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

Hotelfachschule - Vertiefung Ernährung und Fitness

INHALT

Kurzinfo . . . 1
Ausbildungsbeschreibung . . . 2
Ausbildungsinstitute . . . 3
Berufe nach Abschluss . . . 3
Impressum . . . 3

KURZINFO

An Hotelfachschulen erhalten die SchülerInnen eine erweiterte Allgemeinbildung und erlernen Fähigkeiten und Fertigkeiten die ihnen die selbstständige und unselbständige Ausübung von Berufen in der Tourismuswirtschaft und -verwaltung, insbesondere in den Bereichen Reisebüro und Reiseleitung, Tourismusverwaltung und -management, Hotellerie und Gastronomie ermöglichen.

Ausbildungsart	Berufsbildende mittlere Schule (BMS)
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	kommend aus: • **Allgemein bildende höhere Schule (AHS):** positiver Abschluss der achten Schulstufe • **Mittelschule (MS):** erfolgreicher Abschluss der achten Schulstufe mit Beurteilung gemäß Leistungsniveau **"Standard AHS"** oder bei Beurteilung gemäß Leistungsniveau **"Standard"** mit mindestens „Befriedigend" in den differenzierten Pflichtgegenstände (Deutsch, Mathematik, Fremdsprache). Bei Beurteilung mit „Genügend": **Aufnahmeprüfung**. • **Polytechnische Schule (PTS):** positiver Abschluss auf der 9. Schulstufe
Zielgruppe	Jugendliche nach Abschluss Mittelschule, AHS-Unterstufe oder Polytechnischen Schule
Abschluss	Abschlussprüfung

Berechtigung	• abgeschlossene Berufsausbildung • einschlägige Berechtigungen gemäß Gewerbeordnung einschließlich Handelsgewerbe Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung.
Gruppe	Hotelfachschule: An Hotelfachschulen erhalten die SchülerInnen eine erweiterte Allgemeinbildung und erlernen Fähigkeiten und Fertigkeiten die ihnen die selbstständige und unselbständige Ausübung von Berufen in der Tourismuswirtschaft und -verwaltung, insbesondere in den Bereichen Reisebüro und Reiseleitung, Tourismusverwaltung und -management, Hotellerie und Gastronomie ermöglichen.
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** Tourismus, Marketing, Destinationsmanagement; Tourismusgeografie; Reisebüro; Hotelmanagement; Küchenorganisation und Kochen; Serviceorganisation und Servieren usw. unterrichtet.

Außerdem bestehen verschiedene **schulautonome Schwerpunktsetzungen.**

Im Rahmen der Ausbildung müssen nach der ersten und nach der zweiten Klasse jeweils 8wöchige **Betriebspraktika** absolviert werden.

Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt ab dem ersten Tag der Semesterferien, bis spätestens 2. Freitag nach den Semesterferien, unter Vorlage des Originals der Schulnachricht der 4. Klasse.

Weitere Berechtigungen:

- Zugang zu facheinschlägigen Aufbaulehrgängen und damit zur Reife- und Diplomprüfung
- Anrechnung bzw. Ersatz von Lehrzeiten in facheinschlägigen Lehrberufen

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Salzburg

Tourismusschulen Salzburg – Klessheim

Adresse:	5071Siezenheim, Klessheimer Straße4
Telefon:	+43 (0)662 85 12 63 -0
Fax:	+43 (0)662 85 12 63 -4
Email:	klessheim@ts-salzburg.at
Webseite:	https://klessheim.at

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- Hotelkaufmann/-frau
- RezeptionistIn
- WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie
- Catering-ManagerIn
- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- GastgewerbeassistentIn
- HoteldirektionsassistentIn
- ReisebüroassistentIn
- ReiseleiterIn
- Tourismuskaufmann/-frau
- EventmanagerIn
- Ticketing Agent (m/w)
- Host/Hostess
- HotelmanagerIn

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: 02.09.26
Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!