

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

**Abschlussprüfungszeugnis der dreijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe**

<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 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 naturwissenschaftlichen Bereich (Biologie und Ökologie, Chemie, Physik);
- psychologische Grundkenntnisse; praktische und theoretische Kenntnisse im künstlerisch-kreativen Bereich (Musik, Bildnerische Erziehung, kreativer Ausdruck);
- Kenntnisse über Wirtschaftssysteme und Wirtschaftsräume;
- Anwendung unternehmerischer Grundkenntnisse, z.B. Investition, Finanzierung, Unternehmensgründung und -führung;
- Erkennen betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge, Problemlösungskompetenz;
- Wahrnehmung von Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens und Lösung mit Hilfe von Standardprogrammen, z.B. Einnahmen- und Ausgabenrechnung, doppelte Buchführung; Jahresabschlüsse von Einzelunternehmen; Kostenrechnung, Personalverrechnung; Besonderheiten im Hotel- und Gastgewerbe;
- Kenntnis der für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie der Wege der Rechtsdurchsetzung;
- 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;
- grundlegende Kenntnisse im Bereich der Ernährung (Inhaltsstoffe der Nahrung, Lebensmittelqualität und -technologie, Nahrungs- und Genussmittel, 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 Gästeberatung und -betreuung; Beschwerdemanagement;
- grundlegendes Fachwissen über Getränke und den Barstock;
- Kenntnisse der Arbeits- und Betriebsorganisation in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben, Ergonomie, Hygiene- und Sicherheitsmanagement, Abfallbewirtschaftung, ökologische Betriebsführung und Nachhaltigkeit;
- Planung, Organisation, Durchführung und Evaluierung von gastronomischen Veranstaltungen; Personalmanagement;
- 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 Wirtschaft, der Verwaltung – auch im Sozial- und Gesundheitsbereich –, der Hotellerie und Gastronomie und der Ernährung auf mittlerer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Restaurantfachmann/frau, Bürokaufmann/frau, (siehe Erlass GZ BMWFJ-33.800/0005-I/4/2012 vom 28.2.2013), Gastgewerbeeinkäufer/in, Hotelkaufmann/frau, Sekretär/in, Hotelsekretär/in, Kanzleibedienstete/r, Sachbearbeiter/in im Verkauf, Kundenbetreuer/in, Teamassistent/in. Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

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

<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 4 ISCED 35	<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 Abschlussprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> 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.	<b>Internationale Abkommen</b> 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.
<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 einer dreijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F.
<b>Zusätzliche Informationen</b>  <b>Zugang:</b> positiver Abschluss der 8. Schulstufe, gegebenenfalls Aufnahmeprüfung;  <b>Ausbildungsdauer:</b> 3 Jahre;  <b>Dauer von Betriebspraktika:</b> Pflichtpraktikum 8 Wochen während der Ferien;  <b>Bildungsziele:</b> Intensive dreijährige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachpraktischen, fachtheoretischen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur unmittelbaren Ausübung von Berufen in der Wirtschaft, in der Verwaltung – auch im Sozial- und Gesundheitsbereich –, in der Hotellerie und Gastronomie und in der Ernährung. 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 der Fremdsprache, Bereitschaft zu permanenter Weiterbildung.  <b>Unterrichtsgegenstände:</b> siehe Studententafel im Abschlussprüfungszeugnis;  <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