

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

Aufbaulehrgang für Tourismus - Vertiefung Kulinistik trifft Management

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	3 Jahre
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<ul style="list-style-type: none">• positiver Abschluss einer mindestens 3-jährigen einschlägigen Fachschule (Tourismusfachschule, Hotelfachschule)• wirtschaftliche Fachschule oder Handelsschulen mit Zusatzprüfungsein, oder• facheinschlägiger Lehrabschluss mit Vorbereitungslehrgang
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**.

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

AUSBILDUNGSGESELLSCHAFT

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

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: 18.01.26

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