

EFFECTIVE MANAGEMENT PRACTICES (EMP)

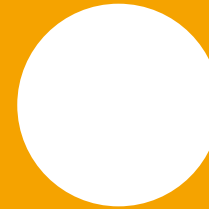
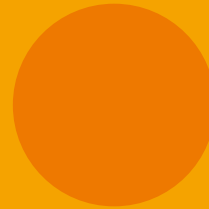
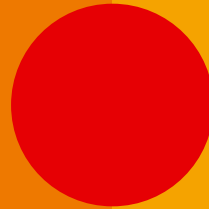
Ziel: Der Kurs ist so angelegt, dass sowohl das Führungswissen vertieft wird, als auch betriebswirtschaftliche Aspekte, speziell Berichtsanalyse, Kostenkontrolle, Marketing und Personalwesen behandelt werden.

Dauer: 5 Tage

Voraussetzungen: Positiver Abschluss des SMC sowie die bereits erarbeiteten Kursvorbereitungsunterlagen (MDP II)

Zielgruppe: Assistent/innen mit abgeschlossenem SMC

Inhalte: Betriebswirtschaftslehre, Personalkosten, Führungsverhalten, Servicegedanke



RESTAURANT LEADERSHIP PRACTICES (RLP)

Im RLP erleben die Teilnehmer ihre Lern-erfahrungen mit Hilfe eines simulierten Restaurants. Diese Simulation verstärkt die Inhalte der Führungsseminare, die Entscheidungsprozesse, die Teambildungsmaßnahmen und lässt die Teilnehmer die Zusammenhänge erkennen.

Ziel: Optimale Vorbereitung auf die Position des Restaurantleiters

Dauer: 8 Tage

Voraussetzungen: Positiver Abschluss des SMC und EMP sowie die bereits erarbeiteten Kursvorbereitungsunterlagen (MDP III)

Zielgruppe: Assistenten mit abgeschlossenem SMC und EMP

Inhalte: Teamentwicklung, Entscheidungsprozesse, Führungsmodelle, Profit & Loss Statement, Umsatzförderung, Personal, Public Relations, Kommunikation, Ronald McDonald Kinderhilfe

