

Karriere mit Lehre

Eventkaufmann/-frau

Eventkaufleute planen und organisieren Events (englisch für Veranstaltungen) aller Art. Das sind zum Beispiel Konzerte, Festivals, Sportveranstaltungen, Tagungen, Kongresse, Messen, Ausstellungen, Feiern oder Hochzeiten.

In diesem Bereich sind heute viele Unternehmen wie Eventagenturen, Werbeagenturen oder Messe- und Kongressveranstalter tätig, die entsprechendes Fachpersonal benötigen. Damit diese Unternehmen die benötigten Fachleute selbst fachgerecht ausbilden können, wurde der Lehrberuf „Eventkaufmann/Eventkauffrau“ eingerichtet.

Wenn Du gerne planst und organisierst, mit vielen Menschen zusammenarbeiten möchtest und auch in stressigen Situationen einen kühlen Kopf bewahrst, bringst du wichtige Voraussetzungen für diesen Lehrberuf mit.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Eventkaufleute?

Eventkaufleute begleiten Veranstaltungen in allen Phasen von der Beauftragung durch die Kundinnen und Kunden bis hin zu den Abschlussarbeiten.

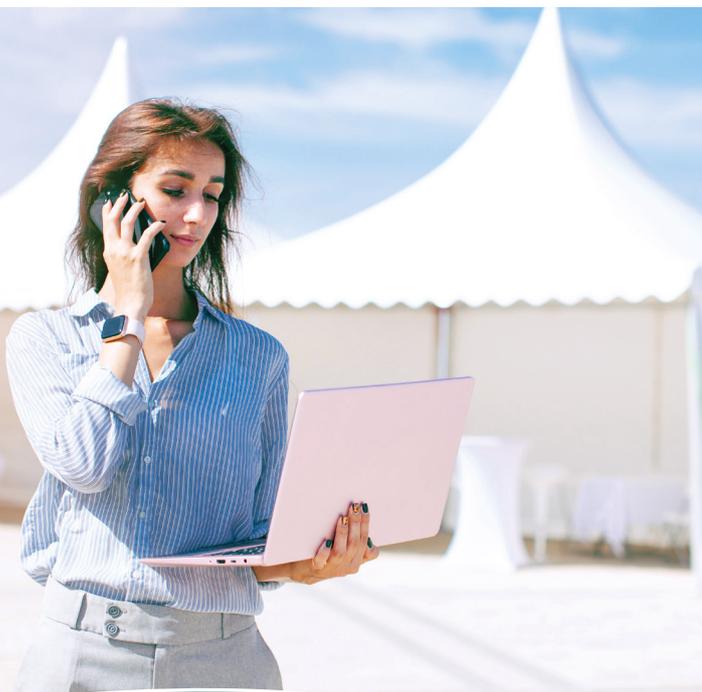
Am Beginn der Planung stehen die Wünsche und Anforderungen der Kundinnen und Kunden. Auf Basis dieser Vorgaben entwickeln Eventkaufleute ein Konzept für die Veranstaltung. Sie wählen einen geeigneten Veranstaltungsort aus und suchen passende DienstleisterInnen für die Durchführung und Gestaltung des Events, z. B. Catering und Servicepersonal, MusikerInnen, VeranstaltungstechnikerInnen, usw.

Um Kosten und Termine im Blick zu behalten erstellen Eventkaufleute Finanzpläne sowie Ablaufpläne. Sie holen Angebote ein, vergeben Aufträge und versenden Einladungen oder Marketingmaterialien. Da bei der Eventplanung immer wieder unvorhergesehene Ereignisse eintreten, gehört zu den Aufgaben der Eventkaufleute auch das Krisenmanagement und ein kompetenter Umgang mit Beschwerden.

Nach dem Abschluss einer Veranstaltung sind Eventkaufleute für die Kontrolle der Kosten bzw. des Budgets und für die finale Abrechnung und Dokumentation des Events zuständig.

Welche Eigenschaften sind für Eventkaufleute besonders günstig?

- Organisationstalent
- Planungsfähigkeit
- Kommunikationsfähigkeit und Kontaktfreude
- Freude an der Arbeit am Computer
- gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Flexibilität/Veränderungsbereitschaft



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Eventkaufmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

2 bzw. 1 Tag pro Woche

Berufsschule

Berufsschule für Bürokaufleute
Meiselstraße 19 | 1150 Wien
T 01/4000 95580
W bsbuero.schule.wien.at

Welche Aufstiegschancen haben Eventkaufleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Unternehmens und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- ProjektmanagerIn
- VeranstaltungsmanagerIn
- EventmanagerIn
- VeranstaltungskordinatorIn
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Eventkaufmann/-frau?

- Div. Fortbildungskurse, vor allem im Bereich Betriebswirtschaft, Projektmanagement (z. B. WIFI, BFI)
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Freizeit- und Sportbetriebe
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4211 | www.freizeitbetriebe-wien.at

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Fachkraft für vegetarische Kulinarik

Nachhaltigkeit und bewusste Ernährung sind dir wichtig? Du hantierst aus persönlichen oder ökologischen Gründen nicht gerne mit Fleisch? Dann ist der neue Lehrberuf für vegetarische und vegane Küche genau das Richtige für dich. Diese spezialisierten Fachkräfte können nicht nur die steigende Nachfrage nach pflanzlichen Gerichten bedienen, sondern auch wertvolle Kenntnisse über gesunde Ernährung und umweltfreundliche Kochpraktiken vermitteln. Als Fachkraft für vegetarische Kulinarik trägst du nicht nur maßgeblich zur Innovation in der Gastronomie bei, sondern förderst auch die Gesundheit der Bevölkerung und hilfst den ökologischen Fußabdruck aktiv zu reduzieren. Zudem bietet dir der Lehrberuf eine attraktive und zukunftsorientierte Berufsperspektive.

