

8425 Abteilungsleiter:in in Tourismus und Gastronomie

Gut geschulte Abteilungsleiter:innen, professionelle Teamarbeit und gut geführte Mitarbeiter:innen sind das Kapital einer Organisation und tragen maßgeblich zur Zufriedenheit der Gäste bei. Sichern reibungslose Arbeitsabläufe, sorgen für ein gutes Arbeitsklima und vermeiden Fluktuation und Krankenstände. Darüber hinaus sind gut geschulte Führungskräfte in der Lage in schwierigen Situationen einen klaren Kopf zu behalten und können die Leistung steigern. Dazu gehören Arbeitsaufträge zu vermitteln, Mitarbeiter:innen Gespräche und Chefgespräche zu führen oder ein gelungenes Gastgespräch zu händeln.

Die Zielgruppe:

- Zukünftige Führungskräfte der Hotellerie und Gastronomie
- Abteilungsleiter:innen und Mitarbeiter:innen in leitenden Positionen
- Personen die Verantwortung tragen und zu einem nachhaltigen Unternehmenserfolg beitragen
- Alle leitenden Personen von; Rezeption, Küche, Restaurant, Housekeeping, Haustechnik, SPA, Kinderbetreuung sowie Mitarbeitende die eine Vorbildwirkung haben.
- Lehrlingsausbilder:innen

Die Voraussetzungen:

Deutschkenntnisse in Wort und Schrift auf dem Niveau B1 erforderlich.

Die Inhalte:

- Aufgaben von Abteilungsleiter:innen
- Rollenwechsel - gestern Kollege/Kollegin heute Vorgesetzte:r
- Aufgaben übernehmen - delegieren und kontrollieren
- Zeitmanagement & Kommunikation
- Teambildung
- Persönlichkeitsentwicklung & Führungsstil
- Verantwortungsvolles Vorbild sein
- Arbeitsaufträge delegieren
- Umgang mit Widerständen
- Konfliktmanagement – Verständnisaufbau
- Kulturelle Unterschiede / Demographischer Wandel

Die Trainingsziele:

Ziel ist, Mitarbeiter:innen und Arbeitsteams, die eine führende Position übernehmen oder schon innehaben, auf ihre Tätigkeiten und Anforderungen vorzubereiten und weiterzuentwickeln.

Arbeitsteams zu führen tägliche Arbeitsvorbereitungen zu tätigen und Kontrollen durchführen. Dazu werden gängige Kommunikationstools, wie Sender- und Empfängerprinzip von Schulz von Thun und Gewaltfreie Kommunikation von M. B. Rosenberg, als Lerntools verwendet. Lehrinhalte werden an die Bedürfnisse der Teilnehmenden angepasst.



Kursbuchung und weitere Details unter **8425** im WIFI-Kundenportal:
www.wifi.at/ooe