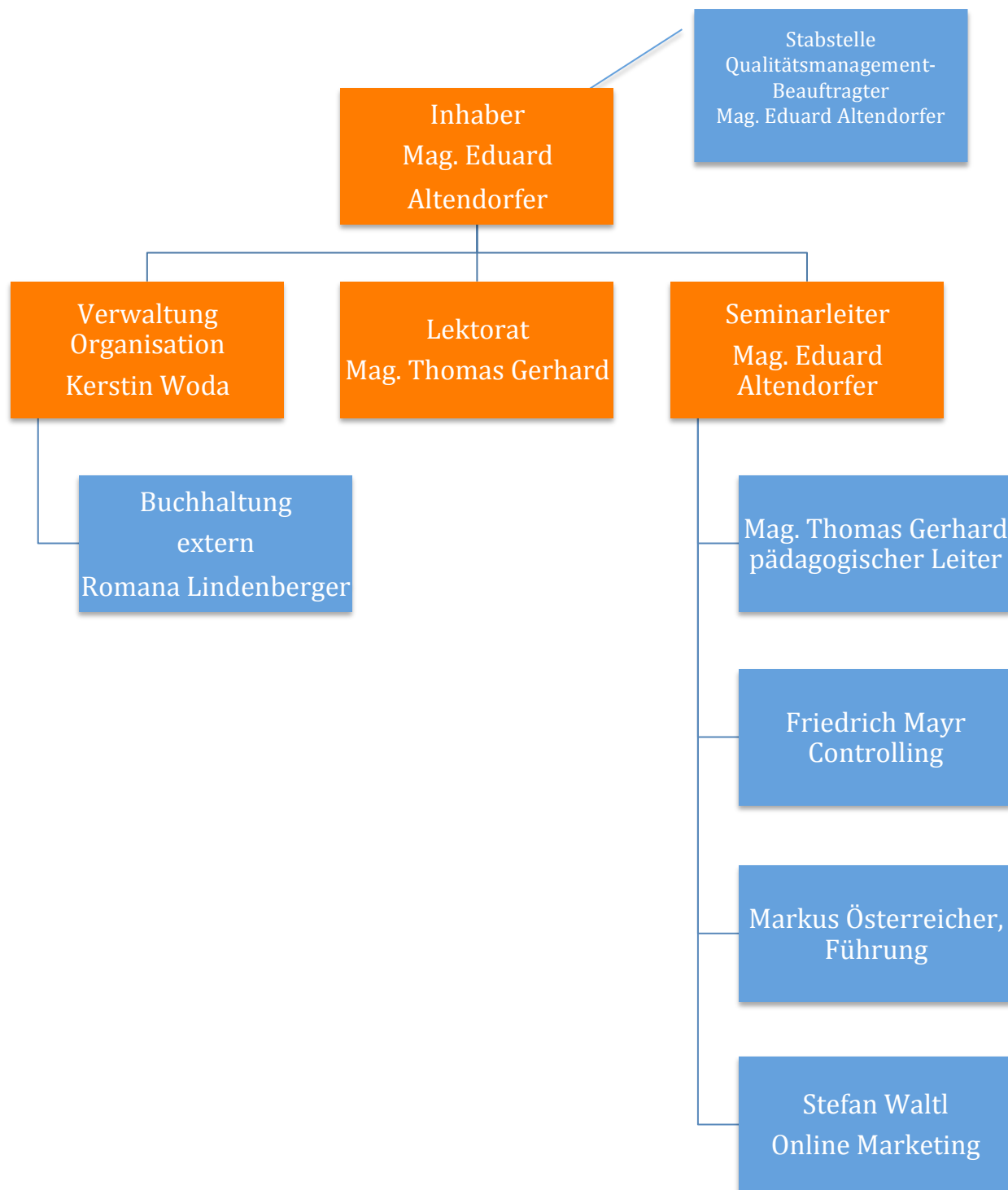


Organigramm der Mitarbeiter der FBA



Datum, Unterschrift

Leitbild

Identität und Auftrag

Die Food & Beverage Academy ist ein in Österreich zertifiziertes Erwachsenenbildungsinstitut und wir verstehen uns als Dienstleister vorrangig in der Aus- und Weiterbildung für Mitarbeiter und Unternehmer, die im Tourismus tätig sind.

