



Kaufmännisches Kompaktwissen für Freiberufliche Dienstleister / Freelancer

Zusammenfassung

Neben vielen Skills, die man als Unternehmer benötigt, ist das kaufmännische Grund-Knowhow überlebenswichtig. Man muss keine kaufmännische Ausbildung absolviert haben, um in kleinem Maßstab kaufmännisch Tätig zu sein. Dies ist ein kompakter Crashkurs über die wichtigsten grundsätzlichen kaufmännischen Kenntnisse, die Sie als Selbstständiger bzw. Freelancer mindestens haben sollten.

Kursinhalte

- ✓ Rechtsformen, Melde- und Rechenschaftspflichten
- ✓ Beschränkungen
- ✓ Selbstständig am Markt: Anbieten – Liefern – Haften
- ✓ Dokumente und Geschäfte: Kaufen und Verkaufen
- ✓ Finanzen: Buchführung und GuV, Eigen- und Fremdkapital
- ✓ Daten verwalten: digital oder in Papierform
- ✓ Kundendaten verwalten, rechtssicherer Umgang
- ✓ Steuern und Abschreibungen
- ✓ Kostendeckung, Kalkulation und Preisgestaltung

Ihre beruflichen Perspektiven nach der Weiterbildung

Dieser Kurs vermittelt wichtiges Grundlagen-Knowhow für Selbstständige, ist aber auch hilfreich für ein Gesamtverständnis der finanziellen Unternehmenszusammenhänge und sorgt damit auch bei Angestellten für hilfreiches Zusatzwissen.

Teilnahmevoraussetzungen

Vorausgesetzt werden PC-Kenntnisse, Online-Grundlagen und Deutschkenntnisse auf dem Niveau B1.

Allen Interessierten stehen wir in einem persönlichen Gespräch zur Abklärung ihrer individuellen Teilnahmevoraussetzungen zur Verfügung.

Zielgruppe

Der Kurs richtet sich an Freiberufler und Selbstständige in allen Berufen. Außerdem angesprochen sind nicht-kaufmännische Angestellte, die hilfreiches Zusatzwissen erwerben möchten.

Kursnummer

K-2781-4

Ihr Kontakt

Oxana Reichert

Telefon: [0203 29867030](tel:020329867030)

E-Mail: contact@its-bildung.de

Unterrichtsform

Vollzeit

Dauer

1 Woche in Vollzeit

Die nächsten Kurstermine

02.03.26 - 06.03.26 27.04.26 - 30.04.26

22.06.26 - 26.06.26 17.08.26 - 21.08.26

12.10.26 - 16.10.26

Das Enddatum kann aufgrund von Feiertagen variieren.

Kosten

€ 0,00 (mit Bildungsgutschein)

5 gute Gründe für Viona

- Über 700 individuell kombinierbare Kurse
- Über 130.000 erfolgreiche Teilnehmer
- Über 90 % Weiterempfehlungsrate
- 93 % Abschlussquote Weiterbildung
- Mehr als 15 Jahre Erfahrung mit Online-Schulungen





Ihr Abschluss

Trägerinternes Zertifikat bzw. Teilnahmebescheinigung

Förderung mit Bildungsgutschein

Als zugelassener Träger nach der AZAV ist der Großteil unserer Angebote nach anspruchsvollen Qualitätsanforderungen zertifiziert. Für Sie als Kunde/Kundin der Agentur für Arbeit oder des Jobcenters bedeutet das: Ihre Teilnahme ist mit Bildungsgutschein zu 100 % förderbar und für Sie selbst damit kostenlos.

Vielfältiger Methodenmix für Ihren Lernerfolg

Ihr Lernweg umfasst neben dem klassischen Training mit Ihren Dozierenden auch praxisnahe Übungen wie Gruppen- und Projektarbeiten, Präsentationen und Diskussionen. In der synchron begleiteten Lernzeit arbeiten Sie in Ihrem eigenen Tempo mit verschiedenen interaktiven Medien und vertiefen die Lerninhalte. Dabei steht Ihnen jederzeit unsere Lernbegleitung zur Verfügung und unterstützt Sie individuell im direkten, persönlichen Austausch – auch zur gezielten Prüfungsvorbereitung.

Effektives und bewährtes

Lernkonzept

- Virtueller Live-Unterricht in kleinen Gruppen
- Hoch qualifizierte und erfahrene Dozierende
- Praxisbezogenes Arbeiten, multimediale Werkzeuge
- Intuitive Lernplattform
- Moderne PC-Arbeitsplätze und neueste Medien
- Persönliche Unterstützung an jedem Lernort

Flexibel und individuell - Jetzt informieren!

Mit Viona finden Sie das Lernformat, welches am besten zu Ihnen passt. Viele Module sind individuell kombinierbar und können in Vollzeit oder Teilzeit durchgeführt werden. Wir beraten Sie zu Ihren ganz individuellen Möglichkeiten. Schreiben Sie uns eine E-Mail oder rufen Sie uns an.

Digital Akademie

Herausgeber:

its digital akademie GmbH
Bismarckstraße 142
47057 Duisburg
Telefon: 0203 29867030
E-Mail: info@its-digital-akademie.de
Internet: <https://its-digital-akademie.de>

Geschäftsführer

Maximilian Fuess
Andreas Krüßmann