

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Aufbaulehrgang für Tourismus - Vertiefung Kulinarik trifft Management

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
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: Aufbaulehrgänge führen SchülerInnen, die eine berufsbildende mittlere Schule oder eine Lehre abgeschlossen haben, zur Matura der entsprechenden berufsbildenden höheren Schule.
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

Tirol

Tourismusschulen Villa Blanka Innsbruck

Adresse: 6020 Innsbruck, Weiherburggasse 31
Telefon: +43 (0)512 / 90 300 -10
Fax: +43 (0)512 / 90 300 -11
Email: office@villablanka.com
Webseite: <https://www.villablanka.com/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Tourismuskaufmann/-frau](#)
- [TourismusmanagerIn](#)
- [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](#)

- [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: 01.04.26

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