

# 5

## **Abschluss. Berechtigung.**

5-jährige Ausbildung mit einer von allen EU-Mitgliedsstaaten anerkannten Reife- und Diplomprüfung. Dieser Abschluss berechtigt zum Eintritt in ein Kolleg, zum Studium an einer Universität/ Fachhochschule und ist zudem Befähigungsnachweis für das Hotel- und Gastgewerbe sowie für das Reisebürogewerbe (mit einer 1 ½-jährigen fachlich einschlägigen Tätigkeit).

Darüber hinaus ersetzt dieser Abschluss die Unternehmerprüfung für viele andere Gewerbe, Teile der Fremdenführerausbildung und Lehrzeiten der Ausbildungen Hotel-, Gastgewerbe- und Reisebüroassistent, Koch und Restaurantfachkraft sowie Bürokaufmann und Betriebsdienstleistung.

AbsolventInnen können als selbständige Unternehmer einen gastgewerblichen Betrieb führen oder ein Reisebüro betreiben.

## **Berufstitel**

„Touristikkaufmann“ bzw. „Touristikkauffrau“

## **Anmeldung**

- + AHS: positives Zeugnis der 4. Klasse (ausgenommen Latein, Geometrisches Zeichnen + schulautonome Pflichtgegenstände)
- + Mittelschule: Standard AHS oder Standard nicht schlechter als „Gut“ in den Pflichtgegenständen Deutsch, Englisch und Mathematik
- + Poly-Abgänger: positives Zeugnis



## Studentafel

	I. Jg.	II. Jg.	III. Jg.	IV. Jg.	V. Jg.	Summe
Religion	2	2	2	2	2	10
Deutsch	3	3	2	2	3	13
Englisch <sup>1</sup>	3	3	3	3	3	15
Zweite lebende Fremdsprache <sup>1,2</sup>	3	3	3	3	3	15
Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	0	1	7
Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie	2	2	0	0	0	4
Angewandte Mathematik	2	2	2	3	2	11
Tourismusgeografie und Reisebüro	0	0	2	2	2	6
Tourismusmarketing und Kundenmanagement	0	2	2	2	2	8
Kunst und Kultur	0	0	2	0	0	2
Betriebs- und Volkswirtschaft	2	1	2	2	2	9
Rechnungswesen und Controlling	2	2	2	2	3	11
Recht	0	0	0	1	2	3

### Vertiefung zur Wahl:

Hotel & Travel Management	0	0	2	3	3	8
Digital Marketing	0	0	2	3	3	8
Event & Kultur Management	0	0	2	3	3	8
Ernährung	2	0	0	0	0	2
Küchenorganisation und Kochen	3	3	3	3	0	12
Serviceorganisation, Servieren und Getränke	3	3	2	2	0	10
Wahlpflichtbereich: Spezialisierung <sup>3</sup>	0	0	1	1	0	2
Betriebspraktikum und angew. Projektmanagement	3	3	2	3	0	11
Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9
Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung	1	0	0	0	0	1
	<b>35</b>	<b>35</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>29</b>	<b>175</b>

<sup>1</sup> Im V. Jg. wird je eine Wochenstunde in Englisch und eine in der zweiten lebenden Fremdsprache von den jeweiligen Lehrkräften gemeinsam unterrichtet – mit dem Ziel der mehrsprachigen Kompetenzerweiterung.

<sup>2</sup> Zur Wahl: Französisch oder Spanisch

<sup>3</sup> Zur Wahl stehen: Jungsommelier/e Österreich, Käsekenner/in in Österreich, Jungbarkeeper/in Österreich

## Ferialpraxis

Abzulegen sind 32 Wochen Pflichtpraktikum vor Eintritt in den V. Jahrgang.

## Schulveranstaltungen

I. Jg.

Wandertag

II. Jg.

Wintersportwoche

III. Jg.

Wienfahrt

IV. Jg.

Abschlussfahrt  
zur ITB Berlin

V. Jg.

Sprachwoche

## Kosten

Es fallen keine Schulgeldkosten an, nur € 146,50 (I. Jg.), € 248,50 (II. Jg.), 268,50 (III. Jg.), € 328,50 (IV. Jg.) und € 28,50 (V. Jg.) – als Beitrag zum Koch- und Servierunterricht und für Unterrichtsmaterialien. Zu Schulbeginn ist eine Berufskleidung für den Praxisunterricht notwendig, ab dem III. Jahrgang zudem eine einheitliche Bekleidung für den Serviceunterricht und Schulveranstaltungen.