Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe - Vertiefung Gastronomie und Hotellerie

INHALT

Kurzinfo . . . 1
Ausbildungsbeschreibung . . . 2
Ausbildungsinstitute . . . 2
Berufe nach Abschluss . . . 2
Zusatzinfo . . . 3
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	• positiver Abschluss einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe oder eines einschlägigen Lehrberufs • ein vergleichbarer Abschluss • sonstige Fachschule oder Fachausbildung mit Vorbereitungslehrgang **Über die genauen Aufnahmekriterien und Anmeldefristen informiert die jeweilige Höhere Lehranstalt.**
Zielgruppe	AbsolventInnen einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe oder einer vergleichbaren Ausbildungen, die an einer Höheren Lehranstalt die Reife- und Diplomprüfung ablegen wollen.
Berechtigung	• Studienberechtigung • einschlägige Berechtigungen zur selbstständigen Berufsausübung gemäß Gewerbeordnung Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung.

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	https://www.hum.at

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.**

Im Rahmen der Ausbildung ist ein **Pflichtpraktikum** im Ausmaß von 8 Wochen vor Eintritt in den 3. Jahrgang in der unterrichtsfreien Zeit (Ferien) zu absolvieren.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Niederösterreich

Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe Biedermannsdorf

Adresse: 2362Biedermannsdorf, Perlasgasse10
Telefon: +43 (0)2236 / 711 17 -10
Fax: +43 (0)2236 / 711 17 -20
Email: office@hlw-bmdf.ac.at
Webseite: https://www.hlw-bmdf.ac.at/

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

Adresse: 3950Gmünd, Otto-Glöckel-Straße6
Telefon: +43 (0)2852 529 01 -0
Fax: +43 (0)2852 529 01 -40
Email: office@szgmuend.at
Webseite: https://www.szgmuend.at/

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- HotelkaufmannIn
- RezeptionistIn
- SachbearbeiterIn
- WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie
- PrivatkundenbetreuerIn im Finanzbereich
- BetriebsassistentIn
- KundenbetreuerIn
- TeamassistentIn
- PR-AssistentIn

- FakturistIn
- PersonalverrechnerIn
- EinkäuferIn
- Catering-ManagerIn
- HoteldirektionsassistentIn
- GastgewerbeassistentIn
- PersonalreferentIn
- PersonalsachbearbeiterIn
- Office Assistant (m/w)
- FremdsprachenkorrespondentIn
- Textilkaufmann/-frau
- EventmanagerIn
- ReiseberaterIn
- ReisebüroassistentIn
- Key-Account-ManagerIn
- KonzepterIn
- ProjektassistentIn
- ProduktmanagerIn
- Bid-ManagerIn

ZUSATZINFO

Kosten:

- Der Besuch von Bundesschulen ist grundsätzlich kostenlos.
- An Privatschulen ist ein Schulgeld zu entrichten. Die Höhe des Schulgelds ist abhängig vom jeweiligen Anbieter.

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:
Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 02.09.26
Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!