



Ausgabe 2015/2016

# Berufliche Zukunft

# WEITERBILDUNG

## Tourismus/Gastgewerbe

Aufstieg • Spezialisierung • Alternativen • Veranstalter

Berufliche Entwicklungs- und Weiterbildungsmöglichkeiten

## **Tourismus/Gastgewerbe**

**Aufstieg • Spezialisierung • Alternativen • Veranstalter**

**Medieninhaber**

Arbeitsmarktservice Österreich  
Bundesgeschäftsstelle  
1203 Wien, Treustraße 35–43

**Auflage/Stand**

6. Auflage  
Stand: Oktober 2014

**Text**

H. Müller, 1100 Wien

**Grafik/Satz**

Lanz/Sassmann, 1030 Wien

**Projektleitung**

AMS Österreich, Abteilung Arbeitsmarktforschung und Berufsinformation/ABI  
Mag.<sup>a</sup> Sabine Putz  
Dr. Reinhold Gaubitsch

# Inhalt

<b>Vorwort</b> .....	<b>5</b>
<b>Informationen zur Broschüre</b> .....	<b>6</b>
<b>Aus- und Weiterbildungssituation in Österreich</b> .....	<b>7</b>
<b>Das österreichische Bildungssystem</b> .....	<b>7</b>
<b>Weiterbildungsmöglichkeiten</b> .....	<b>7</b>
Überblick .....	7
Schulabschluss, Basisqualifikation .....	7
Nach der abgeschlossenen 9. Schulstufe ... ..	7
Nach dem Lehrabschluss ... ..	8
Wege zur Studienberechtigung .....	8
Nach der Studienberechtigung ... ..	8
Postgraduale Ausbildungen .....	8
Ziele beruflicher Weiterbildung .....	8
Zielgruppen von Weiterbildungsangeboten .....	9
Ausbildungsstellen, Bildungsinstitute, Schulungsanbieter .....	9
Kosten der Weiterbildung .....	9
Dauer der Veranstaltungen .....	9
Formen der Weiterbildung .....	9
<b>Schaubild zur (Weiter-)Bildungssituation</b> .....	<b>10</b>
<b>Erläuterungen zum Schaubild</b> .....	<b>11</b>
<b>Der Berufsbereich</b> .....	<b>12</b>
<b>Der Bereich</b> .....	<b>12</b>
<b>Aktuelle berufliche Situation</b> .....	<b>13</b>
<b>Beschäftigung und Rahmenbedingungen</b> .....	<b>13</b>
<b>Wandel und Zukunftsperspektiven des Bereichs</b> .....	<b>14</b>
<b>Tabelle A: Berufliche Entwicklungsmöglichkeiten</b> .....	<b>15</b>
<b>Tabelle B: Weiterbildungsmöglichkeiten nach Berufsbereichen</b> .....	<b>28</b>
<b>Tabelle C: Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten nach Veranstaltern und Standorten</b> .....	<b>32</b>
<b>Glossar</b> .....	<b>46</b>
<b>Adressen</b> .....	<b>55</b>

## Vorwort

Beruflicher Weiterbildung kommt immer größere Bedeutung zu. Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Entwicklungen und Lernbereitschaft sind heute wichtige Voraussetzungen für den beruflichen Erfolg und die Sicherheit des Arbeitsplatzes. Das österreichische Arbeitsmarktservice versucht daher umfassende Informationen über das aktuelle Angebot an beruflichen Weiterbildungsmöglichkeiten bereitzustellen. Diese Broschüre bietet einen Überblick über die Weiterbildungssituation im Bereich »Tourismus / Gastgewerbe«.

Die vorliegende Broschüre informiert in kompakter Form über

- das Bildungssystem in Österreich
- den Aus- und Weiterbildungsmarkt
- Aus- und Weiterbildungsinstitutionen
- Beschäftigungssituation und Entwicklungsmöglichkeiten
- Qualifizierungs- und Spezialisierungsmöglichkeiten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Beschäftigungsalternativen

### Hinweis

**Es ist nicht möglich in einer Broschüre alle Berufe sowie deren Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten zu behandeln. Wir bitten dafür um Verständnis. Zusätzliche und ergänzende Informationen finden Sie in einer Vielzahl an Broschüren und Internet-Seiten.**

**Wichtige Informationen über österreichische Aus- und Weiterbildungsinstitutionen und deren Bildungsangebot finden Sie v.a. in Tabelle C dieser Broschüre.**

## Informationen zur Broschüre

Die Broschüre »**Weiterbildung – Tourismus/ Gastgewerbe**« gibt zunächst einen Überblick über die Aus- und Weiterbildungssituation in Österreich. Im Anschluss daran finden sich einige Informationen zum Berufsbereich, wobei vor allem versucht wird, einige Entwicklungen und Trends aufzuzeigen, von denen Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt und damit auf Weiterbildungsbedarf zu erwarten sind.

Nach diesem einführenden Teil der Broschüre finden sich in Form mehrerer Übersichtstabellen Informationen zu Berufen sowie Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten:

**Tabelle A: »Berufliche Entwicklungsmöglichkeiten«** informiert in alphabetischer Form, ausgehend von Berufen und deren Voraussetzungen über berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten sowie Beschäftigungs-, Karriere- und Spezialisierungsmöglichkeiten.

**Tabelle B: »Weiterbildungsmöglichkeiten nach Berufsbereichen«** informiert, gegliedert nach Bereichen, über verschiedene Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten. Standorte sowie Bildungseinrichtungen ergänzen diese Informationen.

**Tabelle C: »Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten nach Veranstaltern und Standorten«** bietet eine Übersicht über das Spektrum an Weiterbildungsträgern. Die Tabelle beinhaltet ein Adressverzeichnis sowie eine Auswahl von Aus- und Weiterbildungsangeboten der Bildungseinrichtungen.

Ergänzt wird die Broschüre durch ein **Glossar**, in dem Informationen zu wichtigen Begriffen gegeben werden, sowie einem **Adressverzeichnis** der größten außeruniversitären Erwachsenenbildungseinrichtungen (bfi und WIFI).

# Aus- und Weiterbildungssituation in Österreich

## Das österreichische Bildungssystem

Das österreichische Bildungssystem stellt in seinem Aufbau eine Einheit dar. Es gliedert sich nach dem Bildungsinhalt in allgemeinbildende und berufsbildende Schulen sowie Anstalten der LehrerInnenbildung und ErzieherInnenbildung. Nach der Bildungshöhe ist es gestaffelt in Pflichtschulen, mittlere und höhere Schulen, Bildungsanstalten, Akademien, Fachhochschulen, Pädagogische Hochschulen, Universitäten und Privatuniversitäten. Ergänzt wird dieses Bildungsangebot durch ein großes Spektrum an Fernstudienangeboten sowie eine große Anzahl an Weiterbildungsträgern und Erwachsenenbildungseinrichtungen.

## Weiterbildungsmöglichkeiten

### Überblick

Spricht man von beruflicher Weiterbildung, denkt man üblicherweise zuerst an Kurse und Seminare der verschiedenen Bildungsinstitute. Das österreichische Bildungssystem versucht aber, auf allen Bildungsniveaus Weiterbildungsmöglichkeiten zu eröffnen. Das Spektrum reicht vom Abschluss einer Berufsausbildung über Vorbereitungs- und Aufbaulehrgänge bis hin zu allen Formen von Aus- und Weiterbildungen, die Maturaniveau bzw. Studienberechtigung voraussetzen. Dazu zählen vor allem Kollegs, Fachhochschulstudiengänge und Universitätsstudien. Auf dem höchsten Qualifikationsniveau stehen Personen mit Universitäts- oder FH-Abschluss bzw. gleichwertiger beruflicher Erfahrung Universitätslehrgänge, Masterstudien und Doktoratsstudien offen. Neben diesem Bildungsspektrum gibt es auch eine Vielzahl an Aus- und Weiterbildungsangeboten von Interessenvertretungen sowie von großen und internationalen Unternehmen.

### Schulabschluss, Basisqualifikation

Der Pflichtschul- bzw. Hauptschulabschluss kann in Österreich ab dem 15. Lebensjahr kostenlos nachgeholt werden. Entsprechende Kurse werden von Erwachsenenbildungseinrichtungen angeboten.

Die integrative Berufsausbildung ist eine Ausbildungsform für benachteiligte Jugendliche. Die Lehrzeit kann dabei um ein Jahr verlängert werden, um einen positiven Lehrabschluss zu ermöglichen. Eine andere Option ist die Berufsausbildung in einer Teilqualifikation. Bei dieser Variante werden nur bestimmte Teile des Berufsbildes eines Lehrberufes im Ausbildungsvertrag vereinbart. Die integrative Berufsausbildung kann in einem lehrberechtigten Betrieb oder in einer überbetrieblichen Ausbildungseinrichtung erfolgen. Bei der vom AMS geförderten überbetrieblichen Lehrausbildung haben Jugendliche, die trotz intensiver Bemühungen keine Lehrstelle finden, die Möglichkeit, eine Lehre in einer Lehrwerkstätte einer überbetrieblichen Ausbildungseinrichtung zu absolvieren. Das Schulorganisationsgesetz sieht für verschiedene Schulformen Sonderformen für Berufstätige vor. Voraussetzung ist der positive Abschluss der achten Schulstufe und Berufstätigkeit.

Für Personen, die in Anlernberufen tätig sind, gibt es Kurse, die zu qualifizierter Berufsausübung führen, und darüber hinaus die Möglichkeit, eine einschlägige Lehrausbildung nachzuholen.

### Nach der abgeschlossenen 9. Schulstufe ...

In Österreich besteht Schulpflicht bis zur 9. Schulstufe. Nach Abschluss der 9. Schulstufe stehen folgende Wege offen:

- Lehrausbildung mit Berufsschulausbildung: Lehrabschlussprüfung (LAP)
- Berufsbildende Mittlere Schule (Fachschulen, Handelsschule): Fachschulabschluss inkl. verschiedener Berufsberechtigungen wie nach Lehrabschlussprüfung
- Berufsbildende Höhere Schule (z.B. HTL, HAK): Fachschulabschluss inkl. verschiedener Berufsberechtigungen wie nach Lehrabschlussprüfung sowie Reifeprüfung und Diplomprüfung inkl. Studienberechtigung
- Allgemeinbildende Höhere Schule / Oberstufe bzw. Oberstufenrealgymnasium: Reifeprüfung inkl. Studienberechtigung

## Nach dem Lehrabschluss ...

Nach einer Lehrabschlussprüfung steht eine Vielzahl an einschlägigen oder verwandten weiterbildenden Kursen offen. Zusatzprüfungen und Anrechnung von Lehrzeiten in verwandten Lehrberufen ermöglichen berufliche Flexibilität. Zur selbstständigen Ausübung eines Gewerbes ist eine Genehmigung erforderlich, die wiederum an den Nachweis der Kenntnisse für die selbstständige Ausübung des Gewerbes gebunden ist (Ausnahme: freie Gewerbe).

Vorbereitungslehrgänge sind Sonderformen Berufsbildender Mittlerer Schulen, dauern ein bis zwei Semester und führen zur Fachschulreife (in Vorbereitungslehrgängen können auch BerufsschülerInnen nach erfolgreichem Abschluss der ersten Klasse der Berufsschule aufgenommen werden). Im Anschluss daran können die TeilnehmerInnen einen Aufbaulehrgang belegen (Dauer zwei bis drei Jahre), der zur Hochschulreife (Abschluss: Reife- und Diplomprüfung) führt. Einige Vorbereitungs- und Aufbaulehrgänge werden – unter Verlängerung der Ausbildungszeit – auch für Berufstätige angeboten.

Voraussetzung für die Aufnahme an einer Fachhochschule ist allgemein die Universitätsreife (Reifeprüfungszeugnis, Berufsreifeprüfung, Studienberechtigungsprüfung) oder eine einschlägige berufliche Qualifikation (meist Zusatzprüfungen erforderlich). Alle BewerberInnen müssen ein Aufnahmeverfahren durchlaufen, das je nach Studiengang unterschiedlich ist. Verschiedene Bildungsinstitute bieten dafür Vorbereitungskurse an.

## Wege zur Studienberechtigung

Wie oben dargestellt, bieten Aufbaulehrgänge für Fachschul- und LehrabsolventInnen die Möglichkeit, die Reifeprüfung und damit die Studienberechtigung zu erlangen. Weiters kann die Reifeprüfung an Berufsbildenden Höheren Schulen für Berufstätige abgelegt werden. Studienberechtigungsprüfung oder Berufsreifeprüfung sowie Externistenreifeprüfung ergänzen die Möglichkeiten. Zusammenfassend kommen daher folgende Wege zur Studienberechtigung in Betracht:

- Lehrabschlussprüfung plus Vorbereitungslehrgang plus Aufbaulehrgang
- Berufsbildende Mittlere Schule plus Aufbaulehrgang
- Berufsbildende Höhere Schule
- Berufsreifeprüfung
- Studienberechtigungsprüfung
- Externistenmatura

## Nach der Studienberechtigung ...

Die allgemeine Studienberechtigung berechtigt u.a. zum Besuch folgender Bildungseinrichtungen und -angebote:

- Kollegs (Zusatzmatura und Diplomprüfung)
- Akademien
- Bachelorstudien an Universitäten, Fachhochschulen, Pädagogischen Hochschulen und Privatuniversitäten
- Diplomstudien an Universitäten, Fachhochschulen und Privatuniversitäten

## Postgraduale Ausbildungen

Postgraduale Ausbildungen sind alle Ausbildungen für deren Zulassung der Abschluss eines Basisstudiums (oder einer gleichwertigen Ausbildung oder Berufserfahrung) erforderlich ist. Dazu zählen:

- Masterstudien: Voraussetzung ist in der Regel der Abschluss eines einschlägigen Bachelorstudiums oder einer gleichwertigen Ausbildung
- Universitätslehrgänge
- Doktoratsstudium: Abschluss eines Diplomstudiums (mindestens acht Semester) oder Masterstudiums

## Ziele beruflicher Weiterbildung

Berufliche Weiterbildung kann verschiedenen Zielen dienen:

- Nachholen eines fehlenden Berufsabschlusses
- Nachholen einer Qualifikation, die weitere Ausbildungs- und Höherqualifizierungsschritte ermöglicht
- Aktualisierung vorhandener Kenntnisse und Fähigkeiten



- Erweiterung vorhandener Kenntnisse und Fähigkeiten
- Spezialisierung
- Höherqualifizierung
- Veränderung, beruflicher Umstieg

### **Zielgruppen von Weiterbildungsangeboten**

Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es auf allen Qualifikationsniveaus:

- Hilfspersonal und ungelernte Kräfte
- Personen mit Lehr- oder Fachschulabschluss
- Personen mit Ausbildungsabschlüssen Berufsbildender Höherer Schulen und Kollegs
- Personen mit Abschluss eines Fachhochschulstudiengangs oder Universitätsstudiums

### **Ausbildungsstellen, Bildungsinstitute, Schulungsanbieter**

Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es in ganz Österreich. Angeboten werden sie von:

- Berufsbildungseinrichtungen
- Betrieben und Wirtschaftsunternehmen
- Erwachsenenbildungsinstituten
- Fachhochschul-Trägervereinen
- Fernstudieneinrichtungen
- Interessen- und Standesvertretungen
- Öffentlichen und privaten Schulen
- Privaten Kurs- und Schulungsinstituten
- Privatuniversitäten
- Universitäten

### **Kosten der Weiterbildung**

Für Weiterbildungsmaßnahmen ist zum Teil mit beträchtlichen Kosten zu rechnen. In der Regel sind nur Ausbildungen an öffentlichen Schulen kostenlos (unter Umständen fallen aber Kosten für Arbeitsmaterial und Schulungsunterlagen an).

Über die aktuellen Kosten und allfällige Möglichkeiten der Unterstützung bei der Finanzierung bzw. der Übernahme der Ausbildungskosten informieren die Ausbildungsträger.

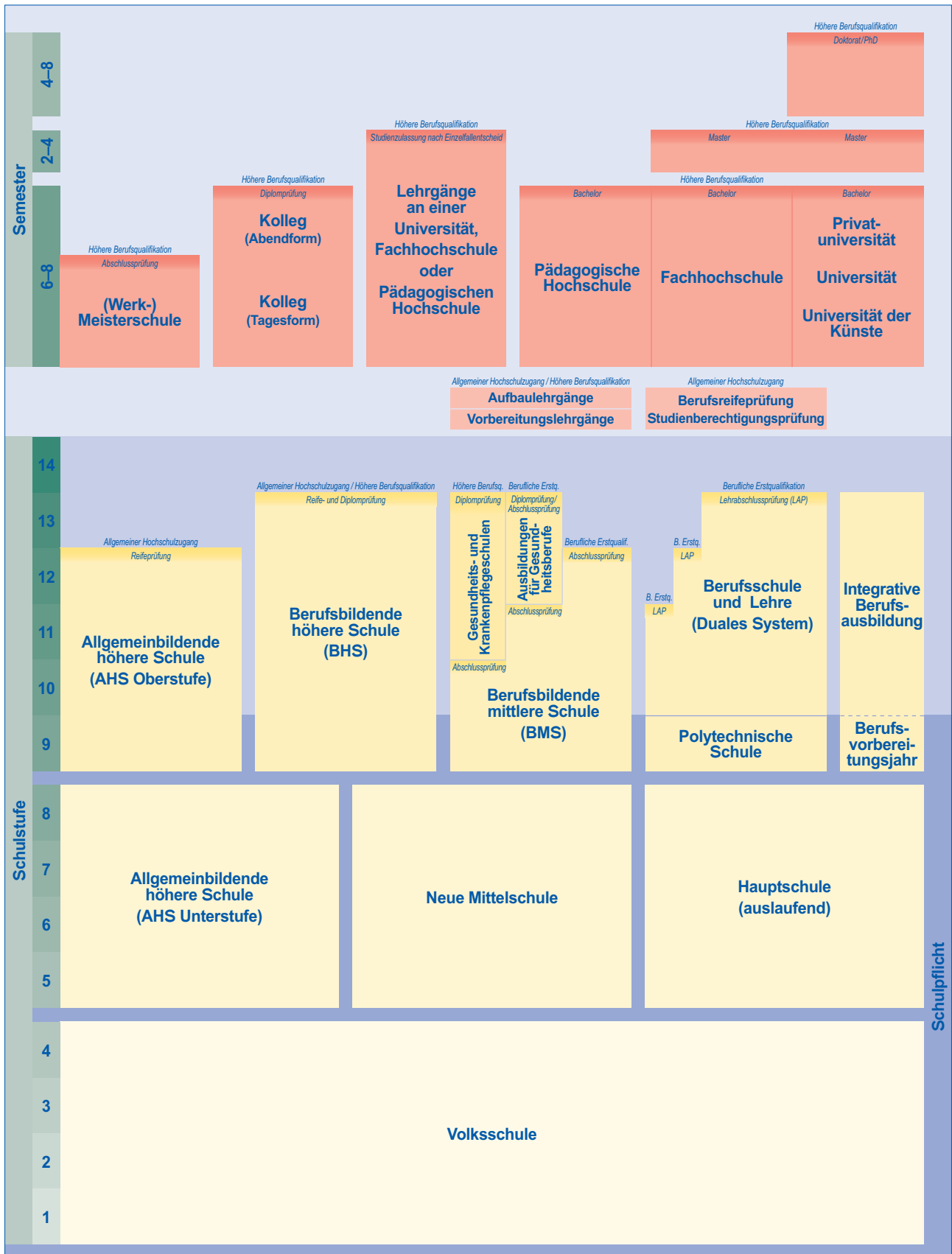
### **Dauer der Veranstaltungen**

Das Spektrum an Weiterbildungsmöglichkeiten reicht von kurzen Seminaren über mehrwöchige Kurse bis hin zu mehrjährigen Ausbildungen.

### **Formen der Weiterbildung**

Viele der beruflichen Weiterbildungsmöglichkeiten sind berufsbegleitend möglich, d.h. die Kurse finden abends, an Wochenenden oder in Intensivform – als Blockseminare – statt. In zunehmendem Maße werden Ausbildungen auch in Form von Fernstudien angeboten (d.h. die Lerneinheiten können zu Hause bearbeitet werden, Anwesenheit ist bei diesen Ausbildungsformen nur für bestimmte Ausbildungsabschnitte und Prüfungen erforderlich).

# Schaubild zur (Weiter-)Bildungssituation



Quelle: AMS/BGS/ABI

## Erläuterungen zum Schaubild

Berufsbildende Mittlere Schule (Fachschule)/Fachlehrgänge für Berufstätige/Erwachsene im Bereich Tourismus & Gastgewerbe, z.B.:

- Hotelfachlehrgang für Erwachsene
- Hotelfachschule für Erwachsene

Aufbaulehrgänge im Bereich Tourismus, z.B.:

- Aufbaulehrgang für Tourismus
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Angewandtes Tourismusmanagement
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Eventmanagement
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Gastronomiemangement
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Gastronomie und Hotellerie
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Hotel- und Gastronomiemangement
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Innovatives Tourismusmanagement
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Sportmanagement und Gesundheitstourismus
- Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Tourismus- und Freizeitmanagement

Kollegs für Tourismus, z.B.:

- Kolleg für Tourismus (Bad Leonfelden)
- Kolleg für Tourismus (1190 Wien)
- Kolleg für Tourismus – Trainee (Semmering)
- Kolleg für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Destinations- und Hotelmanagement mit IT-Schwerpunkt (Villach)
- Kolleg für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Hotelmanagement, Food and Beverage (Siezenheim)
- Kolleg für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Tourismusorganisationen (Siezenheim)
- Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft (Bad Gleichenberg)
- Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft – Ausbildungsschwerpunkt Dritte lebende Fremdsprache (Bludenz)
- Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft – Ausbildungsschwerpunkt Sprache & Kommunikation, Tourismus & Wirtschaft, Recht sowie Berufsspezifische Praxis (Innsbruck)
- Kolleg für UnternehmerInnen im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft (Krems)
- International College of Tourism & Management (Bad Vöslau)

Fachhochschul-Studien und -Lehrgänge im Bereich Tourismus & Gastgewerbe, z.B.:

- Bachelorstudium Tourismus-Management
- Bachelor- und Masterstudium Sport-, Kultur- und Veranstaltungsmanagement (auch berufsbegleitend)
- Bachelor- und Masterstudium Tourismusmanagement und Freizeitwirtschaft
- Bachelor- und Masterstudium Innovation und Management im Tourismus
- FH-Lehrgang Spa-ManagerIn
- FH-Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement

Universitätsstudien im Bereich Tourismus & Gastgewerbe, z.B.:

- Kulturtourismus und Eventmanagement
- MBA Tourismus, Wellness- und Veranstaltungsmanagement (Fernstudium)
- MBA Sport- und Eventmanagement (Fernstudium)

Universitätslehrgänge, MBAs im Bereich Tourismus & Gastgewerbe, z.B.:

- Universitätslehrgang Aufbaustudium Tourismusmanagement
- Universitätslehrgang Tourismus- und Eventmanagement
- Universitätslehrgang Coaching & Organisationsentwicklung
- Universitätslehrgang Integrative Outdooraktivitäten (MSc)
- Universitätslehrgang Tourismusmanagement
- Universitätslehrgang Eventmanagement und Eventmarketing

# Der Berufsbereich

## Der Bereich

Der Bereich Tourismus ist mit seiner Vielzahl an Berufen, Arbeitsfeldern und Aufgaben einer der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren in Österreich. Bei der Mehrzahl der Berufe in diesem Bereich handelt es sich um Dienstleistungsberufe. Daneben gibt es aber auch Büro- und Verwaltungsberufe, Berufe, die mit Organisation und Planung befasst sind, sowie den wichtigen Bereich von Werbung, Marketing und Vertrieb.

### Beschäftigungsbereiche

- Animation, Freizeit, Sport
- Gesundheit, Wellness
- Hotel- und Gastgewerbe
- Institutionen der Fremdenverkehrsverwaltung
- Reisebüros, Reiseveranstalter

### Tätigkeitsbereiche

In Hotel- und Gastgewerbe:

- Empfang, Rezeption
- Verwaltung, kaufmännischer Bereich
- Küche, Service
- Reinigung

In Reisebüros, bei Reiseveranstaltern:

- Verwaltung, kaufmännischer Bereich
- Management
- Marketing, Verkauf
- Schalterpersonal

In Institutionen der Fremdenverkehrsverwaltung:

- Planung, Organisation
- Beratung
- Verwaltung
- Verkauf

Im Bereich Animation, Freizeit und Sport:

- Aktive Tätigkeit
- Besichtigungen, Führungen
- Training
- Beratung, Unterricht
- Veranstaltungswesen, Management

Im Bereich Gesundheit und Wellness:

- Gästebetreuung
- Training
- Veranstaltungs-/Eventmanagement

## Aktuelle berufliche Situation<sup>1</sup>

Das Jahr 2012 brachte dem österreichischen Tourismus erneut steigende Gäste- und Nächtigungszahlen. Und diese positive Entwicklung setzte sich in den Sommer- und Herbstmonaten 2013 fort, wo es sowohl in der Beherbergung als auch in der Gastronomie zu Beschäftigungszuwächsen kam.

Die Tourismuswirtschaft stellt für Österreich einen wichtigen Wirtschaftszweig dar, der 2012 ca. 7,4 Prozent des BIP ausmachte, zusammen mit dem Bereich der Freizeitwirtschaft belief sich der BIP-Anteil sogar auf ca. 15 Prozent und rund 45 Milliarden Euro. 2012 konnte mit 36,2 Millionen Gästen ein Gästerekord bei den Ankünften und ein Anstieg der Nächtigungen verzeichnet werden. Dieser positive Trend setzte sich im Sommer 2013 mit +1,0 Prozent bei den Nächtigungen und +2,2 Prozent bei den Ankünften fort und führte zu neuen Höchstwerten.

Besonders große Zuwächse konnte aber der Städtetourismus verzeichnen – die Ankünfte und Nächtigungen sind in Städten stärker gestiegen als in Österreich gesamt. Die Landeshauptstädte konnten mit 9,2 Millionen Ankünften im Jahr 2012 ein Plus von 6,5 Prozent verbuchen, wobei Wien mit 65 Prozent aller Nächtigungen (in den Landeshauptstädten) am meisten von dieser Entwicklung profitierte.

Die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus lässt sich auch anhand des Kaufkraftvolumens veranschaulichen: Auf 25,7 Milliarden Euro beläuft sich die Kaufkraft der TouristInnen in Österreich. Das entspricht dem Kaufkraftvolumen Oberösterreichs. Fast drei Viertel davon entfallen auf ausländische Gäste. Rund ein Drittel der Ausgaben fließt in die Gastronomie. Pro Übernachtung geben Gäste in Österreich rund 200 Euro aus.

