

## 1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(1)</sup>

### Reife- und Diplomprüfungszeugnis des Aufbaulehrgangs für Tourismus Alternativer Pflichtbereich „Gastronomie und Hotellerie“

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(2)</sup>

<sup>(2)</sup> Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- fachspezifisches Kommunizieren in der Unterrichtssprache und in mindestens zwei Fremdsprachen;
- selbstständige formal und sprachlich richtige Gestaltung und praxisgemäße Anfertigung von Schriftstücken;
- Kenntnisse im Bereich Geschichte und politische Bildung sowie in Mathematik;
- Kenntnisse in den Bereichen Nachhaltigkeit und Ökologie, Lebensmitteltechnologie und Gesundheitsvorsorge;
- Kenntnisse im Bereich Tourismusgeografie; Einschätzung der Folgen der Globalisierung und Regionalisierung für Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur; Nachhaltigkeit im Tourismus;
- Erstellung, Kalkulierung und Verkauf von Reiseangeboten; Gestaltung und Vermarktung touristischer Angebote, Anwendung von Marketingstrategien, Salestechniken und Methoden des Kundenmanagements; Kommunikationspolitik im Tourismus;
- Kenntnisse im Bereich Kunst und Kultur; kulturtouristische Produktgestaltung;
- Anwendung unternehmerischer Grundkenntnisse, z.B. Investitions- und Finanzierungsentscheidungen, Unternehmensgründung und -führung, Risikomanagement, Personalmanagement; Entwicklung eines Businessplans; Controlling; Erkennen betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, Problemlösungskompetenz;
- Wahrnehmung von Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens, z.B. Einnahmen- und Ausgabenrechnung, doppelte Buchführung, Kostenrechnung in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, Personalverrechnung, Jahresabschlüsse von Einzelunternehmen und Personengesellschaften, Controlling;
- Kenntnis der für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie der Wege der Rechtsdurchsetzung;
- Umsetzung von Kenntnissen im Bereich der Ernährung und Lebensmitteltechnologie;
- Planung, Organisation und Zubereitung von Speisen unter Zugrundelegung ernährungsbezogener Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse; fachgerechter Geräteinsatz, Qualitätskontrolle;
- Planung, Organisation und Herstellung von Speisenfolgen; Menügestaltung; Buffet-, Bankett- und Cateringorganisation;
- Kenntnis über Arten, Zusammensetzung, Produktion und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getränken; Barstock;
- Planung, Organisation und betriebswirtschaftlich rationelle Umsetzung von Serviceabläufen der gehobenen Gastronomie einschließlich Gästeberatung und -betreuung sowie Beschwerdemanagement;
- Alternative Wahlpflichtbereiche:
  - „Jungsommelier/e Österreich“: erweiterte Kenntnisse im Bereich Weinbau und Kellertechnik, Weinerzeugung, sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken; Erstellen von Weinkarten; Lagerung; Wein- und Getränkeservice;
  - „Käsekenner/in Österreich“: erweiterte Kenntnisse im Bereich Käseherstellung und -produktion, Reifungstypen, Lagerung, Qualitätsmerkmale, sensorische Beurteilung von Käse, Schneidetechniken, Käsepräsentation, Arbeiten am Käsewagen; Angebotserstellung;
  - „Jungbarkeeper/in Österreich“: erweiterte Kenntnisse im Bereich der Bar; Bartypen, Barstock, Bargeräte und -utensilien; fachgerechte Zubereitung von Mixgetränken (inklusive Garnituren); Arbeiten des Barpersonals; sensorische Beurteilung; Erstellen von Barkarten, Barkalkulation;
- Kenntnis über Betriebsstrukturen und -abläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben, Durchführung betriebsbezogener Tätigkeiten und Anwendung von Kenntnissen im Bereich Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Hygienemanagement, Abfallbewirtschaftung;
- Planung, Organisation, Durchführung und Evaluierung gastronomischer Veranstaltungen; Veranstaltungsmanagement;
- angemessene Kundenorientiertheit, gepflegtes Äußeres, wertschätzende Umgangsformen und Berücksichtigung von Diversity sowie von unterschiedlichen Kulturen und Wertvorstellungen.

## 4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND <sup>(3)</sup>

### Tätigkeitsfelder:

Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und der Verwaltung auf mittlerer und höherer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin, Reisebüroassistent/in, Bürokaufmann/frau (siehe Erlass GZ BMWFJ-33.800/0005-I/4/2012 vom 28.2.2013), Produktentwickler/in im Tourismusbereich, Ernährungsberater/in. Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für Fremdsprachenkorrespondent/in, Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

### Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe (siehe auch [www.gewerbeordnung.at](http://www.gewerbeordnung.at)):

Mit Praxisnachweis: z.B. Gastgewerbe, Reisebüro.

