

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽¹⁾

Reife- und Diplomprüfungszeugnis der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe

(1) In der Originalsprache

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (EN ⁽²⁾)

(2) 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 über Raumordnung, Wirtschaftssysteme und Wirtschaftsräume, Wirtschaftsstrukturen und -prozesse, Globalisierung und Nachhaltigkeit;
- Anwendung unternehmerischer Grundkenntnisse, z.B. Finanzierungsentscheidungen, Unternehmensführung, Personalmanagement und -entwicklung; Entwicklung eines Businessplans inklusive Marketing; Dienstleistungsgestaltung, Erkennen betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, Problemlösungskompetenz;
- Wahrnehmung von Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens, Lösung mit Hilfe von Standardprogrammen und Präsentation der Ergebnisse, z.B. Einnahmen- und Ausgabenrechnung, doppelte Buchführung; Jahresabschlüsse von Einzel- und Gesellschaftsunternehmen; Kostenrechnung inklusive branchentypischer Kalkulationen, Controlling; Personalverrechnung; Besonderheiten im Hotel- und Gastgewerbe und E-Commerce;
- Kenntnis der für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie der Wege der Rechtsdurchsetzung;
- Anwendung von Kenntnissen in der Informationstechnologie, praxisgerechter Einsatz von Standardsoftware aus den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Bildbearbeitung, Publishing, Datenbanken und Präsentation;
- Aufbau und Betrieb von Internet-Diensten und Netzwerken; Sicherheit im Netzwerk;
- Beschaffung von Informationen, Datenverwaltung, Datenschutz und -sicherheit; Nutzung des Internets; E-Government;
- Kenntnisse im Bereich Geschichte und politische Bildung;
- psychologische und philosophische Grundkenntnisse (Entwicklungspsychologie, Persönlichkeitspsychologie, Erkenntnistheorie, Sozialpsychologie, Ethik usw.);
- praktische und theoretische Kenntnisse im künstlerisch-kreativen Bereich (Musik, Bildnerische Erziehung, kreativer Ausdruck);
- Kenntnisse in den Bereichen angewandte Mathematik und Naturwissenschaften (Chemie, Physik, Biologie und Ökologie inklusive Humanökologie, Klimawandel, Nachhaltigkeit);
- fundierte Fachkenntnisse im Bereich Ernährung und Lebensmitteltechnologie (Inhaltsstoffe der Nahrung, Lebensmittelqualität und Lebensmitteltechnologie, Nahrungs- und Genussmittel, Ernährungs- und Konsumverhalten, Ernährung in Prävention und Therapie, alternative Ernährungsformen, nachhaltige Ernährung usw.);
- rationelle Herstellung von Speisen und Getränken der heimischen und internationalen Küche unter Anwendung ernährungsphysiologischer, ergonomischer, ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse sowie unter Berücksichtigung fachgerechten Geräteeinsatzes;
- Beherrschung von Produktionstechniken der Groß- und Restaurantküche;
- Beherrschung von Serviertechniken und -abläufen der gehobenen Gastronomie einschließlich professioneller Gästeberatung und -betreuung; Beschwerdemanagement;
- grundlegendes Fachwissen über Getränke und den Barstock;
- Kenntnisse in den Bereichen Arbeits- und Betriebsorganisation in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben, Ergonomie, Hygiene- und Sicherheitsmanagement, Abfallbewirtschaftung, ökologische Betriebsführung und Nachhaltigkeit, Personal- und Veranstaltungsmanagement;
- Gestaltung von kundenorientierten Dienstleistungsangeboten (Service Design); Dienstleistungsentwicklung von der Ideenfindung und -bewertung bis zur Realisierung einschließlich der organisatorischen Umsetzung;
- Planung, Organisation und Durchführung von Veranstaltungen unter Berücksichtigung eines professionellen Zeitmanagements;
- 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 ⁽³⁾

Tätigkeitsfelder:

Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Wirtschaft, der Verwaltung, des Tourismus und der Ernährung auf mittlerer und höherer 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), Großküchenleiter/in, Ernährungsberater/in. 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.

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
Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses EQR/NQR 5 ISCED 55	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 Reife- und Diplomprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden
Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe 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.	Internationale Abkommen ▪ Europäische Konvention über die Gleichwertigkeit von Reifezeugnissen, BGBl. Nr. 44/1957 ▪ Übereinkommen über die Anerkennung von Qualifikationen im Hochschulbereich in der europäischen Region, Abschnitt IV, BGBl. III Nr. 71/1999 ▪ 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.
Rechtsgrundlage 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 einer Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F.
Zusätzliche Informationen Zugang: positiver Abschluss der 8. Schulstufe, gegebenenfalls Aufnahmeprüfung; Ausbildungsdauer: 5 Jahre; Dauer von Betriebspraktika: Pflichtpraktikum insgesamt drei Monate während der Ferien; Bildungsziele: Intensive fünfjährige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachtheoretischen, fachpraktischen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur unmittelbaren Ausübung eines gehobenen Berufes in der Wirtschaft, in der Verwaltung, im Tourismus und in der Ernährung 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. Unterrichtsgegenstände: siehe Studententafel im Reife- und Diplomprüfungszeugnis; 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