Hinweis: Der Lehrberuf „Fachkraft für vegetarische Kulinarik“ kann ab 1.7.2025 erlernt werden. Eine Doppellehre mit dem verwandten Lehrberuf „Koch/Köchin“ ist nicht möglich.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Fachkraft für vegetarische Kulinarik?

Der Begriff „vegetarische Kulinarik“ bedeutet Kochen mit Nahrungsmitteln, die nicht von getöteten Tieren stammen, also vor allem mit Gemüse, Kräutern, Gewürzen, Obst usw., aber auch mit tierischen Produkten (Milch, Käse, Eier usw.). Eine Sonderform ist das vegane Kochen, bei dem auch keine tierischen Produkte verwendet werden.

Fachkräfte für vegetarische Kulinarik sind vor allem in Restaurants tätig, die auf vegetarische und/oder vegane Küche spezialisiert sind. Sie arbeiten z. B. aber auch in allen anderen Küchen von Hotel- und Gastgewerbebetrieben, in Wellnessbetrieben und Kuranstalten, Krankenhäusern, Pflegeheimen oder in Betriebskantinen größerer Unternehmen und Organisationen sowie Mensen von Bildungseinrichtungen. Fachkräfte für vegetarische Kulinarik bereiten vegetarische und vegane Speisen aller Art zu, von Vorspeisen und Suppen, über Hauptgerichte und Beilagen bis hin zu Nachspeisen und kleinen Snacks. Sie organisieren die Arbeitsabläufe in der Küche, erstellen Speisekarten und sorgen für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel und die Einhaltung der Hygienebestimmungen.

Welche Eigenschaften sind für Fachkräfte für vegetarische Kulinarik besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (jobs.ams.at), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Ist noch nicht festgelegt. Voraussichtlich Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Ist noch nicht festgelegt, voraussichtlich: Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95353 | W www.bsgg.at

Welche Aufstiegschancen haben Fachkräfte für vegetarische Kulinarik nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Küchenchef:in in einem vegetarischen/veganen Restaurant
- Leiter:in des vegetarischen/veganen Küchenpostens
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre zur Fachkraft für vegetarische Kulinarik?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI)

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus

Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Fitnessbetreuer:in

Sport ist deine Welt, Fitness und Gesundheit sind dir wichtig? Du möchtest Menschen dafür begeistern, fit und aktiv zu sein? Dann ist der Beruf „Fitnessbetreuer:in“ genau das Richtige für dich. Von der Clubleitung bis zum eigenen Fitness-Studio - viele Entwicklungsmöglichkeiten stehen dir offen. In der Lehrzeit erfährst du alles was ein Profi auf diesem Gebiet wissen muss. Du lernst nicht nur eine Vielzahl an Trainingsgeräten zu bedienen, sondern auch ganze Gruppen bei gemeinsamen Trainings wie z. B. Rückengymnastik zu begeistern.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Fitnessbetreuer:innen?

Fitnessbetreuerinnen und -betreuer beraten und betreuen ihre Kundinnen und Kunden bei der Auswahl von Trainingsgeräten und der Durchführung von Trainingsprogrammen; sie stellen auch individuelle Fitnesskonzepte zusammen. Sie warten die Geräte, stellen Mitgliedskarten aus und verkaufen Vitamingetränke und Fitnesszubehör. Zu ihrem Tätigkeitsbereich gehören außerdem Büro- und Verwaltungsaufgaben. Sie sind in Fitness-Centern, Sportstudios und Freizeit- und Trainingszentren tätig.

Welche Eigenschaften sind für Fitnessbetreuer:innen besonders günstig?

- Sportlichkeit und gute körperliche Verfassung
- Gesundheitsbewusstsein und Ernährungskompetenz
- Einfühlungsvermögen und Kommunikationsfähigkeit
- Kontaktfreude und Kundenorientierung
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Fachberufsschule Klagenfurt 2
Wulfengasse 24 | 9010 Klagenfurt
T 0463/31641-15 | W fbs-klagenfurt2.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Fitnessbetreuer:in weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Fitnessbetreuer:innen nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Leiter:in eines Fitnessstudios
- Geschäftsführer:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Fitnessbetreuer:in?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Sportlehrerausbildung
- Trainerausbildung
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Freizeit- und Sportbetriebe
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3301 | www.freizeitbetriebe-wien.at

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Gastronomiefachmann/-frau

Kochen ist deine Leidenschaft? Dir macht der direkte Kontakt mit Menschen Spaß? Dann bietet sich für dich die Lehre „Gastronomiefachmann/-frau“ an. Diese ist besonders abwechslungsreich und vielseitig. Die Ausbildung kombiniert kreatives Kochen und die direkte Kommunikation mit den Gästen im Servicebereich. Im In- und Ausland warten viele spannende Einsatzmöglichkeiten auf dich. Gastronomiefachleute sind als Top-Kräfte international sehr gefragt.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Gastronomiefachleute?

