

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

Landwirtschaftliche Fachschule - Fachrichtung Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement - Tourismus

INHALT

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

KURZINFO

In Fachschulen für Ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement bzw. Land- und Ernährungswirtschaft erhalten die SchülerInnen eine Grundausbildung in Ländlicher Hauswirtschaft und je nach Schwerpunkt der Schule Basisqualifikationen z. B. im Tourismus, Büro oder Sozial- und Pflegebereich und weitere Qualifikationen in Landwirtschaftlichen Bereichen.

Ausbildungsart	Berufsbildende mittlere Schule (BMS)
Dauer	4 Jahre
NQR Level	4
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	positiver Abschluss der 8. Schulstufe oder Polytechnischen Schule
Zielgruppe	Jugendliche nach Abschluss einer Mittelschule, AHS-Unterstufe oder Polytechnischen Schule
Abschluss	Abschlussprüfung Vorbereitung auf Lehrabschluss Koch/Köchin sowie Restaurantfachmann*frau
Berechtigung	abgeschlossene Berufsausbildungsfacheinschlägige Berechtigungen gemäß Gewerbeordnung

Gruppe	<p>Land- und forstwirtschaftliche Fachschulen/Fachschulen der ländlichen Hauswirtschaft: Land- und forstwirtschaftliche Fachschulen vermitteln Fähigkeiten und Kenntnisse die zum Bewirtschaften eines land- und forstwirtschaftlichen Betriebes gebraucht werden. Die Fachbereiche und Schwerpunkte sind dabei besonders auf die landwirtschaftlichen Bedürfnisse der Region ausgerichtet. Häufig werden als Schwerpunkte und Zusatzangebote handwerkliche Zusatzausbildungen angeboten.</p> <p>Die Fachschulen für Ländliche Hauswirtschaft bieten eine Grundausbildung in Ländlicher Hauswirtschaft und je nach Schwerpunkt der Schule Basisqualifikationen z. B. im Tourismus, Büro oder Sozial- und Pflegebereich und weitere Qualifikationen in landwirtschaftlichen Bereichen.</p>
URL	https://www.agrarschulen.at/

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Wichtige Ausbildungsinhalte:

Neben den **allgemeinbildenden Fächern** (Deutsch, Mathematik, Fremdsprachen, Informatik usw.) werden in der Fachschule unter anderem die **fachspezifischen Fächer** Ernährung, Vorratswirtschaft und Direktvermarktung, Haushaltsführung, Betriebs- und Haushaltsorganisation, Hotel- und Rezeptionstechnik, Gartenbau, Landwirtschaft, Kochen und Fachkunde, Servieren und Fachkunde, Buchhaltung usw. unterrichtet.

Eine weitere Spezialisierung erfolgt in den jeweiligen **Fachbereichen und Schwerpunkten**.

Weitere Berechtigungen:

- FacharbeiterInnenqualifikation nach entsprechender Praxiszeit in der Hauptfachrichtung
- Anrechnung von Lehrzeiten in verschiedenen Lehrberufen
- Übertritt in weiterführende Ausbildungen im Sozial- und Pflegebereich
- erleichterter Zugang zu Meisterprüfungen
- Ersatz der Unternehmerprüfung
- Zugang zu Aufbaulehrgängen und berufsbildenden höheren Schulen
- Berechtigung zum Zugang zu Landwirtschaftlichen Förderungsprogrammen

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

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Niederösterreich

Landwirtschaftliche Fach- und Berufsschule Edelhof

Adresse: 3910 Zwettl, Edelhof 1
Telefon: +43 (0)2822 / 524 02 -0
Fax: +43 (0)2822 / 524 02 -17
Email: office@lfs-edelhof.ac.at
Webseite: <https://lfs-edelhof.ac.at/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [Catering-ManagerIn](#)
- [Koch/Köchin](#)
- [Restaurantfachmann/-frau](#)
- [HofberaterIn](#)
- [LandwirtIn](#)
- [LandwirtIn für Direktvermarktung](#)
- [LandwirtIn für Agrotourismus](#)
- [FacharbeiterIn ländliches Betriebs- und Haushaltsmanagement](#)
- [LandwirtIn für Digital Farming](#)

ZUSATZINFO

Die Ausbildung inkludiert neben der Ausbildung zum/zur FacharbeiterIn des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagements auch den Lehrabschluss zum Koch/zur Köchin sowie Restaurantfachmann/-frau und eine Reihe von Sonderausbildungen im Tourismus, z. B. Kaffeeexperte/-expertin / KäsekennerIn / CatererleiterIn / Jungsommelier/-sommelière, aber auch die Ausbildung zum/zur Tagesmutter/-vater.

Die Ausbildung setzt sich aus 3 Jahren Schule + 10 Monate Praktikum sowie ein Monat Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung zusammen.

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: 03.05.24

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