

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

Fachschule für wirtschaftliche Berufe - Vertiefung Ernährung und Kulinarik

INHALT

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

KURZINFO

An Fachschulen für wirtschaftliche Berufe erhalten die SchülerInnen eine umfassende Allgemeinbildung und erlernen Fähigkeiten und Fertigkeiten die ihnen die Ausübung von Berufen in den Bereichen Wirtschaft, Verwaltung, Tourismus und Ernährung ermöglichen.

Ausbildungsart	Berufsbildende mittlere Schule (BMS)
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<p>kommend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 einer Mittelschule, AHS-Unterstufe oder Polytechnischen Schule
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"> • abgeschlossene Berufsausbildung • einschlägige Berechtigungen gemäß Gewerbeordnung einschließlich Handelsgewerbe <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	Fachschule für wirtschaftliche Berufe: An Fachschulen für wirtschaftliche Berufe erhalten die SchülerInnen eine umfassende Allgemeinbildung und erlernen Fähigkeiten und Fertigkeiten die ihnen die Ausübung von Berufen in den Bereichen Wirtschaft, Verwaltung, Tourismus und Ernährung ermöglichen.
URL	https://www.hum.at

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Wichtige Ausbildungsinhalte:

Neben den **allgemeinbildenden Fächern** (Deutsch, Englisch, Geschichte und Politische Bildung, Naturwissenschaften, Psychologie usw.) werden in der Fachschule unter anderem **betriebswirtschaftlichen und fachspezifischen Fächer** Betriebs- und Volkswirtschaft, Rechnungswesen und wirtschaftliches Rechnen, Recht, Officemanagement und angewandte Informatik, Ernährung, Küchen- und Restaurantmanagement, Betriebsorganisation usw. unterrichtet.

Außerdem erfolgt eine Vertiefung in den **schulautonomen Schwerpunktsetzungen**.

Zwischen der zweiten und dritten Klasse ist ein **verpflichtendes Betriebspraktikum** zu absolvieren.

Weitere Berechtigungen:

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

Anmeldung:

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

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Wien

Höhere Bundeslehranstalt für wirtschaftliche Berufe Wien 19

Adresse: 1190 Wien, Straßergasse 37-39
Telefon: +43 (0)1 / 320 21 81 -0
Fax: +43 (0)1 / 320 21 81 -18
Email: office@hlw19.at
Webseite: <https://www.hlw19.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [SachbearbeiterIn](#)
- [BetriebsassistentIn](#)
- [KundenbetreuerIn](#)
- [TeamassistentIn](#)

- Callcenter Agent (m/w)
- GastgewerbeassistentIn
- DirektionsassistentIn
- WirtschaftlerIn in Gastronomie und Hotellerie
- PersonalreferentIn
- PersonalsachbearbeiterIn
- Sales Assistant (m/w)
- TechnischeR EinkäuferIn
- Key-Account-ManagerIn

ZUSATZINFO

Fachschulen für wirtschaftliche Berufe sind mit unterschiedlichen Ausbildungsschwerpunkten eingerichtet.

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: 06.02.26

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