Zweck des Unternehmens

„Zweck des Unternehmens ist es, einen wichtigen Beitrag zu leisten, dass Menschen nach der Absolvierung eines Seminars/Lehrganges erfolgreicher werden, damit sie Freude an ihrem Aufgabenbereich haben und erfolgreich ihre Karriere weiterentwickeln können.“

Bei uns finden die Studierenden:

- Die kompetenteste Ausbildung im Food & Beverage Bereich im deutschsprachigen Raum
- Dozenten die aus der Praxis kommen
- Dozenten, die sich Zeit nehmen für Fragen der Teilnehmer und Gespräche mit ihnen
- Motivation und kompetente Praxis-Information durch die Abendeinheiten/Chefgespräche
- Begleitung und Beratung nicht nur während der Ausbildung, sondern auch auf dem Karriere-Weg/ dem Weg in die Selbstständigkeit

Wir kümmern uns mit unserem Netzwerk auch nach der F&B Diplomprüfung um unsere Absolventen und vermitteln Jobs (unsere eigene Website für die Jobvermittlung: www.tourismusjobboerse.com).

Allgemeine Unternehmensziele

In unserer täglichen Arbeit wollen wir erreichen, dass die Bildungsangebote für alle Teilnehmer auf gleichem Niveau, in der gleichen Vielfalt und Qualität realisiert werden.

Weitere Ziele

- Dass jeder Absolvent der F&B Academy in der Gastronomie/Hotellerie erfolgreicher wird (einen Karrieresprung schafft) und uns weiter empfiehlt
- Bundesländer übergreifendes F&B-Bildungsangebot in Österreichs
- F&B Lehrgänge in München
- Zufriedenheit der Studierenden
- optimale und zielgerichtete Gestaltung des Bildungsprozesses
- positive Geschäftsgebahrung
- Vermittlung von Arbeitskräften im Tourismus
- Gründung des F&B Absolventenclubs

Unsere Fähigkeiten

- fachliche und pädagogische Kompetenz in allen Bildungsangeboten
- Erfahrungen in der Projektarbeit mit externen Kooperationspartnern (HOGAST)
- Sozialkompetenz
- flexible Reaktion auf aktuelle Bildungs-Trends in der Gastronomie und Hotellerie
- Nutzung von und Mitwirkung in touristischen Netzwerken

Unsere Leistungen

Das Angebot der F&B Academy umfasst Lehrgänge und Kurse mit Schwerpunkten im Food & Beverage Bereich. Die F&B Management Lehrgänge nennen wir unser Kernprogrammangebot.

Unsere Studierenden

Unsere Studierenden sind Unternehmer und Mitarbeiter aus der Gastronomie und Hotellerie – Küchenchefs, Sous Chefs, Chefs de Rang, ... – und Quereinsteiger

Ressourcen

Wir haben

- flexible, qualifizierte, kompetente, motivierte und freundliche Mitarbeiter und Seminarleiter
- angemessene räumlich-technische und mediale Ausstattung sowohl im Bildungs- als auch im Servicebereich
- Unterrichtsorte in Österreich (Linz, Wien, Salzburg und Kitzbühel), Deutschland (München) jeweils in Seminarhotels

Mitarbeiter

Unsere hauptamtlichen Mitarbeiter verfügen über unterschiedliche Qualifikationen und Erfahrungen mit touristischem Hintergrund. Daraus ergibt sich – verknüpft mit persönlichen Kontakten - ein vielseitiges Wissen, welches in die Planung unseres Angebotes einfließt.

Dozenten bzw. Seminarleiter

Unsere Dozenten bzw. Seminarleiter sind eine unserer wichtigsten Ressourcen.

Wir setzen voraus, dass sie über hohe fachliche und soziale Kompetenzen verfügen. Die Mehrheit unserer Dozenten verfügt über Erfahrungen in der Erwachsenenbildung, aber auch junge, gut ausgebildete Absolventen verschiedener Fachrichtungen sind immer willkommen.

Definition gelungenen Lernens

Der Studierende in der F&B Academy erkennt durch unsere Begleitung, dass weiteres (lebenslanges) Lernen eine erfolgreiche Möglichkeit seiner bewussten und zielgerichteten Lebensgestaltung ist.

Das wird für uns deutlich durch

- Kursteilnahmen von touristischen Mitarbeitern aller Altersgruppen
- erfolgreiche Absolvierung von Prüfungen
- Wiederanmeldungen zu weiterführenden Bildungsveranstaltungen
- die Mitgliedschaft beim F&B Absolventenclub
- die Tatsache, dass die meisten Absolventen in der Gastronomie/Hotellerie erfolgreicher werden (einen Karrieresprung schaffen)

Es ist nicht zu wenig Zeit, die wir haben, sondern es ist zuviel Zeit, die wir nicht nutzen.
(Lucius Annaeus Seneca, römischer Philosoph)

„Wenn ein Kapitän nicht weiß, welches Ufer er ansteuern soll, dann ist kein Wind der richtige!“ (Lucius Annaeus Seneca, römischer Philosoph)

Datum, Unterschrift