Bundesministerium
Nachhaltigkeit und
Tourismus

Karriere im Tourismus – sei dabei

A career in tourism–be there

Karriere im Tourismus – sei dabei

A career in tourism– be there

Wien, Dezember 2018

Impressum/Legal Notice

Medieninhaber und Herausgeber/Publisher:
Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus/
Federal Ministry for Sustainability and Tourism
Stubenring 1, 1010 Wien
bmnt.gv.at
Für den Inhalt verantwortlich/Responsible for the content:
Tourismus-Servicestelle/Tourism-Service
Konzept, Text und Gestaltung/Concept, text and arrangement:
Dr. Monika Wallergraber, Tourismus-Servicestelle/Tourism-Service
Mag. Dagmar Achleitner, Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft/
ibw Austria - Research & Development in VET
Grafik/Graphic design: Andrea Groll
Fotonachweis/Photo credits: BMNT/Paul Gruber (S. 7, 57), Bryan Reinhart photography (S. 10, 21, 23, 25, 33, 42, 47, 60, 71, 73, 75, 83, 92, 97), McDonald's/Christoph Meissner (S. 27, 77), Tourismusschulen Bad Gleichenberg (S. 29, 31, 79, 81), mexitographer - Fotolia.com (S. 35, 85), Elisabeth Larcher lila-tirol (S. 37, 87), Uschi Oswald, Tourismusschule Sankt Pölten (S. 39, 89), ibw-Fotowettbewerb 2008 (S. 41, 91), Qualifizierungsagentur Steiermark/Jungwirth (S. 1), aichinger76 - Fotolia.com (S. 1, 3, 53), DO & CO (S. 48, 98), Michael Strobel (S. 50, 100)

Gilt für Druckversion: Dieses Feld nicht löschen!
Dieses Feld dient als Platzhalter für die Originalversionen von Umweltzeichen, Umweltzeichentext und PEFC-Siegel. Dieser Platzhalter zeigt deren Stand und wird von der Druckerei durch die entsprechenden Originalelemente ersetzt.
Gilt für Onlineversion: Dieses Feld bitte löschen!

PEFC
PEFC/06-39-364/27

PEFC recycelt
Dieses Produkt stammt aus Recycling und kontrollierten Quellen.
www.pefc.at

6. Auflage (Erstauflage 2006)
Alle Rechte vorbehalten
Wien, Dezember 2018

Karriere im Tourismus – sei dabei

Inhalt

Vorwort ... **7**

1 Arbeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft ... **8**

Was ist das Besondere an einer Beschäftigung im Tourismus? ... 8

Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen? ... 9

2 Wie finde ich den richtigen Beruf für mich? ... **11**

3 Die Lehrlingsausbildung im Tourismus ... **15**

4 Die Lehrberufe in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft ... **20**

4.1 Die neun klassischen Tourismus-Lehrberufe ... 20

Köchin und Koch ... 20

Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann ... 22

Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann ... 24

Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann ... 26

Hotel- und Gastgewerbeassistentin und
Hotel- und Gastgewerbeassistent ... 28

Hotelkauffrau und Hotelkaufmann ... 30

Reisebüroassistentin und Reisebüroassistent ... 32

Sportadministratorin und Sportadministrator ... 34

Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer ... 36

4.2 Die zwei tourismusverwandten Lehrberufe 38

Betriebsdienstleistungskauffrau und Betriebsdienstleistungskaufmann 38

Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker 40

5 Berufsbildende Schulen für Tourismus 42

6 Weiterbildung und berufliche Selbständigkeit 46

Steckbriefe 48

Vorwort

Die Berufswahl zählt zu den schwierigsten Entscheidungen im Leben eines jungen Menschen. Es gilt, die eigenen Talente und Fähigkeiten zu erkennen sowie Interessensfelder abzustecken. Die wohl meist gestellte Frage lautet: „Welchen Beruf soll ich erlernen, der mir Spaß macht und von dem ich gut leben kann?“. Hinzu kommt, dass die Berufslandschaft heutzutage vielfältiger ist denn je.

Österreich gilt als internationales Top-Reiseziel. Der Tourismus leistet einen wichtigen Beitrag zum Erfolg der heimischen Volkswirtschaft und trägt wesentlich zur hohen Lebensqualität in unserem Land bei. Die Tourismus- und Freizeitwirtschaft ist eine der am stärksten wachsenden Zukunftsbranchen, mit einem steigenden Bedarf an qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Mit der vorliegenden Broschüre wollen wir noch mehr junge Menschen für eine Karriere im Tourismus begeistern. Freude am Umgang mit Menschen, Teamgeist und Leidenschaft: Wer diese Eigenschaften mitbringt, für den ist bei den vielfältigen Ausbildungsangeboten und Betätigungsmöglichkeiten sicher das Passende dabei.

Elisabeth Köstinger
Bundesministerin für
Nachhaltigkeit und Tourismus

1 Arbeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft

Österreich ist ein Tourismusland. Österreich liegt in der Reihung der Top-Ziele der Welt an 11. Stelle und in der Europäischen Union auf Platz 6[1].

Die Tourismus- und Freizeitwirtschaft braucht daher viele qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für die österreichische Volkswirtschaft ist der Tourismus auch deshalb von großer Bedeutung, da es nur wenige Wirtschaftszweige gibt, die nicht – zumindest indirekt – mit dem Tourismus in Verbindung stehen oder davon profitieren.

Was ist das Besondere an einer Beschäftigung im Tourismus?

- Der Tourismus bietet vielfältige und spannende Beschäftigungsmöglichkeiten.

- Wichtigste Arbeitgeber sind die Gastronomie und Hotellerie, Reiseveranstalter und Reisebüros, Sport- und Freizeitzentren, Fitnessstudios, Kinos, aber auch Theater, Museen und andere Kultureinrichtungen.

- Tourismusbetriebe bieten eine hohe Arbeitsplatzsicherheit, sie sind an ihren Standort gebunden und können nicht abwandern. Der Tourismus ist Garant für Ausbildungs- und Arbeitsplätze in ländlichen Regionen.

---

1 UNWTO World Tourism Barometer, Volume 16, Juni 2018

- Du sollst wissen, dass fast jeder 5. Vollarbeitsplatz[2] in Österreich durch die Tourismus- und Freizeitwirtschaft generiert wird.

- Im Tourismus hat man täglich mit Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen zu tun. Der österreichische Tourismus zählt jährlich rund 43 Millionen Ankünfte[3], zwei Drittel davon kommen aus dem Ausland.

- Mit einer touristischen Ausbildung können Träume wahr werden, z. B. die eigene Bar, das eigene Restaurant, das eigene Hotel, als Haubenköchin und Haubenkoch berühmt zu werden.

- Der Tourismus bietet sehr gute Karriere- und Spezialisierungsmöglichkeiten, ob als Angestellte und Angestellter, Selbständige und Selbständiger, sowohl in Österreich als auch im Ausland.

Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen?

- Freude am Umgang mit Menschen und interkulturelle Offenheit sind wichtige Voraussetzungen für eine Beschäftigung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft. Nur wer gerne mit Menschen zu tun hat, wird Spaß am Beruf haben und dem Gast mit der erwarteten Freundlichkeit und Herzlichkeit begegnen.

- Wer mit Menschen zusammenarbeitet, sollte kommunikativ und teamfähig sein.

---

2 Statistik Austria/WIFO
3 Statistik Austria

- In Stoßzeiten kann es ziemlich turbulent zugehen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sollten daher belastbar sein und mit Stress umgehen können.

- Wer im Tourismus arbeitet, sollte flexibel und bereit sein auch dann zu arbeiten, wenn andere frei haben. Dies gilt übrigens für viele andere Branchen, wie z. B. für das Gesundheits-, Sozial- oder Verkehrswesen.

- Eine gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit und gute Deutsch- sowie Fremdsprachenkenntnisse sind wichtig.

- Selbst nach einer abgeschlossenen Ausbildung empfiehlt es sich, für neue Trends offen zu sein und die Bereitschaft zu haben, Neues zu lernen.

2 Wie finde ich den richtigen Beruf für mich?

Talent ist eine Gabe. Etwas daraus zu machen, eine Aufgabe.

Du hast die Möglichkeit, das Beste an und in dir selbst zu entdecken. In den Berufsinformationsstellen in Österreich wird dir bei deiner Suche nach der passenden Ausbildung geholfen. Dort werden deine Neigungen, Talente und Potenziale gecheckt und anhand der Analyse wird ein persönliches Beratungsgespräch geführt. Mit dem Ergebnis fällt die Orientierung leichter: du siehst deine Stärken und Potenziale aufgelistet und bekommst Empfehlungen für Berufe und Ausbildungswege.

Die Berufs- und Bildungsberaterinnen und Berufs- und Bildungsberater unterstützen dich gerne.

Nimm Kontakt auf:

- wko.at/service/bildung-lehre/Berufs-_und_Bildungsberatung_der_Wirtschaftskammern_und_WI.html
- ams.at/biz

WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

Arbeitsmarktservice Österreich

Berufsinformation

Einen raschen Check über deine Interessen und Neigungen kannst du selbst am BerufsInformationsComputer (BIC) machen: bic.at
Dort findest du auch Informationen über alle Berufe.

Schau dir die Interviews von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern an und mach dir ein Bild über die verschiedenen Berufe im Tourismus. Lass dir über die jeweiligen Ausbildungs- und Karrierewege erzählen und entscheide selbst: whatchado.com

Berufspraktische Tage (Schnupperlehre)

Um deinen Wunschberuf kennen zu lernen, kannst du als Schülerin und Schüler die berufspraktischen Tage für eine Schnupperlehre nützen. Das heißt, du bekommst eine individuelle Berufsorientierung in einem Ausbildungsbetrieb. Dabei kannst du beim Arbeiten zuschauen, Fragen stellen und einzelne Handgriffe ausprobieren. Nach diesem Hineinschnuppern solltest du dich mit folgenden Fragen auseinandersetzen:

- Ist dieser Beruf der richtige für mich?
- Ist eine Lehre in dieser Schnupperfirma möglich?
- In welchen anderen Betrieben kann ich diesen Beruf erlernen?
- Welche weiteren Berufe möchte ich noch kennen lernen?

Tipp

- Du möchtest in der Gegend arbeiten, wo du zu Hause bist? Im Tourismus findest du ganz sicher eine Lehrstelle in deinem Ort oder in deiner Region.
- Alle Lehrbetriebe in deiner Gemeinde findest du unter: lehrbetriebsuebersicht.wko.at
- Offene Lehrstellen sind aufgelistet unter: ams.at/lehrstellen
- Beim Tag der offenen Hoteltür kannst du gemeinsam mit deiner Familie einen Blick hinter die Kulissen eines Hotels werfen und dich über Jobs, Ausbildungsmöglichkeiten und Karrierechancen informieren. Schau vorbei! karriere-im-hotel.at

#myhotel

MACH KARRIERE IM HOTEL

Mit Stil zum Ziel - Tipps für das Bewerbungsgespräch

- Informiere dich vor dem Gespräch über den Lehrbetrieb und den Lehrberuf.
- Begründe, warum du diesen Beruf erlernen möchtest.
- Erscheine pünktlich zum Bewerbungsgespräch.
- Achte auf ein gepflegtes Aussehen – weniger ist mehr.
- Lege deine Bewerbungsunterlagen in einer Mappe vor.
- Zeige Interesse und blicke deiner Gesprächspartnerin und deinem Gesprächspartner in die Augen.
- Bedenke: Der erste Eindruck zählt.

Die Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern

Die Lehrlingsstellen in den Wirtschaftskammern sind die Berufsausbildungsbehörde erster Instanz. Sie kümmern sich um alle Fragen im Interesse der Lehrlinge und Lehrbetriebe und beraten umfassend. Wende dich an die zuständige Kontaktperson in deinem Bundesland:
wko.at/service/bildung-lehre/Lehrstellen-der-Wirtschaftskammern.html

Tag der offenen Tür an Schulen

Nütze den Tag der offenen Tür an einer berufsbildenden Schule mit Tourismusschwerpunkt oder in einer Berufsschule und mach dir ein Bild über die jeweiligen Ausbildungsinhalte. Die Termine findest du auf der Website der jeweiligen Schule: abc.berufsbildendeschulen.at

Jugendinfos

Auch die 28 Jugendinfostellen in ganz Österreich stehen dir mit Rat und Tat zur Seite. Ob Ausbildung, Berufswahl, Praktikum, Job, Freizeit, Au-pair, Studieren im Ausland, Wehrpflicht, Sport oder sonstige Ratlosigkeit – die Jugendinfos haben die passende Antwort auf deine Frage.

Alle Fragen sind erlaubt! Jugendinfostellen gib es in allen Bundesländern und somit ganz sicher auch in deiner Nähe: jugendinfo.at

JUGEND INFOS österreichische

3 Die Lehrlingsausbildung im Tourismus

Du hast dich für einen Job im Tourismus entschieden? Du möchtest Karriere im Tourismus machen? Grundsätzlich gibt es zwei Ausbildungswege: du kannst dich für einen touristischen Lehrberuf oder für eine Tourismusschule entscheiden. Du sollst wissen, dass nicht nur die klassischen Tourismusberufe, wie Köchin und Koch oder Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann, in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft sehr gefragt sind.

Auch Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen aus anderen Fachbereichen werden gebraucht, z. B. Masseurin und Masseur, Kosmetikerin und Kosmetiker, Fußpflegerin und Fußpfleger, Konditorin und Konditor, Medienfachfrau und Medienfachmann, Floristin und Florist, Fachkräfte für Installations-, Gebäude- oder Elektrotechnik.

Die elf Lehrberufe im Tourismus

Der Tourismus- und Freizeitwirtschaft werden folgende elf Lehrberufe zugeordnet:

1. Köchin und Koch
2. Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann
3. Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann
4. Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann
5. Hotel- und Gastgewerbeassistentin und
   Hotel- und Gastgewerbeassistent
6. Hotelkauffrau und Hotelkaufmann

7. Reisebüroassistentin und Reisebüroassistent
8. Sportadministratorin und Sportadministrator
9. Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer
10. Betriebsdienstleistungskauffrau und Betriebsdienstleitungskaufmann
11. Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker

Voraussetzung für den Beginn einer Lehre ist das abgeschlossene 9. Schuljahr. Auch für all jene, die zum Beispiel die Schule abbrechen oder umsteigen wollen oder für Absolventinnen und Absolventen von mittleren und höheren Schulen ist die Lehre eine gute Möglichkeit für den Einstieg in die Arbeitswelt.

Die Lehrzeit ist meist dreijährig, kann aber auch vier Jahre dauern. Je nach Vorbildung kann sich die Lehrzeit auf zwei Jahre verkürzen. Die Ausbildung erfolgt an zwei Lernorten:

- zu 80 % im Ausbildungsbetrieb und
- zu 20 % in der Berufsschule.

Daher wird die Lehre als duale Ausbildung bezeichnet. Um dieses gut bewährte System wird Österreich in der ganzen Welt beneidet.

Gleichhaltung ausländischer Berufsausbildung

Bundesministerium
Digitalisierung und
Wirtschaftsstandort

Beim Bundesministerium für Digitalisierung und Wirtschaftsstandort (BMDW) können auf Antrag im Ausland absolvierte Berufsausbildungen mit einer einschlägigen österreichischen Lehrabschlussprüfung gleichgehalten werden. Nähere Informationen unter:
bmdw.gv.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung

Einen Beruf erlernen und gleichzeitig Geld verdienen

Obwohl beim Lehrverhältnis die Ausbildung im Vordergrund steht, handelt es sich um ein Arbeitsverhältnis, und der Lehrling erhält für seine Leistung eine Bezahlung. Die Höhe dieser sogenannten Lehrlingsentschädigung ist vom Lehrberuf und vom Lehrjahr abhängig. Sie ist im Kollektivvertrag festgelegt. Der Verdienst im letzten Lehrjahr entspricht durchschnittlich 80 Prozent des entsprechenden Fachkräftegehalts.

Lehrlingsentschädigungen laut Kollektivvertrag monatlich brutto in Euro

Lehrberuf	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Köchin und Koch			
Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann			
Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann (Doppellehre)	720	825	930 (4. Lj. 1.025)
Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann			
Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent			
Hotelkauffrau und Hotelkaufmann			
Reisebüroassistentin und Reisebüroassistent	543	705	994
Sportadministratorin und Sportadministrator	545	712	997
Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer	505	646	907

Lehrberuf	1. Lehrjahr	2. Lehrjahr	3. Lehrjahr
Betriebsdienstleitungskauffrau und Betriebsdienstleitungskaufmann	613	805	976
Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker	540	691	852 (4. Lj. 1.099)

Quelle: berufslexikon.at

Gut zu wissen

- Als Lehrling hast du Anspruch auf eine Lehrlingsfreifahrt für deinen Weg zum Betrieb und auf eine Schülerfreifahrt für deinen Weg zur Berufsschule.
- Mit deinem Lehrlingsausweis bekommst du in vielen Einrichtungen Vergünstigungen, z. B. bei Bergbahnen, in Schwimmbädern, Kinos.

Lehre mit Matura

Du kannst dir die Lehre als Ausbildungsbahnhof vorstellen, mit jeder Menge an Gleisen und Umsteigemöglichkeiten. Jedes berufliche Ausbildungsgleis bringt dich weiter. Parallel zur Lehre kannst du kostenlos die Berufsmatura ablegen, die dich zum Studium an Fachhochschulen und Universitäten berechtigt. Fort- und Weiterbildung sowie lebenslanges Lernen sind die Sprossen auf deiner Karriereleiter.

Auslandspraktikum für Tourismuslehrlinge

Als Lehrling kannst du ein gefördertes Praktikum samt Sprachkurs in Europa machen. Das gibt dir die Möglichkeit, berufliche Erfahrung zu sammeln und dich persönlich weiter zu entwickeln. Die Auslandspraktika werden vom Internationalen Fachkräfteaustausch (IFA) organisiert.
IFA ist für dich da: ifa.or.at

Coaching für Lehrlinge

Solltest du als Lehrling einmal Sorgen haben, kannst du dich an die Koordinationsstelle für Lehrlingscoaching wenden. Ein Coach unterstützt dich bei allen Herausforderungen – kostenlos, vertraulich, österreichweit – sei es

- im Ausbildungsalltag,
- in der Berufsschule oder
- in privaten Belangen.

Wir lassen dich nicht allein. Es gibt für alles eine Lösung: lehre-statt-leere.at

Förderangebote für Lehrlinge und Lehrbetriebe

Die Gesamtübersicht aller Förderangebote für Lehrlinge und Lehrbetriebe gibt es unter: lehre-foerdern.at

4 Die Lehrberufe in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft

4.1 Die neun klassischen Tourismus-Lehrberufe

Köchin und Koch

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Bars, Catering-Unternehmen, Großküchen, Kantinen

Zum Beruf

Köchinnen und Köche verwöhnen ihre Gäste mit unvergesslichen Genüssen. Ihr Können reicht von der klassischen Hausmannskost über internationale Speisen bis hin zu eigenen Kreationen. In diesem Beruf wird aber nicht nur gekocht: Es werden Speisekarten erarbeitet, Kalkulationen gemacht und Angebote erstellt, Einkäufe geplant und organisiert und Küchenpersonal gemanagt. Außerdem ist auf die Einhaltung der Lebensmittelgesetze und der Hygieneverordnung zu achten.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Guten Geschmacks- und Geruchssinn, Fingerfertigkeit, rasche Auffassungsgabe, Koordinationsfähigkeit, Organisationstalent, Kreativität und Fantasie, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität, Hygienebewusstsein

Perspektiven

Dieser Lehrberuf bietet zahlreiche Spezialisierungsmöglichkeiten – Suppen und Gemüse, Braten, Kalte Küche, Teiggerichte und Beilagen, Fisch, Süßspeisen, Diätküche, Vegane Küche – und ist ein Sprungbrett für eine erfolgreiche Karriere, ob als Küchenmeisterin und Küchenmeister, Restaurantinhaberin und Restaurantinhaber oder weltberühmte Haubenköchin und weltberühmter Haubenkoch.

Wusstest du…?

Der Lehrberuf Köchin und Koch kann gleichzeitig mit dem Lehrberuf Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann erlernt werden.

Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Bars, Diskotheken, Catering-Unternehmen

Zum Beruf

Restaurantfachleute übernehmen in einem Lokal die Rolle des Gastgebers bzw. der Gastgeberin und sorgen dafür, dass sich die Gäste rundum wohl fühlen. Sie beraten die Gäste bei der Getränke- und Speisenauswahl, nehmen Bestellungen auf, servieren die gewünschten Getränke und Speisen und kassieren den Rechnungsbetrag. Außerdem erstellen sie Speise- und Getränkekarten, dekorieren die Räumlichkeiten, decken die Tische ein und treffen wichtige Vorbereitungen bei gastronomischen Veranstaltungen und Festen, wie z. B. bei Banketten, Empfängen, Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern. In der gehobenen Gastronomie führen Restaurantfachleute auch verschiedene Arbeiten am Tisch der Gäste bzw. am Sideboard durch, wie z. B. das Filetieren, Tranchieren oder Flambieren.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Freundlichkeit, Kontaktfreude, Kundenorientierung, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, Geschicklichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, gutes Gedächtnis, Organisationstalent, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein

Perspektiven

Restaurantfachleuten stehen vielfältige Spezialisierungs- und Karrieremöglichkeiten offen: von der Sommelière und dem Sommelier (Weinkellnerin und Weinkellner), von der Cocktailmixerin und dem Cocktailmixer, von der Abteilungsleiterin und dem Abteilungsleiter, von der Empfangschefin und dem Empfangschef, von der Restaurantleiterin und dem Restaurantleiter, bis hin zur Inhaberin und zum Inhaber eines eigenen Speiselokals.

Wusstest du…?

Der Lehrberuf Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann kann gleichzeitig mit dem Lehrberuf Köchin und Koch im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann erlernt werden.

Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann

Lehrzeit

4 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Großküchen, Kantinen, Bars, Diskotheken und Catering-Unternehmen

Zum Beruf

Gastronomiefachleute sind die Allrounder in der Gastronomie, denn sie arbeiten sowohl in der Küche als auch im Gästeservice. Sie beherrschen die Kunst des Kochens, erarbeiten Speisekarten, planen und organisieren den Einkauf, teilen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Küche ein und gestalten Buffets zu verschiedenen Anlässen. Im Servicebereich dekorieren Gastronomiefachfrauen und Gastronomiefachmänner die Räumlichkeiten, decken die Tische, empfangen, beraten und bedienen die Gäste und kassieren den Rechnungsbetrag. Auch betriebswirtschaftliche Inhalte gehören zur Ausbildung, z. B. die Kalkulation von Wareneinkauf und Warenverkauf oder innerbetriebliche Abrechnungen. Neben arbeitsrechtlichen Bestimmungen müssen Gastronomiefachleute Lebensmittelgesetze, Hygieneverordnungen, Umweltschutzrichtlinien und Sicherheitsvorschriften kennen.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Geschicklichkeit, Kreativität und Fantasie, guten Geschmacks- und Geruchssinn, Freundlichkeit, Kundenorientierung, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, Organisationstalent, Belastbarkeit, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein, Flexibilität

Perspektiven

Gastronomiefachleuten stehen in der Gastronomie und Hotellerie alle Wege offen, weil sie als Köchin und Koch und als Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann ausgebildet sind. Diese Ausbildung ist das Sprungbrett für eine spätere Selbständigkeit. Damit bist du deinem Traum vom eigenen Restaurant, der eigenen Bar oder auch dem eigenen Catering-Unternehmen einen großen Schritt näher.

Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Filialen von Fast-Food-Ketten oder anderen Franchise-Unternehmen, Großküchen, Kantinen, Marktrestaurants (z. B. in Supermärkten, Einrichtungshäusern)

Zum Beruf

Systemgastronomie ist der Sammelbegriff für Fast-Food-Restaurants, die Schnellgerichte anbieten. Die Systemgastronomie findet man aber auch in der gehobenen Kategorie (Spezialitätenrestaurants, z. B. Steak-House, Sushi-Bar), in der Erlebnisgastronomie sowie bei Cafés oder in Restaurants mit gesundheitsbewusstem Essen.

Das System garantiert, dass die Gäste in allen Filialen der jeweiligen Restaurantkette den gleichen Service und die gleiche Qualität erhalten. Systemgastronomiefachleute bereiten Speisen zu – größtenteils aus Halbfertigprodukten – nehmen Bestellungen auf, geben Speisen und Getränke aus (Selbstbedienung) oder servieren diese und kassieren den Rechnungsbetrag. Darüber hinaus sind sie für die Einhaltung von Hygienestandards verantwortlich, kontrollieren eingegangene Lieferungen und führen Marketingaktionen durch.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Freundlichkeit und Aufmerksamkeit, Kundenorientierung, angenehmes Auftreten, Fingerfertigkeit, Hygienebewusstsein, Organisationstalent, Belastbarkeit

Perspektiven

Die Systemgastronomie ist eine stark wachsende Branche. Mit der Bereitschaft zur Weiterbildung sowie durch innerbetriebliche Schulungen bestehen gute Aufstiegschancen in internationalen Konzernen, von der Abteilungsleiterin und dem Abteilungsleiter bis hin zur selbständigen Führung eines Betriebes. Voraussetzung, selbständige Franchise-Partnerin und selbständiger Franchise-Partner in einem weltweiten Franchise-System zu werden, ist der Wille, Verantwortung zu übernehmen.

Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Pensionen, Erholungs- und Ferienheime, Ferienzentren, Wellness-Resorts, Clubs, Gastronomiebetriebe, Restaurants, Cafés, Passagierschiffe

Zum Beruf

Ob im kleinen gewerblichen Betrieb oder im Kongresshotel, Hotel- und Gastgewerbeassistentinnen und Hotel- und Gastgewerbeassistenten führen alle Organisations- und Verwaltungsarbeiten durch. Sie sind in der kaufmännischen Betriebsführung (Back-Office) ebenso tätig wie im Empfangsbereich (Front Office oder Rezeption) und im Restaurant.

Die Hotel- und Gastgewerbeassistentin und der Hotel- und Gastgewerbeassistent sind das Back- und Front-Office in einer Person und leisten damit einen wesentlichen Beitrag zum Funktionieren des gesamten Tourismusbetriebes. An der Rezeption pflegen sie den direkten Kontakt mit den Gästen. Dazu gehören ein professioneller Empfang, das Check-in und Check-out sowie das Erteilen von Informationen über kulturelle oder sportliche Angebote bis hin zu Wegbeschreibungen. Die Organisation von Freizeitprogrammen und Veranstaltungen fällt ebenso in den Aufgabenbereich. Um im Gespräch – auch in Fremdsprachen – auf die Wünsche und Beschwerden der Gäste eingehen zu können, bedarf es einer guten Kommunikations- und Kontaktfähigkeit. Die Hotel- und Gastgewerbeassistentin und der Hotel- und Gastgewerbeassistent arbeiten eng mit der Etage, dem Restaurant und der Küche zusammen (z. B. Menüplanung).

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Freundlichkeit, Kontaktfreude, angenehmes Auftreten, Kundenorientierung, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, interkulturelles Verständnis, Organisationstalent, kaufmännisches Verständnis, Genauigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität

Perspektiven

Beschäftigungsmöglichkeiten bestehen in allen Bereichen des Hotel- und Gastgewerbes im Inland und im Ausland. Einer Karriere als Chef-Rezeptionistin und Chef-Rezeptionist, Direktionsassistentin und Direktionsassistent, Hoteldirektorin und Hoteldirektor oder der Führung eines eigenen Betriebes steht genauso wenig im Wege, wie einem lukrativen Job in Übersee in einer der internationalen Hotelketten.

Hotelkauffrau und Hotelkaufmann

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Pensionen, Erholungs- und Ferienheime, Ferienzentren, Wellness-Resorts, Clubs, Passagierschiffe

Zum Beruf

Hotelkaufleute sorgen für einen reibungslosen Geschäftsablauf in Hotels, Kuranstalten oder Wellness-Resorts, so, dass sich Gäste bei ihrem Aufenthalt rundum gut betreut fühlen und gerne wiederkommen. Zu ihren Kernaufgaben gehören die kaufmännisch-administrativen Tätigkeiten im Hotelbetrieb. Im Empfangsbereich erstellen Hotelkaufleute Angebote, führen Buchungen durch und wickeln das Check-in und Check-out ab.

Außerdem beraten sie Gäste – auch in Englisch und/oder anderen Fremdsprachen – zu den Angeboten vor Ort und kümmern sich um Probleme, Wünsche und Reklamationen. Ein Teil der Arbeit von Hotelkaufleuten hat mit Zahlen zu tun. Sie führen Zahlungen durch und arbeiten im Rechnungswesen und in der Buchhaltung mit. Hotelkaufleute kümmern sich auch darum, dass alle Waren, die im Betrieb benötigt werden, ausreichend vorhanden sind: von Handtüchern bis hin zum Champagner für die Silvesterfeier. Hotelkaufleute arbeiten bei der Konzeption neuer Angebote mit und helfen bei deren Bewerbung, beispielsweise auf virtuellen Reiseplattformen. Dies erfordert, sich über die aktuellen Trends auf dem Laufenden zu halten.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Kundenorientierung, Freundlichkeit, angenehmes Auftreten, Kontaktfreude, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachentalent, interkulturelles Verständnis, Organisationstalent, kaufmännisches Verständnis, Genauigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität

Perspektiven

Beschäftigungsmöglichkeiten bestehen in allen Bereichen des Hotelgewerbes im Inland und im Ausland. Einer Karriere als Chef-Rezeptionistin und Chef-Rezeptionist, Direktionsassistentin und Direktionsassistent oder Hoteldirektorin und Hoteldirektor steht nichts im Wege. Vielleicht winkt auch ein lukrativer Job in Übersee in einer der internationalen Hotelketten? Zu guter Letzt ist die Führung des eigenen Unternehmens möglich.

Reisebüroassistentin und Reisebüroassistent

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Reisebüros, Reiseveranstalter, Tourismusbüros, Tourismusverbände

Zum Beruf

Reisebüroassistentinnen und Reisebüroassistenten beschäftigen sich Tag für Tag mit den schönsten Urlaubsdestinationen der Welt. Ihre Aufgaben reichen von der Reisevermittlung bis hin zur kompletten Reisevorbereitung von Einzel- und Gruppenreisen. Sie beraten die Kunden und Kundinnen über Reise- und Veranstaltungsmöglichkeiten, geben Auskunft über die verschiedenen Urlaubsländer, Transportmittel, Visa- sowie Impfbestimmungen. Sie erarbeiten passende Angebote und nehmen Buchungen vor.

Außerdem stellen sie Reiseprospekte sowie Kataloge zusammen und führen Abrechnungen durch. Der Beruf bietet auch die Möglichkeit, selbst die Welt kennen zu lernen, denn Reisebüroassistentinnen und Reisebüroassistenten testen und bewerten oft selbst die Reiseziele und die Qualität der Unterkünfte.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Kontaktfreude, Freundlichkeit, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, interkulturelles Verständnis, Organisationstalent, kaufmännisches Verständnis, Verhandlungsgeschick, Flexibilität, geografische Kenntnisse

Perspektiven

Durch die Wahl des Lehrbetriebs kannst du entscheiden, ob du dich vorwiegend mit der Organisation von Reisen beschäftigen willst (Reiseveranstaltung) oder in der Kundenberatung und im Verkauf von Reisen tätig sein möchtest (Reisebüro). Karrieremöglichkeiten gibt es genug: von der Counterkraft zur Reiseleitung oder als Mitarbeiterin und Mitarbeiter in einer Tourismusverwaltung bis zum Management und der Führung eines eigenen Reiseunternehmens ist alles möglich.

Sportadministratorin und Sportadministrator

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Sportvereine, Sportverbände, Tourismusbetriebe mit Schwerpunkt Sporttourismus, gewerbliche Sporteinrichtungen, wie z. B. Fitnessstudios, Tennisanlagen, Golfplätze

Zum Beruf

Sportadministratorinnen und Sportadministratoren kennen sich im Sport bestens aus. Sie wissen über die unterschiedlichen Sportanlagen und Sportgeräte sowie über betriebsrelevante Sportregeln und Wettbewerbsbestimmungen Bescheid. Zu ihren Aufgaben gehören die Beratung und die Betreuung von Kundinnen und Kunden.

Sie planen und organisieren Sportveranstaltungen, erstellen Konzepte für Sportangebote, kümmern sich um die Verwaltung des Sport- und Trainingsbetriebes und helfen mit, werbe- und verkaufsfördernde Maßnahmen zu setzen. Außerdem erledigen Sportadministratorinnen und Sportadministratoren eine Vielzahl von Büroarbeiten und sind top im Rechnungswesen.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Freundlichkeit, Kontaktfreude, Kundenorientierung, Organisationstalent, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, kaufmännisches Verständnis, körperliche Fitness, sportliches Interesse, Koordinationsfähigkeiten, Teamfähigkeiten, Flexibilität

Perspektiven

Dieser Lehrberuf ist der ideale Berufseinstieg für Sportbegeisterte und für Leistungssportlerinnen und Leistungssportler, die einen Beruf begleitend zur sportlichen Karriere oder nach einer aktiven Sportlaufbahn anstreben. Nach dem Lehrabschluss eröffnen sich mit der Weiterbildung zur Sportmanagerin und zum Sportmanager interessante Beschäftigungsmöglichkeiten im Sportmanagement.

Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Fitness- und Sportstudios, Freizeit- und Trainingszentren

Zum Beruf

Das steigende Gesundheitsbewusstsein und das Bedürfnis nach körperlicher Fitness und ausreichend Bewegung stellen Fitnessbetreuerinnen und Fitnessbetreuer in Fitness- und Sportstudios, Freizeit- und Trainingszentren täglich vor neue Herausforderungen. Sie beraten ihre Kundeninnen und Kunden bei der Auswahl und Durchführung von Trainingsprogrammen und stellen für sie individuelle Trainingspläne zusammen. Sie betreuen die Kundinnen und Kunden während ihres Trainings und achten auf die richtige Ausführung der Übungen.

Sie bereiten die Trainingsgeräte vor, stellen Gewichte ein, erklären die Funktions- und Bedienungsweise der Geräte und halten sich immer auf dem neuesten Stand der Trainings- und Bewegungslehre. Darüber hinaus übernehmen sie Bürotätigkeiten, wie z. B. das Schreiben von Briefen, E-Mail-Aussendungen, Ausstellen von Zahlungsbelegen und Mitgliedskarten.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Freundlichkeit, Kundenorientierung, Kontaktfreude, Organisationstalent, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, kaufmännisches Verständnis, körperliche Fitness, sportliches Interesse, Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein, Teamfähigkeit, Flexibilität

Perspektiven

Der Fitness- und Wellnessbereich ist eine rasch wachsende Branche mit vielfältigen Berufs- und Karrieremöglichkeiten. Diese reichen von der selbständigen Führung eines Sportbetriebes bis hin zu Spitzenjobs im Sportmanagement.

4.2 Die zwei tourismusverwandten Lehrberufe

Betriebsdienstleistungskauffrau und Betriebsdienstleistungskaufmann

Lehrzeit

3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Jugendherbergen, Internate, Jugend-, Kur- und Erholungsheime, Bildungshäuser, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeeinrichtungen

Zum Beruf

Betriebsdienstleistungskaufleute sind die Managerinnen und Manager hinter den Kulissen, die dafür sorgen, dass in einem Großhaushalt (z. B. Hotel, Jugendherberge, Krankenhaus) alles reibungslos funktioniert. Von der Warenbestellung, Lieferung und Lagerung über die Organisation von Reparatur-, Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten.

Das Wohlergehen der Gäste, der Bewohnerinnen und Bewohner, der Kundinnen und Kunden liegt den Betriebsdienstleistungskaufleuten besonders am Herzen. Generell handelt es sich um einen kaufmännisch-administrativen Beruf.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Kontaktfreude, Freundlichkeit, Einfühlungsvermögen, Flexibilität, Organisationstalent, kaufmännisches Verständnis, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein

Perspektiven

Die Ausbildung zur Betriebsdienstleistungskauffrau und zum Betriebsdienstleistungskaufmann ist eine gute Basis, denn Allrounder und Organisationstalente sind immer gefragt.

Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker

Lehrzeit

3 ½ Jahre

Mögliche Lehrbetriebe

Theater, Konzerthäuser, Kultur- und Kongresszentren, Event-, Messe- und Konzertveranstalter, Festspielunternehmen, öffentliche und private Fernsehanstalten

Zum Beruf

Veranstaltungstechnikerinnen und Veranstaltungstechniker sind für den technischen Auf- und Abbau von Anlagen zuständig, die bei Veranstaltungen aller Art benötigt werden, z. B. bei Open-Air-Veranstaltungen, Festivals, Konzerten, Mega-Events, Sportveranstaltungen, Shows. Sie bauen die Bühnen und Kulissen auf, installieren die Ton- und Lichtanlagen, treffen die Auswahl der Spezialeffekte (Feuer, Rauch, Nebel etc.) und sorgen während der Veranstaltungen für den reibungslosen technischen Ablauf.

Neben dem Abbau der Anlagen sind auch Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen. Veranstaltungstechnikerinnen und Veranstaltungstechniker haben bei ihrer Arbeit engen Kontakt mit dem gesamten Team, das für die jeweilige Produktion zuständig ist, z. B. Regisseurin und Regisseur, Kameraleute, Bühnenbildnerinnen und Bühnenbildner, Darstellerinnen und Darstellerinnen.

Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Handwerkliches Geschick, technisches Verständnis, rasche Auffassungsgabe, Konzentrationsfähigkeit, körperliche Fitness, Koordinationsfähigkeit, Kreativität, Belastbarkeit, Mobilität, Teamfähigkeit

Perspektiven

Veranstaltungstechnikerinnen und Veranstaltungstechnikern stehen eine Vielzahl von Weiterbildungsmöglichkeiten offen, z. B. in den Bereichen der Elektronik, der Ton-, Licht- und Videotechnik, der Steuerungs- und Regulierungstechnik. Mit der Meisterprüfung ist der Weg in die berufliche Selbständigkeit frei.

5 Berufsbildende Schulen für Tourismus

In berufsbildenden Schulen für Tourismus erwirbst du eine praxisnahe Ausbildung. Neben den Theoriestunden in der Klasse gibt es praktischen Unterricht, z. B. Kochen, Servieren, Getränkekunde, Housekeeping. Im Rahmen von mehrwöchigen Pflichtpraktika in touristischen Betrieben, z. B. in der Küche, im Restaurant, an der Rezeption oder im Reisebüro kannst du erste Erfahrungen sammeln – wenn du willst, sogar im Ausland.

Nach Abschluss einer berufsbildenden Schule für Tourismus hast du nicht nur eine gute Allgemeinbildung, sondern auch einen Beruf, der dich zur unmittelbaren Berufsausübung in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft befähigt.

Du kannst zwischen einer berufsbildenden mittleren oder einer berufsbildenden höheren Schule wählen.

Berufsbildende mittlere Schulen für Tourismus

Die berufsbildenden mittleren Schulen für Tourismus, wie

- die Hotelfachschule,
- die Gastgewerbefachschule,
- die Tourismusschule oder
- die Schihotelfachschule

sind meist dreijährig. Nach der Ausbildung bist du befähigt, in einem Gastgewerbe- oder Beherbergungsbetrieb, in einer Einrichtung der Tourismusverwaltung oder in einem Reisebüro zu arbeiten.
Willst du nach der Fachschule oder später einmal die Reife- und Diplomprüfung (inklusive aller Berufsberechtigungen) machen? Wenn ja, dann kannst du einen Aufbaulehrgang (6 Semester) besuchen.

Berufsbildende höhere Schulen für Tourismus

Berufsbildende höhere Schulen für Tourismus sind

- die höheren Lehranstalten für Tourismus,
- die höheren Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe mit dem Ausbildungsschwerpunkt Tourismus,
- Kollegs.

Die höheren Lehranstalten schließen nach einer fünfjährigen Ausbildung mit der Reife- und Diplomprüfung ab. Mit dieser Berufsausbildung bist du in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft sowie in der Tourismusverwaltung eine gefragte Fachkraft. Als Absolventin und Absolvent einer berufsbildenden höheren Schule bist du natürlich auch zum Studium an Hochschulen und Universitäten berechtigt.

Kollegs bieten Maturantinnen und Maturanten (mit Reifeprüfung einer allgemeinbildenden höheren Schule, einer Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung) die Möglichkeit, in vier Semestern den Abschluss der höheren Lehranstalt für Tourismus zu machen.

Standorte berufsbildender Schulen für Tourismus in Österreich

Burgenland:	Neusiedl am See, Oberwart
Kärnten:	Warmbad Villach
Niederösterreich:	Krems an der Donau, Retz, Semmering, St. Pölten
Oberösterreich:	Bad Ischl, Bad Leonfelden, Weyer
Salzburg:	Bad Hofgastein, Bischofshofen, Bramberg, Siezenheim – Klessheim
Steiermark:	Bad Gleichenberg
Tirol:	Innsbruck – Villa Blanka, Lienz, St. Johann, Zell am Ziller
Vorarlberg:	Bezau, Bludenz
Wien:	Judenplatz I., Bergheidengasse XIII., Modul XIX., Wassermanngasse XXI., Hertha Firnbergschule XXII.

Ausbildungsschwerpunkte

Die berufsbildenden Schulen für Tourismus bieten unterschiedliche Ausbildungsschwerpunkte an, wie z. B. Gastronomie und Ernährung, Restaurant- und Barexpertin und Restaurant- und Barexperte, Hotel- und Gastronomiemanagement, Hotelmanagement und Wellness, Eventmanagement, International Business Communication, dritte lebende Fremdsprache, Tourismus- und Freizeitmanagement, Gesundheits- und Kurtourismus, Kultur- und Kongressmanagement, Städtetourismus, Sport und Animation u. a. m.

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Schulen findest du unter: abc.berufsbildendeschulen.at

Hast du Fragen? Dann kontaktiere telefonisch die Schulinfo-Hotline 081020/5220 oder schreibe eine E-Mail an schulinfo@bmbwf.gv.at

6 Weiterbildung und berufliche Selbständigkeit

Akademische Ausbildung

Ein Studium an einer Fachhochschule oder an einer Universität ermöglicht eine akademische Ausbildung und eröffnet weitere interessante Beschäftigungsfelder. Das Studienangebot ist vielfältig.

Berufliche Weiterbildung

Es gibt eine Vielzahl an Kursen, Lehrgängen und Seminaren zur beruflichen Weiterbildung und zur Erlangung von Zusatzqualifikationen: Küchenmeisterin und Küchenmeister, Süßspeisen, Kalte Küche, Fisch, Diätküche, Vegane Küche, Catering, Wein-, Bier- oder Käse-Sommelière und Wein-, Bier- oder Käse-Sommelier, Barkeeperin und Barkeeper, Kaffee-Expertin und Kaffee-Experte (Barista), Gastronomiemanagerin und Gastronomiemanager, Food & Beverage-Managerin und Food & Beverage-Manager, Eventmanagerin und Eventmanager, Spa-Managerin und Spa-Manager, Executive Housekeeping, Hygienemanagerin und Hygienemanager, Online-Kommunikation, Mediengestaltung u. v. m.

Berufliche Selbständigkeit

Viele Wege führen in die berufliche Selbständigkeit. Du kannst:

- ein eigenes Unternehmen gründen (Unternehmensgründung),
- ein bestehendes Unternehmen übernehmen (Betriebsnachfolge),
- dich an einem Betrieb beteiligen (Beteiligung) oder
- ein bereits erprobtes Konzept kaufen und Partnerin und Partner bei einem Franchise-System werden (Franchising).

Steckbriefe

Attila Dogudan

Attila Dogudan wurde am 27. August 1959 in Istanbul als Sohn eines türkischen Restaurantbesitzers und einer Wienerin geboren. Im Alter von zehn Jahren kam er nach Wien und begann nach der Matura das Studium für Welthandel.

Attila Dogudan
Unternehmer

Als 22-Jähriger machte er sich mit einem Delikatessengeschäft selbständig. Das Lokal hatte knapp 30 Sitzplätze und drei Mitarbeiter. Heute beschäftigt DO & CO 11.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ab 2020 werden es 15.000 sein. Das Unternehmen arbeitet in den drei Bereichen: Airline Catering/Internationales Event-Catering/ Restaurants, Lounges, Hotel.

1981	Eröffnung Delikatessengeschäft in Wien
1983	Start Event-Catering in Österreich
1987	Beginn Airline-Catering mit Lauda Air
1990	Eröffnung des DO & CO Restaurants am Stephansplatz, Wien
1992	Start des internationalen Event-Caterings (Seit 26 Jahren ist DO & CO Caterer von 17 Formel-1-Rennen weltweit.)
1998	DO & CO geht an die Wiener Börse
1995–2003	Eröffnung von DO & CO Gourmetküchen in New York, Frankfurt, Berlin, München, London, Mailand, Salzburg, Übernahme der K. u. K. Hofzuckerbäckerei Demel in Wien

2004	Eröffnung der Lufthansa-First-Class-Lounges in Frankfurt, Hospitality und Catering-Partner der UEFA bei der Fußball-Europameisterschaft in Portugal
2006	Eröffnung des DO & CO Hotels am Stephansplatz
2007	Start von Turkish DO & CO mit Sitz in Istanbul, Übernahme des Caterings für Austrian Airlines
2008	Hospitality und Catering-Partner der UEFA bei der Fußball-Europameisterschaft in Österreich und in der Schweiz
2009–2011	Eröffnung des ersten „Henry"-Shops in Wien
2012	Hospitality und Catering-Partner der UEFA bei der Fußball-Europameisterschaft in Polen und Ukraine
2012–2018	Catering ÖBB
2014	Übernahme der Hospitality-Bereiche des FC Bayern München in der Allianz Arena und des Olympiaparks München
2014	Übernahme der französischen Feinkostmarke Hédiard
2015	Attila Dogudan „Bester Internationaler Botschafter" (Restaurantführer „Falstaff")
2016	Hospitality-Partner der UEFA bei der Fußball-Europameisterschaft in Frankreich
2017	Cateringpartner von Juventus Turin
2018	Attila Dogudan Gründungsmitglied der Interessenvertretung „Airline Catering Association"
2018	Gewinner der Ausschreibungen betreffend: – Catering aller British Airways Flüge von London-Heathrow ab 2020 – Catering aller Iberia und Iberia Express Flüge von Madrid ab 2020 – des Olympiaparks München – der Fußball UEFA-Champions-League-Finali von 2019 bis 2021 – Hospitality und Catering-Partner der UEFA für die Fußball-europameisterschaft 2020

doco.com

Jacqueline Pfeiffer

Jacqueline Pfeiffer
Chef de cuisine &
enjoyment consultant

Jacqueline Pfeiffer wurde am 24. Juni 1975 in Sankt Pölten, Niederösterreich, geboren.

Die Urgroßeltern und Großeltern betrieben eine Greißlerei in Lilienfeld. Jacqueline hielt sich dort als Kind gerne auf und liebte es, mit ihrer Urgroßmutter zu kochen.

In der Schule fühlte sie sich überhaupt nicht wohl. Sie war eine schlechte Schülerin, lehnte sich gegen die Lehrer auf und brach schließlich die Schule ab. Nur der Kochunterricht, der machte ihr Spaß. Die Suche nach einer Lehrstelle war schwierig.

Die Lehre begann in einer Wiener Fließband-Großküche, wo viel mit Fertigprodukten gearbeitet wurde. Aber das war für Jacqueline zu wenig. Sie wollte echtes Kochen lernen und suchte sich deshalb eine neue Lehrstelle.

Der damalige Chefkoch im „Le Ciel“ im Grand Hotel Wien gab ihr eine Chance. Jacqueline schloss die Kochlehre erfolgreich ab. Der erste Karriereschritt war getan. Es folgten Stationen in Deutschland, in der Schweiz und in Frankreich. Zurückgekehrt ins Grand Hotel Wien erkochte sie mit ihrem ganz eigenen Stil für das „Le Ciel“ drei Hauben.

Ihr Tipp für deine Berufsentscheidung:

„Nimm dir Zeit und überlege dir genau, was dich interessiert und was dir Spaß macht. Behalte dir dein Durchsetzungsvermögen, denn der Weg nach oben ist nicht immer leicht. Ich habe meine Leidenschaft zum Beruf gemacht."

2012	Jacqueline Pfeiffer wird „Köchin des Jahres".
2014	Jacqueline Pfeiffer wird als erste Frau in den amerikanischen Milliardärsklub „Ocean Reef Club" in Florida eingeladen, um dort zu kochen.
2015	Jacqueline Pfeiffer erkocht für das „Vestibül" im Wiener Burgtheater zwei Hauben. Jacqueline Pfeiffer steht zum zweiten Mal in Portugal beim Sternefestival „Rotas das Estrelas" gemeinsam mit Europas Küchenelite und ihren 32 Michelin-Sternen am Herd.
2016	Jacqueline Pfeiffer ist in der Kochsendung „Frisch gekocht" in ORF2 engagiert. Seit Herbst 2016 werkt und kocht die 3-Hauben-Köchin für Top Events selbstständig als enjoyment consulant, entwickelt Produkte, berät eine Reihe renommierter Unternehmen, wie die Wiener Stadthalle in deren Premium-Bereichen, haltet Kochkurse ab und kreiert Rezepte u. a. für die Zeitschrift „Gute Küche".

jacquelinepfeiffer.com

A career in tourism–be there

Table of contents

Preface 57

1 A career in the tourism and leisure industry 58

What is special about working in tourism? 58

What skills and qualifications do I need? 59

2 How do I find the job that is right for me? 61

3 Apprenticeship training in tourism 65

4 Apprenticeship occupations in the tourism and leisure industry 70

4.1 The nine classic apprenticeship occupations in tourism 70

Chef 70

Restaurant specialist 72

Gastronomy specialist 74

System catering specialist 76

Hotel and hospitality assistant 78

Hotel management assistant 80

Travel agency assistant 82

Sports administrator 84

Fitness instructor 86

4.2 The two tourism-related apprenticeship occupations 88

Company service assistant 88

Event technician 90

5 Vocational tourism schools 92

6 Further training and becoming self-employed 96

Profiles 98

Preface

Choosing a career is one of the hardest decisions in the life of a young person. You have to discover your talents and skills and know your fields of interest. “What trade can I learn that is fun and that allows me to earn a good living?”, is the most common question. What’s more, the vocational landscape is more varied now than ever before.

Austria is one of the top tourist destinations internationally. Tourism contributes significantly to the success of the domestic economy and to the high quality of life in our country. The tourism and leisure industry is one of the fastest growing future-oriented industries and has a growing demand for qualified staff.

The most important requirements for a successful career in tourism are enthusiasm for working with people, team spirit and passion. This brochure is designed to make it easier for people to find a suitable career and to inspire even more young people to join the growth sector tourism.

Elisabeth Köstinger
Federal Minister for Sustainability and Tourism

1 A career in the tourism and leisure industry

Austria is a tourist destination. It ranks 11th position among the top destinations in the world and in 6th place in the European Union[1].

The tourism and leisure industry therefore needs many qualified employees. Another reason why tourism is very important for the Austrian economy is that there are only very few economic sectors that are not linked to or profit from tourism, at least indirectly.

What is special about working in tourism?

- Tourism offers many different and exciting employment opportunities.
- The main employers are gastronomy and the hotel business, tour operators and travel agencies, sports and leisure centres, gyms, cinemas, as well as theatres, museums and other cultural establishments.
- Tourism businesses offer a high level of job security, they are tied to a specific location and cannot move elsewhere. Tourism secures training positions and jobs in rural areas.

1 UNWTO World Tourism Barometer, Volume 16, June 2018

- You should know that nearly one in five full-time positions[2] in Austria is generated by the tourism and leisure industry.

- In tourism you deal with people from different countries and cultures every day. Every year, there are around 43 million tourists[3]in Austria, two thirds of them come from abroad.

- With training in tourism your dreams can come true, e. g. running your own bar, your own restaurant or hotel, or becoming a famous award-winning chef.

- There are excellent career and specialisation opportunities in tourism, whether as an employee or as a self-employed person, in Austria as well as abroad.

What skills and qualifications do I need?

- It is important if you want to work in tourism or the leisure industry that you like working with people and are open to cultural differences. Only if you like dealing with people will you enjoy your job and be as friendly and caring with guests as you are expected to be.

- If you work with people you should have good communication skills and be team-spirited.

---

2 Statistics Austria/Austrian Institute of Economic Research (WIFO)
3 Statistics Austria

- During busy times things can get quite turbulent. You should be able to work under pressure and deal well with stress.

- To work in tourism, you should be flexible and be prepared to work even when others have days off. This also applies to other sectors such as healthcare, social services or transport.

- It is important that you can express yourself well and have good German as well as foreign language skills.

- Even once you have completed your training it is advisable for you to be open to new trends and prepared to learn new things.

2 How do I find the job that is right for me?

Talent is a gift. It is up to you to make the most of it.

You have the opportunity to discover your best qualities and what you are best at. The job information centres in Austria will help you in finding an apprenticeship that is suitable for you. They will analyse your interests, talents and potentials and will provide individual career counselling based on that analysis. This will make it easier for you to get your bearings as you will get a list of your strengths and potentials as well as recommendations for occupations and types of training.

The job information centres' vocational and educational guidance counsellors are happy to assist you. You can get contact them here:

- wko.at/service/bildung-lehre/Berufs-_und_Bildungsberatung_der_Wirtschaftskammern_und_WI.html

WKO WIRTSCHAFTSKAMMER ÖSTERREICH

- ams.at/biz

AMS Arbeitsmarktservice Österreich

Career information

You can quickly check your interests and preferences on the career guidance online platform BerufsInformationsComputer (BIC): bic.at
You wil also find information about all occupations there.

Take a look at the interviews with various professionals and get an overview of the different occupations in tourism. Listen to interviewees talk about their training and career paths and decide for yourself which career you would like to go for: whatchado.com

Work experience days (taster courses)

To help you find your dream job, pupils can participate in the so-called work experience days (Berufspraktische Tage) by doing a taster course (Schnupperlehre). This means you will get individual vocational guidance in a particular company that takes on trainees. You can watch the people there do their work, ask questions and try out a few things yourself. After the taster course you should ask yourself the following questions:

- Is this occupation right for me?
- Can I do an apprenticeship in this company?
- Where else can I train for this career?
- What other occupations would I like to get to know?

Tips

- You would like to work near where you live? In the tourism industry you will certainly find an apprenticeship in your hometown or home region.
- You can find all the companies offering apprenticeship positions in your town or city here: lehrbetriebsuebersicht.wko.at
- Apprenticeship vacancies are listed here: ams.at/lehrstellen
- At the Hotel Open Day you and your family can look at what's going on behind the scenes in a hotel and and get information about jobs, training opportunities and career prospects. Drop by and and have a look! karriere-im-hotel.at

#myhotel

MACH KARRIERE IM HOTEL

Achieving your goal in style - tips for the job interview

- Inform yourself about the training company and the apprenticeship occupation.
- Explain why you would like to train in this job.
- Be on time for the job interview.
- Keep a groomed appearance – less is more.
- Present your application documents in a dossier.
- Show interest and look your interlocutor in the eye.
- Bear in mind : First impressions count.

The Economic Chambers' Apprenticeship Offices

The Apprenticeship Offices at the Economic Chambers are the vocational training authority of the first instance. They deal with all matters relating to apprentices and training companies and provide wide-ranging counselling. Get in touch with the contact person in your federal province: wko.at/service/bildung-lehre/Lehrstellen-der-Wirtschaftskammern.html

Open Day at schools

Use the opportunity to attend an Open Day at a vocational school with a focus on tourism or at a part-time vocational school and get an idea of their curricula. You can find the dates on each school's website: abc.berufsbildendeschulen.at

Youth information centres

The 28 youth information centres (Jugendinfostellen) all over Austria will also help and advise you. Whether you want to find out about an apprenticeship, career choice, a work placement, a job, leisure time activities, au-pair placements, studying abroad, military service, sports or anything else – the youth information centres will have all the answers to your questions.

And you can ask any question you like! There are youth information centres in all Austrian federal provinces and there is certainly one near you: jugendinfo.at

JUGEND INFOS österreichische

3 Apprenticeship training in tourism

You have decided to go for a job in tourism? You would like to pursue a career in tourism? There are two basic training pathways: you can opt for an apprenticeship in tourism or a tourism school. You should know that it is not only the classic occupations in tourism such as chefs or restaurant specialists that are in high demand in the tourism and leisure industry.

There is also a need for graduate apprentices from other fields, e. g. masseuses and masseurs, beauticians, pedicurists, cake and pastry bakers, media experts, florists, experts in installations technology, building technology or electrical engineering.

The eleven apprenticeship occupations

The eleven apprenticeship occupations in the tourism and leisure industry are the following:

1. Chef
2. Restaurant specialist
3. Gastronomy specialist
4. System catering specialist
5. Hotel and hospitality assistant
6. Hotel management assistant
7. Travel agency assistant
8. Sports administrator
9. Fitness instructor

10. Company service assistant
11. Event technician

To be able to start an apprenticeship you have to have completed nine years at school. For those who have dropped out of school, want to change careers or schools, for example, or for graduates from middle and upper stage secondary schools, an apprenticeship is also a good opportunity to enter the world of work.

The apprenticeship usually takes three years, but it may also take four years. Depending on your educational background, the training period may be reduced to two years. The training takes place in two locations:

- 80 % in the training company and
- 20 % in the vocational school.

This is why an apprenticeship is also described as dual training. The whole world is envious of this excellent Austrian system.

Equivalence of vocational training abroad

To have the vocational training that you completed abroad officially recognised as equivalent to an Austrian final apprenticeship exam, you need to file a request with the Federal Ministry of Digital and Economic Affairs (BMDW). For more information please go to: bmdw.gv.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung

Bundesministerium
Digitalisierung und
Wirtschaftsstandort

Training and earning money while doing so

Although the focus of an apprenticeship is on education, it is an employment relationship and the apprentice will be paid for her or his work. The amount of the so-called apprentice remuneration depends on the occupation and which apprenticeship year the apprentice is in. It is stipulated in the collective agreement. Pay in the last apprenticeship year amounts to around 80 % of what a fully qualified graduate would earn.

Apprentice remunerations per month gross in Euro as per collective agreement

Lehrberuf	1st year	2nd year	3rd year
Chef			
Restaurant specialist			
Gastronomy specialist (parallel apprenticeship)	720	825	930 (4th yr 1.025)
System catering specialist			
Hotel and hospitality assistant			
Hotel management assistant			
Travel agency assistant	543	705	994
Sports administrator	545	712	997
Fitness instructor	505	646	907

Lehrberuf	1st year	2nd year	3rd year
Company service assistant	613	805	976
Event technician	540	691	852 (4th yr 1.099)

Link: berufslexikon.at

Good to know

- As an apprentice you are eligible for a free travel pass to commute to your training company (Lehrlingsfreifahrt) and to your vocational school (Schülerfreifahrt).
- Your apprentice card (Lehrlingsausweis) gives you many discounts, e. g. for mountain railways and cableways, swimming pools, and cinemas.

Vocational diploma

You can imagine your vocational education as a “training railway station”, with lots of platforms and opportunities to change trains. Every vocational platform takes you one step further. In parallel to the apprenticeship you can study free of charge for a vocational diploma (Berufsmatura), which entitles you to study at universities and universities of applied sciences. Training and further training, and lifelong learning are the rungs of your career ladder.

Work placement abroad for apprentices in tourism

As an apprentice you can do a work placement along with a language course in a European country. This will give you the opportunity to gain professional experience and grow personally. Work placements abroad are organised by the IFA association.
IFA is there for you: ifa.or.at

Coaching and counselling for apprentices

If you have a problem or worry at some point during your apprenticeship, you can turn to the coordination office for apprenticeship coaching (Koordinationsstelle für Lehrlingscoaching). A coach will assist you with all challenges you may face – free of charge, in confidence, across the country – whether it is

- your apprenticeship
- your vocational school or
- private matters.

We will not leave you to your own devices.
There is a solution for everything:
lehre-statt-leere.at

Support programmes for apprentices and training companies

For a comprehensive overview of all support programmes for apprentices and training companies, please go to: lehre-foerdern.at

4 Apprenticeship occupations in the tourism and leisure industry

4.1 The nine classic apprenticeship occupations in tourism

Chef

Duration

3 years

Possible training companies

Hotels, taverns and restaurants, cafés, bars, catering companies, commercial kitchens, canteens

About the job

Chefs spoil their guests with unforgettable treats. Your skills will include classic home cooking, international dishes and your own creations. In this job you don't just cook: you prepare menus, make calculations and prepare offers, you plan and organise the shopping, and manage the kitchen staff. You also have to make sure that food laws and hygiene regulations are adhered to.

What personal skills do I need?

A good sense of taste and smell, dexterity, being a quick learner, coordination, organisational skills, creativity and imagination, being able to work under pressure, being able to work in a team; flexibility, an awareness of hygiene

Prospects

This occupation has a range of specialisation options – soups and vegetables, roasts, cold food, pasta and side dishes, fish, desserts, diet cuisine, vegan cuisine – and can serve as a stepping stone for a successful career as a head chef, restaurant owner or as a world-renowned and award-winning chef.

Did you know...?

The chef apprenticeship can be completed at the same time as the restaurant specialist apprenticeship, which takes four years, and you will graduate as a gastronomy specialist.

Restaurant specialist

Duration

3 years

Possible training companies

Hotels, taverns and restaurants, cafés, bars, diskotheques, catering companies

About the job

Restaurant specialists act as host in a restaurant or similar catering establishment and they look after the guests' wellbeing. They help guests choose their food and drink, take orders, serve food and drinks and collect payments. They also prepare the food and drink menus, decorate the premises, lay the tables and deal with the essential preparations for food events and celebrations such as banquets, receptions, weddings and birthday parties. In more up-market establishments restaurant specialists also carry out jobs by the tables and the sideboards, such as fileting, carving and flambéing.

What personal skills do I need?

Being friendly, sociable, customer-oriented, well-spoken, foreign language skills, dexterity, flexibility, being able to work under pressure, a good memory, organisational skills, ability to work in a team, an awareness of hygiene

Prospects

Restaurant specialists have a range of specialisation and career options: from sommelière and sommelier (wine waitress and wine waiter), cocktail waitress and cocktail waiter, head of department, head waitress and head waiter, restaurant manager to being the owner of your own restaurant.

Did you know...?

The restaurant specialist apprenticeship can be completed at the same time as the chef apprenticeship, which takes four years, and you will graduate as a gastronomy specialist.

Gastronomy specialist

Duration

4 years

Possible training companies

Hotels, taverns and restaurants, cafés, commercial kitchens, canteens, bars, diskotheques and catering companies

About the job

Gastronomy specialists are the all-round experts in gastronomy, because they work both in the kitchen and in guest service. They know the art of cooking, they prepare menus, plan and organise the shopping, assign responsibilities in the kitchen and design buffets for various events. Gastronomy specialists decorate the service area, lay the tables, welcome guests, give advice and wait tables and collect payments. Business administration is also part of the training, e. g. calculating the goods to be purchased and sold, or internal accounting. Besides labour laws, gastronomy specialists need to be familiar with food laws, hygiene regulations, environmental directives and security regulations.

What personal skills do I need?

Dexterity, creativity and imagination, a good sense of taste and smell, being friendly, customer-oriented, well-spoken, foreign language skills, organisational skills, being able to work under pressure, being able to work in a team, an awareness of hygiene, flexibility

Prospects

Gastronomy specialists can enter many careers in the restaurant and the hotel business because they are trained chefs and trained restaurant specialists. This apprenticeship can serve as a stepping stone for becoming self-employed. It brings you a big step closer to your dream of owning your own restaurant or bar, or even your own catering business.

System catering specialist

Duration

3 years

Possible training companies

Branches of fast-food chains or other franchise companies, commercial kitchens, canteens, self-service restaurants (e. g. in supermarkets or furniture stores)

About the job

System catering is the collective term for fast-food restaurants. System catering can also be more upmarket (speciality restaurants such as steak houses or sushi bars) and be found in event gastronomy as well as cafés and restaurants serving health food. The system ensures that all the guests in all branches of the chain experience the same level of service and quality. System gastronomy specialists prepare food - usually from semi-finished products - take orders, hand out food and drink (self-service) or serve food and drink and collect payments. They are also responsible for adhering to hygiene regulations, they check incoming deliveries and carry out marketing campaigns.

What personal skills do I need?

Being friendly and attentive, customer-oriented, a pleasant manner, dexterity, an awareness of hygiene, organisational skills, being able to work under pressure

Prospects

System catering is a fast-growing sector. If you are willing to undergo further training and attend company-internal training courses, you will have good career prospects in international companies, from departmental head to managing a business. What you need as a successful franchise partner in an international franchise system are the necessary capital and being willing to take on responsibility.

Hotel and hospitality assistant

Duration

3 years

Possible training companies

Hotels, bed & breakfasts, convalescent and holiday homes, holiday centres, wellness resorts, clubs, catering establishments, restaurants, cafés, passenger ships

About the job

Hotel and hospitality assistants deal with all organisational and administrative jobs, in small businesses all the way to big congress hotels. They can work in the company's back office, in the reception area or front office, as well as in the restaurant. The hotel and hospitality assistant is the back and front office person rolled into one, thus making a significant contribution to the smooth running of the entire tourism company. At reception, the hotel and hospitality assistants are in direct contact with the guests. This includes welcoming them in a professional manner, dealing with check-in and check-out and providing information about cultural and sports activities as well as giving directions. Organising leisure programmes and events is also part of the job. In order to be able to deal with and have an understanding of the wishes and complaints of guests, including in foreign languages, hotel and hospitality assistants are required to have good communication skills and interpersonal skills. They also work closely together with room service, the restaurant and the kitchen (e. g. planning menus).

What personal skills do I need?

