Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter 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	• positiver Abschluss einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe oder eines einschlägigen Lehrberufs • ein vergleichbarer Abschluss • sonstige Fachschule oder Fachausbildung mit Vorbereitungslehrgang
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 Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich konkreter Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Berufsbildenden Schulen unter www.gewerbeordnung.at.
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 - Wien 23

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
Webseite:	https://www.stachristiana.at/index.php/hlw-rodaun

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- DirektionsassistentIn
- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie
- Bankkaufmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- RezeptionistIn
- SachbearbeiterIn
- VersicherungsberaterIn
- BankangestellteR - Back-Office
- BankangestellteR - Front-Office
- PrivatkundenberaterIn
- BetriebsassistentIn
- KundenbetreuerIn
- TeamassistentIn
- PR-AssistentIn
- BuchhalterIn
- FakturistIn
- PersonalverrechnerIn
- KalkulantIn
- EinkäuferIn
- Catering-ManagerIn
- GastgewerbeassistentIn
- PersonalsachbearbeiterIn
- HR-ManagerIn

- Office Assistant (m/w)
- FremdsprachenkorrespondentIn
- Textilkaufmann/-frau
- EventmanagerIn
- ReiseberaterIn
- Marketing-ManagerIn
- 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

Stand der PDF-Generierung: 26.01.23
Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!