Im Bereich »Reise und Freizeit« ist in den vergangenen drei Jahren der weltweite Reisemarkt kontinuierlich gewachsen. Der Trend in Richtung kürzere Reisen ist national und international ungebrochen und Reisende geben wieder mehr Geld aus. Global ist das Internet zum wichtigsten Buchungsmedium geworden (54 Prozent beträgt der Anteil der Online-Buchungen weltweit). Weiter verstärkt hat sich auch der Trend zu kurzfristigen Reiseentscheidungen. 2013 kam es zu einem moderaten Wachstum des Reisemarktes, zu dem aus globaler Sicht u.a. die steigenden Einkommen und wachsende Mobilität in aufstrebenden Märkten (»Emerging Markets«) wie China und Brasilien beigetragen haben. Unsicherheitsfaktoren für die Entwicklung des Reisebereichs bleiben aber weiterhin die Staatsschuldenkrise im Euroraum, steigende Energiepreise sowie politische Konflikte.

Der Sport gewinnt in Österreich längerfristig sowohl im Tourismus als auch im Freizeitbereich weiterhin an Bedeutung – es werden einerseits qualitativ hochwertige und spezialisierte Angebote, andererseits auch der weniger kostspielige Vereins- oder Outdoor-Sport sowie Diskontangebote im Fitnessbereich davon profitieren können. Dabei stellen die KundInnen und Gäste immer höhere Ansprüche an die Beschäftigten. Sie verlangen »Rundumbetreuung« auf hohem Niveau – etwa durch Ski- und SnowboardlehrerInnen, AnimateurInnen und ReiseleiterInnen – und kompetente Beratung im Reisebüro. Im Sportbereich werden verstärkt Kurse in Kleingruppen oder Einzelkurse bzw. Betreuung durch Personal TrainerInnen nachgefragt.

## Beschäftigung und Rahmenbedingungen

Im Hotel- und Gastgewerbe waren 2012 im Jahresdurchschnitt 191.607 unselbstständig Beschäftigte tätig. Gegenüber 2011 konnte die Beschäftigung in der Beherbergung um 3.209 Personen bzw. 4,0 Prozent zulegen, in der Gastronomie stieg sie um 3.847 Personen bzw. 3,7 Prozent. Fast zwei Drittel aller im Hotel- und Gastgewerbe Beschäftigten sind Frauen; ihr Ausbildungsniveau ist jedoch relativ niedrig, fast die Hälfte arbeitet als Hilfs- oder angelernte Arbeitskraft. Bei den im Berufsbereich beschäftigten Männern liegt dieser Anteil nur bei ca. einem Viertel. Das Hotel- und Gastgewerbe ist eine junge Branche: Mehr als 22 Prozent der Beschäftigten sind unter 25 Jahre alt. Auffällig ist auch, dass viele qualifizierte Personen die Branche mit zunehmendem Alter verlassen, und zwar deutlich häufiger, als dies in anderen Berufen der Fall ist. Die besonderen Rahmenbedingungen, die charakteristisch für die Tourismusbranche sind und auch die Beschäftigungsverhältnisse prägen, sind saisonale, wöchentliche und tägliche Schwankungen in der Auslastung.

<sup>1</sup> Quelle: AMS Qualifikationsbarometer (<http://bis.ams.or.at/qualibarometer/berufsbereich.php?id=58> und <http://bis.ams.or.at/qualibarometer/berufsbereich.php?id=60>, 22.2.2013).

Trotz einer relativ hohen Arbeitslosigkeit bei Hotel-, Gaststätten- und Küchenberufen (rund 34.000 Arbeitslose, Jahresdurchschnittswert 2012) können nicht alle offenen Stellen – insbesondere Saisonstellen – besetzt werden. Die Gründe hierfür sind vielfältig: Qualifikation, Alter, räumliche bzw. zeitliche Verfügbarkeit oder auch die Einkommenserwartung potenzieller Arbeitskräfte stimmen oft nicht mit den Anforderungen der Unternehmen überein. Die Beschäftigungsverhältnisse sind darüberhinaus nicht selten mit unattraktiven Arbeitsbedingungen (z.B. geringer Lohn, unregelmäßige Arbeitszeiten, Saisonarbeit) verbunden. Um offene Stellen besetzen zu können, rekrutieren Unternehmen daher oft zusätzliche Arbeitskräfte aus dem Ausland, speziell aus den neuen EU-Mitgliedstaaten.

## Wandel und Zukunftsperspektiven des Bereichs

Die Zunahme von Teilzeit- und geringfügigen Beschäftigungsverhältnissen ist in wachsenden Wirtschaftsbereichen wie im Beherbergungs- und Gaststättenwesen überdurchschnittlich hoch und wird sich weiter fortsetzen. Durch die positive Entwicklung im Tourismus ist im Beobachtungszeitraum bis 2016 aber generell mit einem Anstieg der Stellenangebote im Hotel- und Gastgewerbe zu rechnen.

Im Reise- und Freizeitbereich und im Sport punkten nicht nur Angebote mit hoher Qualität, z.B. lange, ausgefallene Reisen, große Fitness-Center mit einem umfangreichen Angebot oder solche für spezielle Zielgruppen. Durch die verstärkte Spezialisierung profitiert auch das Diskontsegment enorm. Bei Reisen sind das etwa standardisierte, preisstabile Angebote aus dem Supermarkt oder aus dem Internet, im Sport sind hier besonders günstige Angebote bei Fitness-Centern zu nennen. Bis 2016 wird der Bedarf an FitnessbetreuerInnen voraussichtlich leicht ansteigen, bei den anderen Berufen ist mit einer stabilen Entwicklung zu rechnen. Zu beachten ist, dass dieser und ähnliche Berufe hauptsächlich als Teilzeit-, Neben- oder Ferialjobs ausgeübt werden und dass die Nachfrage bei typischen Sommer- bzw. Wintersportarten stark saisonabhängig ist.

Mobile Technologien wie Smartphones und soziale Netzwerke spielen eine zunehmend wichtigere Rolle im Freizeitverhalten sowie in der Freizeitgestaltung. Reiseberichte und -empfehlungen, Fotos und Videos werden bereits während der Reise über soziale Netzwerke geteilt, Angebote bewertet, und Apps ermöglichen als mobile Begleiter das Abrufen von Reiseinformationen vor Ort. Im Sportbereich kommen Smartphones beispielsweise zur Trainingsdokumentation und Auswertung von Daten (z.B. zurückgelegte Kilometer, gehobene Gewichte oder verbrannte Kalorien) zum Einsatz. Das bedeutet aber auch, dass für Beschäftigte in der Tourismus- und Freizeitbranche Fertigkeiten und Kenntnisse im Bereich e-Marketing und -Werbung, Online-Buchungen und -Verkauf sowie Software- und EDV-Kenntnisse generell weiter an Bedeutung gewinnen. Für MitarbeiterInnen in Tourismusverbänden, im Bereich Tourismusmarketing oder im Regionalmanagement wird darüberhinaus nachhaltiges Destinationsmanagement ein Thema werden. Hier stellt sich die Aufgabe, regionale Akteure der touristischen Infrastruktur – wie Beherbergungs- und Gastronomiebetriebe, Freizeitdienstleister etc. – zu vernetzen, aufeinander abzustimmen und touristische Destinationen unter der Berücksichtigung von ökologischen, ökonomischen und sozio-kulturellen Nachhaltigkeits-Gesichtspunkten strategisch zu vermarkten. Für qualifizierte Fachkräfte mit Branchenerfahrung und strategischem Wissen sowie Vertriebs- und Marketingkenntnissen erschließen sich hier neue bzw. zusätzliche Beschäftigungsmöglichkeiten.

Generell werden die steigenden Qualitätsansprüche von Gästen und KundInnen sowie das verstärkte Gesundheitsbewusstsein der ÖsterreicherInnen im Beobachtungszeitraum bis 2016 weiterhin für einen stabilen Arbeitsmarkt und eine konstante Entwicklung im Reise-, Freizeit- und Sportbereich sorgen.

## Tabelle A: Berufliche Entwicklungsmöglichkeiten

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>AnimateurIn, FreizeitbetreuerIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b> Derzeit gibt es in Österreich keine geregelte berufliche Ausbildung, es gibt aber folgende Zugangsmöglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeschlossene Ausbildung als FitnessbetreuerIn oder SportlehrerIn</li> <li>• Betriebsinterne Ausbildungen in Ferienclubs, bei Reiseveranstaltern usw.</li> <li>• Facheinschlägige Ausbildung im Tourismusbereich (z.B. Hotelfachschule mit Ausbildungsschwerpunkt Sport)</li> <li>• Kurse, Seminare, Lehrgänge von Erwachsenenbildungsinstituten (z.B. bfi, WIFI) und dem Allgemeinen Sportverband (ASVÖ)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterbildungen der Erwachsenenbildungsinstitute z.B. in Sport, Gesundheit, Kultur, Wellness</li> <li>• Aufbaulehrgänge/Kollegs für Tourismus (z.B. Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe, Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit, Wellness, Freizeitmanagement)</li> <li>• Fachhochschulstudiengänge in Sport, Kultur, Eventmanagement (z.B. FH-Bachelor-/Masterstudium Training und Sport)</li> <li>• Lehrgänge universitären Charakters z.B. Akad. Sport- und FitnesstrainerIn</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aqua-Fitness-Training</li> <li>• Aktivierungs- und Demenztraining</li> <li>• Fitness-Training</li> <li>• Eventmanagement</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Kinder- und Jugendanimation</li> <li>• Kunsthandwerk</li> <li>• Outdoor-Animation</li> <li>• SeniorInnen-Animation</li> <li>• Sicherheitstechnik</li> <li>• SportinstruktorIn</li> <li>• TrainerIn</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Crewleader</li> <li>• EventmanagerIn</li> <li>• Fitness-TrainerIn</li> <li>• Freiberufliche/r SporttrainerIn</li> <li>• Personal TrainerIn</li> <li>• TeamleiterIn</li> <li>• Selbstständige/r VeranstalterIn</li> <li>• Selbstständigkeit im Rahmen der freien Gewerbe »Fitness-Center«, »Fitness-Studio«, »Erstellen von Sport- und Fitnesskonzepten«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aerobic-TrainerIn</li> <li>• Bewegungspädagoge/-pädagogin</li> <li>• EventmanagerIn</li> <li>• FreizeitberaterIn</li> <li>• FremdenführerIn</li> <li>• GästebetreuerIn</li> <li>• GesundheitstrainerIn</li> <li>• Kinder- und Jugendcoach</li> <li>• LehrerIn für Textiles Gestalten</li> <li>• MusiklehrerIn</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• SportlehrerIn</li> <li>• TourismusberaterIn</li> <li>• Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• Spezialtourismus-Guide (Abenteurer-, Kulturtourismus u.a.)</li> <li>• SportartikelspezialistIn</li> <li>• SporttrainerIn</li> <li>• WellnesstrainerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AktivierungstrainerIn</li> <li>• Aqua-Fitness-TrainerIn</li> <li>• FitlehrwartIn</li> <li>• FreizeitanimateurIn</li> <li>• KinderanimateurIn</li> <li>• JugendanimateurIn</li> <li>• Outdoor-AnimateurIn</li> <li>• SeniorenanimateurIn</li> <li>• SpielanimateurIn</li> <li>• SportanimateurIn</li> </ul>
<b>Badegehilfe/-gehilfin, BadewartIn, SaunawartIn; Bade-/SaunawärterIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gibt in Österreich derzeit keine geregelt Ausbildung für Bade-/SaunawärterInnen.</li> <li>• Meist betriebsinterne Einschulung am Arbeitsplatz; verpflichtend zu absolvierende Prüfungen und Kurse für die Ausübung des Berufs: Rettungsschwimmer-, Erste-Hilfe-Kurse oder Chlorgas-Sicherheitsseminare</li> <li>• Die Erwachsenenbildungsinstitute bfi und WIFI bieten u.a. Ausbildungen zum/zur Sauna- und BadewartIn für Kleinbecken nach ÖNORM, Ausbildungen zum/zur BadewartIn für Großbecken und Ausbildungen zum/zu BadewartIn für Kleinbadeteiche und Bäder an Oberflächengewässern an</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterbildung zum/zur (geprüften) BademeisterIn (nach ÖNORM) oder zum (geprüften) Bäderpersonal der Erwachsenenbildungsinstitute bfi, WIFI</li> <li>• Spezialangebotsbezogene betriebsinterne Weiterbildung bei Bade- und Kuranstalten Weiterbildungskurse zum/zur HeilbademeisterIn und -masseurIn</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Desinfektion, Hygiene</li> <li>• Erste Hilfe</li> <li>• HeilbademeisterIn und HeilmasseurIn</li> <li>• Sachkundenachweis im Umgang mit Giften</li> <li>• Badewart in kommunalen Badeanstalten</li> <li>• BadewartIn in Seebädern</li> <li>• BadewartIn in Hotel- und Wellnesseinrichtungen</li> <li>• Gesundheit/Medizin</li> <li>• Neuerungen und Innovationen im Wellnessbereich</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffet-/Kantine-InhaberIn in Bädern</li> <li>• BademeisterIn</li> <li>• HeilbademeisterIn und -masseurIn</li> <li>• SaunabetreiberIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aqua-Fitness-TrainerIn</li> <li>• FreizeitanimateurIn</li> <li>• Heilbadgehilfe/gehilfin</li> <li>• HeilbademeisterIn und HeilmasseurIn</li> <li>• KantineurIn</li> <li>• LehrerIn für Bewegung und Sport (an Pflichtschulen oder Höherbildenden Schulen)</li> <li>• SporttrainerIn</li> <li>• SchwimmlehrerIn</li> <li>• SchwimmtrainerIn</li> <li>• WächterIn (Sicherheitsbeauftragte/r)</li> <li>• WellnesstrainerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aqua Fitness</li> <li>• Badeaufsicht</li> <li>• Bäderverwaltung</li> <li>• Fitness-Training</li> <li>• Heilbadmassage</li> <li>• Kommunale Badeanstalten</li> <li>• Kurbäder</li> <li>• Seebäder</li> <li>• Spezialsauna-Anwendungen</li> <li>• Technischer Dienst</li> <li>• Wellness-tourismus</li> </ul>



Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Barman/Barmaid, BarmixerIn, BarkeeperIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b> Derzeit gibt es keine geregelte Ausbildung für den Beruf Barkeeper/Barmaid in Österreich, es gibt folgende Zugangsmöglichkeiten:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innerbetriebliche Ausbildung bzw. Einschulung</li> <li>• Restaurantfachmann/-fachfrau Ausbildung</li> <li>• Barkeeperausbildung (z.B. »Erste Österreichische Barkeeperschule«, Kurse bei bfi, WIFI)</li> <li>• Touristische, gastronomische Schulausbildung (z.B. Tourismus- und Hotelfachschule)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Barkeeperschule</li> <li>• Diplom- oder Zertifikatsausbildung zum/zur BarkeeperIn sowie Barkeeping-Kurse von Weiterbildungseinrichtungen (u.a. bfi, WIFI, VHS)</li> <li>• Kurse bei Gastgewerbeeinrichtungen und Fachverbänden</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Gästebetreuung</li> <li>• Mise en Place</li> <li>• Servierkunde</li> <li>• Show-Barkeeping</li> <li>• Sommelier/Sommelière</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BarchefIn</li> <li>• Catering-UnternehmerIn</li> <li>• GastronomIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffet- und Schankkraft</li> <li>• Catering-SpezialistIn</li> <li>• Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>• KantineurIn</li> <li>• Koch/Köchin</li> <li>• Küchengehilfe/-gehilfin</li> <li>• Restaurantfachmann/-frau</li> <li>• Sommelier/Sommelière</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en Place</li> <li>• Showbarkeeping</li> <li>• Verkaufstraining</li> </ul>
<b>Berg- und SchiführerIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung der Bundesanstalt für Leibeseziehung</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildungsangebote von Alpin-u. Sportschulen bzw. der Bundesanstalten für Leibeseziehung</li> <li>• Ergänzende Ausbildung z.B. zum/zur WanderführerIn oder zum/zu Canyoning-FührerIn bei Erwachsenenbildungsinstituten (u.a. bfi, WIFI)</li> <li>• Bildungsangebote des Verbands der Österreichischen Berg- und SkiführerInnen</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alpine Trendsportarten</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Hallen-/Sportklettern</li> <li>• Sicherheitstechnik</li> <li>• Ski- und Berg-Technik</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alpenschul- und SkischulleiterIn</li> <li>• Leitende Funktion in der Bergretting</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BergretterIn</li> <li>• FremdenführerIn</li> <li>• HöhlenführerIn</li> <li>• HüttenwirtIn</li> <li>• Lawinenrettungsdienst</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• SanitärerIn</li> <li>• SkilehrerIn</li> <li>• SportlehrerIn</li> <li>• Sportartikelhandel</li> <li>• Sportartikelentwicklung</li> <li>• Sportjournalismus</li> <li>• SporttrainerIn</li> <li>• SurvivaltrainerIn</li> <li>• WasserskilehrerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Canyoning</li> <li>• Mountainbikeguide</li> <li>• Regionalkenntnisse</li> <li>• Survivaltraining</li> <li>• Touringguide</li> <li>• TrainerInnentätigkeit</li> <li>• Trekking</li> <li>• Tätigkeit in alpinen Sektionen</li> <li>• Wanderführungen</li> </ul>
<b>Croupier/Croupière</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausschließlich Ausbildung bei der Casinos Austria AG (nach Eignungstest 10-wöchiger betriebsinterner Kurs zum Juniorcroupier. Voraussetzung: Ausgezeichnete Sprachkenntnisse, Matura und einwanfreier Leumund).</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innerbetriebliche Weiterbildung der Casinos Austria (z.B. zu Responsible Gaming, EDV, Sprachkenntnissen, Rhetorik oder Stressmanagement)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bacara, Poker- und Würfelspiele u.a.</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Moderation</li> <li>• Responsible Gaming</li> <li>• Rhetorik</li> <li>• Sicherheitstechnik</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Executive Sous Chef</li> <li>• Roulette-Chef (Aufsicht)</li> <li>• Inspektorat (Aufsicht über gesamten Spielbetrieb)</li> <li>• Shift-LeiterIn</li> <li>• Casino-ManagerIn</li> <li>• Internationale Karriere</li> <li>• Beschäftigungsalternativen:</li> <li>• Casinomanagement</li> <li>• Erlebnistourismus</li> <li>• FremdenführerIn</li> <li>• Glücksspielverwaltung</li> <li>• Hotelkaufmann/-frau</li> <li>• Private Glücksspielunternehmen</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• RezeptionistIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Casino-Management</li> <li>• Casino-Verwaltung</li> <li>• Internet-Glücksspiel</li> </ul>



Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>EinkäuferIn (Gastgewerbe)</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einschlägige Lehrausbildung mit abgelegter Lehrabschlussprüfung (LAP)</li> <li>• Betriebsinterne Ausbildung in großen Gastronomie- oder Hotelketten</li> <li>• Abschluss einer Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule im Bereich Fremdenverkehr, Gastronomie, Touristik mit entsprechender Berufsberechtigung (z.B. Gastgewerbe- oder Hotelfachschule; HLA für Tourismus)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bildungsangebote der Österreichischen Hoteliersvereinigung und des Bundes Österreichischer Gastgewerbebetriebe</li> <li>• Bildungsangebote der Erwachsenenbildungsinstitute (bfi, WIFI u.a.)</li> <li>• Berufsreife- oder Studienberechtigungsprüfung</li> <li>• Meisterprüfung</li> <li>• Aufbaulehrgang/Kolleg (z.B. für Tourismus und Freizeitwirtschaft)</li> <li>• Fachhochschulstudiengänge (z.B. in Supply Chain Management)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestandsmanagement</li> <li>• Controlling</li> <li>• Einkaufscontrolling</li> <li>• e-Business</li> <li>• HACCP (Hygiene)</li> <li>• Internationales Supply Chain Management</li> <li>• Kalkulation</li> <li>• Küchen- und Lagertechnik</li> <li>• Lagerhaltung</li> <li>• Lieferantenmanagement</li> <li>• Logistikmanagement</li> <li>• Qualitätskontrolle</li> <li>• Verhandlungstechnik</li> <li>• Transportvorschriften</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assistenz und Managementfunktionen in Bestellwesen, Lager u.ä.</li> <li>• Einkaufsleitung</li> <li>• Einkaufsmanagement</li> <li>• Projektverantwortlichkeit in Einkaufsabteilungen</li> <li>• Selbstständigkeit</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BeschaffungsmanagerIn</li> <li>• Food &amp; Beverage Managrln</li> <li>• E-Commerce-ManagerIn</li> <li>• EinkäuferIn in anderer Branche (z.B. Lebensmittelproduktion)</li> <li>• Einzelhandelskaufmann/-frau – Lebensmittelhandel</li> <li>• Großhandelskaufmann/-frau – Lebensmittelhandel</li> <li>• HandelsvertreterIn</li> <li>• VerkaufsrepräsentantIn Küchenausstattung</li> <li>• Gastronomiebedarf</li> <li>• LagerverwalterIn</li> <li>• LogistikerIn</li> <li>• ManagerIn Einkauf und Beschaffung</li> <li>• Nahrungsmittelhandel</li> <li>• Verkaufs- bzw. VertriebsleiterIn in der Lebensmittelproduktion</li> <li>• VerkaufsrepräsentantIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschaffungscontrolling</li> <li>• Beschaffungslogistik</li> <li>• e-Commerce</li> <li>• Einkäuferschulung</li> <li>• EinkaufsspezialistIn Hotellerie</li> <li>• EinkaufsspezialistIn Restaurantbetrieb</li> <li>• EinkaufsspezialistIn Krankenanstalten, Kuranstalten, Sanatorien</li> <li>• Einkauf für Großküchen</li> <li>• Gourmetgastronomie</li> <li>• Internationales Supply Chain Management</li> </ul>
<b>Event-/Incentive-ManagerIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abschluss einer Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule mit Eventmanagement-, Kultur- oder Kongressmanagement-Ausbildungsschwerpunkt</li> <li>• Aufbaulehrgang oder Kolleg für Tourismus mit einschlägigem Ausbildungsschwerpunkt</li> <li>• Eventmanagement-Lehrgänge der Erwachsenenbildungseinrichtungen bfi, WIFI u.a.</li> <li>• Fachhochschullehrgang im Bereich Tourismusmanagement, Freizeitwirtschaft, Gesundheitsmanagement im Tourismus usw.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterbildungsangebot der Erwachsenenbildungsinstitute bfi, WIFI u.a. (z.B. Diplomlehrgang Eventmanagement/Eventinszenierung, Diplomlehrgang Public Relations)</li> <li>• Fachhochschullehrgänge (z.B. Akad. Eventtechnik)</li> <li>• Universitätslehrgänge (z.B. MBA in Eventmanagement oder Tourismusmanagement)</li> <li>• Universitätsstudien (z.B. Sport- und Eventmanagement, Tourism &amp; Hospitality Management)</li> <li>• Weiterbildungsveranstaltungen von Dachverbänden und internationalen Tourismusorganisationen</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlling</li> <li>• Eventtechnik (z.B. Videokonferenztechnik)</li> <li>• Kulturmanagement</li> <li>• Marketing</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Public Relation, PR</li> <li>• Sponsoring</li> <li>• Teamtraining</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Agenturleitung</li> <li>• Selbstständigkeit im Rahmen der freien Gewerbe (kein Befähigungsnachweis erforderlich):</li> <li>• »Event-Agentur«</li> <li>• »Kulturmanagement«</li> <li>• »Organisation von öffentlichen Veranstaltungen«</li> <li>• »Organisations von privaten Veranstaltungen«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Catering-SpezialistIn</li> <li>• Event-VeranstalterIn</li> <li>• FreizeitberaterIn</li> <li>• GaleristIn</li> <li>• JournalistIn/KulturjournalistIn</li> <li>• KunstagentIn</li> <li>• KulturmanagerIn</li> <li>• ManagementassistentIn</li> <li>• ManagerIn</li> <li>• Marketingfachmann/-frau</li> <li>• Online Marketing ExpertIn</li> <li>• Online RedakteurIn</li> <li>• PR-BeraterIn</li> <li>• RedakteurIn</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• SportadministratorIn</li> <li>• SportmanagerIn</li> <li>• TourismusberaterIn</li> <li>• Werbefachmann/-frau</li> <li>• VeranstalterIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventtechnik</li> <li>• Firmenveranstaltungen</li> <li>• Incentive-Events</li> <li>• Incentive-Reisen</li> <li>• Konferenzmanagement</li> <li>• Kongressmanagement</li> <li>• Party-Management</li> <li>• Kulturmanagement</li> <li>• Kunst- und Kulturereignis-Management</li> <li>• Musikevent-Management</li> <li>• Sportevent-Management</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>FitnesstrainerIn (FitnessinstruktorIn); FitnessbetreuerIn; SporttrainerIn; WellnesstrainerIn (GesundheitstrainerIn)</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Zugang zum Beruf ist über verschiedene Ausbildungen möglich:</li> <li>• Lehrausbildung mit abgelegter LAP (z.B. FitnessbetreuerIn)</li> <li>• Ausbildungen von Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi, WIFI u.v.a. (z.B. zum/r Dipl. VitaltrainerIn oder Dipl. Fitness-/WellnesstrainerIn)</li> <li>• Ausbildung an der Bundessportakademie (z.B. InstruktorIn Allgem. Körperausbildung; InstruktorIn Fit/Jugend etc.)</li> <li>• SportlehrerInnenausbildung oder Sportstudium (Universität)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nach höchster abgeschlossener Basisausbildung:</li> <li>• Bildungsangebot der Bundesanstalten für Leibeserziehung und Sportschulen (z.B. DiplomtrainerInnenausbildung)</li> <li>• Lehrgänge der Erwachsenenbildungsinstitute bfi, WIFI u.a. (z.B. Dipl. Outdoor-TrainerIn; Ernährungs-/Vorsorge-Coach)</li> <li>• Seminare von Fitnessinstituten und privaten Bildungsanbietern (z.B. Dipl. TrainerIn für Sport &amp; Fitness)</li> <li>• Ausbildungen an Gesundheitsakademien (z.B. Kombiausbildung Dipl. GesundheitstrainerIn &amp; staatl. Fit-InstruktorIn; GesundheitstrainerIn 50+)</li> <li>• Universitäts- und Lehrgänge universitären Charakters (z.B. MSc Wellnessmanagement, Akad. Body VitaltrainerIn, Akad. Sport-/FitnesstrainerIn)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährung</li> <li>• Erste Hilfe</li> <li>• Diplom für Fitness-, Gesundheits-, Sport-, Vitalcoaching etc.</li> <li>• Individual-/Personal-Coach</li> <li>• Sportmanagement</li> <li>• Sportpädagogik</li> <li>• Spezialsportarten</li> <li>• Sportwartausbildung</li> <li>• SportlehrInnenausbildung</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Consulting und Managementtraining im Bereich Fitness, Sport, Gesundheit und Wellness</li> <li>• Leitende Funktion in einem Sport- oder Gesundheitsverband oder in Sporthotels, Sport- und Freizeitanlagen, Fitnessclubs usw.</li> <li>• Personal TrainerIn im Bereich Fitness, Gesundheit, Sport oder Wellness</li> <li>• SportveranstaltungsmanagerIn</li> <li>• Selbstständigkeit im Rahmen der freien Gewerbe »Freiberufliche/r SporttrainerIn«, »Fitness-Center«, »Fitness-Studio«, »Erstellen von Sport- und Fitnesskonzepten« usw.</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AnimateurIn</li> <li>• EventmanagerIn im Bereich Sport und/oder Wellness</li> <li>• Fit-LehrwartIn</li> <li>• Fitness-Pädagoge/-PädagogIn</li> <li>• Einzelhandel (Sportartikel)</li> <li>• Marketingfachmann/-frau im Sport und/oder Wellnessbereich</li> <li>• SportlehrerIn</li> <li>• SportmanagerIn</li> <li>• Sportprofi</li> <li>• SportwartIn/-lehrerIn/-trainerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BehindertensportwartIn/-sporttrainerIn</li> <li>• Breitensport</li> <li>• Familientraining</li> <li>• Fitnessstests</li> <li>• Gesundheitscoaching und -sport</li> <li>• (Hoch-)Leistungssport</li> <li>• Kindersport/-training</li> <li>• Jugendsport/-training</li> <li>• Medizinische Trainingstherapien</li> <li>• REHA-Bereich</li> <li>• Rückentraining</li> <li>• SeniorInnensport/-training</li> <li>• Spezialisierung auf verschiedene Sportarten</li> <li>• Sportadministration</li> <li>• Sportmanagement</li> <li>• Sportveranstaltungsmanagement</li> <li>• Wellness</li> </ul>
<b>FlugbegleiterIn, Flight Attendant, Steward/Stewardess</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung innerbetrieblich bei einer der Fluggesellschaften; die Grundausbildung dauert üblicherweise 2 Monate; BewerberInnen müssen eine Reihe von Kriterien erfüllen.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Innerbetriebliche Weiterbildungen der Fluggesellschaften (z.B. Schulung für bestimmte Flugzeugtypen, Aufschulung zum/zur KabinenchefIn)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Erste Hilfe</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Flugzeugtypen</li> <li>• Kommunikation</li> <li>• Verhalten in Krisen- und Stresssituationen</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AusbilderIn</li> <li>• CrewleiterIn</li> <li>• KabinenchefIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dispatcher (Flugverkehr)</li> <li>• FremdenführerIn</li> <li>• Mobilitätsservicekaufmann/-frau</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• Reiseverkehrsfachmann/-frau</li> <li>• Restaurantfachmann/-frau</li> <li>• Schiffs-Steward/-Stewardess</li> <li>• Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• Traffic Clerk (Bodenpersonal)</li> <li>• ZugbegleiterIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Spezialisierung auf bestimmte Regionen (Fremdsprachenkenntnisse)</li> <li>• Verschiedene Flugzeugtypen</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Food-and-Beverage-ManagerIn (F&amp;B-ManagerIn)</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einschlägiger Lehrberuf mit abgelegter Lehrabschlussprüfung (z.B. Gastronomiefachmann/-frau oder Resaurantfachmann/-frau)</li> <li>• Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule (z.B. Tourismusfachschule oder HLA für Tourismus)</li> <li>• Abschluss eines Kollegs für Tourismus bzw. Gastronomie</li> <li>• Abschluss eines Lehrgangs für Food &amp; Beverage Management (z.B. bei Erwachsenenbildungsinstituten wie WIFI)</li> <li>• Fachhochschulstudium oder -Lehrgang für Tourismus</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nach abgeschlossener Basisausbildung:</li> <li>• Meisterprüfung</li> <li>• Studienberechtigungs- und Berufsreifeprüfung</li> <li>• Aufbaulehrgänge/Kollegs im Bereich Tourismus bzw. Gastronomie</li> <li>• Bildungsangebote von Erwachsenenbildungsinstituten wie z.B. bfi, WIFI u.a. (z.B. Berufsbegleitender Diplomelehrgang Food &amp; Beverage)</li> <li>• Fachhochschullehrgänge und -studien z.B. im Bereich Tourismusmanagement</li> <li>• Universitätslehrgänge und -studien z.B. im Bereich Hospitality Management oder Hotelmanagement</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsführung</li> <li>• Controlling</li> <li>• Events</li> <li>• Hotelmanagement</li> <li>• Kalkulation</li> <li>• Marketing, e-Marketing</li> <li>• Mitarbeiterführung</li> <li>• Qualitätsmanagement</li> <li>• Tourismusmanagement</li> <li>• Trends</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschäftsführung in Restaurant oder Hotel</li> <li>• HoteldirektorIn</li> <li>• HotelmanagerIn</li> <li>• Gastronomie-UnternehmerIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• HotelmanagerIn</li> <li>• HR-ManagerIn</li> <li>• Logistik ManagerIn</li> <li>• ManagerIn Einkauf und Beschaffung</li> <li>• PersonalleiterIn</li> <li>• Supply Chain ManagerIn</li> <li>• Handel mit Nahrungsmitteln, Wein etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diätküche</li> <li>• Ethnoküche</li> <li>• Gesundheits- und Wellnessunternehmen</li> <li>• Haute Cuisine</li> <li>• Spezialgastronomie und -hotellerie</li> <li>• Vegetarische-/Veganer Küchen</li> </ul>
<b>FremdenführerIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kommissionelle Prüfung bei den Ämtern der Landesregierungen (gilt als Befähigungsnachweis für das reglementierte Gewerbe »FremdenführerIn«); Vorbereitungs- bzw. Ausbildungslehrgänge bieten bfi, WIFI u.a.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehrgänge von Fachhochschulen und Erwachsenenbildungsinstituten im Bereich Kulturmanagement, Tourismus usw.</li> <li>• Universitätsstudien im Bereich Geistes-/Kulturwissenschaften, Kunst usw.</li> <li>• Weiterbildungsveranstaltungen von Dachverbänden und internationalen Tourismusorganisationen</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventmanagement</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Geistes-/Kulturwissenschaften</li> <li>• Kulturgeschichte</li> <li>• Tourismusmanagement</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• TeamleiterIn</li> <li>• Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes »FremdenführerIn«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Angestellte in Fremdenverkehrsinstitutionen</li> <li>• Archiv-, Bibliotheks- und InformationsassistentIn</li> <li>• AusstellungsführerIn</li> <li>• BibliothekarIn</li> <li>• DaF-LehrerIn</li> <li>• FremdenverkehrsspezialistIn</li> <li>• GalleristIn</li> <li>• KulturmanagerIn</li> <li>• Mobilitätsservicekaufmann/-frau</li> <li>• MuseumsführerIn</li> <li>• Museumspädagoge/-pädagogin</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• ReiseveranstalterIn</li> <li>• RezeptionistIn</li> <li>• SprachlehrerIn</li> <li>• Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• TourismusmanagerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebärdensprache</li> <li>• Heimat- und Volkskunde</li> <li>• Regionale Spezialisierung</li> <li>• Spezialgeschichte (z.B. Medizingeschichte)</li> <li>• Spezialisierung auf Fremdsprachen</li> <li>• Themenführungen</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Gastronomiefachmann/-frau (Kombination Koch/Köchin und KellnerIn)</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrausbildung mit erfolgreich abgeschlossener Lehrabschlussprüfung</li> <li>Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule (z.B. Gastgewerbe(fach)schule mit ASP Restaurant/Küchenführung/Gastronomiemanagement; Hotelfachschule; Höhere Lehranstalt für Tourismus/wirtschaftliche Berufe Gastronomie)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Innerbetriebliche Fortbildung internationaler Hotel- und Gastronomieketten</li> <li>Aufbaulehrgang für Tourismus oder Hotelfachlehrgang für Erwachsene</li> <li>Kolleg (z.B. International College of Tourism)</li> <li>Weiterbildung bei Fachverbänden und Bildungsinstituten wie bfi und WIFI (z.B. Ausbildung zum/r GastonomiemanagerIn; Gastro Coach; Vorbereitung LAP und Befähigungsprüfung)</li> <li>Fachhochschullehrgang oder -studium (z.B. Gastro- und Kulinarikmanagement; Wirtschaft Hotelmanagement)</li> <li>Universitätslehrgang (z.B. Aufbaustudium Tourismusmanagement (MBA) oder Tourismus &amp; Event Management)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bankettmanagement</li> <li>Barkeeping</li> <li>Betriebswirtschaft</li> <li>Food &amp; Beverage</li> <li>Fremdsprachen</li> <li>Gästebetreuung</li> <li>Internationale/regionale Küche</li> <li>Lebensmittelmanagement</li> <li>Management von gastronomischen Betrieben</li> <li>Marketing und Verkauf</li> <li>Menü- und Getränkekunde</li> <li>Produktschulungen</li> <li>Sommelier/Sommelière</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alleinkoch/-köchin</li> <li>Chef de Cuisine, KüchenchefIn, KüchenleiterIn, KüchenmeisterIn</li> <li>Chef d'Etage, EtagenchefIn</li> <li>Chef de Partie, Abteilungskoch/-köchin</li> <li>Chef de Rang, AbteilungschefIn</li> <li>Chef de Service, RestaurantdirektorIn</li> <li>Chefpatissier/-patissière</li> <li>Demi-Chef, Chef de Rang-StellvertreterIn</li> <li>Entremetier/Entremetière</li> <li>ExekutivchefIn</li> <li>GardemanagerIn</li> <li>GeschäftsführerIn</li> <li>KüchenchefstellvertreterIn</li> <li>Maitre de Restaurant- oder Maitre d'Hotel, EmpfangschefIn</li> <li>OberkellnerIn</li> <li>Sous-Chef (Stellvertretende KüchenchefIn)</li> <li>ZahlkellnerIn</li> <li>Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes</li> <li>»Gastgewerbe« (Befähigungsnachweis erforderlich) oder in den freien Gewerben</li> <li>»Frühstückspension«</li> <li>»Schutzhütte«</li> <li>»Würstelstand«</li> <li>(kein Befähigungsnachweis erforderlich)</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Koch/Köchin</li> <li>Restaurantfachmann/-frau</li> <li>Die LAP im Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau ersetzt die LAP für Koch/Köchin und Restaurantfachmann/-frau</li> <li>BarkeeperIn</li> <li>FleischverarbeiterIn</li> <li>Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>KonditorIn (ZuckerbäckerIn)</li> <li>Sommelier/Sommelière</li> <li>Systemgastronomiefachmann/-frau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bankettmanagement</li> <li>Barkeeping</li> <li>Bestimmte Restaurantsegmente (z.B. Bars, Haute Cuisine Restaurants, Kaffeehäuser)</li> <li>Food &amp; Beverage</li> <li>Getränkekellnern</li> <li>Marken- und Systemgastronomie</li> <li>Partyveranstaltung</li> <li>Patisserie</li> <li>Speisenkellnern</li> <li>Spezialküchen (z.B. Diätküche, Haute Cuisine, internationale Küche, regionale Küche, Vegetarische- oder Vollwertküche)</li> <li>WeinkellnerIn</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Hausdame im Hotel, EtagenleiterIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Ausbildung erfolgt meist durch</li> <li>• Abschluss einer einschlägigen Lehre mit abgelegter LAP (z.B. Hotel- und GastgewerbeassistentIn)</li> <li>• Abschluss einer Hotel- oder Tourismusfachschule oder einer Höheren Lehranstalt für Tourismus einer Lehre,</li> <li>• Aufbaulehrgang/Kolleg für Tourismus, Tourismus und Freizeit oder Hotel-fachlehrgang für Erwachsene</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nach Grundausbildung</li> <li>• Studienberechtigungs- oder Berufsreifeprüfung</li> <li>• Weiterbildungen von Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi, WIFI u.a. (z.B. Lehrgang Housekeeping in Perfektion)</li> <li>• Lehrgänge an Tourismusschulen (z.B. International Course in Hotel Management)</li> <li>• Spezifische Weiterbildungen werden häufig betriebsintern angeboten</li> <li>• Fachhochschulstudium z.B. im Tourismusmanagement</li> <li>• Universitätslehrgänge z.B. im Tourismusmanagement</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebsführung</li> <li>• EDV Spezialsoftware</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Hotel- und Gastgewerbemanagement</li> <li>• Kundenbetreuung</li> <li>• Organisation</li> <li>• Personalmanagement</li> <li>• Personal- und Arbeitsplanung</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Executive Housekeeper</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EventmanagerIn</li> <li>• Gastronomiekaufmann/-frau</li> <li>• Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>• Hotelkaufmann/-frau</li> <li>• HotelmanagerIn</li> <li>• HR-ManagerIn</li> <li>• KundenbetreuerIn</li> <li>• RezeptionistIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Personalmanagement</li> <li>• Spezialhotellerie</li> </ul>
<b>Hotel- und GastgewerbeassistentIn, Hotelkaufmann/-frau</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeschlossene Lehre »Hotel- und GastgewerbeassistentIn« mit abgelegter Lehrabschlussprüfung</li> <li>• Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule, einer Gewerbeschule, Hotel- oder Tourismusfachschule (z.B. Hotel-fachschule für Erwachsene)</li> <li>• Fachhochschulstudium im Bereich Entrepreneurship &amp; Tourismus, Gesundheitsmanagement und Tourismus etc.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je nach Grundausbildung</li> <li>• Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung bei Erwachsenenbildungsinstituten (z.B. bfi, WIFI)</li> <li>• Studienberechtigungs- oder Berufsreifeprüfung</li> <li>• Weiterbildungskurse der Erwachsenenbildungsinstitute bfi, WIFI u.a. (z.B. Hotel- und Tourismus Management)</li> <li>• Aufbaulehrgänge/Kollegs und Lehrgänge im Bereich Tourismus, wirtschaftliche Berufe oder Hotelmanagement</li> <li>• Fachhochschullehrgänge/-studien z.B. im Gastro- und Kulinarikmanagement</li> <li>• Universitätsstudien im Bereich Tourismus-, Hospitality- und Hotelmanagement</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buchhaltung</li> <li>• Controlling</li> <li>• EDV</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Hotelmanagement</li> <li>• Kommunikation</li> <li>• Kundenbetreuung</li> <li>• Marketing</li> <li>• Office-Management</li> <li>• Personalwesen</li> <li>• Rechnungswesen</li> <li>• Recht</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AbteilungsleiterIn</li> <li>• ChefrezeptionistIn</li> <li>• DirektionsassistentIn HoteldirektorIn</li> <li>• KüchenchefIn</li> <li>• OberkellnerIn</li> <li>• LeiterIn bzw. TeilbereichsleiterIn der Hauswirtschaft eines Gastgewerbebetriebes</li> <li>• Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes »Gastgewerbe« (Praxis/Befähigungsnachweis erforderlich) oder freies Gewerbe, z.B.: »Frühstückspension«, »Schutzhütte«, »Würstelstand«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die abgelegte Lehrabschlussprüfung im Lehrberuf Hotel- und GastgewerbeassistentIn ersetzt die LAP im Lehrberuf Bürokaufmann/-frau. Weitere Beschäftigungsalternativen sind</li> <li>• Angestellte/r in Fremdenverkehrsverbänden und -vereinen</li> <li>• Bankkaufmann/-frau</li> <li>• Betriebsdienstleistungskaufmann/-frau</li> <li>• Betriebslogistikkaufmann/-frau</li> <li>• Einzelhandelskaufmann/-frau</li> <li>• FremdsprachensekretärIn</li> <li>• Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>• Großhandelskaufmann/-frau</li> <li>• HR-ManagerIn</li> <li>• KundenbetreuerIn</li> <li>• Marketingfachmann/-frau</li> <li>• Mobilitätsservicekaufmann/-frau</li> <li>• PersonaldienstleistungsassistentIn</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• Restaurantkaufmann/-frau</li> <li>• RezeptionistIn</li> <li>• Systemgastronomiefachmann/-frau</li> <li>• Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• VerwaltungsassistentIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bestellwesen, Einkauf</li> <li>• Betriebliches Rechnungswesen: Buchhaltung, Kostenrechnung, Personalverrechnung</li> <li>• Eventmanagement</li> <li>• Food&amp;Beverage-Management</li> <li>• Freizeitmanagement</li> <li>• Gästebetreuung</li> <li>• Kulturmanagement</li> <li>• Lager und Logistik</li> <li>• Marketing und PR</li> <li>• Rezeption</li> <li>• Salesmanagement</li> </ul>



Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>HotelassistentIn, HotelsekretärIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abgeschlossene Lehre »Hotel- und GastgewerbeassistentIn« mit abgelegter Lehrabschlussprüfung</li> <li>Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule, einer Gewerbeschule, Hotel- oder Tourismusfachschule</li> <li>Kaufmännische, wirtschaftliche oder allgemeinbildende Schule und Zusatzqualifikation</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Je nach abgeschlossener Basisausbildung</li> <li>Studienberechtigungs- oder Berufsreifeprüfung</li> <li>Aufbaulehrgang/Kolleg für Tourismus</li> <li>Hotelfachlehrgang für Erwachsene</li> <li>Lehrgänge von Tourismusschulen</li> <li>Weiterbildung bei Erwachsenenbildungsinstituten, Fachverbänden u.a. (z.B. F&amp;B Management, Rezeptionslehrgänge)</li> <li>Universitätsstudium in Tourismus, Hotelmanagement u.ä.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Buchhaltung</li> <li>Büromanagement</li> <li>Controlling</li> <li>EDV</li> <li>Food&amp;Beverage Management</li> <li>Fremdsprachen</li> <li>Marketing</li> <li>Personalwesen</li> <li>Rechnungswesen</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>AbteilungsleiterIn</li> <li>ChefsekretärIn</li> <li>Hotelpfungs- und AdministrationsleiterIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>BotschaftssekretärIn</li> <li>Büroangestellte/r</li> <li>Bürokaufmann/-frau</li> <li>Büro- und VerwaltungsassistentIn in Kranken- und Gesundheitseinrichtungen und anderen öffentlichen Einrichtungen</li> <li>Europa AssistentIn</li> <li>ManagementassistentIn</li> <li>ReisebüroassistentIn</li> <li>SachbearbeiterIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Direktionsassistent</li> <li>Einkauf</li> <li>Finanz- und Rechnungswesen</li> <li>Food&amp;Beverage Management</li> <li>Fremdsprachenkorrespondenz</li> <li>Marketing und PR</li> <li>Office-Management</li> <li>Personalverwaltung</li> </ul>
<b>Koch/Köchin</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrausbildung mit abgelegter Lehrabschlussprüfung (LAP)</li> <li>Abschluss einer Fachschule oder einer Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule mit entsprechenden Berufsberechtigungen (z.B. Landwirtschaftliche-, Gastgewerbe- oder Hotelfachschule, HLA für Tourismus)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vorbereitungskurse auf LAP und Befähigungsprüfung und Weiterbildungen auch im Bereich verwandter Lehrberufe (z.B. KonditorIn) bieten u.a. Fachverbände und Erwachsenenbildungsinstitute wie bfi, WIFI u.a.</li> <li>Werkmeisterschulen für Berufstätige (z.B. für Bio- und Lebensmitteltechnologie)</li> <li>Fachhochschulstudien und -lehrgänge z.B. in Gastro- und Kulinarikmanagement oder Diätologie</li> <li>Universitätsstudium (z.B. Lebensmittel- und Biotechnologie)</li> <li>Weiterbildung in Restaurants der gehobenen Gastronomie</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Diätetische Kochausbildung</li> <li>Food&amp; Beverage Management</li> <li>Geriatrisch geschulte Kochausbildung</li> <li>Hygienemanagement</li> <li>Interkulturalität</li> <li>Internationale Küche</li> <li>Gehobene (regionale) Küche</li> <li>Kalkulation</li> <li>Käsesommelière/-sommelier-Ausbildung</li> <li>Küchenleitung</li> <li>Lehrausbildung in verwandten Lehrberufen</li> <li>Patissière/Pâtissier-Ausbildung</li> <li>Präsentationstechnik</li> <li>Spezialküche</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Alleinkoch/-köchin</li> <li>Chef de cuisine, KüchenchefIn, KüchenleiterIn, KüchenmeisterIn</li> <li>Chef de partie, Abteilungskoch/-köchin</li> <li>Chefpâtissier/-pâtissière</li> <li>Entremetier/Entremetière</li> <li>ExekutivchefIn</li> <li>GardemanagerIn</li> <li>KüchenchefstellvertreterIn</li> <li>Sous-Chef (Stellvertretende KüchenchefIn)</li> <li>Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes (Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Gastgewerbe« oder im Teilgewerbe (eingeschränkter Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Erzeugung von Speisen« oder in einem freien Gewerbe (kein Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Frühstückspension«</li> <li>»Schutzhütte«</li> <li>»Würstelstand«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>BäckerIn</li> <li>ErnährungsberaterIn</li> <li>Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>Käsesommelière/-sommelier</li> <li>KonditorIn/Pâtissière/Pâtissier</li> <li>KüchenfleischerIn</li> <li>KüchenwirtschafterIn</li> <li>Restaurantfachmann/-frau</li> <li>Systemgastronomiefachmann/-frau</li> <li>Sommelier/Sommelière</li> <li>VerkäuferIn, ProduktvertreterIn im Bereich Nahrungsmittel, Küchengeräte etc.</li> <li>ZuckerbäckerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>BankettmanagerIn</li> <li>Diätküche</li> <li>Food &amp; Beverage (F&amp;B) ManagerIn</li> <li>Grillkoch/-köchin</li> <li>Haute Cuisine</li> <li>Internationale Küche</li> <li>Pâtisserie</li> <li>Regionale Küche</li> <li>Saucenherstellung</li> <li>Vegetarische/vegane Küche</li> <li>Vollwertküche</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Küchengehilfe/Küchengehilfin</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlernberuf</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurse bei bfi, VHS, WIFI u.a. Einrichtungen der Erwachsenenbildung (z.B. zu Lebensmittelhygiene oder -lagerung)</li> <li>• Vorbereitungskurse auf Schulabschlussprüfung und (außerordentliche) Lehrabschlussprüfung (u.a. bei bfi, WIFI)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiene (HACCP)</li> <li>• Lebensmittellagerung</li> <li>• Lehrgänge für Küchenkräfte ohne Lehrausbildung</li> <li>• Nahrungsmitteltransport</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastronomiefachmann/-frau mit Lehrabschluss</li> <li>• Hotel- und GastgewerbeassistentIn mit Lehrabschluss</li> <li>• Koch/Köchin mit Lehrabschluss</li> <li>• Restaurantfachmann/-frau mit Lehrabschluss</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Buffet- und Schankkraft</li> <li>• FacharbeiterIn des ländlichen Betriebs- und Haushaltsmanagements</li> <li>• FleischwarenarbeiterIn</li> <li>• KantineurIn</li> <li>• LagerarbeiterIn</li> <li>• RaumpflegerIn</li> <li>• Servicekraft</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lebensmittel-/Speisentransport</li> </ul>
<b>Patissier/Pâtissière</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abgeschlossene Ausbildung zum/zur Koch/Köchin oder KonditorIn</li> <li>• Ausbildungslehrgang zum/zur Patissier/Pâtissière von Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi, WIFI u.a.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Weiterführende Kurse von Fachverbänden, bfi, WIFI u.a.</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Confiserie</li> <li>• Küchenleitung</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chefpatissier/-pâtissière</li> <li>• KüchenleiterIn</li> <li>• Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes (Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>• »Gastgewerbe« oder im Teilgewerbe (eingeschränkter Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>• »Erzeugung von Speisen« oder in einem freien Gewerbe (kein Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>• »Frühstückspension«</li> <li>• »Schutzhütte«</li> <li>• »Würstelstand«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BranchenspezialistIn Bäckerei, Konditorei, Confiserie</li> <li>• ErnährungsberaterIn</li> <li>• Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>• Hotel-/GastgewerbeassistentIn</li> <li>• Restaurantfachmann/-frau</li> <li>• Systemgastronomiefachmann/-frau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Confiserie</li> <li>• KonditorIn</li> </ul>
<b>PortierIn, HotelportierIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anlernberuf</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kurse von Fachverbänden, bfi, WIFI</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beaufsichtigung, Bewachung</li> <li>• Buchungswesen</li> <li>• EDV</li> <li>• Freizeit- und Kulturangebot</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Kommunikation</li> <li>• Telefon und Sicherheitsanlagen</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• ChefportierIn</li> <li>• EmpfangscheffIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• RezeptionistIn</li> <li>• Sicherheitswachdienst</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• NachtportierIn</li> <li>• Gebäudebeaufsichtigung</li> <li>• Personenschutz</li> <li>• Rezeption</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>ReisebetreuerIn, ReiseleiterIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Es gibt keine geregelte Ausbildung, meist betriebsintern oder über Kurzausbildungen:</li> <li>• Innerbetriebliche Einschulung</li> <li>• Allgemeinbildende oder Berufsbildende Höhere Schule (z.B. Handelsakademie – Tourismus; Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – Kultur- und Freizeitmanagement)</li> <li>• Ausbildung zum/zur (geprüften) ReiseleiterIn bei bfi oder WIFI</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbaulehrgang für Tourismus (auch für Berufstätige)</li> <li>• Berufsreifeprüfung Fachbereich Touristisches Management (bfi)</li> <li>• Fachausbildung Tourismuslogistik und Mobilitätsmanagement (bfi)</li> <li>• Kolleg (z.B. ITM, International College of Tourism and Management)</li> <li>• Fachhochschulstudium/-lehrgang (z.B. Tourismus &amp; Freizeitmanagement)</li> <li>• Universitätslehrgänge und -studien (z.B. Tourism &amp; Hospitality Management Sprach- oder Kulturwissenschaften)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Führungen (z.B. Stadt-, Museumsführung)</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Landesspezifische Kenntnisse</li> <li>• Reiseorganisation national/international, Standort-, Rundreise- und Studienreiseleitung</li> <li>• Methodik, soziale Kompetenz, Konfliktmanagement</li> <li>• Recht</li> <li>• Reklamation- und Beschwerdemanagement</li> <li>• Tourismuskunde</li> <li>• Sicherheit und Erste Hilfe</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• CrewleaderIn</li> <li>• Leidende Funktion im Reiseveranstaltungsbereich oder in der Fremdenverkehrswerbung</li> <li>• Selbstständige Berufstätigkeit als »ReiseleiterIn« (freies Gewerbe) oder im reglementierten Gewerbe/Handwerk »FremdenführerIn« (Befähigungsnachweis erforderlich)</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AnimaterIn</li> <li>• FremdenführerIn</li> <li>• FlugbegleiterIn</li> <li>• GästebetreuerIn</li> <li>• Hotelkaufmann/-frau</li> <li>• Kunst- und Kultureventbetrieb</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseveranstalterIn</li> <li>• RezeptionistIn</li> <li>• Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• Traffic Clerk/Ground Hostess</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Abenteuer- und Expeditionstourismus</li> <li>• Fernreisen</li> <li>• Kreuzschiffahrtstourismus</li> <li>• Kulturtourismus</li> <li>• Lokale Reiseleitung</li> <li>• Reiseberichterstattung</li> <li>• Reisen für bestimmte Zielgruppen (SeniorenInnen, Jugendliche, Singles)</li> <li>• Städteführungen</li> </ul>
<b>ReisebüroassistentIn (SachbearbeiterIn Reisebüro)</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehrausbildung mit erfolgreich abgeschlossener LAP</li> <li>• Abschluss einer Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule (z.B. Tourismusfachschule oder HLA für Tourismus)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbaulehrgang Tourismus oder Hotelfachlehrgang für Erwachsene</li> <li>• Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung</li> <li>• Kolleg im Bereich Tourismus</li> <li>• Weiterbildungen bei Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi oder WIFI (z.B. Ausbildung zur Reisebürofachkraft)</li> <li>• Fachhochschulstudiengang (z.B. Tourismusmanagement)</li> <li>• Universitätslehrgang oder -studium (z.B. MBA in Tourism Management)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beschwerdemanagement</li> <li>• Computer-Reservierungs-Systeme (CRS) u.a. Reisebürosoftware</li> <li>• EDV</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Kaufmännische Kenntnisse</li> <li>• Kommunikation, Kundenbetreuung</li> <li>• Landesspezifische Kenntnisse</li> <li>• Marketing, Werbung, Verkauf</li> <li>• Officemanagement</li> <li>• Reisebuchung</li> <li>• Zoll-, Devisen-, Tarifbestimmungen etc.</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• AbteilungsleiterIn</li> <li>• FilialleiterIn</li> <li>• ProkuristIn</li> <li>• ReisebüromanagerIn</li> <li>• Selbstständige Berufstätigkeit als GewerbeinhaberIn, PächterIn oder GeschäftsführerIn in einem Reisebüro oder einem reglementierten Gewerbe wie »FremdenführerIn« (Befähigungsnachweis erforderlich) oder im freien Gewerbe »ReisebetreuerIn«, »Kartenbüro«, »Handelsgewerbe«</li> <li>• VerkaufsleiterIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bürokaufmann/-frau</li> <li>• Die abgelegte LAP im Lehrberuf »ReisebüroassistentIn« ersetzt die LAP im Lehrberuf »Bürokaufmann/-frau«</li> <li>• Hotel- und GewerbeassistentIn</li> <li>• Mobilitätsservieekaufmann/-frau</li> <li>• SportadministratorIn</li> <li>• Tourismuswerbefachmann/-frau</li> <li>• Angestellte/r im Kurbereich, Wellnessbereich, Gesundheitsbereich</li> <li>• Angestellte/r bei Reiseversicherungen oder Reiseveranstaltern, im Reisejournalismus etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Online-Reisebuchung</li> <li>• Online-Marketing und Werbung im Reisebereich</li> <li>• Reiseberatung</li> <li>• Reiseorganisation</li> <li>• Verschiedene Arten des Reiseverkehrs (z.B. Geschäfts-, Kongress-, Lehr- und Studienreisen, Kurzaufenthalte, Fernreisen etc.)</li> <li>• Tourismuswerbung</li> </ul>



Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Restaurantfachmann/-frau (KellnerIn)</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrausbildung mit erfolgreich abgeschlossener Lehrabschlussprüfung</li> <li>Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule mit gleichwertiger Berufsberechtigung (z.B. Gastgewerbe(fach)schule, Hotelfachschule oder Höhere Lehranstalt für Tourismus)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Innerbetriebliche Ausbildungsprogramme internationaler Hotel- und Gastronomieketten</li> <li>Aufbaulehrgang für Tourismus oder Hotelfachlehrgang für Erwachsene</li> <li>Kolleg (z.B. International College of Tourism)</li> <li>Weiterbildungsangebote von Fachverbänden, vom Bund Österr. Gastlichkeit und von Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi, WIFI (z.B. Ausbildung zum/r Restaurantfachmann/-frau oder GastronomiemanagerIn; Gastro Coach)</li> <li>Fachhochschullehrgang oder -studium (z.B. Gastro- und Kulinarikmanagement; Wirtschaft Hotelmanagement)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bankettmanagement</li> <li>Barkeeping</li> <li>Betriebswirtschaft</li> <li>Food &amp; Beverage</li> <li>Fremdsprachen</li> <li>Käsesomelier/-sommelière</li> <li>Kochen</li> <li>Lebensmittelmanagement</li> <li>Management von gastronomischen Betrieben</li> <li>Produktschulungen</li> <li>Sommelier/Sommelière</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chef d'Etage, EtagenchefIn</li> <li>Chef de Rang, AbteilungschefIn</li> <li>Demi-Chef, Chef de Rang-StellvertreterIn</li> <li>Chef de Service, RestaurantdirektorIn</li> <li>GeschäftsführerIn</li> <li>Maitre de Restaurant- oder Maitre d'Hotel (EmpfangschefIn)</li> <li>OberkellnerIn</li> <li>ZahlkellnerIn</li> <li>Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes</li> <li>»Gastgewerbe«</li> <li>(Befähigungsnachweis erforderlich) oder in den freien Gewerben</li> <li>»Frühstückspension«</li> <li>»Schutzhütte«</li> <li>»Würstelstand«</li> <li>(kein Befähigungsnachweis erforderlich)</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>BarkeeperIn</li> <li>Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>Koch/Köchin</li> <li>Sommelier/Sommelière</li> <li>Systemgastronomiefachmann/-frau</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bankettmanagement</li> <li>Barkeeping</li> <li>Bestimmte Restaurantsegmente (z.B. Bars, Haute Cuisine Restaurants, Kaffeehäuser)</li> <li>Food &amp; Beverage</li> <li>GetränkkelnerInnen</li> <li>Marken- und Systemgastronomie</li> <li>SpeisenkellnerInnen</li> <li>WeinkellnerIn</li> </ul>
<b>RezeptionistIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lehre mit erfolgreich abgeschlossener Lehrabschlussprüfung im Bereich Tourismus (z.B. Hotel- und GastgewerbeassistentIn)</li> <li>Abschluss einer Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule im Bereich Hotel, Gastronomie oder Tourismus</li> <li>Ausbildungslehrgang eines Erwachsenenbildungsinstituts (z.B. WIFI-Ausbildung zum/r RezeptionistIn)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>An eine einschlägige schulische Ausbildung anschließende Praxis an der Rezeption eines Beherbergungsbetriebs und betriebsinterne Fortbildungen</li> <li>Aufbaulehrgang/Kolleg für Tourismus (auch für Berufstätige)</li> <li>Hotelfachlehrgang für Erwachsene</li> <li>RezeptionistInnen-Lehrgänge von Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi, WIFI</li> <li>Fachhochschullehrgang oder -studium (z.B. für Tourismus- und Freizeitmanagement)</li> <li>Universitätslehrgang oder -studium (z.B. im Bereich International/Professional Tourismusmanagement)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Officemanagement</li> <li>Beschwerdemanagement</li> <li>EDV (v.a. Umgang mit Social Media, Spezialbuchungs-Software, Onlinereiseportalen)</li> <li>Fremdsprachen</li> <li>Kommunikationstraining</li> <li>Kundenbetreuung</li> <li>Reservierungsmanagement</li> <li>Telefonkommunikation (auch in Fremdsprachen)</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EmpfangschefIn</li> <li>Leitende Funktion im Hotel- und Gastronomiemangement</li> <li>Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes (Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Gastgewerbe« oder in den freien Gewerben (kein Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Frühstückspension«</li> <li>»Schutzhütte«</li> <li>»Würstelstand«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Catering-SpezialistIn</li> <li>Empfangsdame/-herr in großen Wirtschaftsunternehmen</li> <li>EtageleiterIn bzw. Hausdame im Hotel</li> <li>EventmanagerIn</li> <li>FlugbegleiterIn</li> <li>Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>Hotelkaufmann/-frau</li> <li>Mobilitätsservicekaufmann/-frau</li> <li>ReisebüroassistentIn</li> <li>Tourismuskauflmann/-frau</li> <li>Tätigkeiten in anderen Hotelbereichen (z.B. Restaurant, Bar, Hotelsekretariat)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hotelketten</li> <li>Spezialhotellerie (Jugendherbergen, Sport-, Wellness-hotels)</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Systemgastronomiefachmann/-frau; CateringmanagerIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Lehrausbildung mit erfolgreich abgelegter Lehrabschlussprüfung</li> <li>Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule (z.B. Gastgewerbe(fach)schule mit ASP Restaurant &amp; Catering; Hotelfachschule; HLA für Tourismus/wirtschaftliche Berufe)</li> <li>Berufspraxis, Erfahrung als Assistenz des Managements</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebsinterne Fortbildungen</li> <li>Aufbaulehrgang für Tourismus</li> <li>Kolleg (z.B. für Tourismus)</li> <li>Werkmeisterschule für Berufstätige für Bio-/Lebensmitteltechnologie</li> <li>Bildungsangebote der Österr. Hoteliersvereinigung, des Bundes Österr. Gastgewerbebetriebe und der Erwachsenenbildungsinstitute bfi, WIFI u.a. (z.B. Ausbildung zum Dipl. SystemgastronomiemanagerIn; Vorbereitung auf LAP und Befähigungsprüfung)</li> <li>Fachhochschullehrgang/-studium (z.B. Gastro- und Kulinarikmanagement)</li> <li>Universitätslehrgang/-studium (z.B. Tourismusmanagement; Betriebswirtschaft)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Betriebswirtschaft</li> <li>Bio-/Lebensmitteltechnologie</li> <li>Gastronomiemanagement</li> <li>Lebensmittellagerung</li> <li>Management</li> <li>Marketing</li> <li>Speise- und Getränkekartenerstellung</li> <li>Spezialgastronomie</li> <li>Verkauf</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>EinkäuferIn für Systemgastronomie</li> <li>FilialkoordinatorIn</li> <li>FilialinspektorIn</li> <li>FilialeiterIn</li> <li>ManagerIn/leitende Funktion in einer Großküche, einem Restaurant oder Systemgastronomiebetrieb</li> <li>Selbstständigkeit im Rahmen des reglementierten Gewerbes (Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Gastgewerbe« oder in den freien Gewerben (kein Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>»Frühstückspension«</li> <li>»Schutzhütte«</li> <li>»Würstelstand«</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>CateringunternehmerIn</li> <li>Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>HotelmanagerIn</li> <li>Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>Koch/Köchin</li> <li>LebensmittelverkäuferIn</li> <li>Restauranfachmann/-frau</li> <li>RestaurantinhaberIn</li> <li>Schnellimbiss- oder FastfoodrestaurantinhaberIn</li> <li>SpeisenzulieferdienstunternehmerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Catering</li> <li>Fastfood</li> <li>Speisenzulieferung</li> <li>Spezialrestaurants</li> <li>Spezialgastronomie (z.B. Bio-, Vollwertküche etc.)</li> </ul>
<b>Sommelier/Sommelière</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Abgeschlossene Lehre Restaurantfachmann/-frau oder verwandter Lehrberufe</li> <li>Abschluss einer landwirtschaftlichen Fachschule oder Höheren Lehranstalt für Weinbau bzw. einer Handelsakademie mit ASP Weinbau/Weinwirtschaft</li> <li>Aufbaulehrgang, Kolleg oder Fachschule für Wein- und Obstbau bzw. Weinbau und Kellerwirtschaft</li> <li>Ausbildung zum/zur WeinexpertIn oder Sommelier/Sommelière des Wirtschaftsförderungsinstituts WIFI</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Auslandsaufenthalte, Praktika</li> <li>Ausbildung zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière des Wirtschaftsförderungsinstituts WIFI</li> <li>Fachhochschulestudium Internationales Weinmarketing</li> <li>Universitätsstudium Weinbau, Önologie und Weinwirtschaft</li> <li>Lehrgang für Berufstätige für Weinmanagement</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Einkauf</li> <li>Fremdsprachen</li> <li>Kultur</li> <li>Lagerung von Weinen</li> <li>Spezialgastronomie</li> <li>Weinmarketing, Weinmanagement</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Eigener Weinbau</li> <li>Management im Weinhandel</li> <li>Sommelier/Sommelière-Schulungen</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Einkauf, Verkauf, Handel</li> <li>Gastronomiefachmann/-frau</li> <li>KellermeisterIn</li> <li>Restauranfachmann/-frau</li> <li>WeinbautechnikerIn</li> <li>WeinhändlerIn</li> <li>WeinhauerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Käsesommelier/-sommelière</li> <li>Spezialisierung auf regionale Weine</li> <li>Spezialisierung auf Internationale Weine</li> <li>Spirituosen</li> </ul>

Ausgangsberufe	Beschäftigungsalternativen & Karrieremöglichkeiten	Spezialisierungsmöglichkeiten
<b>Tourismuskaufmann/-frau, Fremdenverkehrsfachmann/-frau</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abschluss einer einschlägigen Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule (z.B. Tourismus- oder Hotelfachschule; Höhere Lehranstalt für Tourismus oder Wirtschaftliche Berufe mit entsprechendem ASP)</li> <li>• Aufbaulehrgang oder Kolleg (z.B. für Tourismus oder wirtschaftliche Berufe mit entsprechendem Schwerpunkt)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehrgänge von Erwachsenenbildungsinstituten bfi, WIFI u.a. (z.B. Reisebürofachkraft; Salesmanagement im Tourismus, Eventmanagement)</li> <li>• Fachhochschul- oder Universitätslehrgang/-studium in Tourismus, Hotel-, Hospitality-, Gesundheits- oder Freizeitmanagement</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlling</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Facheinschlägige EDV</li> <li>• Gesundheitsmanagement Kundenbetreuung</li> <li>• Marketing und Verkauf</li> <li>• Projektmanagement</li> <li>• Tourismus- und Freizeitmanagement</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Akademische/r Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• BeraterIn im Bereich Tourismus</li> <li>• TourismusmanagerIn</li> <li>• Selbstständige Berufsausübung als ReisebüroinhaberIn, im Rahmen des reglementierten Gewerbes (Befähigungsnachweis erforderlich)</li> <li>• ReiseführerIn oder in einem freien Gewerbe (kein Befähigungsnachweis erforderlich) wie z.B.</li> <li>• ReisebetreuerIn</li> <li>• Kartenbüro</li> <li>• Handelsgewerbe</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EventmanagerIn</li> <li>• FreizeitberaterIn</li> <li>• FremdsprachensekretärIn</li> <li>• Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>• Hotelkaufmann/-frau</li> <li>• Marketingfachmann/-frau</li> <li>• Mobilitätsservicekaufmann/-frau</li> <li>• ProjektmanagerIn</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseleiterIn</li> <li>• ReiseveranstalterIn</li> <li>• TourismusberaterIn</li> <li>• UnternehmensberaterIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eventmanagement</li> <li>• Freizeitmanagement</li> <li>• Gesundheits- und Wellnessmanagement</li> <li>• Reisebüros</li> <li>• Reiseveranstalter</li> <li>• Hotellerie</li> <li>• Tourismusmanagement</li> </ul>
<b>TourismusmanagerIn</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Einschlägige Lehre (z.B. Tourismuskaufmann/-frau) mit abgeschlossener Lehrabschlussprüfung und Berufspraxis</li> <li>• Abschluss eines einschlägigen Kollegs, einer Berufsbildenden Mittleren oder Höheren Schule (z.B. Hotelfachschule für Erwachsene, Kolleg oder HLA)</li> <li>• Fachhochschul- oder Universitätsstudium (z.B. in Betriebswirtschaft, Marketing &amp; Sales, Tourismus- und Freizeitwirtschaft)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lehrgänge und Kurse von Erwachsenenbildungsinstituten wie bfi, WIFI (z.B. Event- oder Projektmanagement, Marketing und PR)</li> <li>• Fachhochschul- oder Universitätslehrgang (z.B. MBA oder MSc-Ausbildungen in Tourismus(management), Wellnessmanagement usw.)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controlling</li> <li>• Food &amp; Beverage</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Managementprogramme</li> <li>• Messewesen</li> <li>• Marketing, PR, Verkauf</li> <li>• Mobilitätsmanagement und Tourismuslogistik</li> <li>• Personalwesen</li> <li>• Projektmanagement</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Leitende Funktionen im Gastronomie- und Tourismusbereich</li> <li>• RegionalmanagerIn</li> <li>• VerbandsmanagerIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Event- und VeranstaltungsmanagerIn</li> <li>• HotelmanagerIn</li> <li>• MarketingmanagerIn</li> <li>• SalesmanagerIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erlebnisgastronomie</li> <li>• Food &amp; Beverage</li> <li>• Marketing, PR, Verkauf</li> <li>• Mobilitätsmanagement</li> <li>• Regionaltourismus</li> <li>• Spezialtourismus – verschiedene Bereiche</li> </ul>
<b>Traffic Clerk/Groundhostess, Schalterpersonal, Front-Office-Personal</b>		
<p><b>Voraussetzungen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Keine geregelte Ausbildung, sondern innerbetriebliche Ausbildung bei Fluggesellschaften (Voraussetzung: abgeschlossene Berufs-/Schulausbildung z.B. Tourismusfachschule oder HLA für Tourismus)</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Veranstalter und Formen</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Interne Weiterbildungskurse durch die Fluggesellschaften</li> </ul> <p><b>Weiterbildungsmöglichkeiten: Inhalte und Bereiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• EDV, v.a. Buchungssysteme</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• KundInnenbetreuung</li> </ul>	<p><b>Aufstiegsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abteilungsleitung im operationalen Bereich von Fluggesellschaften</li> <li>• SupervisorIn</li> <li>• TeamleiterIn</li> </ul> <p><b>Beschäftigungsalternativen:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Büroangestellte/r</li> <li>• BüroassistentIn</li> <li>• FlugbegleiterIn</li> <li>• Mobilitätskaufmann/-frau</li> <li>• ReisebüroassistentIn</li> <li>• ReiseveranstalterIn</li> <li>• Tourismuskaufmann/-frau</li> <li>• ZugbegleiterIn</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Event- und Incentivebereich</li> <li>• Passenger Service</li> <li>• Spezialtourismus</li> <li>• VIP-Bereich</li> </ul>

**Tabelle B: Weiterbildungsmöglichkeiten nach Berufsbereichen**

Weiterbildungsangebote	Standort	Veranstalter
<b>Animation, Freizeit, Gästebetreuung</b>		
Animation, Freizeitbetreuung	Verschiedene Standorte (z.B. Kärnten, Wien, Salzburg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeiner Sportverband Österreichs (ASVÖ)</li> <li>• bfi</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Freizeitpädagogik	Oberösterreich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Pädagogische Hochschule OÖ</li> </ul>
Freizeit- und Gästebetreuung	Burgenland, Kärnten, Linz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• con.os tourismus.consulting</li> </ul>
Kinder-Animation	Salzburg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
SeniorenanimateurIn, Geriatrische Animation	Steiermark Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi Steiermark</li> <li>• WIFI Wien</li> </ul>
<b>Bad, Sauna, Thermalbereich, Wellnesseinrichtungen</b>		
BademeisterIn, HeilbademeisterIn und HeilmasseurIn	Verschiedene Standorte und Anbieter (österreichweit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Drumbl Akademie für Aus- und Weiterbildung</li> <li>• WIFI</li> <li>• yoni-academy oberösterreich</li> </ul>
Bäderpersonal, BadewartIn, Chlorgasschulung, SaunawartIn	Verschiedene Standorte (z.B. Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Gesundheits-, WellnesstrainerIn	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Body &amp; Health Academy Haslach</li> <li>• Drumbl Akademie für Aus- und Weiterbildung</li> <li>• WIFI</li> <li>• Wellnessakademie Mag. Egger Trainings</li> </ul>
Wellnessmanagement, Spa-Management	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Oberösterreich)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Body &amp; Health Academy Haslach</li> <li>• Donau Universität Krems</li> <li>• International College of Tourism and Management ITM</li> <li>• Wellnessakademie Mag. Egger Trainings</li> </ul>
<b>Barbetrieb</b>		
Barkeeping, Ausbildung zum/zur Diplom-BarkeeperIn Ausbildung zum/zur BarkeeperIn Barseminare	Verschiedene Standorte (z.B. Burgenland, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Erste Österreichische Barkeeperschule</li> <li>• Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus, St. Johann/Tirol</li> <li>• Höhere Lehranstalt für Tourismus/Hotelfachschule Villa Blanka</li> <li>• Tourismusschulen Bad Gleichenberg</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Show-Barkeeping, Profikurse im Barmixen	Verschiedene Standorte (z.B. Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Erste Österreichische Barkeeperschule</li> <li>• Tourismusschulen Bad Gleichenberg</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>Catering</b>		
Catering, Lehrgang/Diplomlehrgang; Bankettmanagement, -organisation	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg Steiermark, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>EDV – Spezialsoftware (Gastronomie, Hotellerie, Tourismus)</b>		
AMADEUS Buchungsprogramm	Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> </ul>
Fidelio MICROS Fidelio Suite8 Führerschein	Verschiedene Standorte (z.B. Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BAZ/bfi</li> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Galileo-Buchungssysteme	Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travi Austria</li> </ul>

Weiterbildungsangebote	Standort	Veranstalter
<b>Event- und Veranstaltungsbereich, Kulturtourismus</b>		
Event-Management Veranstaltungsmanagement Diplomierter/r EventmanagerIn	Verschiedene Standorte (österreichweit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ARGE Bildungsmanagement</li> <li>• Body &amp; Health Academy Haslach</li> <li>• bfi</li> <li>• Donau Universität Krems</li> <li>• Eurostudienzentrum Bregenz/Fernuniversität Hagen</li> <li>• FH Kufstein Tirol</li> <li>• Höhere Lehranstalt für Tourismus Retz</li> <li>• International College of Tourism and Management ITM</li> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• WIFI</li> <li>• Wirtschaftsuniversität Wien</li> </ul>
Event Marketing Eventinszenierung	Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ARGE Bildungsmanagement</li> <li>• bfi</li> </ul>
<b>Food &amp; Beverage</b>		
F&B, Controlling	Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI Wien</li> </ul>
F&B, Food & Beverage Management Lehrgang, Diplomausbildung	Verschiedene Standorte (z.B. Linz, Salzburg, Steiermark, Tirol, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• F&amp;B Acedemy</li> <li>• Salzburger Tourismusschulen</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>Gastronomie, Hotellerie</b>		
Beschwerdemanagement	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastlichkeit &amp; Co Weiterbildungs- und Betriebsberatung</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Controlling für Hotel und Gastronomie Kalkulation und Rechnungswesen für Hotel und Gastronomie Personalverrechnung für das Hotel und Gastronomie	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
Etagenmanagement, Führung für Etagenkräfte	Kärnten, Vorarlberg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gaby Eller</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Fremdsprachen – Hotellerie und Gastronomie	Verschiedene Standorte, (österreichweit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Die Berater</li> <li>• DIALOGICA</li> <li>• tourismustraining.at</li> <li>• Tourismusschule Bludenz</li> <li>• WIFI</li> <li>• VHS</li> </ul>
Gastronomiemangement	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Steiermark, Tirol, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte</li> <li>• Tourismusschulen Bad Gleichenberg</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Fachkräfteschulung in Gastronomie, Vorbereitung auf LAP	Verschiedene Standorte (z.B. Braunau, Innsbruck, Fohnsdorf, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• SFZ</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Hotel Management Hospitality Management Tourismusakademie	Verschiedene Standorte (z.B. Eisenstadt, Innsbruck, Kleßheim, Salzburg, Wien, Zell am Ziller)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Akademie für Tourismus-Management – Oberösterreich Tourismus</li> <li>• MODUL University Vienna</li> <li>• Höhere Bundeslehranstalten für Tourismus</li> <li>• Institute of Tourism and Hotel Management</li> <li>• International College of Tourism and Management ITM</li> <li>• Kärntner Tourismusschulen Warmbad Villach</li> <li>• ÖHV (Österreichische Hotelakademie)</li> <li>• Management Center Innsbruck (MCI)</li> <li>• Salzburger Tourismusschulen</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Hotel- und GastgewerbeassistentIn (außerordentlicher Lehrabschluss); Hotelfachschule für Erwachsene	Siezenheim, Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi Wien</li> <li>• Institute of Tourism and Hotel Management</li> </ul>

Weiterbildungsangebote	Standort	Veranstalter
Housekeeping, Dipl. Houskeeping, Hausdamen-Ausbildung	Verschiedene Standorte (Linz, Salzburg, Schöneegg, Steiermark, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• con.os tourismus.consulting</li> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• Tourismusverband Traumarena</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Hotel/Gastronomie – Qualitätsmanagement	Verschiedene Standorte (z.B. Kärnten, Oberösterreich, Salzburg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Österreichische Vereinigung für Qualitätssicherung (ÖVQ)</li> <li>• TÜV Österreich Akademie</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Hotel – Verkauf	Linz, Schöneegg, Wien, Vorarlberg	<ul style="list-style-type: none"> <li>• con.os tourismus.consulting</li> <li>• Tourismusverband Traumarena</li> <li>• TTC-Travel Training Center Unternehmensberatung</li> </ul>
Hotel/Gastgewerbe/Tourismus – Recht	Innsbruck, Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bundeslehranstalt für Tourismus Innsbruck</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>HACCP, Hygienemanagement</b>		
HACCP	Verschiedene Standorte, österreichweit	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Österreichische Vereinigung für Qualitätssicherung (ÖVQ)</li> <li>• WIFI</li> </ul>
HygienemanagerIn	Linz, Graz, Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Österreichische Vereinigung für Qualitätssicherung (ÖVQ)</li> <li>• TÜV Österreich Akademie</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>Küche</b>		
Diätkoch/-köchin – Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin; Diätkunde und Ernährungskurse für gastronomisches Personal	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Oberösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol, Vorarlberg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• WIFI</li> </ul>
KüchenmeisterIn – Ausbildung/Vorbereitung zum/zur KüchenmeisterIn, Certified Master Chef	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Salzburg, Steiermark, Tirol)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
Patesserie – Ausbildung zur/zum Patissier/Pâtissière	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Tirol, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte</li> <li>• Gastgewerbefachschule der Wiener Gastwirte</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Ausbildung zum/zur geriatrisch geschulten Koch/Köchin	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Salzburg, Tirol, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> </ul>
<b>Kulturmanagement, Kulturtouristik</b>		
Kulturmanagement	Verschiedene Standorte (z.B. Krems, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Donau Universität Krems</li> <li>• FH Kufstein Tirol</li> <li>• Institut für Kulturkonzepte</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Kulturtourismus	Oberösterreich	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eurostudienzentrum Linz</li> </ul>
<b>Reisebüros, Reiseveranstalter</b>		
Reisebüro – Ausbildung zur (Diplomierten) Reisebürofachkraft/-mitarbeiterIn	Verschiedene Standorte (z.B. Salzburg, Steiermark, Tirol, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• TTC-Travel Training Center</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Tourismus Marketing & Sales Akademie Verkauf	Linz, Salzburg, Schöneegg, Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• con.os tourismus.consulting</li> <li>• Tourismusverband Traumarena</li> <li>• TTC-Travel Training Center</li> <li>• WIFI Salzburg</li> </ul>
Reisebüro – Weiterbildung für Reisebürofachkräfte/-mitarbeiterInnen (z.B. Diplom, Vorbereitung auf (außerordentliche) LAP, Englisch für Reisebürofachkräfte)	Verschiedene Standorte (in ganz Österreich)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi Oberösterreich, Wien</li> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• TTC-Travel Training Center Unternehmensberatung GmbH</li> <li>• WIFI</li> </ul>