Gastronomiefachleute sind die Allrounder im Bereich der Gastronomie. Sie sind sowohl in der Küche als auch im Service tätig. In der Küche sind sie für die Zubereitung verschiedenster Speisen zuständig. Im Servicebereich empfangen und bedienen sie die Gäste, erstellen Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Tische und erledigen die Abrech-

nungen. Im gesamten Berufsfeld des Tourismus ist Teamwork angesagt. Je nach Art und Größe des Betriebes (Gaststätte, Restaurant, Café, Bar, Hotel, Catering-Unternehmen) arbeiten Gastronomiefachleute mit Fach- und Hilfskräften der Gastronomie (z. B. Restaurantfachleuten, Köche/Köchinnen, Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen) zusammen.

Welche Eigenschaften sind für Gastronomiefachleute besonders günstig?

- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Zahlenverständnis und Kalkulation
- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

4 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95353 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Gastronomiefachleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Jungkoch/-köchin
- Demichef (Koch/Köchin mit beschränkter Weisungsbefugnis)
- Chef de partie (Koch/Köchin verantwortlich für einen bestimmten Küchenposten)
- Souschef (stellvertretende:r Küchenchef:in)
- Chef de cuisine (Küchenchef:in)
- Chef de rang (Kellner:in für einen bestimmten Serviceposten)
- Maitre d'Hotel (Empfangschef:in/ Restaurantleiter:in)
- Chef de Service (Serviceleiter:in)
- Oberkellner:in
- Geschäftsführer:in
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre als Gastronomiefachmann/-frau?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Molekularkoch/-köchin, Plant Based Chef & Nutritionist, Pâtissier/Pâtissière, Sommelier/Sommelière (Weinservice), Foodstylist:in/-blogger:in, Saucier (Saucen),...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Hotel- und Gastgewerbeassistent:in

Du möchtest Gäste aus aller Welt kennenlernen? Du hast Freude an Fremdsprachen, bist fit am Computer und auch optimale Kalkulation ist dir wichtig? Dann bietet sich eine Karriere in einem Hotel für dich an. Die Lehre „Hotel- und Gastgewerbeassistent:in“ (HGA) ist besonders abwechslungsreich und vielseitig. Du bist einerseits im Frontbereich (z. B. an der Rezeption) tätig, andererseits gibt es auch wichtige Tätigkeiten im Backoffice (z. B. in der Buchhaltung) zu erledigen. Als Teamplayer bist du auch in direktem Kontakt mit dem Küchen-, Servier- und Zimmerpersonal und kannst mit deinen Kenntnissen deine Kolleg:innen im Frühstücks- und Cafébereich unterstützen.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen?

Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen führen Organisations- und Verwaltungsarbeiten eines Hotel-

oder Gastgewerbebetriebes durch. An der Rezeption steht der direkte Kontakt mit den Gästen im Vordergrund. Sie sind für ihren Empfang, für Check-in und Check-out sowie für Informationen über kulturelle Angebote und Freizeitprogramme zuständig. Sie werden aber auch in der kaufmännischen Führung eines Hotelbetriebes ausgebildet. Dazu gehören z. B. Buchhaltung, Lagerhaltung, Kassaführung, Zimmerreservierungen und die Organisation von Veranstaltungen. Die Planung von Seminaren und Konferenzen, der reibungslose Ablauf von großen Veranstaltungen im Hotel ist ein verantwortungsvoller und spannender Teil deiner Tätigkeit. Darüber hinaus ist das aktive Ansprechen von Kundinnen und Kunden im In- und Ausland für die gute Auslastung des Seminarbereichs eines Hotels unerlässlich.

Welche Eigenschaften sind für Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen besonders günstig?

- Zuverlässigkeit und Pünktlichkeit
- gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Organisationstalent
- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Fähigkeit und Bereitschaft im Team zu arbeiten
- Belastbarkeit und Flexibilität
- gepflegtes Erscheinungsbild

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent:in weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95 350 | W www.bsgg.at

Welche Aufstiegschancen haben Hotel- und Gastgewerbeassistent:innen nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Abteilungsleiter:in
- Chefrezeptionist:in
- Hoteldirektor:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Hotel- und Gastgewerbeassistent:in?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung

Weitere Karrieremöglichkeiten unter „Job mit Aussicht“

- Food&Beverage Management – Diplomlehrgang
- Gastronomiemanagement – Diplomlehrgang

jobmitaussicht.at/zusatzqualifikationen



Weitere Karrieremöglichkeiten unter „WKÖ – Bildungspfade“

- Bildungspfad Hoteldevelopment

bildungderwirtschaft.at/bildungspfade/tourismus



Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Hotellerie Wien
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3108 | wko.at/wien/hotel

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Werkstatt
**Tourismus
& Freizeit**

Karriere mit Lehre

Hotelkaufmann/-frau

Du bist fit am Computer, hast Freude an Fremdsprachen und auch optimale Kalkulation ist dir wichtig? Dann bietet sich der Beruf „Hotelkaufmann/-frau“ für dich an. Du arbeitest im Büro, in der Verwaltung und im Marketing, aber auch der Empfang der Gäste an der Rezeption gehört zu deinen Aufgaben. Dein Organisationstalent und deine Kreativität sind gefragt. Du bist immer am Puls der Zeit. Auch der Internetauftritt des Betriebes, Online-Vertriebskanäle, Bewertungsplattformen und die Preisgestaltung sind in deinem Verantwortungsbereich.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Hotelkaufleute?

Hotelkaufleute arbeiten an der Rezeption, im Backoffice, in den unterschiedlichsten Abteilungen von Hotels, Kuranstalten und Wellness Resorts. Vorrangiges Aufgabengebiet sind die Bereiche Organisation, Einkauf, Rechnungswesen und Personal.

Hotelkaufleute koordinieren die Aufgaben der einzelnen Abteilungen, berechnen den Materialbedarf und die Preise und entwickeln Werbekonzepte für das Unternehmen. Sie sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf und besprechen wichtige Entscheidungen und Probleme mit dem Management.

Wer vier Lehrjahre investieren möchte, kann diesen Beruf auch gleichzeitig mit dem Beruf „Restaurantfachmann/-frau“ erlernen. Diese Kombination heißt dann „Hotel- und Restaurantfachmann/-frau“.

Welche Eigenschaften sind für Hotelkaufleute besonders günstig?

- gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- gepflegtes Erscheinungsbild

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95 350 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Hotelkaufmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Hotelkaufleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Abteilungsleiter:in
- Chefrezeptionist:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Hotelkaufmann/-frau?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifepfung

Weitere Karrieremöglichkeiten unter „Job mit Aussicht“

- Hotelmanagement – Diplomlehrgang
- Gastronomiemanagement – Diplomlehrgang
- Food&Beverage Management – Diplomlehrgang

jobmitaussicht.at/zusatzqualifikationen



Weitere Karrieremöglichkeiten unter „WKÖ – Bildungspfade“

- Bildungspfad Food & Beverage Management
- Bildungspfad Hoteldevelopment

bildungderwirtschaft.at/bildungspfade/tourismus



Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Hotellerie Wien
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3108 | wko.at/wien/hotel

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Hotel- und Restaurantfachmann/-frau

Du möchtest dich um das Wohl der Hotelgäste an der Rezeption kümmern, Servicetätigkeiten im Restaurant findest du ebenfalls spannend? Dann ist der Beruf „Hotel- und Restaurantfachmann/-frau“ genau das Richtige für dich. Mit dieser Ausbildung bist du sowohl Hotelfachmann/-frau als auch Restaurantfachmann/-frau. Damit stehen dir als Allrounder viele berufliche Möglichkeiten offen.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Hotel- und Restaurantfachleute?

Hotel- und Restaurantfachleute arbeiten an der Rezeption, im Backoffice von Hotels, Pensionen, Wellness Resorts und in den damit verbundenen Restaurants, wo sie Gäste bedienen und beraten. Im Bereich der Rezeption und im Backoffice bearbeiten sie Buchungsanfragen, erstellen Angebote für Übernachtung, Seminaraufenthalte, Großveranstaltungen wie Hochzeiten und wickeln Reservierungen

ab. Sie empfangen die Gäste und betreuen sie während des gesamten Aufenthalts. Im Restaurantbereich beraten sie Gäste bei der Auswahl von Speisen und Getränken, nehmen Bestellungen auf, servieren und kassieren den Rechnungsbetrag.

Welche Eigenschaften sind für Hotel- und Restaurantfachleute besonders günstig?

- körperliche Fitness
- gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- gepflegtes Erscheinungsbild

Wie lange dauert die Lehrzeit?

4 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95 350 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Hotel- und Restaurantfachmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Hotel- und Restaurantfachleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Chefrezeptionist:in
- Chef de rang (Abteilungskellner:in)
- Maitre d'Hotel (Empfangschef:in)
- Chef de Service (Restaurantdirektor:in).
- Geschäftsführer:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Hotel- und Restaurantfachmann/-frau?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung

Weitere Karrieremöglichkeiten unter „Job mit Aussicht“

- Hotelmanagement – Diplomlehrgang
- Gastronomiemanagement – Diplomlehrgang
- Food&Beverage Management – Diplomlehrgang

jobmitaussicht.at/zusatzqualifikationen



Weitere Karrieremöglichkeiten unter „WKÖ – Bildungspfade“

- Bildungspfad Food & Beverage Management

bildungderwirtschaft.at/bildungspfade/tourismus



Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Hotellerie Wien
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3108 | wko.at/wien/hotel

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Koch/Köchin

Der Sprung ins Ausland, köstliche Hausmannskost verschiedenster Kulturen im Lokal nebenan, Spezialitäten im Hauben-Restaurant, vom Fernsehkoch bis zum Kochbuch-Autor - viele Möglichkeiten stehen Köchinnen und Köchen offen. Kreativität in der Küche ist gefragter denn je. Köchinnen und Köche arbeiten im „Herzen“ der Betriebe. Ihr Können trägt einen großen Teil zum Erfolg eines Lokals oder Hotelbetriebes bei. Köchinnen und Köche können es weit bringen und sogar berühmt werden wie z.B. Sarah Wiener, Haya Molcho, Roland Trettl, Jamie Oliver oder Tim Mälzer.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Köchinnen und Köche?

Köchinnen und Köche sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Gesundheitsbetrieben, aber auch auf großen Kreuzfahrtschiffen oder auf verschiedenen Caterings (Fluglinie, Hochzeit, Bällen, Film,...) usw. beschäftigt, wo sie Ge-

richte aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie stellen Speisen sowie Menüfolgen zusammen und richten diese kreativ und visuell ansprechend an. Außerdem sorgen sie für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Als Allrounder bist du auch verantwortlich für die Einhaltung der Hygienebestimmungen sowie für die Einteilung des Küchenpersonals um einen reibungslosen Ablauf in der Küche zu gewährleisten.

