

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter 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"> • positiver Abschluss einer mindestens 3-jährigen einschlägigen Fachschule (Tourismusfachschule, Hotelfachschule) oder • wirtschaftliche Fachschulen oder Handelsschulen mit Zusatzprüfung oder • facheinschlägiger Lehrabschluss oder • Vorbereitungslehrgang für Personen mit einer nicht facheinschlägigen Ausbildung <p>Über die genauen Aufnahmekriterien und Anmeldefristen informiert die jeweilige Höhere Lehranstalt.</p>
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"> • 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 Tourismus: Aufbaulehrgänge ermöglichen es Fachschulabsolventen und -absolventinnen in relativ kurzer Zeit die Reife- und Diplomprüfung (Matura) der höheren Lehranstalt für Tourismus zu erlangen.
URL	https://www.hum.at

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**.

Im Zug der Ausbildung sind **verpflichtende Betriebspraktika** im Umfang von insgesamt 16 Wochen vor Eintritt in den 3. Jahrgang (5. Semester) in der unterrichtsfreien Zeit zu absolvieren.

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Wien

Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte

Adresse: 1010Wien, Judenplatz3-4
 Telefon: +43 (0)1 533 06 42 -4407
 Email: office@edu.gafa.ac.at
 Webseite: <https://gafa.ac.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotelkaufmann/-frau
- ReiseleiterIn
- RezeptionistIn
- WirtschaftlerIn 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

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: 31.03.26

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