Weiterbildungsangebote	Standort	Veranstalter
Beschwerdemanagement	Verschiedene Standorte (z.B. Leonding, Niederösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastlichkeit &amp; Co</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Vorbereitungskurs Berufsprüfung Gastgewerbe oder Reisebürogewerbe; Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung im Fremdenführergewerbe	Verschiedene Standorte (z.B. Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich Salzburg, Vorarlberg Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
Reisebüro, Verkehrsunternehmen: Ticketbearbeitung und -umbuchung	Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Travi Austria</li> </ul>
Tourismusmanagement, e-Tourismusmanagement, Innovatives Tourismusmanagement	Bad Ischl, Klagenfurt, Krems, Linz, Steiermark, Zell am Ziller	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alpen-Adria-Universität</li> <li>• Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus, Bad Ischl</li> <li>• Höhere Bundeslehranstalt und Bundesfachschule für Tourismus, Zell am Ziller</li> <li>• MCI</li> <li>• Universität Linz</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>Rezeption, Empfang</b>		
RezeptionistIn – Ausbildungslehrgang	Verschiedene Standorte (österreichweit)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Rezeptionsmanagement	Verschiedene Standorte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastlichkeit &amp; Co</li> <li>• WIFI Tirol</li> </ul>
Rezeption – Gästebetreuung	Verschiedene Standorte (z.B. Burgenland, Linz, Vorarlberg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi Burgenland</li> <li>• con.os tourismus.consulting</li> <li>• WIFI Vorarlberg</li> </ul>
RezeptionistIn – Weiterbildung (z.B. Einstieg in die Hotelreservierungssysteme, Englisch für RezeptionistInnen, Aktives Verkaufen an der Rezeption u.a.)	Verschiedene Standorte (z.B. Klagenfurt, Schönegg, Salzburg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• bfi</li> <li>• Gaby Eller-Hugger</li> <li>• Gastlichkeit &amp; Co</li> <li>• ppc training Rath &amp; Artner</li> <li>• Tourismusverband Traumarena</li> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>Service, Servierkunde</b>		
Servierkurs für AnfängerInnen, Serviceausbildung, Ausbildung zum/zur ServicemitarbeiterIn	Verschiedene Standorte (z.B. Niederösterreich, Salzburg, Tirol, Vorarlberg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Berufsschule Gastgewerbe des bfi</li> <li>• WIFI</li> </ul>
Service – Weiterbildung: Ernährung und Diätkunde; Weinschulung für ServicemitarbeiterInnen	Verschiedene Standorte (z.B. Salzburg, Vorarlberg)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
<b>Sommelier/Sommelière</b>		
Fleisch-Sommelier/-Sommelière	Steiermark, Tirol, Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
Kaffee-Sommelier/-Sommelière	Wien	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Institut für Kaffee-Experten</li> </ul>
Käse-Sommelier/-Sommelière, Diplom-Käse-Sommelier/-Sommelière	Verschiedene Standorte (z.B. Kärnten, Niederösterreich, Steiermark, Tirol, Vorarlberg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• WIFI</li> </ul>
Sommelier come together; Weinseminare für Personen aus Gastronomie, Hotellerie, Getränke- und Lebensmittelhandel	Verschiedene Standorte (z.B. Eisenstadt, Tirol, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BAZ/bfi</li> <li>• WIFI Tirol</li> </ul>
Weinsommelierausbildung (Jung- und Diplomsommelier/-sommelière, Sommelier-Upgrade, WSET Diploma in Wines and Spirits)	Verschiedene Standorte (z.B. Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Salzburg, Steiermark, Vorarlberg, Wien)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Weinakademie Österreich (mit verschiedenen lokalen Dependancen)</li> <li>• WIFI</li> </ul>

## Tabelle C: Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten nach Veranstaltern und Standorten

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
Akademie für Tourismus-Management – Oberösterreich Tourismus	4041 Linz, Freistädter Straße 119 Tel.: 0732 7277-100 Fax: 0732 7277-130 E-Mail: tourismus@lto.at Internet: www.oberoesterreich.at, www.oberoesterreich-tourismus.at, www.lto.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Oberösterreichisches Forum Tourismus und Freizeit</li> <li>• Oberösterreichische Tourismusakademie</li> <li>• Qualifizierungsseminar Museum und Tourismus</li> <li>• TOURDATA Schulung</li> <li>• Tourismusmarketing</li> </ul>
Allgemeiner Sportverband Österreichs (ASVO)	1130 Wien, Dommayergasse 8 Tel.: 01 8773820-0 Fax: 01 8773820-22 E-Mail: office@asvoe.at Internet: www.asvoe.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Animation</li> <li>• Basisausbildung zum/r KursleiterIn »Bewegung für SeniorInnen«</li> <li>• BSO Sportverein-Management Basis-Lizenz</li> <li>• SportinstructorIn FIT</li> <li>• SporttrainerIn</li> <li>• Tauchen</li> </ul>
Allgemeine Unfallversicherungsanstalt (AUVA)	1200 Wien, Adalbert-Stifter-Straße 65 Tel.: 01 33111-0 Internet: www.auva.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUVA-Kurse für ArbeitsmedizinerInnen</li> <li>• Fachseminare zu den Themen: Arbeitnehmerschutz, Arbeitspsychologie, Ergonomie, Lärm, Strahlenschutz u.v.m.</li> </ul>
Alpen-Adria-Universität Universität Klagenfurt	9020 Klagenfurt, Universitätsstraße 67 Tel.: 0463 2700-9200 Fax: 0463 2700-9299 Internet: www.uni-klu.ac.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Universitätslehrgang Tourismusmanagement</li> <li>• Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm</li> </ul>
ARGE Bildungsmanagement GMBH – ARGE Bildungsmanagement Verein	1210 Wien, Friedstraße 23 Tel.: 01 2632312-0 Fax: 01 2632312-20 E-Mail: office@bildungsmanagement.ac.at Internet: www.bildungsmanagement.ac.at www.arge-akademie.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleg für Sozialpädagogik</li> <li>• Universitätslehrgang Beratungswissenschaften und Management sozialer Systeme</li> <li>• Universitätslehrgang Eventmanagement und Eventmarketing</li> <li>• Universitätslehrgang Leadership und Soziales Management</li> <li>• Universitätslehrgang Supervision, Coaching &amp; Organisationsentwicklung</li> </ul>
Austrian Airlines – Customer Relations	1300 Flughafen-Wien, Postfach 33 Tel.: 05 1766-1000 E-Mail: customer.relations@austrian.com Internet: www.aua.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FlugbegleiterInnen Ausbildung</li> <li>• Lehrlingsausbildung »Elektronik«</li> <li>• Passenger Service Agent-Ausbildung</li> <li>• PilotInnen Ausbildung</li> <li>• Technik-Ausbildung</li> </ul>
bfi Burgenland	<p>bfi Eisenstadt 7000 Eisenstadt, Wiener Straße 7 Tel.: 02682 75754 Fax: 02682 75754-3114 E-Mail: buero-es@bfi-burgenland.at Internet: www.bfi-burgenland.at</p> <p>bfi Großpetersdorf 7503 Großpetersdorf, Fabriksgasse 3a Tel.: 03362 7817 Fax: 03362 7817-5104 E-Mail: buero-maz@bfi-burgenland.at</p> <p>bfi Neusiedl am See/Frauenkirchen 7100 Neusiedl am See, Ludwig-Bolzmann-Straße 2 Tel.: 02167 3787 Fax: 02167 3787-3512</p> <p>bfi Mattersburg 7210 Mattersburg, Schubertgasse 53 Tel.: 02626 64274 Fax: 02626 64274-3414</p> <p>bfi Oberwart 7400 Oberwart, Grazer Straße 86 Tel.: 03352 38980 Fax: 03352 38980-2204 E-Mail: info@bfi-burgenland.at</p> <p>bfi Güssing 7540 Güssing, Wiener Straße 60 Tel.: 03322 43443 Fax: 03322 43443-4114 E-Mail: buero-gs@bfi-burgenland.at Internet: www.bfi-burgenland.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diplomausbildung zum/zur SeniorenanimateurIn</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Gästebetreuung</li> <li>• Marketing und Public Relations</li> <li>• Meetings und Tagungen professionell organisieren</li> <li>• Tourismuscoach</li> </ul> <p>Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm</p>



Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
bfi Niederösterreich	bfi Wr. Neustadt 2700 Wr. Neustadt, Samuel-Morse-Straße 3c Tel.: 02622 85300 Fax: 02622 85300-195 E-Mail: wrneustadt@bfinoe.at Internet: www.bfi-noe.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung zur/zur KinderbetreuerIn</li> <li>• Berufsuniversität Lehrgang Touristisches Management</li> <li>• Diplomlehrgang Eventmanagement</li> <li>• Hygieneschulung</li> <li>• Marketing Kompaktlehrgang</li> </ul> Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm
bfi Kärnten	bfi Kärnten 9020 Klagenfurt, Bahnhofstraße 44 Tel.: 057878 Fax: 057878-2099 E-Mail: info@bfi-kaernten.at Internet: www.bfi-kaernten.at  bfi Klagenfurt 9020 Klagenfurt, Fischlstraße 8 Tel.: 057878-3000 Fax: 057878-3099 E-Mail: claudia.winkler@bfi-kaernten.at  Ausbildungszentrum Krumpendorf 9201 Krumpendorf, Hauptstraße 157 Tel.: 057878-3211 Fax: 057878-3299 E-Mail: patricia.freithofnig@bfi-kaernten.at  Ausbildungszentrum Spittal/Drau 9800 Spittal/Drau, 10.-Oktober-Straße 36 Tel.: 057878-3400 Fax: 057878-3499 E-Mail: gustav.oitzl@bfi-kaernten.at  Ausbildungszentrum St. Veit/Glan 9300 St. Veit/Glan, Friesacher Straße 3a Tel.: 057878-3600 Fax: 057878-3699 E-Mail: claudia.goegelburger@bfi-kaernten.at  Ausbildungszentrum Villach 9500 Villach, Kaiser-Josef-Platz 1 Tel.: 057878-3100 Fax: 057878-3199 E-Mail: annemarie.mostetschnig@bfi-kaernten.at  Ausbildungszentrum Wolfsberg 9400 Wolfsberg, Am Weiher 7 Tel.: 057878-7500 Fax: 057878-7599 E-Mail: doris.klammer@bfi-kaernten.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebshygiene (HACCP)</li> <li>• Betriebswirtschaft/Gästemarketing</li> <li>• Grundkurs Schneeschuhwandern</li> <li>• (Kinder-)YogatruainerIn</li> <li>• Nordic Walking Basic Instructor</li> <li>• Operativer Ablauf der Gästebetreuung</li> <li>• Pilates-TrainerIn</li> <li>• SeniorInnenanimation</li> <li>• Web and Social Media</li> </ul> Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm
bfi Oberösterreich	bfi Linz 4020 Linz, Raimundstraße 3 Tel.: 0810 004005 E-Mail: service.linz@bfi-ooe.at Internet: www.bfi-ooe.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BarkeeperIn-Ausbildung</li> <li>• Diplomlehrgang zum/zur geprüften ReiseleiterIn</li> <li>• Fidelio Hotelsoftware</li> <li>• Freizeitpädagogik</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Lebensmittelhygiene (HACCP)</li> <li>• Online Marketing Diplomlehrgang</li> <li>• Qualifizierung zum/zur MasseurIn und medizinischen BademeisterIn</li> <li>• Social Media Diplomlehrgang</li> <li>• Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung, z.B. für Koch/Köchin, ReisebüroassistentIn, Hotel- und GastgewerbeassistentIn, u.v.m.</li> </ul> Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm
bfi Salzburg	bfi Salzburg 5020 Salzburg, Schillerstraße 30 Tel.: 0662 883081-0 Fax: 0662 883232 E-Mail: info@bfi-sbg.at Internet: www.bfi-sbg.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung zum/zur Badeaufsicht, BademeisterIn oder SaunawartIn nach ÖNORM S 1150</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Marketing, PR, Eventmanagement</li> <li>• Wellness und Beauty</li> </ul> Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
bfi Steiermark	<p>bfi Graz West 8020 Graz, Eggenberger Allee 15 Tel.: 057270-2200 Fax: 057270-2299 E-Mail: grazwest@bfi-stmk.at Internet: www.bfi-stmk.at/bildungszentrum/ graz-west</p> <p>bfi Graz Ost 8055 Graz, Paula-Wallisch-Straße 8 Tel.: 057270-2300 Fax: 057270-2399 E-Mail: grazsued@bfi-stmk.at Internet: www.bfi-stmk.at/bildungszentrum/ graz-sued</p> <p>bfi Feldbach 8330 Feldbach, Franz-Josef-Straße 2 Tel.: 057270-3500 Fax: 057270-3599 E-Mail: feldbach@bfi-stmk.at Internet: www.bfi-stmk.at/bildungszentrum/ feldbach</p> <p>bfi Judenburg 8750 Judenburg, Kaserngasse 22 Tel.: 03572 82271</p> <p>bfi Köflach Köflach, Alter Rathausplatz 3 Tel.: 057270-7200 Fax: 057270-7299 E-Mail: koeflach@bfi-stmk.at Internet: www.bfi-stmk.at/bildungszentrum/ koeflach www.bfi-stmk.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Arbeitsorganisation in der Animation von SeniorInnen</li> <li>• Diplomausbildung zum/zur EntspannungstrainerIn</li> <li>• Diplomausbildung zum/zur EventmanagerIn</li> <li>• Diplomausbildung zum/zur RezeptionistIn</li> <li>• Diplomausbildung zum/zur SeniorenanimateurIn</li> <li>• Fidelio-Hotelsoftware</li> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Grundlagen Housekeeping</li> <li>• Hygiene und HACCP</li> <li>• Qi-Gong ÜbungsleiterIn</li> <li>• Wellness und Beauty</li> </ul>
bfi Tirol	<p>bfi Tirol 6010 Innsbruck, Ing.-Ettel-Straße 7 Tel.: 0512 59660 Fax: 0512 59660-27 E-Mail: info@bfi-tirol.at Internet: www.bfi-tirol.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung zum/zur Nordic Walking-ÜbungsleiterIn</li> <li>• Diplomierte/r Diätkoch/-köchin</li> <li>• Front Office Management</li> <li>• Rezeption für EinsteigerInnen</li> <li>• Shiatsu</li> <li>• Wildkräuterküche</li> <li>• Work-Life-Balance</li> </ul> <p>Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm</p>
bfi Wien	<p>Servicecenter und zentrale Verwaltung, bfi Wien 1034 Wien, Alfred-Dallinger-Platz 1 Tel.: 01 81178-10100 Fax: 01 81178-10111 E-Mail: information@bfi-wien.or.at Internet: www.bfi-wien.or.at</p> <p>Berufsausbildungszentrum BAZ des bfi Wien 1200 Wien, Engerthstraße 117 Tel.: 01 33113-20112 Fax: 01 33113-20111 E-Mail: a.kosmann@bfi-wien.or.at Internet: www.baz.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Amadeus – Einführung in das Flugreservierungssystem</li> <li>• Ausbildung Bürofachkraft und Counterkraft</li> <li>• Ausbildung RezeptionistIn</li> <li>• Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Hotel- und GastgewerbeassistentIn</li> <li>• Außerordentliche Lehrabschlussprüfung ReisebüroassistentIn</li> <li>• Diplomelehrgang ReisebetreuerIn und ReiseleiterIn</li> <li>• Englisch für Reisebürofachkräfte</li> <li>• Englisch für RezeptionistInnen</li> <li>• Eventmarketing und Eventinszenierung</li> <li>• Fidelio-Software</li> <li>• HACCP und Hygiene für Hotel und Gastgewerbe</li> <li>• Lehrgang FremdenführerIn</li> <li>• Lehrgang Housekeeping in Perfektion</li> <li>• Sauna- und Badewart</li> <li>• Weinseminar</li> </ul> <p>Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm</p>
Body & Health Academy Haslach	<p>Zentrale Verwaltung 4170 Haslach an der Mühl, Stelzen 16 Tel.: 0664 2225492 Fax: 07289 72110 E-Mail: info@bodytrainer.at Internet: www.bodytrainer.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dipl. Body Vital TrainerIn</li> <li>• Dipl. ErnährungsmanagerIn</li> <li>• Dipl. GesundheitstrainerIn 50+</li> <li>• Dipl. KräuterexpertIn</li> <li>• Dipl. MastertrainerIn für Prävention und Rehabilitation</li> <li>• Dipl. MastertrainerIn für Sport und Fitness</li> <li>• Dipl. Vital Schwangerschaftscoach</li> <li>• Dipl. WirbelsäulentrainerIn</li> <li>• Eventmanagement Fachlehrgang</li> <li>• Wellness und Spa ManagerIn Fernlehrgang</li> </ul> <p>Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm</p>
Bundeslehranstalt für Tourismus Innsbruck	<p>6020 Innsbruck, Klostersgasse 5 Tel.: 0512 581000 Fax: 0512 581000-11 E-Mail: tourismuskolleg@lsr-t.gv.at Internet: www.tourismuskolleg.tsn.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft (3 Ausbildungssäulen: Sprache &amp; Kommunikation; Tourismus, Wirtschaft; Recht, Berufsspezifische Praxis)</li> </ul>

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
Casinos Austria AG	1038 Wien, Rennweg 44 Tel.: 01 5344050 Fax: 01 534402222 E-Mail: info@casinos.at Internet: www.casinos.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aus- und Weiterbildung Croupier</li> <li>• EquipechefIn</li> <li>• Gaming-ManagerIn</li> <li>• GästebetreuerIn Automaten</li> <li>• RezeptionistIn</li> <li>• SaalchefIn</li> <li>• Slot Product ManagerIn</li> <li>• TechnikerIn Spielbereich</li> </ul>
con.os tourismus.consulting gmbh	4048 Linz-Puchenu, Golfplatzstraße 1c Tel.: 0732 216000 Fax: 0732 216000-10 E-Mail: linz@conos.co.at  1130 Wien, Hietzinger Hauptstraße 45 Tel.: 01 3060606 Fax: 01 3060606-10 E-Mail: wien@conos.co.at  6020 Innsbruck, Andreas-Hofer-Straße 43 Tel.: 0512 239898 E-Mail: innsbruck@conos.co.at Internet: www.conos.co.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Front Office</li> <li>• Gästebindung und Gästebetreuung</li> <li>• Housekeeping</li> <li>• Marketing und Verkauf</li> <li>• Service</li> <li>• Strategie-Entwicklung</li> </ul> Weitere Angebote des Veranstalters: Siehe Homepage
CZAK Managementseminare GMBH	1010 Wien, Gonzagagasse 17/19 Tel.: 01 8893820 Fax: 01 8893871 E-Mail: office@czak.at Internet: www.czak.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rhetorik</li> </ul>
DIALOGICA – Die EUROPAKADEMIE	1100 Wien, Keplerplatz 12 Tel.: 01 6038883 Fax: 01 6038884 E-Mail: office@dialogica.at Internet: www.dialogica.at  Fournarakis KG 1210 Wien, Schloßhoferstraße 11–15 Tel.: 01 2713600 Fax: 01 2713602 E-Mail: office21@dialogica.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Office Competence</li> <li>• Sprachkurse</li> </ul> Weitere Angebote des Veranstalters: Siehe Homepage
Drumbl Akademie für Aus- und Weiterbildung GmbH	8041 Graz, Emil-Ertl-Gasse 69 Tel.: 0316 3831940 Fax: 0316 38319424 E-Mail: office@drumbl.at Internet: www.drumbl.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dipl. Fitnessstraining</li> <li>• Dipl. Gewerbliche/r MasseurIn</li> <li>• Dipl. GesundheitstrainerIn</li> <li>• Dipl. Sportmassage</li> <li>• Dipl. Wellness-Management</li> <li>• Erste Hilfe-Kurse</li> <li>• Staatliche/r HeilmasseurIn</li> </ul> Weitere Ausbildungen: Siehe Homepage
Die Berater – Unternehmensbetreuungs GmbH	1010 Wien, Wipplingerstraße 32/Top 23–26 Tel.: 01 5324545-0 Fax: 01 5324545-1145 E-Mail: office@dieberater.com Internet: www.dieberater.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Marketing</li> <li>• Soft Skills</li> <li>• Fremdsprachen</li> </ul>
Donau Universität Krems	3500 Krems, Dr.-Karl-Dorrek-Straße 30 Internet: www.donau-uni.ac.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gartentherapie-Lehrgang</li> <li>• Kunst- und Kulturmanagement</li> <li>• MBA Tourismus, Wellness- und Veranstaltungsmanagement – Fernstudium</li> <li>• MBA Sport- und Eventmanagement – Fernstudium</li> <li>• TCM-Lehrgang</li> </ul>
Erste Österreichische Barkeeschule	1060 Wien, Gumpendorfer Straße 51 Tel.: 01 9821401 E-Mail: office@barschule.at Internet: www.barschule.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Basiskurs</li> <li>• Profi- und Showkurs</li> <li>• Perfektion</li> </ul>
Eurostudienzentrum Linz, Bregenz	Zentrum für Fernstudien Linz Universität Linz, Managementzentrum 4040 Linz, Altenbergerstraße 69 Tel.: 0732 2468-7290 Fax: 0732 2468-7295 E-Mail: linz@fernstudien.at Internet: www.fernstudien.at/linz  Standort Bregenz 6900 Bregenz, Belruptstraße 10 Tel.: 05574 46120 Fax: 05574 46120-17 E-Mail: bregenz@fernstudien.at Internet: www.fernstudien.at/bregenz	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kulturtourismus und Eventmanagement</li> </ul> Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
FH Joanneum Bad Gleichenberg	8344 Bad Gleichenberg, Kaiser-Franz-Josef-Straße 24 Tel.: 0316 5453-6700 Fax: 0316 5453-6701 E-Mail: info@fh-joanneum.at Internet: www.fh-joanneum.at	• Gesundheitsmanagement im Tourismus Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm
FH Salzburg Fachhochschulgesellschaft mbH	Campus Urstein Süd 1 5412 Puch/Salzburg Tel.: 050 2211-0 E-Mail: office@fh-salzburg.ac.at Campus Kuchl 5431 Kuchl, Markt 136a Tel.: 050 2211-2000 E-Mail: office@fh-salzburg.ac.at Internet: www.fh-sbg.ac.at	• Bachelorstudium Innovation und Management im Tourismus • Bachelorstudium Innovation and Management in Tourism • Masterstudium Innovation and Management in Tourism Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm
FH Kufstein Tirol Bildungs GmbH	6330 Kufstein, Andreas-Hofer-Straße 7 Tel.: 05372 71819-0 Fax: 05372 71819-104 E-Mail: info@fh-kufstein.ac.at Internet: www.fh-kufstein.ac.at	• Bachelorstudium Sport-, Kultur- und Veranstaltungsmanagement (BB oder VZ) • Masterstudium Sport-, Kultur- und Veranstaltungsmanagement (BB) Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm
FH Wien Studiengänge der Wirtschaftskammer	1180 Wien, Währinger Gürtel 97, B645 Tel.: 01 47677-5870 Fax: 01 47677-5704 E-Mail: tm@fh-wien.ac.at Internet: www.fh-wien.ac.at/tourismus-management	• Bachelorstudium Tourismus-Management • Lehrgang für Gastro- und Kulinarikmanagement • Master of Arts in Business (MA) Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm
Food & Beverage Academy Mag. Eduard Altendorfer e.U.	4040 Linz, Zappestraße 9 Tel.: 0732 246960 Fax: 0732 246960-22 E-Mail: office@fbacademy.at Internet: www.fbacademy.at	• E-Marketing • F & B Management Lehrgänge
Forum Umweltbildung für nachhaltige Entwicklung	Geschäftsstelle Wien 1080 Wien, Strozzigasse 10 Tel.: 01 4024701 Fax: 01 4024701-51 E-Mail: forum@umweltbildung.at Geschäftsstelle Salzburg 5020 Salzburg, Hellbrunnerstraße 34 Tel.: 0662 8044-5815 Fax: 0662 8044-5822 E-Mail: forum.salzburg@umweltbildung.at Internet: www.umweltbildung.at	• Nachhaltiges Wirtschaften Weitere Kurse des Veranstalters siehe Kursprogramm
Gaby Eller-Hugger, Unternehmensberatung für Tourismus	6993 Mittelberg/Kleinwalsertal, Ahornweg 10 Tel.: 05517 20580 Fax: 05517 20581 E-Mail: info@gabyeller.com Internet: www.gabyeller.com	• Mitarbeiter-Workshop zum Saisonauftakt • Rezeption, Teil I und Teil II für Fortgeschrittene • Fit im Schriftverkehr • Etagenmanagement I+II • Mitarbeiterführung und -motivation • Reklamationsbehandlung als Chance Weitere Leistungen und Seminare des Veranstalters: Siehe Homepage
Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte	1010 Wien, Judenplatz 3–4, 4. Stock Tel.: 01 5330642-4407 Fax: 01 5330642-4439 E-Mail: office@gafa.ac.at Internet: www.gafa.ac.at	• Aufbaulehrgang für Tourismus, Ausbildungsschwerpunkt Gastronomiemanagement • Fachschule GAFA • Speziallehrgang für Patisserie
Gastlichkeit & Co Weiterbildungs- und Betriebsberatungsges.m.b.H	4060 Leonding/Berg, Im Weideland 8 Tel.: 0732 772267 Fax: 0732 772267-50 E-Mail: office@gastlichkeit.at Internet: www.gastlichkeit.at	• Gastlichkeit im Beschwerdefall • Gastlichkeit in der Hotellerie • Personalmanagement in der Hotellerie • Rezeptionsmanagement • Wirksames Beschwerdemanagement Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus, Bad Ischl	4820 Bad Ischl, Katrinstraße 2 Tel.: 06132 24458 Fax: 06132 24458-28 E-Mail: office@tourismusschulen-salzkammergut.at Internet: www.tourismusschulen-salzkammergut.at	• Aufbaulehrgang für Tourismus – Innovatives Tourismusmanagement • Aufbaulehrgang für Tourismus – Sportmanagement und Gesundheitstourismus Weitere Schultypen siehe Schulinformation

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus, Krems	3500 Krems, Langenloiser Straße 22 Tel.: 02732 880 Fax: 02732 880-123 E-Mail: office@hltkrems.ac.at Internet: www.hltkrems.ac.at	• Kolleg UnternehmerIn im Tourismus Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus, St. Johann/Tirol	6380 St. Johann/Tirol, Neubauweg 9 Tel.: 05352 63338 Fax: 04852 63338-33 E-Mail: info@tourismusschulen.at Internet: www.tourismusschulen.at	• Aufbaulehrgang für • Tourismus und Freizeitmanagement • Ausbildung zum/zur JungbarkeeperIn • ReiseleiterIn-Ausbildung Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Höhere Bundeslehranstalt und Bundesfachschule für Tourismus, Zell am Ziller	6280 Zell am Ziller, Schimmbadweg Tel.: 05282 3157 Fax: 05282 3157-70 E-Mail: info@zillertaler-tourismusschulen.at Internet: www.zillertaler-tourismusschulen.at	• Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt – angewandtes Tourismusmanagement und Seminare • Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Gastronomie und Hotellerie Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Höhere Lehranstalt für Tourismus Retz	2070 Retz, Seeweg 2 Tel.: 02942 20464 Fax: 02942 20464-14 E-Mail: office@hltretz.ac.at Internet: www.hltretz.ac.at	• Aufbaulehrgang für Tourismus – Ausbildungsschwerpunkt Eventmanagement Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Höhere Lehranstalt für Tourismus und Hotelfachschule Villa Blanka (Verein der Tiroler Gastwirte)	6020 Innsbruck, Weiherburggasse 31 Tel.: 0512 292413 Fax: 0512 292413-11 E-Mail: office@villablanka.com Internet: www.villablanka.com	• Aufbaulehrgang für Tourismus • Ausbildung zum/zur JungbarkeeperIn • Patisserie Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Hütter. MC Management Consulting GmbH	1180 Wien, Gentzgasse 137 Tel.: 01 9551777 Fax: 01 546800925 E-Mail: office@huettermc.at Internet: www.huettermc.at	• Managementberatung • Managementtraining Weitere Kurse und Angebote des Veranstalters: Siehe Homepage
ibis acam Bildungs GmbH	1120 Wien, Stachegasse 13 Tel.: 01 7188686-0 Fax: 01 7188686-10 E-Mail: info@ibisacam.at Internet: www.ibisacam.at Standorte in ganz Österreich	• Gesundheitstourismus- und Dienstleistungsberufe im Bezirk Oberwart • New Skills: Tourismus 2014 • Sprachkurse Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
IMC Fachhochschule Krems GmbH	3500 Krems, Piaristengasse 1 Tel.: 02732 8020 Fax: 02732 802-4 E-Mail: information@fh-krems.ac.at Internet: www.fh-krems.ac.at	• Bachelorstudium Tourismusmanagement und Freizeitwirtschaft • Masterstudium Tourismusmanagement und Freizeitwirtschaft • FH Lehrgang Spa ManagerIn Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm
Institut für Kaffee-Experten, Kaffee-Institut	1120 Wien, Zeleborgasse 30/23 Tel.: 0664 4620666 Fax: 01 8174100 E-Mail: office@kaffee-experten.at Internet: www.kaffee-experten.at	• Diplom-Kaffee-Sommelier/-Sommelière • Grundkurs Kaffee-Experte/-Expertin
Institut für Kulturkonzepte	1060 Wien, Gumpendorfer Straße 9/10 Tel.: 01 5853999 E-Mail: office@kulturkonzepte.at Internet: www.kulturkonzepte.at	• Kulturmanagement • Kunst- und Kulturvermittlung Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
Institute of Tourism and Hotel Management	5071 Siezenheim, Klessheimer Straße 4 Tel.: 0662 851263-11 Fax: 0662 851263-25 E-Mail: office@ith-salzburg.at Internet: www.ith-salzburg.at	• Aufbaulehrgang für Tourismus – Tourismus und Freizeitmanagement • Hotelfachschule für Erwachsene Kolleg für Tourismus – Hotelmanagement/Food and Beverage • Kolleg für Tourismus – Tourismusorganisation
International College of Tourism and Management ITM GmbH	2540 Bad Vöslau, Johanns Strauss Straße 2 Tel.: 02252 790260 E-Mail: office@itm-college.at Internet: www.itm-college.eu	• Bachelor of Arts (Hons) in Hospitality Entrepreneurship • Casino and Gaming Management • Event and Congress Management • Hospitality and Tourism Management • International College of Tourism & Management • Spa and Wellness Management Weitere Kurse und Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
Kärntner Tourismusschulen Warmbad Villach	9504 Warmbad Villach, Kumpfallee 88–90 Tel.: 04242 3007 Fax: 04242 31400 E-Mail: office@kts-villach.at Internet: www.kts-villach.at	• Kolleg für Tourismus – Destinations- und Hotelmanagement mit IT-Schwerpunkt Weitere Schultypen siehe Schulinformation
MCI Management Center Innsbruck	6020 Innsbruck, Universitätsstraße 15 Tel.: 0512 2070-0 Fax: 0512 2070-1099 E-Mail: office@mci.edu Internet: www.mci.at	• Bachelorstudium Tourismus- und Freizeitwirtschaft • Zertifikatslehrgang für Tourismusmanagement und Führung • Zertifikatslehrgang für Tourismusmarketing und Innovation
MODUL University Vienna	1190 Vienna, Am Kahlenberg 1 Tel.: 01 3203555-0 E-Mail: office@modul.ac.at Internet: www.modul.ac.at	• International Tourism Management (graduate study) • Tourism and Hospitality Management (undergraduate study) • Tourism, Hotel Management and Operations (undergraduate study) Weitere Informationen: Siehe Website
ÖHV – Österreichische Hoteliervereinigung	1010 Wien, Hofburg, Gottfried-von-Einem-Stiege Tel.: 01 5330952 Fax: 01 5337071 E-Mail: office@oehv.at Internet: www.oehv.at	• ÖHV-Abteilungsleiterakademie: Weg zur Führungskraft • ÖHV-Lehrgang Online Vertrieb und Social Media • ÖHV-Lehrlingsakademie • ÖHV-Unternehmerakademie: Weiterbildung für Führungskräfte
ÖLT – Österreichische Lehrer für Tourismus	4820 Bad Ischl, Kreutererstraße 44d Tel.: 06132 24049 E-Mail: margot.oppelz@schule.at Internet: http://teacher.schule.at/oelt/	• Seminar »Corporate Social Responsibility und Nachhaltigkeit im Tourismus« Weitere Kurse und Leistungen des Veranstalters: Siehe Homepage
Österreichische Vereinigung für Qualitätssicherung (ÖVQ)	1010 Wien, Zelinkagasse 10/3 Tel.: 01 2748747 Fax: 01 2748747-100 E-Mail: office@qualityaustria.com Internet: www.qualityaustria.com	• GRL03: Gesundheitstourismus – Best Health Austria • HACCP/Hygienemanagement nach CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003 • ISO 22000 und FSSC/ISO 22000-1 für Lebensmittel • Lehrgangsserie Hygienemanagement und Qualitätsmanagement für Lebensmittelsicherheit LM Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
Pädagogische Hochschule Oberösterreich	4020 Linz, Kaplanhofstraße 40 Tel.: 0732 7470-3090 E-Mail: office@ph-ooe.at Internet: www.ph-ooe.at	• Lehramtsstudien (Bachelor of Education), z.T. auch berufsbegleitend möglich: • Hochschullehrgang Freizeitpädagogik • Aufbaustudium Lehramt Berufsschulpädagogik • Aufbaustudium für den technisch-gewerblichen Fachbereich an BMHS Weitere Bildungsangebote und Details: Siehe Website
ppc training Rath & Artner OEG	1070 Wien, Kirchengasse 3 Tel.: 015221520 Fax: 01 5221520-4 E-Mail: office@ppctraining.at Internet: www.ppctraining.at	• Diplomlehrgang Catering • Diplomlehrgang e-Tourismus Fachkraft • Diplomlehrgang Eventmanagement, Veranstaltungsorganisation & Bankettmanagement • Diplomlehrgang Housekeeping • Diplomlehrgang Reisebürofachkraft inkl. AMADEUS • Diplomlehrgang Reiseleitung und Reisebetreuung • Diplomlehrgang RezeptionsmitarbeiterIn inkl. Fidelio • Kurzlehrgang Buchungsprogramm AMADEUS Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
Salzburger Tourismusschulen Bad Hofgastein	5630 Bad Hofgastein, Zimmermann-Straße 16 Tel.: 06432 6392 Fax: 06432 6392-26 E-Mail: hofgastein@ts-salzburg.at Internet: www.ts-salzburg.at	• Höhere Lehranstalt für Tourismus und Ski • Höhere Lehranstalt für Tourismus Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Salzburger Tourismusschulen Bischofshofen	5500 Bischofshofen, Südtiroler Straße 75 Tel.: 06462 3473 Fax: 06462 2847 E-Mail: bischofshofen@ts-salzburg.at Internet: www.ts-salzburg.at	• Höhere Lehranstalt für Tourismus • Hotelfachlehrgang für Erwachsene Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Salzburger Tourismusschulen Salzburg Kleßheim	5071 Siezenheim, Kleßheimer Straße 4 Tel.: 0662 851263 Fax: 0662 851263-4 E-Mail: klessheim@ts-salzburg.at Internet: www.ts-salzburg.at	• Kolleg für Tourismus, Hotelmanagement/Food and Beverage • Kolleg für Tourismus, Tourismusorganisationen Weitere Schultypen siehe Schulinformation



Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
Schlossberginstitut – Schule für neue Gesundheitsberufe	2500 Baden, Mozartstraße 43 Tel.: 0650 6888910 E-Mail: gabauer@schlossberginstitut.at Internet: www.schlossberginstitut.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung zum/zur EFT-Practitioner</li> <li>• Diplom-Gesundheitsförderer/in</li> <li>• Diplomlehrgang BachblütenberaterIn</li> <li>• Diplomlehrgang zum/zur ErnährungsberaterIn TCM</li> </ul> Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
SFZ Fohnsdorf – Schulungszentrum Fohnsdorf	8753 Fohnsdorf, Hauptstraße 69 Tel.: 03573 6060 Fax: 03573 6060-1009 E-Mail: office@sfz.at Internet: www.szf.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AssistentIn im Bereich Hotel- und Gastgewerbe (Aufbau- training für LAP-Ausbildung)</li> <li>• Fachkraft im Bereich Hotel- und Gastgewerbe (Abschluss- training mit Lehrabschluss)</li> <li>• MitarbeiterIn im Bereich Hotel- und Gastgewerbe (Basist- training für LAP-Ausbildung)</li> </ul> Weitere Seminare siehe Kursprogramm
Tourismuskolleg Bad Leonfelden	4190 Bad Leonfelden, Hageauerstraße 17 Tel.: 07213 6595 Fax: 07213 6595-21 E-Mail: sekretariat@baletour.at Internet: www.tourismuskolleg.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Betriebswirtschaftliches Tourismus Know-how</li> <li>• Officemanagement</li> <li>• Serviceorganisation</li> <li>• Tourismusmarketing und Kundenmanagement</li> </ul> Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Tourismusschule Bludenz	6700 Bludenz, Schillerstraße 10 Tel.: 05552 65813 Fax: 05552 65811-37 E-Mail: info@tourismusschulen-bludenz.at Internet: www.tourismusschulen-bludenz.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft – Ausbildungsschwerpunkt: Dritte lebende Fremdsprache (Spanisch oder Italienisch)</li> </ul> Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Tourismusschulen Bad Gleichenberg	8344 Bad Gleichenberg, Kaiser-Franz-Josef-Straße 18 Tel.: 03159 2209 Fax: 03159 2209-22 E-Mail: schule@tourismusschule.com Internet: www.tourismusschule.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufbaulehrgang für Tourismus, Ausbildungsschwerpunkt Hotel- und Gastronomiemanagement</li> <li>• Kolleg für Tourismus und Freizeitwirtschaft</li> <li>• Zusatzqualifikationen: z.B. Showbarkeeping, Concierge oder EnergiemanagerIn im Tourismus</li> </ul> Weitere Schultypen siehe Schulinformation
Tourismusschulen der Wirtschaftskammer Wien MODUL	1190 Wien, Peter-Jordan-Straße 78 Tel.: 01 47670-0 Fax: 01 47670-217 E-Mail: office@modul.at Internet: www.modul.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kolleg für Tourismus</li> <li>• International Course in Hotel Management (ICHM)</li> </ul> Weitere Schultypen und Seminare siehe Schulinformation
tourismustraining.at – Mag. Werner Gschwenter	6068, Mils, Neurauth 3 Tel.: 05223 41387 Fax: 05223 53263 E-Mail: info@tourismustraining.at Internet: www.tourismustraining.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fremdsprachen</li> <li>• Internet Marketing</li> <li>• Kommunikation/Telefon</li> </ul> Weitere Seminare des Veranstalters: Siehe Homepage
Tourismusverband Traumarena	4191 Schönegg, Guglwald 8 Tel.: 07219 7007-274 Fax: 07219 7007-5 E-Mail: info@traumarena.at Internet: www.traumarena.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Housekeeping</li> <li>• Rezeption</li> <li>• Verkauf</li> </ul> Weitere Leistungen und Seminare des Veranstalters: Siehe Homepage
Travi Austria	1200 Wien, Dresdner Straße 81–85 Tel.: 01 33733-0 Fax: 01 33733-733 E-Mail: info@travi.com Internet: www.travi.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CETS Touristikkurs</li> <li>• EMD &amp; Acillary Services</li> <li>• Galileo</li> <li>• Reservierung</li> <li>• Spezialkurse</li> <li>• Tarife</li> <li>• Ticketing &amp; Exchange</li> </ul> Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
TTC-Travel Training Center Unternehmensberatung GmbH	1220 Wien, Kratochwjlestraße 4 Tel.: 01 3172500-73372 Fax: 01 3199367-73372 E-Mail: ttc@europaeische.at Internet: www.ttc.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Beratung und Verkauf</li> <li>• Fach- und Destinationswissen</li> <li>• Führung und Teambuilding</li> <li>• Persönlichkeiten und Selbstmanagement</li> </ul> Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
TÜV Österreich Akademie	1015 Wien, Krugerstraße 16 Tel.: 01 51407-0 Fax: 01 51407-6005 E-Mail: akademie@tuv.at Internet: www.tuv-akademie.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfung zum/zur zertifizierten HygienemanagerIn – Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung</li> <li>• Qualitätsmanagement</li> <li>• Refreshing Hygienemanager</li> </ul> Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
Universität Linz	4040 Linz, Altenberger Straße 69 Tel.: 0732 2468-0 Fax: 0732 2468-8822 Internet: www.jku.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Universitätslehrgang Aufbaustudium Tourismusmanagement</li> </ul>

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
Universität Wien	1010 Wien, Universitätsring 1 Tel.: 01 4277-0 Internet: www.univie.ac.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Universitätslehrgang Integrative Outdooraktivitäten (MSc)</li> </ul> Weitere Studien des Veranstalters siehe Studienprogramm
Verband der Österreichischen Berg- und Schiführer	6020 Innsbruck, Olympiastraße 10 Tel.: 0512 365451-20 E-Mail: office@bergfuehrer.at Internet: www.bergfuehrer.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ausbildung Canyoning</li> <li>• Berg- und SchiführerIn</li> <li>• IVBV Ausbildung HöhenarbeiterIn</li> </ul> Weitere Angebote und Seminare des Veranstalters: Siehe Programm
Verkehrsbüro Akademie	1020 Wien, Lassallestraße 3 Tel.: 01 58800-0 Fax: 01 58800-130 E-Mail: info@verkehrsbuero.com Internet: www.karrierevielfalt.at/weiterbildung, www.verkehrsbuero.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fachspezifische und persönlichkeitsbildende Seminare</li> <li>• Talent Management Programm</li> <li>• Zertifizierte/r ReiseberaterIn</li> </ul>
Wellnessakademie Mag. Egger Trainings KG	5310 Mondsee, Ebnat 3 Tel.: 0664 4400119 E-Mail: info@wellnessprofis.at Internet: www.wellnessprofi.at/wellness-akademie	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Best Aging TrainerIn – Kinder und/oder SeniorentainerIn</li> <li>• Dipl. Wellness- und FitnesstrainerIn</li> <li>• FitnesstrainerIn</li> <li>• GesundheitstrainerIn – Basisausbildung für Wellnessberufe</li> <li>• Mental- und EntspannungstrainerIn</li> </ul> Weitere Seminare des Veranstalters siehe Kursprogramm
Weinakademie Österreich	Standort Rust 7071 Rust, Seehof Tel.: 02685 6853 Fax: 02685 6431 E-Mail: info@weinakademie.at  Standort Krems 3500 Kremserstraße 6 Tel.: 02732 87612 Fax: 02732 876124 E-Mail: info-krems@weinakademie.at Internet: www.weinakademie.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Advanced Course – Wine and Spirit International</li> <li>• Marketingseminare</li> <li>• WSET Diploma in Wines and Spirits</li> <li>• Sonstige Veranstaltungen und Leistungen: Siehe Website</li> </ul>
WIFI Burgenland	WIFI Eisenstadt 7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1 Tel.: 05 90907-2000 E-Mail: info@bgld.wifi.at Internet: www.bgld.wifi.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche</li> <li>• Ausbildung zum/zur diätetisch geschulte/n Koch/Köchin</li> <li>• HACCP-Lebensmittelhygieneverordnung</li> <li>• Service, Bar</li> <li>• Ausbildung zum/zur Kaffee-Experten/-Expertin</li> <li>• Diplom-Barkeeper (Basis-, Aufbau-, Diplomkurs)</li> <li>• Optimale Kommunikation in Hotellerie und Gastronomie</li> <li>• Professioneller Umgang mit dem Gast</li> <li>• Wein</li> <li>• Ausbildung zum/zur Diplom-Sommelier/Sommelière</li> <li>• Lebensmittel</li> <li>• Lehrgang zum/zur Ernährungsvorsorge-TrainerIn</li> </ul> Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm
WIFI Kärnten	WIFI Klagenfurt 9021 Klagenfurt, Europaplatz 1 Tel.: 059434 Fax: 059434-804 E-Mail: wifi@wifikaernten.at Internet: www.wifikaernten.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alpe-Adria-Weinseminar</li> <li>• Ausbildung zum/zur Barista</li> <li>• Ausbildung zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière</li> <li>• Ausbildung zum Diplom-Sommelier/Sommelière</li> <li>• Ausbildung zum/zur Tourismus Mental-Coach</li> <li>• Bäderpersonal – Modulare Ausbildung</li> <li>• Barmixen für Einsteiger</li> <li>• E-Tourismus Lehrgang</li> <li>• Gastro Coach</li> <li>• Hotelmanagement</li> <li>• Hygiene- und Qualitätsmanagement für Lebensmittel- und Gastronomiebetriebe</li> <li>• Hygieneschulung für MitarbeiterInnen in der Gastronomie und im Lebensmittelhandel</li> <li>• Kaffeewissen</li> <li>• Käse und Wein</li> <li>• Lehrgang für ReiseleiterInnen</li> <li>• MitarbeiterInnenführung</li> <li>• Professionelles Zimmerservice</li> <li>• Reklamationen</li> <li>• Rezeptionslehrgang</li> <li>• Vorbereitungskurs auf die Befähigungsprüfung im Gastgewerbe</li> <li>• Yield Management in der Praxis</li> </ul> Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm



Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
WIFI Niederösterreich	<p>WIFI St. Pölten 3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97 Tel.: 02742 890-2000 Fax: 02742 890-2100 E-Mail: kundenservice@noe.wifi.at</p> <p>WIFI Gänserndorf 2230 Gänserndorf, Eichamtstraße 15 Tel.: 02282 2368 E-Mail: gf@noe.wifi.at</p> <p>WIFI Gmünd 3950 Gmünd, Weitraer Straße 44 Tel.: 02852 52947 E-Mail: gd@noe.wifi.at</p> <p>WIFI Mödling 2340 Mödling, Guntramsdorfer Straße 101 Tel.: 02236 22700 Fax: 02236 22700-61499 E-Mail: md@noe.wifi.at</p> <p>WIFI Mistelbach 2130 Mistelbach, Pater-Helde-Straße 19 Tel.: 02572 4132 E-Mail: mi@noe.wifi.at</p> <p>WIFI Neunkirchen 2620 Neunkirchen, Triester Straße 63 Tel.: 02635 65183 E-Mail: nk@noe.wifi.at Internet: www.noe.wifi.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche</li> <li>• Fortbildung geriatrisch geschulter Koch</li> <li>• GHP und HACCP für PraktikerInnen – Lebensmittelhygiene in Gastronomie und Hotellerie</li> <li>• Kochen nach den 5 Elementen</li> <li>• Lehrgang diätetisch geschulte/r Koch/Köchin</li> <li>• Lehrgang Hygienemanagement</li> <li>• Lehrgang Patisserie</li> <li>• Weiterbildung KüchenmeisterIn</li> <li>• Weiterbildungsworkshop: Nahrungsmittelintoleranzen</li> <li>• Service</li> <li>• Ausbildung ServicemitarbeiterIn</li> <li>• Diplom-BarkeeperIn (Basis-, Aufbau-, Diplomkurs)</li> <li>• Getränkekunde Aufbau-/Basis-Workshop</li> <li>• Konflikt- und Beschwerdemanagement</li> <li>• Lehrgang Catering</li> <li>• Lehrgang Dipl. GastronomiemanagerIn</li> <li>• Lehrgang zum/zur Diplom-Käsesommelier/-sommelière</li> <li>• Sensoriktraining für die Gastronomie</li> <li>• Whisky-ExpertIn</li> <li>• Betriebswirtschaft im Tourismus</li> <li>• Ausbildung zum/zur Dipl. ReiseleiterIn und ReisebetreuerIn</li> <li>• Lehrgang Dipl. GastronomiemanagerIn</li> <li>• Lehrgang zum/zur FremdenführerIn</li> <li>• Social Media im Tourismusbetrieb</li> <li>• Sport- und Freizeitwirtschaft</li> <li>• Ausbildung zur Badeaufsicht</li> <li>• Ausbildung zum/zur BädertechnikerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur BadewartIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur SaunawartIn</li> <li>• Die Assistentin als Eventmanagerin</li> <li>• Events – praktisch umgesetzt</li> <li>• Lehrgang Kulturmanagement</li> <li>• Prüfung für Bäderpersonal</li> <li>• Lehrgang zum Wedding Planner</li> <li>• Weiterbildung zum/zur BademeisterIn</li> <li>• Wein</li> <li>• Jung- und Diplomsommelier/-sommelière</li> <li>• Modulare Ausbildung zum/zur Weinfachmann/-frau</li> <li>• Vorbereitungskurse Berufsprüfung Gastgewerbe oder Reisebürogewerbe;</li> </ul>
WIFI Oberösterreich	<p>WIFI Linz 4021 Linz, Wiener Straße 150 Tel.: 05 7000-77 E-Mail: kundenservice@ooe.wifi.at Internet: www.ooe.wifi.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Touristik allgemein</li> <li>• Ausbildungslehrgang zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin</li> <li>• Ausbildung zum/zur Diplomierten GastronomiemanagerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur Diplomierten HygienemanagerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur geprüften Rezeptionisten/in</li> <li>• Ausbildung zum/zur Pâtissier/Pâtissière</li> <li>• Ausbildung zum Saucier</li> <li>• Ausbildung zum/zur Seminar-, Tagungs- und KongressmanagerIn</li> <li>• Ausbildung zum Wedding Planner</li> <li>• Ausbildung zum/zur WeinexpertIn</li> <li>• Barista-Ausbildung</li> <li>• Dipl. Sommerlierausbildung</li> <li>• F&amp;B-ManagerIn</li> <li>• Gastronomiebetriebe effizient führen</li> <li>• HACCP</li> <li>• Hotel-Management-Lehrgang</li> <li>• Hygiene-Richtlinien für die Gastronomie</li> <li>• Qualitätsmanagement</li> <li>• Rezeptionslehrgang</li> <li>• Sauberkeit in Hotellerie und Gastronomie</li> <li>• Spezialseminare für Küche</li> <li>• Tee-ExpertInnen-Ausbildung</li> <li>• Tourismus Lehrlingsakademie</li> <li>• Veranstaltungsmanagement für die Gastronomie</li> <li>• Vorbereitungskurs Gastgewerbe-Befähigungsprüfung</li> <li>• Weinseminare</li> <li>• Sportausbildungen</li> <li>• BademeisterIn</li> <li>• Badewart</li> <li>• Canyoning-FührerIn</li> <li>• Mushing</li> <li>• OutdoortrainerInnen- und Outdoorcoachausbildung</li> <li>• Wander- und SchneeschuhführerIn</li> <li>• Erste österreichische Cocktailakademie</li> <li>• Diplom-BarkeeperIn</li> <li>• Show-Barkeeping</li> </ul>