Wenn du außerdem noch gerne den Kontakt zu Gästen hast, kannst du mit einem zusätzlichen Lehrjahr den Beruf „Gastronomiefachmann/-frau“ erlernen (eine Kombination aus den Lehrberufen „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“).

Welche Eigenschaften sind für Köchinnen und Köche besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95353 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Koch/Köchin weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Köchinnen und Köche nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Jungkoch/Jungköchin
- Demichef (Koch/Köchin mit beschränkter Weisungsbefugnis)
- Chef de partie (Koch/Köchin verantwortlich für einen bestimmten Küchenposten)
- Souschef (stellvertretende:r Küchenchef:in)
- Chef de cuisine (Küchenchef:in)
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre zur Köchin/zum Koch?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifepfprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Molekularkoch/-köchin, Plant Based Chef & Nutritionist, Pâtis-sier/ Pâtissière,...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | [W wko.at/wien/tourismus](http://W.wko.at/wien/tourismus)



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | [W www.biwi.at](http://www.biwi.at)



Karriere mit Lehre

Koch/Köchin inkl. Patisserie

Der Sprung ins Ausland, köstliche Hausmannskost verschiedenster Kulturen im Lokal nebenan, Spezialitäten im Hauben-Restaurant, vom Fernsehkoch bis zum Kochbuch-Autor - viele Möglichkeiten stehen Köchinnen und Köchen offen. Kreativität in der Küche ist gefragter denn je. Köchinnen und Köche arbeiten im „Herzen“ der Betriebe. Ihr Können trägt einen großen Teil zum Erfolg eines Lokals oder Hotelbetriebes bei. Köchinnen und Köche können es weit bringen und sogar berühmt werden wie z.B. Sarah Wiener, Haya Molcho, Roland Trettl, Jamie Oliver oder Tim Mälzer.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Köchinnen und Köche?

Köchinnen und Köche sind vor allem in Betrieben des Hotel- und Gastgewerbes, in Gesundheitsbetrieben, aber auch auf großen Kreuzfahrtschiffen oder auf verschiedenen Caterings (Fluglinie, Hochzeit, Bällen, Film,...) usw. beschäftigt, wo sie Ge-

richte aller Art zubereiten und die Arbeitsabläufe in der Küche organisieren. Sie stellen Speisen sowie Menüfolgen zusammen und richten diese kreativ und visuell ansprechend an. Außerdem sorgen sie für den Einkauf und die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel. Als Allrounder bist du auch verantwortlich für die Einhaltung der Hygienebestimmungen sowie für die Einteilung des Küchenpersonals um einen reibungslosen Ablauf in der Küche zu gewährleisten.

Wenn du außerdem noch gerne den Kontakt zu Gästen hast, kannst du mit einem zusätzlichen Lehrjahr den Beruf „Gastronomiefachmann/-frau“ erlernen (eine Kombination aus den Lehrberufen „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“).

Was wäre ein Buffet, ein Menü und nicht zuletzt die Bestellung à la carte ohne Dessert. Die österreichische Küche kennt eine Vielzahl an Rezepten, die im Laufe der Lehre zum Koch/zur Köchin erlernt werden. Bei diesem Teil der Ausbildung, der Patisserie, werden vor allem Süßspeisen und Desserts hergestellt, die unmittelbar in Cafés oder Restaurants konsumiert werden.

Welche Eigenschaften sind für Köchinnen und Köche besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Koch/Köchin weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95353 | W www.bsgg.at

Welche Aufstiegschancen haben Köchinnen und Köche nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Jungkoch/Jungköchin
- Demichef (Koch/Köchin mit beschränkter Weisungsbefugnis)
- Chef de partie (Koch/Köchin verantwortlich für einen bestimmten Küchenposten)
- Souschef (stellvertretende:r Küchenchef:in)
- Chef de cuisine (Küchenchef:in)
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten und Spezialisierungen gibt es nach der Lehre zur Köchin/zum Koch?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Molekularkoch/-köchin, Plant Based Chef & Nutritionist, Pâtissier/Pâtissière,...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Werkstatt
**Tourismus
& Freizeit**

Karriere mit Lehre

Konditor:in

Du liebst Süßes? Du bäckst mit Leidenschaft Torten oder Weihnachtskekse? Dann ist der Lehrberuf Konditor:in genau das Richtige für dich! Manche süßen Leckereien tragen sogar den Namen ihrer berühmten Erfinder, wie die Sachertorte oder der Zaunerstollen. Vielleicht trägt sogar irgendwann einmal eine süße Köstlichkeit deinen Namen.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Konditorei?

Konditor:innen (Zuckerbäcker:innen) stellen Torten, Süßspeisen, Backwaren, Tee- und Kleingebäck und Speiseeis her. Sie arbeiten in Konditoreien, Cafés und Bäckereien, aber auch in großen Restaurants und Hotels. Sie wählen die Zutaten nach Rezepten aus, berechnen die erforderlichen Mengen und erzeugen die Konditoreiprodukte. Dabei verkosten sie die Rohstoffe und Endprodukte, schmecken Inhaltsstoffe und Aromen ab und gestalten und verzieren die Oberflächen. Konditor:innen arbeiten sowohl mit

Geräten und Maschinen (Teigrührgeräten, Etagenbacköfen) als auch händisch wie z. B. beim Verziern und Füllen der Produkte. Kreativität ist gefragt, denn viele Kundinnen und Kunden haben ganz spezielle Wünsche (z. B. bei Hochzeitstorten).

Der Lehrberuf Konditor:in kann in den beiden folgenden Schwerpunkten erlernt werden:

- **Allgemeine Konditorei:** Hier geht es vor allem um die Herstellung von Mehlspeisen, Torten und Gebäck für den Verkauf in Konditoreien.
- **Pâtisserie:** Bei diesem Schwerpunkt werden vor allem Süßspeisen und Desserts hergestellt, die unmittelbar in Cafés oder Restaurants konsumiert werden.

Welche Eigenschaften sind für Konditor:innen besonders günstig?

- Fingergeschicklichkeit
- guter Geruchs- und Geschmackssinn
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für den Lebensmittel-, Tier- und Zahnbereich
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4000 95341 | W www.bsltz.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Konditor:in (Zuckerbäcker:in) weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Konditor:innen nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Vorarbeiter:in
- Backstubenleiter:in
- Abteilungsleiter:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Konditor:in?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Meisterprüfung
- Werkmeisterschule Bio- und Lebensmitteltechnologie (WIFI Niederösterreich)
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Kaffeehäuser
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3112 | wko.at/wien/kaffeehaeuser

Fachgruppe Wien des Lebensmittelgewerbes
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-6315 | wko.at/wien/lebensmittel

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Reisebüroassistent:in

Du möchtest täglich spannende Urlaubsdestinationen auf deinem Schreibtisch haben? Du interessierst dich für andere Länder und Kulturen? Dir macht es Freude, Kunden zu beraten und ihnen ein perfektes Urlaubserlebnis zu verschaffen? Dann bietet sich für dich die Lehre als „Reisebüroassistent:in“ an. Diese ist besonders spannend und vielseitig. Die Ausbildung kombiniert umfassendes Wissen über Destinationen und Unterbringungsmöglichkeiten mit der direkten Kommunikation mit den Gästen im Beratungsgespräch.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Reisebüroassistent:innen?

Reisebüroassistent:innen informieren und beraten ihre Kundinnen und Kunden über Reisen und Veranstaltungen aller Art. Sie vermitteln Reisen ins In- und Ausland und betreuen ausländische Touristen, die nach Österreich kommen. Sie arbeiten in Büro- und Beratungsräumen von Reisebüros und bei Reiseveranstaltern. Dabei verwenden sie Informations- und Kommunikationsmittel wie Computer, Telefon und Fax. Nach Absprache mit ihren Kundinnen und Kunden buchen sie Hotelzimmer und Flugtickets und kümmern sich um Fahrtrouten und Führungen. Sie arbeiten eng mit Reiseverkehrsfachleuten, Tourismuskaufleuten, Reiseleitern zusammen und haben intensiven Kundenkontakt.

Welche Eigenschaften sind für Reisebüroassistent:innen besonders günstig?

- Freude an der Arbeit am Computer
- gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Kommunikationsfähigkeit und Kontaktfreude
- Verkaufstalent
- Freundlichkeit und Geduld
- Organisationstalent

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Handel und Reisen
Hütteldorfer Straße 7-17 | 1150 Wien
T 01 4000 95222 | W <https://www.bshr.at>



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Reisebüroassistent:in weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Reisebüroassistent:innen nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Filialleiter:in
- Abteilungsleiter:in
- Verkaufsleiter:in
- Geschäftsführer:in
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Reisebüroassistent:in?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Reisebüros
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3102 | wko.at/wien/reisebueros

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Restaurantfachmann/-frau

Du bist gerne Gastgeber:in und möchtest dafür sorgen, dass sich deine Gäste wohl und gut betreut fühlen? Dann bietet sich für dich die Lehre „Restaurantfachmann/-frau“ an. Durch den direkten Kontakt mit den Gästen trägst du unmittelbar zum Erfolg des gastgewerblichen Betriebes bei. Im In- und Ausland warten viele spannende Einsatzmöglichkeiten auf dich - vom Kellnern im Wiener Kaffeehaus über den/die Restaurantleiter:in im gehobenen Restaurant bis zum/zur Barleiter:in in angesagten Clubs. Überall werden Restaurantfachleute gebraucht. Die Welt steht dir also offen.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Restaurantfachleute?

Restaurantfachleute sind das Aushängeschild der Gastronomiebetriebe. Sie stehen den Gästen bei der Auswahl von Speisen und Getränken beratend zur Seite, nehmen die Bestellungen auf, servieren die Speisen und sind auch für die Rechnungsabwicklung

zuständig. Sie decken die Tische, empfangen die Gäste und organisieren kleine wie auch große Veranstaltungen.

Wenn du außerdem noch gerne selber Speisen zubereitest, kannst du mit einem zusätzlichen Lehrjahr den Beruf „Gastronomiefachmann/-frau“ erlernen (eine Kombination aus den Lehrberufen „Koch/Köchin“ und „Restaurantfachmann/-frau“).

Auch eine Kombination mit dem Beruf „Hotelkaufmann/-frau“ ist möglich. Dieser wird „Hotel- und Restaurantfachmann/-frau“ genannt und dauert ebenfalls vier Jahre.

Welche Eigenschaften sind für Restaurantfachleute besonders günstig?

