

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 Tourismus - Vertiefung Patisserie

## 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	3 Jahre
NQR Level	5
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none"><li>• positiver Abschluss einer mindestens 3-jährigen einschlägigen Fachschule (Tourismusfachschule, Hotelfachschule) oder</li><li>• wirtschaftliche Fachschulen oder Handelsschulen mit Zusatzprüfung oder</li><li>• facheinschlägiger Lehrabschluss oder</li><li>• Vorbereitungslehrgang für Personen mit einer nicht facheinschlägigen Ausbildung</li></ul>
Zielgruppe	AbsolventInnen einer Fachschule oder vergleichbarer Ausbildungen (z. B. einschlägigen Lehre), die an einer Höheren Lehranstalt die Reife- und Diplomprüfung ablegen wollen.
Abschluss	Reife- und Diplomprüfung (Matura)
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 Tourismus: Aufbaulehrgänge ermöglichen es Fachschulabsolventen und -absolventinnen in relativ kurzer Zeit die Reife- und Diplomprüfung (Matura) der höheren Lehranstalt für Tourismus zu erlangen.
URL	<a href="https://www.hum.at">https://www.hum.at</a>

## AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

### Wichtige Ausbildungsinhalte:

Neben den **allgemeinbildenden Fächern** (Deutsch, Mathematik, Fremdsprachen, Naturwissenschaften usw.) werden im Aufbaulehrgang unter anderem **betriebswirtschaftliche Fächer** (Betriebswirtschaft und Rechnungswesen usw.) und die **fachspezifischen Fächer** Ernährung, Küchenorganisation und Kochen, Getränke, Serviceorganisation und Servieren, Tourismus, Marketing und Reisebüro, Tourismusgeografie und Reisewirtschaft usw. unterrichtet.

Außerdem bestehen verschiedene **schulautonome Schwerpunktsetzungen**.

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

## AUSBILDUNGSIINSTITUTE

### Wien

#### Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte

Adresse: 1010 Wien, Judenplatz 3-4  
 Telefon: +43 (0)1 533 06 42 -4407  
 Email: [office@edu.gafa.ac.at](mailto:office@edu.gafa.ac.at)  
 Webseite: <https://gafa.ac.at/>

## BERUFE NACH ABSCHLUSS

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- ReiseleiterIn
- RezeptionistIn
- WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie
- Catering-ManagerIn
- EmpfangsleiterIn
- EtagenleiterIn
- Food & Beverage-ManagerIn
- GastgewerbeassistentIn
- RestaurantmanagerIn
- FreizeitberaterIn
- EventmanagerIn
- ReiseberaterIn
- MarketingmanagerIn
- ReisebüroassistentIn
- Tourismuskaufmann/-frau
- TourismusmanagerIn
- Ticketing Agent (m/w)
- HotelmanagerIn

- Host/Hostess

## ZUSATZINFO

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

## IMPRESSUM

**Für den Inhalt verantwortlich:**

Arbeitsmarktervice  
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!