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
WIFI Salzburg	5020 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2 Tel.: 0662 8888-411 E-Mail: info@sbg.wifi.at Internet: www.wifisalzburg.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche &amp; Keller</li> <li>• Ausbildung OlivenölverkosterIn</li> <li>• Ausbildung Sommelier/Sommelière</li> <li>• Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin</li> <li>• Dipl. KüchenmeisterIn, Certified Master Chefs</li> <li>• GardemangerIn-Ausbildung</li> <li>• Fortbildung geriatrisch geschulte/r Koch/Köchin</li> <li>• HACCP für gastronomische Betriebe</li> <li>• Käsesommelier/-sommelière-Ausbildung</li> <li>• Weinschulung für ServicemitarbeiterInnen</li> <li>• Service, Bar &amp; Kaffeekult</li> <li>• AbteilungsleiterIn im Tourismus</li> <li>• Diplom Hausdame &amp; Housekeeper</li> <li>• Barista-Ausbildung</li> <li>• Diplom BarkeeperIn (Basis, Fortgeschrittene, Perfektion)</li> <li>• Rezeption</li> <li>• Ausbildung Rezeption</li> <li>• Fidelio Websuite</li> <li>• MICROS Fidelio Suite8 Führerschein</li> <li>• Veranstaltungsmanagement</li> <li>• Patisserie</li> <li>• Französische Desserts und Soufflés</li> <li>• Meisterkurs BäckerIn</li> <li>• Meisterkurs KonditorIn</li> <li>• Patisserie-Ausbildung</li> <li>• Reiseservice &amp; Tourismusorganisation</li> <li>• Diplomierte Reisebüro-Fachkraft</li> <li>• ReiseleiterIn und ReisebegleiterIn</li> <li>• Trends- und Erlebnisastronomie</li> <li>• Kinderanimation im Tourismus</li> <li>• Management &amp; Mitarbeiterführung</li> <li>• Bankettorganisation und Projektmanagement</li> <li>• Beschwerdemanagement im Hotel</li> <li>• Dienstplantechnik in Hotellerie und Gastronomie</li> <li>• Food and Beverage Management</li> <li>• Sport Management Akademie</li> <li>• Marketing, Verkauf &amp; Events</li> <li>• Diplomelehrgang Eventmanagement</li> <li>• Kompetenzupdate Tourismus-Marketing</li> <li>• Tourismus-Marketing und Sales-Akademie</li> <li>• Wedding Planner: Ausgebildete/r HochzeitsplanerIn</li> <li>• Finanzstrategien</li> <li>• Gastgewerbe-Kollektivvertrag</li> <li>• Preisgestaltung in der Gastronomie</li> <li>• Controlling für Hotel- und Gastgewerbe</li> <li>• Kommunikation &amp; Personality</li> <li>• Beschwerdemanagement</li> <li>• Kommunikation mit dem Gast</li> <li>• Touristische Fachausbildungen</li> <li>• Giftsachkundekurs für Chlogas gem. GiftV 2000</li> <li>• ÖNORM S 1150 – Anforderungen an die Ausbildung von geprüfem Bäderpersonal</li> <li>• Vorbereitungskurs auf die Befähigungsprüfung für das Fremdenführergewerbe</li> </ul> <p>Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm</p>

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
<p>WIFI Steiermark</p>	<p>8010 Graz, Körblergasse 111–113                      Tel.: 0316 602-1234                      Fax: 0316 602-301                      Internet: www.stmk.wifi.at</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Management und Betriebswirtschaft</li> <li>• E-Tourismusmanagement</li> <li>• Gastronomiemanagement</li> <li>• Hotel- und Tourismusmanagement Lehrgang</li> <li>• Kosten- und Ertragsmanagement in der Gastronomie</li> <li>• Marketing und Sales Management im Tourismus</li> <li>• Persönlichkeit/Mitarbeiterführung</li> <li>• Unternehmertraining Gastgewerbe</li> <li>• Tourismusorganisation/Reiseservice</li> <li>• Ausbildung zum/zur ReisebüromitarbeiterIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur RezeptionistIn</li> <li>• Ausbildung zum Wedding Planner</li> <li>• Lehrgang für ReiseleiterIn</li> <li>• Lehrgang zur Reisebürofachkraft</li> <li>• Küche/Service</li> <li>• Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin</li> <li>• Ausbildung zum/zur F&amp;B-ManagerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur GardemangerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur KüchenmeisterIn</li> <li>• Ausbildung zum Saucier</li> <li>• Bankett und Catering</li> <li>• Barseminare</li> <li>• Diplom-Fleischsommelier/-sommelière</li> <li>• Diplom-Käsesommelier/-sommelière</li> <li>• Hygieneschulung</li> <li>• Wein</li> <li>• Ausbildung zum/zur Weinexperten/-expertin</li> <li>• Diplom-Sommelier/-Sommelière</li> <li>• Sommelier/Sommelière Österreich</li> <li>• Wein Basisseminar</li> <li>• Prüfungsvorbereitung/Fachtraining</li> <li>• Fachpraktischer Lehrgang Gastgewerbe</li> <li>• Meisterschulen BäckerIn/KonditorIn</li> <li>• Vorbereitungskurse auf die Lehrabschlussprüfung</li> </ul> <p>Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm</p>

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
WIFI Tirol	6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116 Tel.: 0512 564800-121 Fax: 0512 564800-700 Internet: www.tirol.wifi.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Management, Marketing</li> <li>• Beschwerdemanagement im Tourismus</li> <li>• Diplomlehrgang Eventmanagement</li> <li>• Diplomlehrgang F&amp;B-Management</li> <li>• Diplomlehrgang Gastronomiemanagement</li> <li>• Persönlichkeitsentwicklung für Lehrlinge im Tourismus</li> <li>• Rezeptionsausbildung</li> <li>• Rezeptionsmanagement</li> <li>• Top-Controlling für Hotellerie und Gastronomie</li> <li>• Yield Management in der Hotellerie</li> <li>• Küche</li> <li>• Ausbildung Rotisseur und Saucier</li> <li>• Ausbildung zum/zur Chefkoch/-köchin</li> <li>• Diätetisch geschulte/r Koch/Köchin</li> <li>• Dipl. Fleischsommelier/-sommelière</li> <li>• Geriatrich geschulte/r Koch/Köchin</li> <li>• HACCP für gastronomische Betriebe</li> <li>• KüchenmeisterIn</li> <li>• Olivenölexperte/-expertin</li> <li>• Pâtissier-/Pâtissière-Ausbildung</li> <li>• Service</li> <li>• Bar-Ausbildungen</li> <li>• Barista-Ausbildung</li> <li>• Basisausbildung für ServicemitarbeiterInnen</li> <li>• Servierkurs</li> <li>• Whisky-/Rum-Seminar</li> <li>• Touristik</li> <li>• Ausbildung Reisebürofachkraft</li> <li>• Ausbildung zum/zur ReiseleiterIn</li> <li>• Prüfungsvorbereitung Tourismus</li> <li>• Befähigungskurs Gastgewerbe</li> <li>• LAP-Vorbereitung</li> <li>• Wein, Weinkultur</li> <li>• Qualitätsbeurteilung von Wein</li> <li>• Wein-Erlebnisseminare</li> <li>• Weinexperte/-expertin</li> <li>• Sommelier/Sommelière</li> <li>• Blind Tasting</li> <li>• Diplom-Käsesommelier/-sommelière</li> <li>• Diplomsommelierprüfung</li> <li>• Sommelier/Sommelière-Ausbildungen</li> <li>• Sommelier come together – PIWI-Rebsorten</li> <li>• Sommelier-Upgrade – Weinland Frankreich</li> <li>• Bäder</li> <li>• Ausbildung Bäderpersonal: verschiedene Ausbildungsstufen gemäß ÖNORM S 1150</li> <li>• Badeaufsicht</li> <li>• BademeisterIn</li> <li>• BadetechnikerIn</li> <li>• BadewartIn</li> <li>• SaunewartIn</li> </ul> <p>Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm</p>
WIFI Vorarlberg	6850 Dornbirn, Bahnhofstraße 24 Tel.: 05572 3894-425 E-Mail: info@vlbg.wifi.at Internet: www.vlbg.wifi.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aktives Verkaufen an der Rezeption</li> <li>• Aufschulung zum/zur HeilmasseurIn</li> <li>• Ausbildung zum Barkeeper/zur Barfrau, Basiskurs</li> <li>• Ausbildung zum/zur EventmanagerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur Käsesommelier/-sommelière</li> <li>• Ausbildung zum/zur Sommelier/Sommelière Österreich</li> <li>• Ausschank für AnfängerInnen</li> <li>• Controlling in der Gastronomie</li> <li>• Ernährung &amp; Diätkunde für KöchInnen in der Gastronomie</li> <li>• Ernährung und Diätkunde für Servicemitarbeiter/innen</li> <li>• Führung für Etagenkräfte</li> <li>• Gastorientierte Korrespondenz in Deutsch und Englisch</li> <li>• Gästebetreuung</li> <li>• Gästebetreuung in Englisch</li> <li>• HRM Mitarbeiterführung im Tourismus</li> <li>• Kalkulation in der Gastronomie</li> <li>• Mitarbeiterakquise im Tourismus</li> <li>• Richtiges Weinservice</li> <li>• Service Grundlagen</li> <li>• Souveräner Umgang mit Beschwerden</li> <li>• Vorbereitungskurs auf die Befähigungsprüfung Gastronomie</li> <li>• Zigarrenseminar</li> </ul> <p>Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm</p>

Ausbildungsträger	Adresse	Ausbildungsangebote
WIFI Wien	1180 Wien, Währinger Gürtel 97 Tel.: 01 47677 E-Mail: Kundenservice@wifwien.at Internet: www.wifwien.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gastgewerbe, Konditoren und Bäcker</li> <li>• BäckerIn – Vorbereitung auf die fachtheoretische Meisterprüfung</li> <li>• Gastgewerbe – Vorbereitung auf die Befähigungsprüfung</li> <li>• KonditorIn – Vorbereitung auf die fachtheoretische und praktische Meisterprüfung</li> <li>• Küche &amp; Service</li> <li>• Ausbildung zum/zur BarkeeperIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur diätetisch geschulten Koch/Köchin</li> <li>• Ausbildung zum/zur Diplomierten Fleischsommelier/-sommelière</li> <li>• Ausbildung zum/zur geprüften KüchenmitarbeiterIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur geriatrisch geschulten Koch/Köchin</li> <li>• Ausbildung zum/zur HygienemanagerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur KüchenmeisterIn, Certified Master Chef</li> <li>• Barista-Ausbildung</li> <li>• Diplom-Sommelier/Sommelière</li> <li>• Hygiene und HACCP für Hotellerie, Gastronomie und Lebensmittelbetriebe</li> <li>• Käsesommelier/-sommelière</li> <li>• Olivenölexperte/-expertin</li> <li>• Webkopf-BB Patisserie in Perfektion</li> <li>• Weinexperte/-expertin</li> <li>• ZigarrenspezialistIn</li> <li>• Rechnungswesen und Controlling</li> <li>• Controlling im Hotel- und Gastgewerbe</li> <li>• Kollektivverträge im Hotel- und Gastgewerbe</li> <li>• Tourismusmanagement</li> <li>• Catering</li> <li>• EventmanagerIn</li> <li>• F&amp;B-ManagerIn</li> <li>• Gastronomiemanagement</li> <li>• Geprüfte/r Seminar-, Tagungs- und KongressmanagerIn</li> <li>• Geprüfter Wedding Planner</li> <li>• KulturmanagerIn</li> <li>• Qualitätsmanagement in Hotels und Restaurants</li> <li>• Tourismus Lehrlingsakademie</li> <li>• Tourismus Marketing-ManagerIn</li> <li>• Reisemanagement</li> <li>• Ausbildung zur Diplomierten Reisebürofachkraft</li> <li>• Ausbildung zum/zur FremdenführerIn</li> <li>• Ausbildung zum/zur ReiseleiterIn</li> <li>• Galileo-Reservierungssystem</li> <li>• Rezeption</li> <li>• Ausbildung zum/zur RezeptionistIn</li> <li>• Effizientes Housekeeping</li> <li>• Einstieg in die Hotelreservierungssysteme</li> <li>• Spezialveranstaltungen</li> <li>• Ausbildung zum geprüften Bäderpersonal (Badaufsicht, Saunawart, BademeisterIn, BadewartIn, BädertechnikerIn)</li> </ul> <p>Weitere Seminare sowie Kurse im Detail siehe Kursprogramm</p>
Willi Dungal – Zentrum Wien, therapie & beauty	1010 Wien, Mölker Bastei 5 Tel.: 01 5354899 Fax: 01 5354899-24 E-Mail: reception@dunglwien.at Internet: www.willidungal.com	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ernährungsberatung</li> <li>• Massage-, Fußpflege-, Kosmetikinstitut</li> </ul>
yoni-academy oberösterreich, Verein für ganzheitliche Gesundheitskultur	Reichenauerstraße 40b 4210 Gallneukirchen Tel.: 07235 63852 E-Mail: office@yoni-ooe.at Internet: www.yoni-ooe.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufschulung zum/r HeilmasseurIn (800 Std.)</li> <li>• Ausbildung zum/r Medizinischen MasseurIn für NeueinsteigerInnen, Masseurlehrlinge und MasseurInnen sowie medizinische-technische Fachkräfte</li> <li>• Fortbildung für HeilmasseurInnen</li> </ul> <p>Weitere Bildungsangebote: Siehe Website</p>
Zauner-Dungal Gesundheitsakademie	3571 Gars/Kamp, Schillerstraße 163 Tel.: 0664 1288778 E-Mail: heilmasseur@zdga.at Internet: www.zauner-dungal-gesundheitsakademie.at	<ul style="list-style-type: none"> <li>• BiotrainerInnen Ausbildung</li> </ul>

# Glossar

## Lehre, Gewerbeordnung, Selbstständigkeit

### Lehrlingsausbildung

Die Lehrlingsausbildung – die betriebliche Berufsausbildung – basiert auf dem Prinzip des dualen Systems. Es verbindet das Bildungs- und das Beschäftigungssystem miteinander. »Dual« deshalb, weil die Berufsausbildung schwerpunktmäßig im Betrieb erfolgt und durch einen begleitenden allgemeinen Unterricht an einer berufsbildenden Pflichtschule (Berufsschule) ergänzt wird.

### Berufsausbildung in der Lehre

Rund 40 Prozent der Jugendlichen in Österreich erlernen nach Beendigung der Pflichtschule einen gesetzlich anerkannten Lehrberuf. Sie erwerben damit eine vollständige berufliche Qualifikation. Der Zugang zur Lehre ist an keinen bestimmten Schulabschluss gebunden. Die Ausbildung in einem Lehrberuf steht grundsätzlich allen Jugendlichen offen, die die neunjährige Schulpflicht abgeschlossen haben.

Neben der Lehre kann berufliche Erstausbildung auch in Vollzeitschulen erworben werden. Zu nennen sind die Berufsbildenden Mittleren Schulen (z.B. Technische und Gewerbliche Fachschulen, Handelsschulen, Schulen für wirtschaftliche Berufe), die Berufsbildenden Höheren Schulen (z.B. Höhere Technische und Gewerbliche Lehranstalten, Handelsakademien, Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe, Höhere Lehranstalten für Tourismus) und die Schulen im Gesundheitswesen.

### Die duale Ausbildung in der Lehre: Ausbildung im Betrieb und in der Berufsschule

Die Ausbildung in der Lehre unterscheidet sich wesentlich von der beruflichen Ausbildung in Vollzeitschulen:

- Die Ausbildung findet an den zwei Lernorten Betrieb und Berufsschule statt.
- Der Lehrling steht in einem Ausbildungsverhältnis mit einem Lehrbetrieb und ist gleichzeitig SchülerIn einer Berufsschule.
- Die betriebliche Ausbildung umfasst den größten Teil der Lehrzeit.
- Die Abschlussprüfung am Ende der Lehrzeit wird von BerufspraktikerInnen abgenommen. Das Schwergewicht der Abschlussprüfung liegt auf den praktischen Fertigkeiten und Kenntnissen, die für den Beruf erforderlich sind.

### Zwei- bis vierjährige Lehrzeiten

Je nach Lehrberuf beträgt die Zeit der Ausbildung zwischen zwei und vier Jahren. Wenn u.a. bereits berufsspezifische Ausbildungen in verwandten Lehrberufen oder in fachlich einschlägigen schulischen Ausbildungen erworben wurden, wird die Lehrzeit verkürzt. Im Ausland erworbene facheinschlägige Ausbildungen können ebenfalls angerechnet werden.

### Überbetriebliche Lehrausbildung

Diese vom AMS geförderte Lehrausbildung kann von Jugendlichen, die trotz aller Bemühungen keine Lehrstelle finden, absolviert werden. Die Ausbildung findet nicht in einem Betrieb, sondern in den Lehrwerkstätten von überbetrieblichen Ausbildungseinrichtungen und bei Praktikumsbetrieben statt. Die Berufsschule muss wie bei einer regulären Lehre besucht werden.

### Der Weg in die Selbstständigkeit

Die Ausübung einer selbstständigen Tätigkeit ist über die Gewerbeordnung geregelt. Seit der Gewerbeordnungsnovelle von 2002 (BGBl I 111/2002) gibt es nur mehr reglementierte und freie Gewerbe. Voraussetzung für die Ausübung der reglementierten Gewerbe ist ein Befähigungsnachweis. Freie Gewerbe können ohne Befähigungsnachweis ausgeübt werden.

Anlaufstelle für die Anmeldung aller Gewerbe (Ausnahme militärische Waffen und militärische Munition) sind die Bezirksverwaltungsbehörden (Bezirkshauptmannschaften und Magistratische Bezirksämter). Diese Behörde leitet Meldungen an das Finanzamt und die Sozialversicherungsanstalt der gewerblichen Wirtschaft weiter. Aufgrund der Vielfalt der Möglichkeiten ist es ratsam, sich bei folgenden Stellen der Wirtschaftskammer genau zu informieren:

- Meisterprüfungsstellen
- Innungen
- Fachvertretungen
- Gremien
- Fachgruppen

### **Reglementierte Gewerbe**

Die einzige Form der Gewerbebegründung ist die Anmeldung. Die Ausübung der reglementierten Gewerbe und der Teilgewerbe erfordert einen Befähigungsnachweis. Alle reglementierten Gewerbe sind in einer Liste zusammengefasst, die im §94 der Gewerbeordnung enthalten ist. In dieser Liste sind auch die verbundenen Gewerbe gekennzeichnet.

### **Freie Gewerbe**

Tätigkeiten, die nicht als reglementierte Gewerbe (§94) oder Teilgewerbe (§31) ausdrücklich angeführt sind, sind freie Gewerbe. Unbeschadet allfälliger Ausführungsvorschriften ist für diese kein Befähigungsnachweis zu erbringen (GewO§5, Z2).

### **Verbundene Gewerbe**

Verbundene Gewerbe sind jene, die einen besonders engen fachlichen Zusammenhang aufweisen und die ausdrücklich in der Gewerbeordnung als solche bezeichnet werden. Die Befähigungsnachweise für diese Gewerbe sind unterschiedlich, jeder einzelne Befähigungsnachweis eines derartigen Gewerbes berechtigt allerdings zur Ausübung aller anderen mit ihm verbundenen Gewerbe. §94 nennt hier z.B. BandagistInnen, Orthopädietechnik, Miederwarenerzeugung.

### **Teilgewerbe**

Teilgewerbe sind Tätigkeiten eines reglementierten Gewerbes, für deren Ausübung ein vereinfachter Befähigungsnachweis genügt (Lehrabschlusszeugnis, Zeugnis über fachliche Tätigkeit, Besuch von Schulen oder Lehrgängen). Teilgewerbetreibende dürfen bei Vorliegen der sonstigen Voraussetzungen nach dem Berufsausbildungsgesetz auch Lehrlinge ausbilden.

### **Befähigungsnachweis für reglementierte Gewerbe**

Voraussetzung für die Ausübung von reglementierten Gewerben ist der Nachweis der Befähigung. Die Befähigung kann durch folgende Belege nachgewiesen werden:

- Zeugnis über die erfolgreich abgelegte Meisterprüfung oder eine sonstige Befähigungsprüfung;
- Zeugnis über die erfolgreich abgelegte Unternehmerprüfung;
- Zeugnis über den Abschluss einer Studienrichtung an einer Universität;
- Zeugnis über den erfolgreichen Besuch eines Fachhochschulstudienganges;
- Zeugnis über den erfolgreichen Besuch einer Schule;
- Zeugnis über den erfolgreichen Besuch eines Lehrganges;
- Zeugnis über die erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung;
- Zeugnis über eine fachliche Tätigkeit;
- Zeugnis über eine Tätigkeit in leitender Stellung;
- Zeugnis über eine Tätigkeit als BetriebsleiterIn;
- Nachweise über eine Tätigkeit als Selbstständige bzw. Selbstständiger.

Unabhängig von den o.g. Nachweisen kann die Behörde auch einen individuellen Befähigungsnachweis ausstellen, wenn BewerberInnen dokumentiert, dass sie über die notwendigen Kenntnisse zur Ausübung des jeweiligen Gewerbes verfügen.



## **Meister- und Befähigungsprüfung**

Die Meister- und Befähigungsprüfung berechtigt zur selbstständigen Berufsausübung eines Handwerks bzw. reglementierten Gewerbes. Die Meisterprüfung (fachliche und kaufmännisch-rechtliche Prüfung) besteht aus fünf Modulen. Personen, die die Module eins bis vier der Meisterprüfung abgelegt haben, dürfen sich »MeisterIn« nennen. Das fünfte Modul besteht in der Unternehmerprüfung. Die Befähigungsprüfung (fachliche und eventuell kaufmännisch-rechtliche Prüfung) umfasst zwei bis fünf Module.

Zur Führung der Bezeichnung »Meister« oder »Meisterbetrieb« sind nur Gewerbebetriebe berechtigt, deren InhaberIn oder gewerberechtliche Geschäftsführerin bzw. gewerberechtl. Geschäftsführer die Meisterprüfung abgelegt haben.

Die Zulassung zur Meisterprüfung ist nicht mehr an den Nachweis einer abgeschlossenen Berufsausbildung und einer zweijährigen Praxis gebunden. Zur Meisterprüfung ist zuzulassen, wer eigenberechtigt ist. Wer den Befähigungsnachweis für ein Handwerk erlangt hat, kann den Befähigungsnachweis für ein mit diesem Handwerk verbundenes oder verwandtes Handwerk durch eine Zusatzprüfung erbringen. Diese Zusatzprüfung gilt als Meisterprüfung für das verbundene oder verwandte Gewerbe. Der Prüfungsstoff für die Meisterprüfung wird von den zuständigen Fachorganisationen der Wirtschaftskammer Österreich nach Anhörung der Bundesarbeitskammer und anderer Stellen erlassen und durch den Bundesminister für Wirtschaft, Familie und Jugend, Wissenschaft und Forschung bestätigt.

## **Unternehmerprüfung**

Die Unternehmerprüfung ist für alle Meisterprüfungen und viele Befähigungsprüfungen als verpflichtendes Modul vorgesehen. Die Unternehmerprüfung kann entweder gemeinsam mit, vor oder nach der Befähigungsprüfung abgelegt werden – es müssen die für die selbstständige Ausübung des Handwerks erforderlichen betriebswirtschaftlichen und rechtlichen Kenntnisse nachgewiesen werden.

Die Unternehmerprüfung hat zum Ziel, festzustellen, ob der / die KandidatIn die Zusammenhänge zwischen den Bereichen eines Unternehmens versteht und dieses Wissen bei der Gründung eines Unternehmens und bei der Bewältigung der häufigsten Aufgaben anwenden und Problemsituationen in einem Unternehmen lösen kann. Die Unternehmerprüfung entfällt, sofern man durch Zeugnisse

- den erfolgreichen Abschluss einer Ausbildung, soweit dabei unternehmerische Kenntnisse in vergleichbarem Umfang vermittelt werden, oder
- die erfolgreiche Ablegung einer Lehrabschlussprüfung in einem kaufmännischen Lehrberuf oder einer sonstigen Prüfung mit vergleichbarem Prüfungsstoff oder
- eine ununterbrochene dreijährige Tätigkeit als Selbstständige bzw. Selbstständiger oder eine Tätigkeit in kaufmännisch leitender Stellung in einem Unternehmen nachweisen kann.

## **Schulen und Lehrgänge**

### **Berufsbildende Höhere Schulen (BHS)**

Berufsbildende Höhere Schulen sind fünfjährige Schulen, die eine Berufsausbildung und gleichzeitig die Hochschulberechtigung vermitteln. Zu ihnen gehören:

- Höhere technische und gewerbliche Lehranstalten
- Handelsakademien
- Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe
- Höhere land- und forstwirtschaftliche Lehranstalten
- Verwandt sind die Bildungsanstalten für Kindergartenpädagogik und für ErzieherInnen

### **Berufsbildende Mittlere Schulen (BMS)**

Berufsbildende Mittlere Schulen sind ein- bis vierjährige Schulen, die eine Berufsausbildung vermitteln. Zu ihnen gehören verschiedene Arten von Fachschulen, ferner die Handelsschule.

### **Aufbaulehrgang**

Lehrgang, der AbsolventInnen einer Fachschule oder Handelsschule zur Reifeprüfung der entsprechenden Berufsbildenden Höheren Schule führt. Dasselbe Ziel kann auch durch den Besuch einer Sonderform einer land- und forstwirtschaftlichen Lehranstalt oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige erreicht werden.

### **Kolleg**

An manchen Berufsbildenden Höheren Schulen sind für AbsolventInnen anderer Schulen (insbesondere Allgemeinbildender Höherer Schulen) Ausbildungsstätten eingerichtet, die die berufliche Berechtigung einer Berufsbildenden Höheren Schule der betreffenden Fachrichtung vermitteln. AbsolventInnen technischer Kollegs können nach dreijähriger praktischer Verwendung die Standesbezeichnung IngenieurIn beantragen. Die Ausbildung dauert zwei bis drei Jahre (Vollzeit oder berufsbegleitend als Abendform) und wird mit einer Diplomprüfung (entsprechend der Diplomprüfung der Berufsbildenden Höheren Schulen) abgeschlossen.

### **Speziallehrgänge**

Lehrgänge zur Spezialausbildung oder zur Ergänzung der Fachausbildung von MaturantInnen bzw. von Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung.

### **Vorbereitungslehrgang**

Ein den Berufsbildenden Höheren Schulen, z.B. den Höheren Technischen Lehranstalten für Berufstätige, und vielen Aufbaulehrgängen vorgeschalteter Lehrgang für Personen, die nur die minimalen Aufnahmebedingungen erfüllen.

### **Werkmeisterlehrgänge und Werkmeisterschulen**

Werkmeisterschulen erweitern die theoretische Fachbildung von Personen mit abgeschlossener Berufsausbildung im technischen oder gewerblichen Bereich und berechtigen u.a. zur Ausbildung von Lehrlingen und mit entsprechender Praxis zur Selbstständigkeit in einem einschlägigen Gewerbe. Der Abschluss einer Werkmeisterschule entspricht einem Fachschulabschluss (Gewerbeberechtigung).

## **Zugang zum Studium, Studienmöglichkeiten**

### **Reifeprüfung**

Die Reifeprüfung (Matura) ist der Abschluss der Allgemeinbildenden Höheren Schule (AHS) sowie ein Teil der abschließenden Reife- und Diplomprüfung an der Berufsbildenden Höheren Schule (BHS). Mit der Reifeprüfung erwirbt man den allgemeinen Hochschulzugang.

Die aktuellen Reifeprüfungsvorschriften sind einerseits grundsätzlich im Schulunterrichtsgesetz (8. Abschnitt, §§34–42) und andererseits im Detail in der AHS-Reifeprüfungsverordnung des Unterrichtsministeriums vom 30. Mai 2012, BGBl. II Nr. 174/2012) normiert und gelten für alle AHS mit Ausnahme der AHS für Berufstätige. Mit 2014/2015 tritt die neue Reifeprüfung an Allgemeinbildenden Höheren Schulen in Kraft, die neue Reife- und Diplomprüfung an Berufsbildenden Höheren Schulen mit 2015/2016.

Die neue Reifeprüfung ist standardisiert und kompetenzorientiert. Sie besteht aus:

- einer vorwissenschaftlichen Arbeit (AHS) bzw. Diplomarbeit (BHS) inkl. Präsentation
- drei bzw. vier schriftlichen Klausurarbeiten (Deutsch, Mathematik und eine lebende Fremdsprache sind verpflichtend)
- und drei bzw. zwei mündlichen Prüfungen (Themen werden von der Schule festgelegt).

Die SchülerInnen dürfen selbst entscheiden, ob sie drei schriftliche und drei mündliche oder vier schriftliche und zwei mündliche Prüfungen ablegen wollen. Alle SchülerInnen in ganz Österreich treten zum selben Prüfungstermin zur Klausur in den standardisierten Gegenständen an und bekommen einheitliche Aufgabenstellungen.

Die neue Reifeprüfung ist modular angelegt. Das heißt, wenn die vorwissenschaftliche Arbeit oder die schriftlichen Klausuren negativ bewertet wurden, darf der / die SchülerIn dennoch zur mündlichen Prüfung antreten. Wurde die vorwissenschaftliche Arbeit negativ beurteilt, muss sie mit einem neuen Thema wiederholt werden. Negativ beurteilte Klausuren können wiederholt oder durch mündliche Prüfungen kompensiert werden, sofern die mündlichen Kompensationsprüfungen Aufgaben enthalten, die sich auf die schriftliche Klausurarbeit beziehen. Die Kompensationsprüfung wird im Reifeprüfungszeugnis ausgewiesen.

Um zur Matura antreten zu dürfen, muss der letzte Jahrgang positiv abgeschlossen worden sein. Wenn ein Gegenstand negativ beurteilt wurde, kann vor der schriftlichen Reifeprüfung im Haupttermin eine Wiederholungsprüfung abgelegt werden. Wird diese bestanden, darf der / die SchülerIn zur schriftlichen und mündlichen Reifeprüfung antreten.

### **Berufsreifeprüfung**

Mit der Berufsreifeprüfung ist es möglich an einer Universität zu studieren. Dies gilt unter anderem für

- AbsolventInnen einer Lehre und
- AbsolventInnen einer zumindest dreijährigen Fachschule.

Die Berufsreifeprüfung setzt sich aus vier Teilprüfungen zusammen:

- Deutsch (schriftlich und mündlich),
- Mathematik (schriftlich),
- Lebende Fremdsprache (schriftlich oder mündlich) sowie
- Fachbereich (schriftliche Prüfung oder Projektarbeit und mündliche Prüfung)

Für Studien, die Latein oder Darstellende Geometrie voraussetzen, muss auch in diesen Fächern eine Prüfung abgelegt werden. Die letzte Teilprüfung ist erst nach Vollendung des 19. Lebensjahres möglich. Die Prüfung kann zweimal wiederholt werden. Die Teilprüfung »Fachbereich« entfällt für AbsolventInnen einer WIFI-Fachakademie, einer Werkmeisterschule oder bei Ablegung der Meisterprüfung.

### **Studienberechtigungsprüfung**

Die Matura kann als Zugangsvoraussetzung für Studien, Kollegs usw. durch eine fachlicheingeschränkte Studienberechtigung in Form einer Studienberechtigungsprüfung ersetzt werden. Diese vermittelt:

- die Studienberechtigung für eine einzelne Studienrichtung bzw. eine von 16 Studienrichtungsgruppen, jedoch keine allgemeine »Hochschulreife«;
- keine beruflichen Berechtigungen.

Für jeden Fachhochschulstudiengang ist festgelegt, welche Studienberechtigung anerkannt wird. Voraussetzungen für die Zulassung sind für Universitätsstudien die Vollendung des 20. Lebensjahres und der Nachweis einer erfolgreichen beruflichen oder außerberuflichen Vorbildung für die angestrebte Studienrichtung und die Staatsbürgerschaft eines EWR-Staates (oder studienrechtliche Gleichstellung). Für Kollegs und Pädagogische Hochschulen gilt ein Mindestalter von 22 Jahren bzw. 20 Jahren bei Personen, die eine Mittlere Schule oder Lehre abgeschlossen haben bzw. eine mindestens vierjährige abgeschlossene Berufsausbildung und Weiterbildung vorweisen können.

Die Prüfung besteht aus fünf Fächern. Der Antrag ist bei der Studien- und Prüfungsabteilung der Universitätsdirektion der jeweiligen Universität bzw. an der jeweiligen Pädagogischen Hochschule oder am jeweiligen Kolleg zu stellen. Vorbereitungskurse werden von Einrichtungen der Erwachsenenbildung sowie an Universitäten angeboten.

### **Externistenprüfungen**

Fehlende Befähigungen, Berechtigungen und Bildungsabschlüsse, die an öffentlichen Schulen erwerbbar sind, können im Zweiten Bildungsweg durch Ablegung einer Externistenprüfung nachgeholt werden. Berufstätige haben die Möglichkeit, sich in Form von Kursen, Abendunterricht oder Selbststudium auf die Prüfungen vorzubereiten.

Es kann ein Zeugnis für einzelne Unterrichtsgegenstände für alle Schulstufen aller Schularten bis zum Reifeprüfungszeugnis erworben werden. Auch die Berufsreifeprüfung ist eine Externistenprüfung.

Zeugnisse nach einem Schulbesuch und nach einer entsprechenden Externistenmatura sind grundsätzlich gleichwertig; wenn jedoch praktische Übungen (z.B. Werkstättenunterricht, Laboratoriumsübungen, Kochunterricht) nicht in dem Ausmaß wie es in der entsprechenden Schulform vorgesehen ist, absolviert bzw. nachgewiesen werden können, wird im Zeugnis ein entsprechender Vermerk angeführt.

Die Reifeprüfung einer höheren Schule kann als Externistenprüfung durch die Studienberechtigungsprüfung ersetzt werden. Wesentliche Voraussetzungen für die Zulassung zur Externistenprüfung sind laut § 42 SchUG:

- Grundvoraussetzung für die Zulassung zur Ablegung einer Externistenprüfung ist, dass der/ die PrüfungskandidatIn zum (ersten) Prüfungstermin nicht jünger ist als eine Schülerin bzw. ein Schüler bei Absolvierung des betreffenden Bildungsganges ohne Wiederholen oder Überspringen von Schulstufen wäre.
- Für die Zulassung zu einer Externistenprüfung [...] an einer Mittleren oder Höheren Schule, ausgenommen die Unterstufe einer Allgemeinbildenden Höheren Schule, ist [...] der Nachweis des erfolgreichen Abschlusses der 8. Schulstufe [...] oder einer höheren Schulstufe bzw. eine diesbezügliche Externistenprüfung Voraussetzung.
- Die Zulassung zur Externistenprüfung über den Lehrstoff der im Folgenden genannten Schulen ist von der Teilnahme in einem praktischen Unterricht bzw. an praktischen Übungen oder einem anderen Nachweis der Aneignung entsprechender Fertigkeiten in jenem Ausmaß abhängig zu machen, der für die Erfassung des Prüfungsstoffes wesentlich ist:
  - Berufsschule
  - Wirtschaftskundliches Gymnasium
  - Realgymnasium mit Ausbildung in Metallurgie
  - Werkschulheim
  - Technische, gewerbliche oder kunstgewerbliche Fachschule
  - Fachschule für wirtschaftliche Berufe
  - Fachschule für Sozialberufe
  - Höhere Technische oder Gewerbliche Lehranstalt
  - Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe
  - Bildungsanstalt für Kindergartenpädagogik
  - Bildungsanstalt für Sozialpädagogik
  - Höhere land- und forstwirtschaftliche Lehranstalten

Die Externistenprüfung muss vor einer Prüfungskommission im Bereich des zuständigen Landesschulrates abgelegt werden.

### **Bachelor- und Masterstudium**

Seit dem Wintersemester 1999/2000 wurde in den meisten Studienrichtungen das Bachelorstudium und das Masterstudium eingeführt. Das Bachelorstudium dauert sechs bis acht Semester und wird mit einer Bachelorprüfung abgeschlossen; ein anschließendes Masterstudium dauert zwischen zwei und vier Semestern. Bachelorstudien sind ordentliche Studien, die der wissenschaftlichen und künstlerischen Berufsvorbildung und der Qualifizierung für berufliche Tätigkeiten dienen. Masterstudien dienen der Vertiefung und Ergänzung von Bachelorstudien.

### **Fachhochschule**

Fachhochschulstudiengänge bieten eine wissenschaftlich fundierte Berufsausbildung auf Universitätsniveau und stellen mit ihrer berufsbezogenen Ausbildung eine Ergänzung und Alternative zu Studien an Universitäten dar.

Zugangsvoraussetzungen:

- Allgemeine Hochschulreife (Reifeprüfung, Berufsreifeprüfung) oder Studienberechtigung; oder
- einschlägige berufliche Qualifikationen (z.B. Lehrabschlussprüfung in einem einschlägigen Lehrberuf, Abschluss einer facheinschlägigen Berufsbildenden Mittleren Schule, WIFI-Fachakademie), wobei mitunter Zusatzprüfungen (Anerkennungsbescheid oder Regelung im Einzelfall) abzulegen sind.

## **Universitätswesen**

Mit dem Universitätsgesetz 2002 (UG 2002) erhielten die Österreichischen Universitäten die Vollrechtsfähigkeit. Mit 1. Jänner 2004 ist das neue Organisationsrecht aller Universitäten in Kraft getreten. Als oberstes Gremium der Universitäten ist die Österreichische Rektorenkonferenz anerkannt, seit dem UG 2002 eine gemeinnützige Organisation privaten Rechts. Sie bezweckt die Unterstützung der Aufgabenerfüllung der österreichischen Universitäten und damit der Förderung von Wissenschaft und Forschung. Zur Beratung des Gesetzgebers, des Bundesministers für Wirtschaft, Familie und Jugend, Wissenschaft und Forschung und der Universitäten ist ein Wissenschaftsrat eingerichtet, der Funktionen der politischen Beratung zu übernehmen hat. Der Wissenschaftsrat besteht aus zwölf Mitgliedern aus unterschiedlichen Bereichen der Gesellschaft, beobachtet und analysiert das österreichische Universitäts- und Wissenschaftssystem unter Bedachtnahme auf europäische und internationale Entwicklungen und erarbeitet Vorschläge zu dessen Weiterentwicklung.

## **Universitäten**

Durch das Universitätsgesetz 2002 kamen durch Herauslösung der medizinischen Fakultäten (Wien, Graz und Innsbruck) zu den bisherigen zwölf Universitäten und sechs Universitäten der Künste drei Medizinische Universitäten und mit dem DUK-Gesetz 2004 die Donau-Universität Krems dazu. Somit hat Österreich nun 21 Universitäten und die Universität für Weiterbildung Krems (Donau-Universität Krems).

Die Universitäten können Ordentliche Studien wie Bachelor- (Bakkalaureats-), Master- und Doktoratsstudien, aber bei Bedarf auch Diplomstudien nach altem System einrichten bzw. fortführen. Zugang zu den ordentlichen Universitätsstudien haben alle Personen, die eine Reifeprüfung, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung abgelegt haben.

Der Abschluss eines Diplom- oder Masterstudiums eröffnet den Zugang zu einem Doktoratsstudium mit einer gesetzlichen Dauer von zwei bis vier Semestern. Das Studienjahr besteht aus dem Wintersemester, dem Sommersemester und der Lehrveranstaltungsfreien Zeit. Es beginnt in der Regel am 1. Oktober und endet am 30. September des folgenden Jahres.

Außerordentliche Studien sind Universitätslehrgänge, die der Weiterbildung dienen. Die Universitäten sind berechtigt, diese einzurichten. Die österreichischen Universitäten werden fast ausschließlich vom Bund finanziert. Eine universitäre Einrichtung besonderer Art mit eigener Rechtsgrundlage stellt die 1994 gegründete »Donau-Universität Krems« dar. Diese ist eine Körperschaft öffentlichen Rechts mit weitgehender Selbstverwaltung und dient der postgradualen Aus- und Weiterbildung.

## **Privatuniversitäten**

Seit dem Jahr 1999 können in Österreich Privatuniversitäten gegründet werden. Bis Anfang 2012 regelte das Universitäts-Akkreditierungsgesetz 1999 die staatliche Akkreditierung von jenen Bildungseinrichtungen, die nicht aufgrund einer anderen österreichischen Rechtsvorschrift als postsekundäre Bildungseinrichtung anerkannt waren, als Privatuniversitäten. Die für die Genehmigung und Verlängerung zuständige Behörde war der Akkreditierungsrat. Mit dem Qualitätssicherungsrahmengesetz (QSRG BGBl I Nr. 74/2011) trat das Bundesgesetz über Privatuniversitäten (Privatuniversitätengesetz, PUG) in Kraft. Seit 1.3.2012 gilt für das Verfahren zur Akkreditierung von Privatuniversitäten und Studien an Privatuniversitäten das Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz. Für Akkreditierungsverfahren ist nun die Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria zuständig. Das Studienangebot von Privatuniversitäten unterscheidet sich häufig inhaltlich und systematisch von dem der staatlichen Universitäten.

Derzeit sind in Österreich 12 Institutionen als Privatuniversitäten akkreditiert: New Design University in St. Pölten, Danube Private University in Krems, Konservatorium Wien Privatuniversität, MODUL University Vienna Privatuniversität, PEF Privatuniversität für Management, Sigmund Freud Privatuniversität Wien, Webster University Vienna, Anton Bruckner Privatuniversität, Katholisch-Theologische Privatuniversität Linz, Paracelsus Medizinische Privatuniversität in Salzburg, Private Universität für Gesundheitswissenschaften, Medizinische Informatik und Technik (UMIT) in Innsbruck und Privatuniversität Schloss Seeburg.

Die folgenden Ausführungen sind dem Lexikon des berufsbegleitenden Studierens ([www.berufsbegleitend.at](http://www.berufsbegleitend.at)) entnommen und wurden inhaltlich aktualisiert und ergänzt.

### **Akademische Grade**

In Österreich werden für Bachelor- und Masterstudien, Diplom-, Magister- und Doktoratsstudien sowie für Universitätslehrgänge akademische Grade mit folgendem Wortlaut verliehen:

- Nach Abschluss eines Bachelorstudiums »Bachelor of ...« (BA oder BSc)
- Nach Abschluss eines Masterstudiums »Master of ...« (MA oder MSc)
- Nach Abschluss eines Diplomstudiums oder Magisterstudiums entweder »Magister/Magistra« (Mag./Mag.<sup>a</sup>) oder »Diplomingenieur/-ingenieurin« (DI/DI.<sup>in</sup>)
- Nach Abschluss eines Doktoratsstudiums »Doktor/Doktorin« (Dr./Dr.<sup>in</sup>) bzw. PhD
- Nach Abschluss eines Universitätslehrganges – je nach Ausbildungsdauer bzw. ECTS-Punkten – entweder »Akademische ...« / »Akademischer ...« oder »Master of/ in ...«

### **Akkreditierung**

Die Akkreditierung ist ein Gütesiegel für Universitäten und Studiengänge und erfolgt aufgrund einer Qualitätskontrolle durch ein unabhängiges Gremium, welches die Einhaltung bestimmter Standards in der Qualität der Lehre und des Studiums prüft. Studien und Weiterbildungsangebote an öffentlichen Universitäten sind in Österreich nicht akkreditierungspflichtig, jedoch müssen sie laut Hochschul-Qualitätssicherungsgesetz ihr internes Qualitätsmanagementverfahren einem Auditverfahren unterziehen. Für Akkreditierungen an Privatuniversitäten und Fachhochschulen ist die Agentur für Qualitätssicherung und Akkreditierung Austria zuständig. Auf dem MBA-Sektor ist in Österreich beispielsweise auch die FIBAA (Foundation for International Business Administration Accreditation) eine wichtige Akkreditierungseinrichtung. Für MBA-Programme und Business Schools sind Akkreditierungsstellen wie AACSB (Association to Advance Collegiate Schools of Business), AMBA (Association of MBAs) und EQUIS (European Quality Improvement System) international von Bedeutung.

### **Anrechnung von Vorkenntnissen**

Zahlreiche Studiengänge berücksichtigen facheinschlägige Vorkenntnisse, die von den StudienwerberInnen bereits in anderen Bildungseinrichtungen oder im beruflichen Umfeld erworben wurden. Die Vorkenntnisse können nach einer Prüfung auf einzelne Fächer oder für einzelne Semester angerechnet werden.

### **Behinderung**

ABAk (Arbeitsvermittlung für AkademikerInnen mit Behinderungen und/ oder chronischen Erkrankungen) ist eine seit 1999 erfolgreiche Arbeitsvermittlung für AkademikerInnen mit Behinderungen und chronischen Erkrankungen, die es sich zum Ziel gesetzt hat, kostenlos bei der Arbeitssuche zu unterstützen und zu begleiten. ABAk bietet kompetente Beratung und unterstützt u.a. bei der Erstellung der Bewerbungsunterlagen, erarbeitet gemeinsam ein persönliches Qualifikationsprofil, trainiert Interviews und Bewerbungen, nimmt auf Wunsch Kontakt mit ArbeitgeberInnen auf und informiert über Förderungen und die gesetzlichen Rahmenbedingungen. Weitere Infos unter [www.abak.at](http://www.abak.at) oder Tel.: 01 5139669.

### **Doktorats-/PhD-Studien**

Doktorats-/PhD-Studien können nur an Universitäten absolviert werden und setzen ein bereits abgeschlossenes Master- oder Diplomstudium voraus. Sie beinhalten die Abfassung einer Dissertation und die Ablegung einer Defensio, die eine Präsentation der wichtigsten Forschungsergebnisse sowie eine anschließende Diskussion mit der Prüfungskommission beinhaltet. Auch AbsolventInnen von Fachhochschulstudiengängen können ein Doktorats-/PhD-Studium absolvieren.



## ECTS

Das European Credit Transfer System (ECTS) soll die internationale Vergleichbarkeit von Leistungen an Hochschulen gewährleisten. Dieses Punktesystem ermöglicht, dass Leistungen von StudentInnen im gesamten europäischen Hochschulraum vergleich- und anrechenbar sind. Durch Leistungsnachweise erwerben StudentInnen Anrechnungseinheiten, sogenannte Credit Points. Zum Beispiel: Ein Studiengang mit 30 Credit Points je Semester entspricht einem Zeitumfang von ungefähr 20 bis 25 Semesterwochenstunden.

Während die Semesterwochenstunden nur die Präsenzzeit dokumentieren, berücksichtigen Credit Points auch Lern-, Vor- und Nachbereitungsaufwand, der mit einer Lehrveranstaltung verbunden ist. Ein Leistungspunkt entspricht ungefähr einem Arbeitsaufwand von 25 bis 30 Stunden. Weitere Infos auf [www.ects.at](http://www.ects.at).

## Master

Es kann zwischen drei Formen von Master-Studiengängen unterschieden werden:

- Konsekutive Masterstudien bauen auf bestimmte Bachelorstudien auf.
- Nicht-konsekutive Masterstudien können an ein Studium – Bachelor-, Master-, Magister- oder Diplomstudium – angeschlossen werden (bauen aber inhaltlich nicht auf einem bestimmten Studiengang auf).
- Weiterbildende Master-Studien setzen berufspraktische Erfahrungen voraus.

Master-Studiengänge dauern in der Regel zwei bis vier Semester. Titel für konsekutive Master-Studiengänge sind beispielsweise Master of Arts (MA), Master of Science (MSc), Master of Engineering (MEng), Master of Laws (LLM) etc. Abschlussbezeichnungen für nicht-konsekutive und weiterbildende Masterstudien sind zum Beispiel Master of Business Administration (MBA), Master of Public Administration (MPA), Master of Public Health (MPH), Master of Public Management (MPM) oder Master of Advanced Studies (MAS).

## MBA-Programme

MBA-Programme stellen eine postgraduale, generalistische und praxisorientierte Managementausbildung dar, die mit dem Titel Master of Business Administration (MBA) abschließen. Neben den generalistischen Programmen gibt es auch zahlreiche Angebote mit Spezialisierung in einzelnen Managementdisziplinen.

## Universitätslehrgänge

Universitätslehrgänge setzen in der Regel ein abgeschlossenes Studium und/oder facheinschlägige Berufserfahrung voraus. Mit Rücksicht auf berufstätige TeilnehmerInnen werden die Lehrveranstaltungen im Rahmen von Universitätslehrgängen nach Möglichkeit in den Abendstunden oder in Blockveranstaltungen angesetzt. Für den Besuch eines Universitätslehrganges müssen TeilnehmerInnen Unterrichtsgeld, das zur Abdeckung der Kosten des Lehrganges (Administration, Honorar für Lehrende etc.) verwendet wird, und den ÖH-Beitrag bezahlen. Universitätslehrgänge schließen mit einem akademischen ExpertInnen-Titel oder mit einem Master-Titel ab.

## Adressen

Berufsförderungsinstitute (bfi)	Wirtschaftsförderungsinstitute (WIFI)
<p><b>Österreich</b> 1060 Wien, Kaunitzgasse 2/8 Tel.: 01 5863703, E-Mail: info@bfi.at Internet: www.bfi.at</p> <p><b>Burgenland</b> 7400 Oberwart, Grazer Straße 86 Tel.: 03352 38980, E-Mail: info@bfi-burgenland.at Internet: www.bfi-burgenland.at</p> <p><b>Kärnten</b> 9020 Klagenfurt, Bahnhofstraße 44 Tel.: 05 7878, E-Mail: info@bfi-kaernten.at Internet: www.bfi-kaernten.at</p> <p><b>Niederösterreich</b> 1060 Wien, Samuel-Morse-Straße 3c Tel.: 0800 212222, E-Mail: kundenservice@bfinoe.at Internet: www.bfi-noe.at</p> <p><b>Oberösterreich</b> 4020 Linz, Muldenstraße 5 Tel.: 0810 004005, E-Mail: service@bfi-ooe.at Internet: www.bfi-ooe.at</p> <p><b>Salzburg</b> 5020 Salzburg, Schillerstraße 30 Tel.: 0662 883081, E-Mail: info@bfi-sbg.at Internet: www.bfi-sbg.at</p> <p><b>Steiermark</b> 8020 Graz, Keplerstraße 109 Tel.: 05 7270, E-Mail: info@bfi-stmk.at Internet: www.bfi-stmk.at</p> <p><b>Tirol</b> 6010 Innsbruck, Ing.-Etzel-Straße 7 Tel.: 0512 59660, E-Mail: info@bfi-tirol.at Internet: www.bfi-tirol.at</p> <p><b>Vorarlberg</b> 6800 Feldkirch, Widnau 2–4 (AK-Bildungcenter) Tel.: 050258-4000, E-Mail: bc@ak-vorarlberg.at Internet: www.bildungcenter.at</p> <p><b>Wien</b> 1090 Wien, Alfred-Dallinger-Platz 1 Tel.: 01 81178-10100, E-Mail: information@bfi-wien.or.at Internet: www.bfi-wien.at</p>	<p><b>Österreich</b> 1045 Wien, Wiedner Hauptstraße 63 Tel.: 05 90900, E-Mail: wifi.leitung@wko.at Internet: www.wifi.at</p> <p><b>Burgenland</b> 7000 Eisenstadt, Robert-Graf-Platz 1 Tel.: 05 90907, E-Mail: info@bgld.wifi.at 7400 Oberwart, Raimundgasse 36 Tel.: 05 90907-5210, E-Mail: info@bgld.wifi.at Internet: www.bgld.wifi.at</p> <p><b>Kärnten</b> 9021 Klagenfurt, Europaplatz 1 Tel.: 05 9434, E-Mail: wifi@wifikaernten.at 9500 Villach, Europastraße 10 Tel.: 05 9434-574, E-Mail: wifi@wifikaernten.at Internet: www.wifikaernten.at</p> <p><b>Niederösterreich</b> 3100 St. Pölten, Mariazeller Straße 97 Tel.: 02742 890-2000, E-Mail: office@noe.wifi.at 2230 Gänserndorf, Eichamtstraße 15 Tel.: 02282 4494, E-Mail: gf@noe.wifi.at 3950 Gmünd, Weitraer Straße 44 Tel.: 02852 52947, E-Mail: gd@noe.wifi.at 2340 Mödling, Guntramsdorfer Straße 101 Tel.: 02236 22700, E-Mail: md@noe.wifi.at 2130 Mistelbach, Pater-Helde-Straße 19 Tel.: 02572 4182, E-Mail: mi@noe.wifi.at 2620 Neunkirchen, Triester Straße 63 Tel.: 02635 65163, E-Mail: nk@noe.wifi.at Internet: www.noe.wifi.at</p> <p><b>Oberösterreich</b> 4021 Linz, Wiener Straße 150 Tel.: 05 7000-77, E-Mail: kundenservice@ooe.wifi.at Internet: www.ooe.wifi.at</p> <p><b>Salzburg</b> 5027 Salzburg, Julius-Raab-Platz 2 Tel.: 0662 8888-411, E-Mail: info@wifisalzburg.at Internet: www.wifisalzburg.at</p> <p><b>Steiermark</b> 8010 Graz, Körblergasse 111-113 Tel.: 0316 602-1234, E-Mail: info@stmk.wifi.at Internet: www.stmk.wifi.at</p> <p><b>Tirol</b> 6020 Innsbruck, Egger-Lienz-Straße 116 Tel.: 05 90905-7000, E-Mail: info@tirol.wifi.at Internet: www.tirol.wifi.at</p> <p><b>Vorarlberg</b> 6850 Dornbirn, Bahnhofstraße 24 Tel.: 05572 3894-425, E-Mail: info@vlbg.at 6700 Bludenz, Klarenbrunnstraße 12 Tel.: 05552 3894-425, E-Mail: info@vlbg.at Internet: www.vlbg.wifi.at</p> <p><b>Wien</b> 1180 Wien, Währinger Gürtel 97 Tel.: 01 47677-5555, E-Mail: Kundenservice@wifiiwien.at Internet: www.wifiwien.at</p>