- Kontaktfreude und Freundlichkeit
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Zahlenverständnis und Kalkulation
- Organisationstalent
- gutes Gedächtnis
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Blockunterricht, ca. 10 Wochen pro Lehrjahr.

Berufsschule

Berufsschule für Gastgewerbe
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/ 4000 95353 | W www.bsgg.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Restaurantfachleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Chef de Rang (Kellner:in für einen bestimmten Serviceposten)
- Maitre d'Hotel (Empfangschef:in/Restaurantleiter:in)
- Chef de Service (Serviceleiter:in)
- Oberkellner:in
- Geschäftsführer:in
- oder werde dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Restaurantfachmann/frau?

- Aufbaulehrgang mit Reife- und Diplomprüfung (z. B. Gastgewerbefachschule, 1010 Wien)
- Berufsreifeprüfung
- Div. Fortbildungskurse im In- und Ausland (z. B. WIFI, BFI, Culinary Institute of America) für Spezialisierungen wie zum Sommelier/ Sommelière (Weinservice), Foodstylist:in/-blogger:in, Saucier (Saucen),...

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | [W wko.at/wien/tourismus](http://W.wko.at/wien/tourismus)



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | [W www.biwi.at](http://W.www.biwi.at)



Karriere mit Lehre

Sportadministrator:in

Du interessierst dich für verschiedenste Sportarten, möchtest aber auch lernen, wie Konzepte für Sportevents entstehen? Das Planen und Organisieren von Veranstaltungen im Sport- und Fitnessbereich, die Koordination und Organisation des täglichen Sport- und Trainingsbetriebes und die optimale Betreuung der Mitglieder liegen dir am Herzen? Dann kann der Beruf „Sportadministrator:in“ für dich interessant sein. Dein Können trägt einen großen Teil zum Erfolg eines Fitness-Centers oder anderer Unternehmen im Bereich der Freizeitwirtschaft - z.B. von Hotels mit dazugehörigen Sport- und Wellnessanlagen - bei.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Sportadministrator:innen?

Sportadministrator:innen entwickeln Konzepte für Sportangebote und planen und organisieren Veranstaltungen im Sport- und Fitnessbereich. Zu ihren Aufgaben zählen die Koordination und Organisation des täglichen Sport- und Trainingsbetriebes und die Betreuung der Mitglieder ebenso wie die Mitarbeit in der betrieblichen Buchführung, Abwicklung der Materialbeschaffung oder das Führen von Verkaufsgesprächen. Sie arbeiten gemeinsam im Team mit Berufskolleg:innen z. B. in Fitness-Centern, im Sporttourismus oder in Sportvereinen und Sportverbänden.

Welche Eigenschaften sind für Sportadministrator:innen besonders günstig?

- Sportlichkeit
- Freude an der Arbeit am Computer
- gute Deutsch- und Fremdsprachenkenntnisse
- kaufmännisches Verständnis
- Kommunikationsfähigkeit und Kontaktfreude
- Freundlichkeit
- Organisationstalent

Wie lange dauert die Lehrzeit?

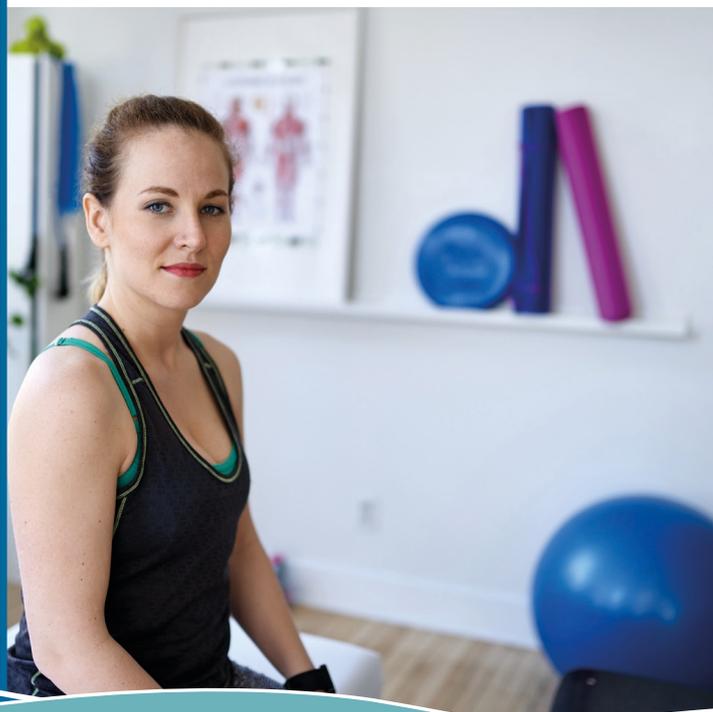
3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Ein bzw. zwei Tage pro Woche.

Berufsschule

Berufsschule für Bürokaufleute
Meiselstraße 19 | 1150 Wien
T 01/4000 95580
W bsbuero.schule.wien.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Sportadministrator:in weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Sportadministrator:innen nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Leitungsfunktionen in Sportvereinen, Tourismusbetrieben usw.
- Selbstständigkeit

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Sportadministrator:in?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Freizeit- und Sportbetriebe
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-3301 | www.freizeitbetriebe-wien.at

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at



Karriere mit Lehre

Systemgastronomiefachmann/-frau

Du möchtest gerne in der Gastronomie arbeiten, aber nicht in einem klassischen Restaurant? Du möchtest die dynamischen Prozesse hinter den Kulissen von McDonalds, Burger King, Pizza Hut und Fast-Food-Restaurants und Gastronomieketten näher kennenlernen? Dann bietet sich für dich die Lehre „Systemgastronomiefachmann/-frau“ an. Systemgastronomie ist ein Sammelbegriff für Fast-Food-Restaurants und Gastronomieketten, die Schnellgerichte und Schnellimbisse anbieten. Das perfekt organisierte System garantiert, dass die Gäste in allen Betrieben derselben Marke die gleiche Qualität und das gleiche Service erhalten. Natürlich kommt aber auch der Kontakt mit den Gästen nicht zu kurz.

Welche Tätigkeiten fallen in den Fachbereich der Systemgastronomiefachleute?

Systemgastronomiefachleute sind in allen Bereichen von systemgastronomischen Betrieben tätig und unter anderem für die Organisation zuständig. Sie nehmen die Bestellungen der Kundinnen und Kunden entgegen, bereiten die Speisen zu (meist aus Halbfertigprodukten), servieren Speisen und Getränke und sind für die Abrechnung verantwortlich. Außerdem wirken sie in Bereichen wie Personalplanung, Einkauf, Lagerhaltung und im Marketing mit.

Welche Eigenschaften sind für Systemgastronomiefachleute besonders günstig?

- kaufmännisches Verständnis
- Kommunikationsfähigkeit und Kontaktfreude
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Organisationstalent
- Hygienebewusstsein

Wie lange dauert die Lehrzeit?

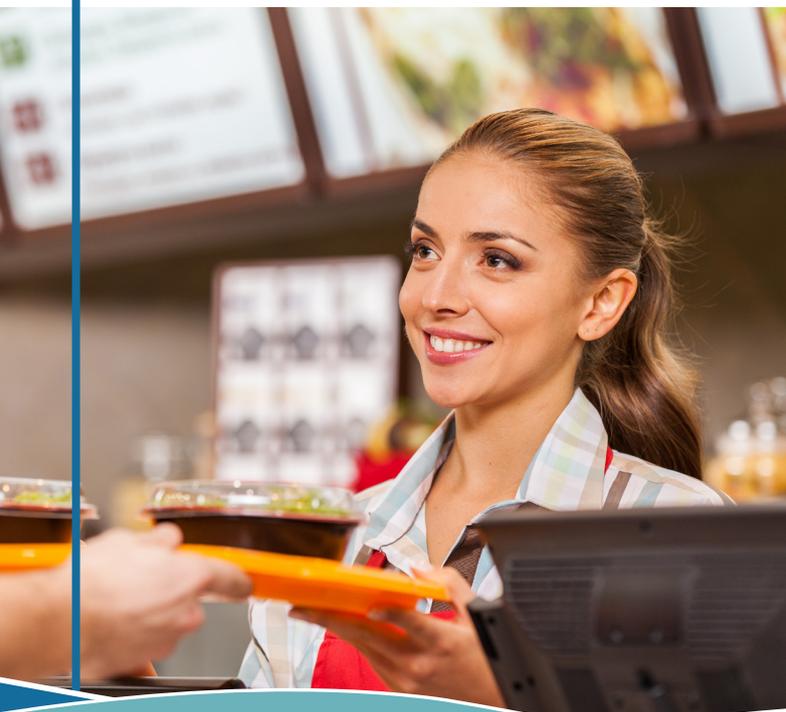
3 Jahre

Wie oft besucht man während der Lehrzeit die Berufsschule?

Ein bzw. zwei Schultage pro Woche

Berufsschule

Berufsschule für den Lebensmittel-, Tier- und Zahnbereich
Längenfeldgasse 13-15 | 1120 Wien
T 01/4 000 95 341 | W www.bsltz.at



Tipp: Eine gute Fundgrube für weitere Informationen ist die Website wien.bic.at. Hier findet man zu allen Lehrberufen und natürlich auch zum Lehrberuf Systemgastronomiefachmann/-frau weiterführende Informationen, wie z. B. eine aktuelle Lehrstellenbörse (wko.at/lehrstellen), eine Lehrbetriebsübersicht (lehrbetriebsuebersicht.wko.at) etc.

Welche Aufstiegschancen haben Systemgastronomiefachleute nach der Lehre?

Je nach Größe des Betriebes und eigenem Engagement gibt es unterschiedliche Aufstiegsmöglichkeiten wie zum Beispiel

- Filialleiter:in
- Filialkoordinator:in
- Einkaufsleiter:in
- Marketingleiter:in
- oder du wirst dein eigener Chef

Welche Weiterbildungsmöglichkeiten gibt es nach der Lehre als Systemgastronomiefachmann/-frau?

- Div. Fortbildungskurse (z. B. WIFI, BFI)
- Werkmeisterschule Bio- und Lebensmitteltechnologie (WIFI Niederösterreich)
- Berufsreifeprüfung

Wo kann man sich genauer über den Lehrberuf informieren?

Wirtschaftskammer Wien
Sparte Tourismus und Freizeitwirtschaft
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4104 | W wko.at/wien/tourismus



Fachgruppe Wien der Gastronomie
Straße der Wiener Wirtschaft 1 | 1020 Wien
T 01/514 50-4206 | wko.at/wien/gastronomie

Berufsinformationszentrum der Wiener Wirtschaft
Währinger Gürtel 97 | 1180 Wien
T 01/514 50-6528 | W www.biwi.at