Auf Grund der Liberalisierung der Gewerbeordnung ist Zugang zu fast allen Meisterprüfungen und Befähigungsnachweisprüfungen bei Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Gewerbeausübung gegeben. Die Unternehmerprüfung entfällt.

<sup>(3)</sup> Falls gegeben

### <sup>(\*)</sup> Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entscheidung Nr. 2241/2004/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 über ein einheitliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Jeder Bereich dieser Erläuterungsvorlage, der von den ausstellenden Behörden als nicht relevant betrachtet wird, kann unbeantwortet bleiben.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und [www.europass.at](http://www.europass.at)

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b>  Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; Adresse siehe Zeugnis	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b>  Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b>  EQR/NQR 5 ISCED 55	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b>  1 = Sehr gut (hervorragende Leistung) 2 = Gut (generell gute Leistung) 3 = Befriedigend (ausgewogene Leistung) 4 = Genügend (Leistung entsprechend den Minimalkriterien) 5 = Nicht genügend (Minimalkriterien nicht erfüllt)  Darüber hinaus gibt es noch folgende Gesamtkalküle für die Reife- und Diplomprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b>  Dieses Zeugnis berechtigt gemäß Schulorganisationsgesetz, BGBl. Nr. 242/1962 in der geltenden Fassung, zum Besuch einer Universität, eines Kollegs und einer Akademie, gemäß Bundesgesetz über Fachhochschul-Studiengänge, BGBl. Nr. 340/1993 in der geltenden Fassung, zum Besuch eines Fachhochschul-Studienganges sowie gemäß Hochschulgesetz 2005, BGBl. I Nr. 30/2006 in der geltenden Fassung, zum Besuch einer Pädagogischen Hochschule.	<b>Internationale Abkommen</b>  <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Europäische Konvention über die Gleichwertigkeit von Reifezeugnissen, BGBl. Nr. 44/1957</li> <li>▪ Übereinkommen über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region, Abschnitt IV, BGBl. III Nr. 71/1999</li> <li>▪ Die mit diesem Zeugnis abgeschlossene Ausbildung ist ein reglementierter Ausbildungsgang gemäß Artikel 11 Buchstabe c Ziffer ii der Richtlinie 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU. Das Ausbildungsniveau entspricht Artikel 11 Buchstabe c der Richtlinie.</li> </ul>
<b>Rechtsgrundlage</b>  Lehrplanverordnung BGBl. II Nr. 340/2015 i.d.g.F.; Prüfungsordnung BMHS, BGBl. II Nr. 177/2012 i.d.g.F.	

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

1. Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplanes an einem Aufbaulehrgang für Tourismus; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F.
<b>Zusätzliche Informationen</b>  <b>Zugang:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ positiver Abschluss einer dreijährigen Tourismusfachschule, Fachschule für Mode, technischen und kunstgewerblichen Fachschule, Handelsschule oder Fachschule für Sozialberufe oder</li> <li>▪ positive Absolvierung einer Lehre inklusive erfolgreich abgelegter Lehrabschlussprüfung in den Berufen Koch/Köchin, Restaurantfachmann/Restaurantfachfrau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Reisebüroassistent/in und erfolgreicher Absolvierung eines Vorbereitungslehrgangs;</li> </ul> <b>Ausbildungsdauer:</b> 3 Jahre;  <b>Dauer von Betriebspraktika:</b> Pflichtpraktikum insgesamt 16 Wochen während der Ferien;  <b>Bildungsziele:</b> Intensive dreijährige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachpraktischen, tourismuswirtschaftlichen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur unmittelbaren Ausübung eines gehobenen Berufes in der Wirtschaft, insbesondere in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, sowie zur Aufnahme eines wissenschaftlichen Studiums. Wesentliche Ziele sind Sach- und Sozialkompetenz, Persönlichkeitsentwicklung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kritikfähigkeit, Eigenverantwortung, soziales Engagement, Kreativität, Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit in der Unterrichtssprache und in den Fremdsprachen, Bereitschaft zu permanenter Weiterbildung.  <b>Unterrichtsgegenstände:</b> Siehe Stundentafel im Reife- und Diplomprüfungszeugnis;  <b>Weitere Informationen:</b> (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: <a href="http://www.zeugnisinfo.at">http://www.zeugnisinfo.at</a> und <a href="http://www.bildungssystem.at">http://www.bildungssystem.at</a>  <b>Nationales Europasszentrum:</b> <a href="mailto:europass@oead.at">europass@oead.at</a> Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien