

Wahlpflicht-Kursprofil

Titel: Existenzgründung

Angeboten von: Susanne Rahtge

Zielgruppe: Oberstufe

<p>Inhalte und Ziele</p>	<p>Der Kurs ist so aufgebaut, dass zentrale Aspekte der Existenzgründung im gastronomischen Bereich bzw. im Übernachtungssegment betrachtet und hinterfragt werden. Dabei geht es zum einen um die Überprüfung der Rahmenbedingungen (Recht, Finanzierung, Rechtsform, Standort, Knowhow, etc.) als auch die Reflexion persönlicher Voraussetzungen (z.B. Gesundheit, soft skills, familiäre Situation).</p> <p>Als Ziel wird verfolgt, die Transparenz herzustellen, ob der Weg in die Existenzgründung eine tatsächliche Option darstellt und das hierfür notwendige Handwerkszeug vorhanden ist.</p> <p>Im Kursverlauf werden zum einen externe Referenten zu relevanten Fragestellungen z.B. von Kreditinstituten, aber auch Existenzgründer Informationen anbieten.</p> <p>Darüber hinaus werden Termine außerhalb der Hotelfachschule wahrgenommen, wie z.B. bei der Handelskammer.</p> <p>Das Erstellen eines Businessplanes durch die KursteilnehmerInnen sowie deren Referate zu speziellen Themengebieten sind als zentraler Baustein vorgesehen.</p>
<p>Voraussetzungen/ Besonderheiten</p>	<p>Das Kursformat macht neben Interesse und Engagement ggf. eine zeitliche Flexibilität von den KursteilnehmerInnen erforderlich.</p> <p>Möglicherweise werden Termine geblockt oder auch in die Abendstunden verlegt (z.B. beim Besuch von Veranstaltungen) Ggf. sind davon auch „unattraktive“ Zeiten oder Wochenenden betroffen.</p> <p>Maximal drei Fehlzeiten je Semester führen noch zum Bestehen des Kurses (in Anlehnung an Hochschulveranstaltungen), wobei dreistündige Veranstaltungen als Doppelveranstaltung zählen.</p> <p>Jede Fehlzeit ist schriftlich in einem angemessenen Zeitrahmen durch Attest bzw. Befreiungsantrag zu entschuldigen.</p> <p>Als Leistungsnachweise gelten die Erstellung eines Referates, eines Protokolles sowie eines Businessplans in vorgegebenen Teams sowie ggf. die Ausarbeitung eines Themas nach Wahl in Absprache mit der Kursleitung. Die weitere Notengebung basiert auf laufender aktiver Mitarbeit.</p>

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr