

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter [www.ausbildungskompass.at](http://www.ausbildungskompass.at).

# Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe - Vertiefung Gastronomie und Hotellerie

## INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	2
Ausbildungsinstitute.....	2
Berufe nach Abschluss.....	2
Impressum.....	3

## KURZINFO

Aufbaulehrgänge ermöglichen es Fachschulabsolventen und -absolventinnen in relativ kurzer Zeit die Reife- und Diplomprüfung (Matura) ihres Fachbereichs zu erlangen.

Ausbildungsart	Aufbaulehrgang
Dauer	6 Semester
NQR Level	5
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"><li>• positiver Abschluss einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe oder eines einschlägigen Lehrberufs</li><li>• ein vergleichbarer Abschluss</li><li>• sonstige Fachschule oder Fachausbildung mit Vorbereitungslehrgang</li></ul>
Zielgruppe	AbsolventInnen einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe oder einer vergleichbaren Ausbildungen, die an einer Höheren Lehranstalt die Reife- und Diplomprüfung ablegen wollen.
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"><li>• Studienberechtigung</li><li>• einschlägige Berechtigungen zur selbstständigen Berufsausübung gemäß Gewerbeordnung</li></ul> <p>Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter <a href="https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung">https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung</a>.</p>
Gruppe	Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe: Aufbaulehrgänge ermöglichen es Fachschulabsolventen und -absolventinnen in relativ kurzer Zeit die Reife- und Diplomprüfung (Matura) einer höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe zu erlangen.

URL	<a href="https://www.hum.at">https://www.hum.at</a>
-----	---

## AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

### Wichtige Ausbildungsinhalte:

Neben den **allgemeinbildenden Fächern** (Deutsch, Mathematik, Fremdsprachen, Geschichte, Naturwissenschaften, Informatik, Psychologie und Philosophie usw.) werden im Aufbaulehrgang unter anderem **betriebswirtschaftlichen und fachspezifischen Fächer** Betriebs- und Volkswirtschaft, Rechnungswesen und Controlling, Politische Bildung und Recht, Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation usw. unterrichtet.

Außerdem bestehen verschiedene **schulautonome Schwerpunktsetzungen**.

Vor Eintritt in den dritten Jahrgang ist ein **Pflichtpraktikum** zu absolvieren.

## AUSBILDUNGSINSTITUTE

### Niederösterreich

#### Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe Biedermannsdorf

Adresse: 2362 Biedermannsdorf, Perlasgasse 10  
Telefon: +43 (0)2236 / 711 17 -10  
Fax: +43 (0)2236 / 711 17 -20  
Email: [office@hlw-bmdf.ac.at](mailto:office@hlw-bmdf.ac.at)  
Webseite: <https://www.hlw-bmdf.ac.at/>

#### Schulzentrum Gmünd (HAK, HAS, Fachschule Wirtschaft und Aufbaulehrgang, SOB Berufstätige)

Adresse: 3950 Gmünd, Otto-Glöckel-Straße 6  
Telefon: +43 (0)2852 / 529 01 -0  
Fax: +43 (0)2852 / 529 01 -40  
Email: [office@szgmuend.at](mailto:office@szgmuend.at)  
Webseite: <https://www.szgmuend.at/>

## BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Hotelkaufmann/-frau](#)
- [RezeptionistIn](#)
- [SachbearbeiterIn](#)
- [WirtschaftlerIn in Gastronomie und Hotellerie](#)
- [PrivatkundenbetreuerIn im Finanzbereich](#)
- [BetriebsassistentIn](#)
- [KundenbetreuerIn](#)
- [TeamassistentIn](#)
- [PR-AssistentIn](#)
- [FakturistIn](#)
- [PersonalverrechnerIn](#)
- [EinkäuferIn](#)
- [Catering-ManagerIn](#)
- [DirektionsassistentIn](#)
- [GastgewerbeassistentIn](#)

- PersonalsachbearbeiterIn
- Human-Resources-ManagerIn
- Office Assistant (m/w)
- FremdsprachenkorrespondentIn
- Textilkaufmann/-frau
- EventmanagerIn
- ReiseberaterIn
- ReisebüroassistentIn
- Key-Account-ManagerIn
- KonzepterIn
- ProjektassistentIn
- ProduktmanagerIn
- Bid-ManagerIn

## IMPRESSUM

**Für den Inhalt verantwortlich:**

Arbeitsmarktservice  
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts  
Treustraße 35-43  
1200 Wien  
E-Mail: [ams.abi@ams.at](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 20.01.26

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter [www.ausbildungskompass.at](http://www.ausbildungskompass.at) verfügbar!