

Herausragend. Ganzheitlich. Motivierend

HGM – die Ausbildung

Hotel- und Gastronomiemanagement lebt eine intensive Kooperation mit der Qualitätshotellerie und Gastronomie in Wien. Top-Experten/Innen aus der Hotelbranche arbeiten im Team-Teaching mit Hotelmanagementspezialisten/Innen aus der HLTW13.

Vermittlung von Kenntnissen aus dem F&B Management, dem Personalmanagement, dem Finanzmanagement, dem Controlling, dem Verkauf (Sales & Marketing), Qualitätsmanagement, Reservierung und Gründer- Know-How sowie der Wissenstransfer von der Praxis in die Schule stehen am Hotelmanagement-Lehrplan.

Mit den Praxisgesprächen Bergheidengasse betreiben wir ein Diskussions- und Seminarforum zur Vertiefung von praxisrelevantem Managementwissen. Die Badener Gespräche, der jährliche ÖHV-Kongress, die Internationale Tourismusmesse (ITB) in Berlin sind Jahresfixpunkte im Ausbildungskalender.

HGM – die Berufsperspektiven

Einsatz in allen Abteilungen der Hotellerie. Unsere Absolventen/Innen werden Sie in vielen Hotels in Wien, Österreich und international in allen denkbaren Verantwortungsbereichen finden.

Die Ausbildung eröffnet den Absolventen/Innen aber auch den Zugang zu Aufgaben und Funktionen im gesamten Dienstleistungsbereich.

Der Zugang zu den Fachhochschulen (fallweise Anrechnung von Prüfungen) ist ebenso offen, wie der Zugang zu einem nationalen oder internationalen Universitätsstudium. **Abschluss der Ausbildung mit dem Berufstitel Tourismuskauffrau bzw. Tourismuskaufmann.**



Pflichtgegenstände							
		Jahrgang					Summe
		I.	II.	III.	IV.	V.	
1.	Religion	2	2	2	2	2	10
2.	Allgemeinbildung, Sprache und Medien:						
	Deutsch	3	3	2	2	3	13
	Englisch	3	3	3	3	3	15
	Zweite lebende Fremdsprache	3	3	3	2	3	14
	Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	0	0	6
	Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
	Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie	2	2	0	0	0	4
	Angewandte Mathematik	2	2	2	3	2	11
3.	Tourismus, Wirtschaft und Recht						
	Tourismusgeographie und Reisebüro*	0	0	0	3	3	6
	Tourismusmarketing und Kundenmanagement	0	2	2	2	2	8
	Kunst und Kultur	0	0	2	0	0	2
	Betriebs- und Volkswirtschaft	1	2	2	2	2	9
	Rechnungswesen und Controlling	2	2	2	2	3	11
	Recht	0	0	0	1	2	3
	Schulautonome Vertiefung*: Hotel- und Gastronomie-Management	0	0	3	2	3	8
4.	Gastronomie und Hotellerie:						
	Ernährung	2	0	0	0	0	2
	Küchenorganisation und Kochen	3	3	3	3	0	12
	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	3	3	2	2	0	10
	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung*	0	0	1+1	1+1	0	2+2
5.	Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement	3	3	2	3	0	11
6.	Bewegung und Sport; Sportliche Animation	2	2	2	2	1	9
Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung		1	0	0	0	0	1
Gesamtwochenstundenanzahl		35	36	38	37	29	175

**= schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:*

Hotel- und Gastronomie-Management mit insgesamt 8 Wochenstunden (3., 4. und 5. Jg)

Wahlpflichtbereich Spezialisierung je eine zusätzliche Wochenstunde im 3. und 4. Jg

Tourismusgeographie und Reisebüro 1 zusätzliche Wochenstunde im 5. Jg.