

Wir leben Gastronomie!

Hotelfachschule – die Ausbildung

Absolventen und Absolventinnen unserer dreijährigen Hotelfachschule sind „die“ Gastronomiefachleute unserer Schule. Sie werden zu Spezialisten für Küche, Service und Catering ausgebildet. Der Schwerpunkt der dreijährigen Ausbildung liegt in einer intensiven Praxis-Schulung in Küchen- und Restaurantmanagement, Cateringmanagement, Front- und Back-office. Zu diesem Schwerpunkt gehört eine vertiefende Ausbildung in den Bereichen Önologie und Käse. Betriebspraktika während des Unterrichtsjahres und Ferialpraktika im Gastgewerbe sind wesentlicher Bestandteil der praxisnahen Ausbildung. Nach der Abschlussprüfung stehen viele Berufsmöglichkeiten im Hotel- und Gastgewerbe offen, aber auch der Weg zum selbständigen Unternehmer / zur selbständigen Unternehmerin

Hotelfachschule – die Berufsperspektiven

Die HLTW Bergheidengasse bietet für Absolventen und Absolventinnen der Hotelfachschule die Möglichkeiten in einem Aufbaulehrgang (berufsbegleitende Abendschule) nach 6 Semestern die Reife- und Diplomprüfung abzulegen. Siehe Kapitel Aufbaulehrgang!

- Abschluss der Ausbildung mit dem

Berufstitel Hotelkauffrau bzw. Hotelkaufmann

-Ersatz der Lehrzeiten für die Lehrberufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/frau, Hotel- und Gastgewerbeassistentin

Berufsperspektiven:

Koch/ Köchin, Restaurantfachmann/frau, Flugbegleiter/in,
Rezeptionist/in, Bürokaufmann/frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in,
Stewarding in der Hotellerie; Barkeeper/in;



	Pflichtgegenstände	Klasse			Summe
		1.	2.	3.	
1.	Religion	2	2	2	6
2.	Allgemeinbildung, Sprache und Medien:				
	Deutsch	3	3	3	9
	Englisch	3	3	3	9
	Geschichte und Politische Bildung	1	2	0	3
	Biologie und Ökologie	2	0	0	2
	Officemanagement und angewandte Informatik	2	2	2	6
3.	Tourismus, Wirtschaft und Recht:				
	Tourismusgeografie	0	1	1	2
	Tourismusmarketing	0	3	2	5
	Kultur- und Tourismusland Österreich	0	0	2	2
	Betriebs- und Volkswirtschaft	2	1	2	5
	Rechnungswesen	3	2	3	8
	Recht	0	0	2	2
4.	Gastronomie und Hotellerie:				
	Ernährung	1	1	0	2
	Küchenorganisation und Kochen	4	3	3	10
	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	4	3	3	10
	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung	0	2	1+1	3+1
	<i>schulautonome Vertiefung: Catering-Management</i>	0	2	2	4
5.	Betriebspraktikum	3	3+1	2	8+1
6.	Bewegung und Sport (inkl. Sportliche Animation)	2	2	2	6
B.	Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung	1	0	0	1
	Gesamtwochenstundenzahl	33	36	36	105

**= schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:
 Catering-Management 4 Wochenstunden in der 2. und 3. Klasse (Möglichkeit WIFI-Zertifikat!)
 Wahlpflichtbereich Spezialisierung 1 zusätzliche Wochenstunden in der 3. Klasse
 Betriebspraktikum 1 zusätzliche Wochenstunde in der 2. Klasse*