

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 Ernährung, 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> 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> .
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**.

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

## AUSBILDUNGSINSTITUTE

### Wien

#### Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe - Institut Sta. Christiana - HLW Rodaun

Adresse: 1230 Wien, Willergasse 55  
Telefon: +43 (0)1 / 888 41 43 -22  
Fax: +43 (0)1 / 888 41 43 -27  
Email: [hlw23@stachristiana.at](mailto:hlw23@stachristiana.at)  
Webseite: <https://www.stachristiana.at/index.php/hlw-rodaun>

## BERUFE NACH ABSCHLUSS

- DirektionsassistentIn
- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie
- Hotelkaufmann/-frau
- RezeptionistIn
- SachbearbeiterIn
- PrivatkundenbetreuerIn im Finanzbereich
- BetriebsassistentIn
- KundenbetreuerIn
- TeamassistentIn
- PR-AssistentIn
- FakturistIn
- PersonalverrechnerIn
- EinkäuferIn
- Catering-ManagerIn
- GastgewerbeassistentIn
- PersonalsachbearbeiterIn
- Human-Resources-ManagerIn
- Office Assistant (m/w)
- FremdsprachenkorrespondentIn
- Textilkaufmann/-frau
- EventmanagerIn
- ReiseberaterIn
- ReisebüroassistentIn

- Key-Account-ManagerIn
- KonzepteIn
- 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: 16.01.26

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