

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

Aufbaulehrgang für Tourismus - Vertiefung Patisserie

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
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.
Abschluss	Reife- und Diplomprüfung (Matura)
Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"> • Studienberechtigung • einschlägige Berechtigungen zur selbstständigen Berufsausübung gemäß Gewerbeordnung <p>Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich konkreter Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Berufsbildenden Schulen unter www.gewerbeordnung.at.</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

Wien

Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte

Adresse: 1010 Wien, Judenplatz 3-4
 Telefon: +43 (0)1 / 533 06 42 -4407
 Fax: +43 (0)1 / 533 06 42 -4439
 Email: office@gafa.ac.at
 Webseite: <https://gafa.ac.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Koch/Köchin](#)
- [Restaurantfachmann/-frau](#)
- [Hotelkaufmann/-frau](#)
- [ReiseleiterIn](#)
- [RezeptionistIn](#)
- [WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie](#)
- [Catering-ManagerIn](#)
- [EmpfangsleiterIn](#)
- [EtagenleiterIn](#)
- [Food-and-Beverage-ManagerIn](#)
- [GastgewerbeassistentIn](#)
- [RestaurantmanagerIn](#)
- [FreizeitberaterIn](#)
- [EventmanagerIn](#)
- [ReiseberaterIn](#)
- [Marketing-ManagerIn](#)
- [ReisebüroassistentIn](#)
- [Tourismuskaufmann/-frau](#)
- [TourismusmanagerIn](#)
- [Ticketing Agent \(m/w\)](#)

- [HotelmanagerIn](#)
- [Host/Hostess](#)

ZUSATZINFO

Aufbaulehrgänge ermöglichen es Fachschulabsolventen und -absolventinnen in relativ kurzer Zeit die Reife- und Diplomprüfung (Matura) ihres Fachbereichs zu erlangen.

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: 20.01.22

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