

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

Aufbaulehrgang für Tourismus - Vertiefung Gastronomie und Hotellerie

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
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
Zielgruppe	AbsolventInnen einer Fachschule oder vergleichbarer Ausbildungen (z. B. einschlägigen Lehre), die an einer Höheren Lehranstalt die Reife- und Diplomprüfung ablegen wollen.
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**.

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

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Tirol

Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus Zell am Ziller

Adresse: 6280 Zell am Ziller, Schwimmbadweg 3
Telefon: +43 (0)5282 / 31 57 -0
Fax: +43 (0)5282 / 31 57 -70
Email: info@zillertaler-tourismusschulen.at
Webseite: <https://www.zillertaler-tourismusschulen.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- 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
- Marketing-ManagerIn
- ReisebüroassistentIn
- Tourismuskaufmann/-frau
- TourismusmanagerIn
- 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: 10.01.25

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