-Variante (acht Semester) möglich. Ein Vollzeit- oder Teilzeit-Studium eignet sich vor allem für bereits ausgebildete Köche, Branchenkenner oder Quereinsteiger mit praktischer Erfahrung in der Küche, die sich beruflich weiterentwickeln möchten. Ein duales Studium ist für Berufseinsteiger nach dem Abitur die optimale Gelegenheit Praxiserfahrung

und Studium miteinander zu vereinen. Durch das Blended-Learning-Konzept der IST-Hochschule wird den Studierenden ein flexibles und praxisorientiertes Fernstudium geboten, welches sich ideal in den Arbeitsalltag integrieren lässt.