europass

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)

Österreich

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (1)

Abschlussprüfungszeugnis der Hotelfachschule für Berufstätige

(1) In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (2)

(2) Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- fachspezifisches Kommunizieren in der Unterrichtssprache und in mindestens einer Fremdsprache;
- selbstständige formal und sprachlich richtige Gestaltung und praxisgemäße Anfertigung von Schriftstücken;
- Planung, Durchführung und Nachbereitung von Präsentationen;
- Kenntnisse im Bereich Geschichte und politische Bildung;
- Kenntnisse im Bereich Biologie und Ökologie (Gesundheitsvorsorge, Nachhaltigkeit und nachhaltiger Tourismus);
- Anwendung grundlegender Kenntnisse im Bereich der Informationstechnologie, praxisgerechter Einsatz von Standardsoftware aus den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Präsentationsprogramme sowie Grafik- und Bildbearbeitung;
- Beschaffung von Informationen, Datenverwaltung, Datenschutz und -sicherheit, E-Government;
- Kenntnisse in den Bereichen Tourismusgeografie, wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus; Kultur- und Tourismusland Österreich;
- Entwicklung und Präsentation touristischer Projekte; Einsatz von Marketing-Instrumenten, Methoden und Arten der Marktforschung;
- Anwendung unternehmerischer Grundkenntnisse hinsichtlich Investition, Finanzierung, Unternehmensgründung und -führung, Mitarbeiter/innenführung;
- Erkennen betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, Problemlösungskompetenz;
- Wahrnehmung von Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens und Lösung mit Hilfe von Standardprogrammen, Kostenrechnung inklusive Kalkulationen im Hotel- und Gastgewerbe, Personalverrechnung, Jahresabschlüsse von Einzelunternehmen;
- Kenntnis der für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie der Wege der Rechtsdurchsetzung;
- grundlegende Kenntnisse im Bereich der Ernährung (Inhaltsstoffe der Nahrung, Lebensmittelqualität, Lagerung, Konservierung, Bedarf und Bedarfsdeckung, Ernährung und Gesundheit, Ernährungstrends, gute Hygienepraxis);
- Planung, Organisation und Zubereitung von Speisen unter Zugrundelegung ernährungsbezogener Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse; Qualitätskontrolle;
- Catering-, Buffet- und Bankettorganisation; Kenntnisse über Arten, Zusammensetzung, Produktion und die ernährungsphysiologische Bedeutung handelsüblicher Getränke; 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;
- angemessene Kundenorientiertheit, gepflegtes Äußeres, wertschätzende Umgangsformen und Berücksichtigung von Diversity sowie von unterschiedlichen Kulturen und Wertvorstellungen;
- Planung, Organisation, Durchführung und Evaluierung von gastronomischen Veranstaltungen; Veranstaltungsmanagement;
- Kenntnisse über Betriebsstrukturen und -abläufe in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben, Arbeitssicherheit, Unfallverhütung, Hygiene- und Abfallbewirtschaftung.

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

Tätigkeitsfelder:
Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, v.a. in der Gastronomie und Hotellerie und der Verwaltung auf mittlerer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin, Bürokaufmann/frau, Betriebsdienstleistung (siehe Erlass GZ BMWFJ-33.800/0005-I/4/2012 vom 28.2.2013). Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für Fremdsprachenkorrespondent/in, Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe (siehe auch 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.

(3) Falls gegeben

(*) **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**

5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES	
Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; Adresse siehe Zeugnis	**Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist** Bundesministerium für Bildung, Wissenschaft und Forschung
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses EQR/NQR 4 ISCED 35	**Bewertungsskala/Bestehensregeln** 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 Abschlussprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung, einem Aufbaulehrgang oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert.	**Internationale Abkommen** Das Ausbildungsniveau der mit diesem Zeugnis abgeschlossenen Ausbildung entspricht Artikel 11 Buchstabe b der Richtlinie 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU.
Rechtsgrundlage Schulversuch gemäß Genehmigung GZ BMBF-21.703/0032-III/3/2015 (Erstgenehmigung); 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 einer Hotelfachschule für Berufstätige; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F.
Zusätzliche Informationen **Zugang**: Pflichtschulabschluss; gegebenenfalls Aufnahmeprüfung; **Ausbildungsdauer**: 6 Semester; **Dauer von Betriebspraktika**: Pflichtpraktikum insgesamt 24 Wochen während der Ferien; **Bildungsziele:** Intensive sechssemestrige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachpraktischen, tourismuswirtschaftlichen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur unmittelbaren Ausübung von Berufen in der Wirtschaft, insbesondere in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft mit Schwerpunkt Gastronomie und Hotellerie. 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. **Unterrichtsgegenstände**: siehe Stundentafel im Abschlussprüfungszeugnis; **Weitere Informationen**: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at **Nationales Europasszentrum**: europass@oead.at Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien