

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
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	<ul style="list-style-type: none"> positiver Abschluss einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe oder eines einschlägigen Lehrberufs ein vergleichbarer Abschluss sonstige Fachschule oder Fachausbildung mit Vorbereitungslehrgang <p>Über die genauen Aufnahmekriterien und Anmeldefristen informiert die jeweilige Höhere Lehranstalt.</p>
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"> Studienberechtigung einschlägige Berechtigungen zur selbstständigen Berufsausübung gemäß Gewerbeordnung <p>Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung.</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	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

Wien

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

Adresse: 1230Wien, Willergasse55
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](#)
- [WirtschaftlerIn in Gastronomie und Hotellerie](#)
- [Hotelkaufmann/-frau](#)
- [RezeptionistIn](#)
- [SachbearbeiterIn](#)
- [PrivatkundenbetreuerIn im Finanzbereich](#)
- [BetriebsassistentIn](#)
- [KundenbetreuerIn](#)
- [TeamassistentIn](#)
- [PR-AssistentIn](#)
- [FakturistIn](#)
- [PersonalverrechnerIn](#)
- [EinkäuferIn](#)
- [Catering-ManagerIn](#)
- [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: 01.04.26

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!