Being friendly and sociable, a pleasant manner, being customer-focused, well-spoken, foreign language skills, intercultural understanding, organisational skills, business sense, precision, being able to work in a team, flexibility

Prospects

There are employment opportunities in all areas of the hotel and restaurant business, in Austria and abroad. You can pursue a career as a head receptionist, assistant to the director, hotel director, or you can run your own business, or perhaps even get a well-paid job overseas in one of the international hotel chains.

Hotel management assistant

Duration

3 years

Possible training companies

Hotels, bed & breakfasts, convalescent and holiday homes, holiday centres, wellness resorts, clubs, passenger ships

About the job

Hotel management assistant ensure the smooth running of hotels, health or wellness resorts, so that guests feel well looked after during their stay and look forward to coming back. Their core responsibilities include commercial-administrative activities in a hotel's operation. When working at reception, hotel management assistants will draw up offers, carry out bookings, and manage the checking in and out of guests. In addition, they will give guests advice on offers, including in English and/or other foreign languages, and will take care of problems, wishes, and any complaints that guests may have. Part of the work of hotel management assistants deals with numbers. They carry out payments, and work in accounting and bookkeeping. Hotel management assistants also make sure that all goods required for operation are available in sufficient quantities, ranging from towels to champagne for the New Year's Eve party. Hotel management assistants participate in the creation of new offers and assist in their advertisement, e. g. on online travel platforms. This means that they need to keep up to date on the latest trends.

What personal skills do I need?

Being customer-oriented and friendly, a pleasant manner, being sociable, well-spoken; foreign language skills, intercultural understanding, organisational skills, business sense, precision, being able to work in a team, flexibility

Prospects

There are employment opportunities in all areas of the hotel business, in Austria and abroad. You can pursue a career as a head receptionist, assistant to the director or hotel director. Or maybe you will even get a well-paid job overseas in one of the international hotel chains. Finally, running your own business is another option.

Travel agency assistant

Duration

3 years

Possible training companies

Travel agencies, tour operators, tourism offices, tourism associations

About the job

Every day, travel agency assistants deal with the most beautiful holiday destinations in the world. Their duties include everything from arranging travel to complete travel preparations for individuals and groups. They advise customers about travel and event options, and provide information about the different holiday destinations abroad, about modes of transport, visa and vaccination regulations. They draw up offers and deal with bookings. They also compile travel brochures and catalogues and write invoices. The job also provides the opportunity to get to know the world yourself because travel agency assistants often test and evaluate travel destinations and the quality of accommodation themselves.

What personal skills do I need?

Being sociable, friendly, well-spoken, foreign language skills, intercultural understanding, organisational skills, business sense, negotiation skills, flexibility, knowledge of geography

Prospects

Depending on what type of training company you choose you either focus on organising trips (tour operator) or you focus on customer advice and selling trips (travel agency). There are plenty of career options: from working at the travel agency counter to working as a travel guide or in tourism administration or management, or managing your own travel company.

Sports administrator

Duration

3 years

Possible training companies

Sports clubs, sports associations, tourism companies focusing on sports tourism, commercial sports facilities such as gyms, tennis courts, golf courses

About the job

Sports administrators know everything about sports. They are familiar with many different sports facilities and sports equipment as well as the operationally relevant rules and competition regulations. Their duties include advice and customer support. They plan and organise sports events, draw up concepts for sports offers, they take care of the administration of the sports and training company and help carrying out advertising and sales promotion campaigns. Sports administrators do a lot of office work and are excellent at accountancy.

What personal skills do I need?

Being friendly, sociable, customer oriented, organisational skills, being well-spoken, business sense, physical fitness, interest in sport, coordination skills, being able to work in a team, flexibility

Prospects

This occupation is an ideal career entry for sports enthusiasts and competitive athletes looking for a professional career to accompany their sporting career or seeking to actively pursue a career in sport. After the apprenticeship, there are interesting further career options in management by undertaking further training in sports management.

Fitness instructor

Duration

3 years

Possible training companies

Fitness centres and gyms, leisure and training centres

About the job

Increased health awareness and the desire for physical fitness and sufficient exercise poses daily challenges for fitness instructors in fitness centres and gyms, and leisure and training centres. They advise their customers on choosing the right training programme and prepare individual training plans. They look after customers during training and make sure that the exercises are performed properly.

They prepare the training equipment, adjust the weights, explain how the equipment works and is used and keep up to date with the latest findings in fitness and exercise. They also take care of office work such as writing letters, sending emails and issuing payment receipts and membership cards.

What personal skills do I need?

Being friendly and sociable, customer-oriented, organisational skills, being well-spoken, business sense, physical fitness, interest in sport, awareness of issues in health and nutrition, being able to work in a team, flexibility

Prospects

The fitness and wellness sector is fast growing and presents many different occupational and career opportunities. These include anything from running a sports establishment to a top job in sports management.

4.2 The two tourism-related apprenticeship occupations

Company service assistant

Duration

3 years

Possible training companies

Hotels, youth hostels, boarding schools, youth centres, sanatoriums and convalescent homes, training institutions, hospitals, old people's homes and nursing homes

About the job

Company service assistants are the managers behind the scenes who ensure that everything runs smoothly in a large household (e. g. hotel, youth hostel, hospital): from ordering goods, delivery and storage to organising repairs, maintenance and cleaning.

For company service assistants the wellbeing of guests, residents and customers is of particular concern. In general, this occupation is commercial/administrative.

What personal skills do I need?

Being sociable and friendly, empathy, flexibility, organisational skills, business sense, being able to work in a team, hygiene awareness

Prospects

Being a company service assistant is a good foundation for all kinds of careers because all-round knowledge and organisational skills are always needed.

Event technician

Duration

3 ½ years

Possible training companies

Theatres, concert halls, culture and congress centres, events, trade fair and concert organisers, festival organisers, public and private television channels

About the job

Event technicians are responsible for the technical aspects of the assembly and disassembly of equipment that is used at all kinds of events, e. g. open-air events, festivals, concerts, mega events, sports events and shows. They build the stage and the set, install sound and light installations, choose the special effects (fire, smoke, fog etc.) and ensure that the technical side of things run smoothly during the event. In addition to disassembling equipment they also carry out maintenance and repair works.

Event technicians work closely with the entire team that is responsible for production, such as directors, camera operators, stage designers and performers.

What personal skills do I need?

Manual dexterity and technical skills, quick comprehension skills, ability to concentrate, physical fitness, coordination skills, creativity, being able to work under pressure, mobility, being able to work in a team

Prospects

There is a great number of further training options for event technicians in such areas as electronics, sound, light and video technology, control and regulation technology. Passing the master technician examination paves the way to self-employment.

5 Vocational tourism schools

In the vocational tourism schools you receive practical training. In addition to theoretical lessons you will also be taught practical skills such as cooking, waiting, wine and beverage skills, housekeeping. During compulsory placements lasting several weeks in tourism companies such as hotel kitchens, restaurants, receptions or travel agencies, you can gain some initial experience – if you like, you can even do this abroad.

Once you have completed vocational tourism school, you are not only equipped with good general knowledge but you are also trained in an occupation which enables you to work in the tourism and leisure industry.

You can choose between vocational middle and upper stage secondary schools.

Vocational middle schools for tourism

Vocational middle schools for tourism, such as

- Hotelfachschule (hotel management school)
- Gastgewerbefachschule (catering industry school)
- Tourismusschule (tourism school) or
- Schihotelfachschule (ski hotel management school)

are usually attended for three years. Once you have graduated you can work in a hospitality company or a tourist accommodation company, in tourism administration or in a travel agency. Would you like to sit a school leaving and diploma examination (including all professional qualifications) after graduation or at a later stage? If so, you can attend an add-on course (6 semesters).

Upper stage secondary schools for tourism

Upper stage secondary schools for tourism include:

- Höhere Lehranstalten für Tourismus (higher education institutions for tourism)
- Höhere Lehranstalte für wirtschaftliche Berufe mit dem Ausbildungs-schwerpunkt Tourismus (higher education institution for commercial occupations with a focus on tourism)
- Colleges

Higher education institutions are attended for five years and conclude with a school-leaving and diploma examination. With this qualification you will be in demand in the tourism and leisure industry as well as in tourism administration.

As a graduate from an upper stage secondary school you can, of course, also attend a university.

Colleges offer upper secondary school graduates (school-leaving examination, vocational certificate or university entrance examination) the opportunity to graduate from the higher education institution for tourism in four semesters.

Locations of vocational schools for tourism in Austria

Burgenland:	Neusiedl am See, Oberwart
Carinthia:	Warmbad Villach
Lower Austria:	Krems an der Donau, Retz, Semmering, St. Pölten
Upper Austria:	Bad Ischl, Bad Leonfelden, Weyer
Salzburg:	Bad Hofgastein, Bischofshofen, Bramberg, Siezenheim – Klessheim
Styria:	Bad Gleichenberg
Tyrol:	Innsbruck – Villa Blanka, Lienz, St. Johann, Zell am Ziller
Vorarlberg:	Bezau, Bludenz
Vienna:	Judenplatz I., Bergheidengasse XIII., Modul XIX., Wassermanngasse XXI., Hertha Firnbergschule XXII.

Training priorities

The vocational schools for tourism have different training priorities, including gastronomy and nutrition, restaurant and bar expertise, hotel and gastronomy management, hotel and wellnes management, event management, international business communication, third modern foreign language, tourism and leisure management, health and spa tourism, culture and conference management, city tourism, sports and entertainment and many more.

For more information about the individual schools, please go to:
abc.berufsbildendeschulen.at

Do you have questions? You can call the school information hotline 081020/5220 or write an email to schulinfo@bmbwf.gv.at

6 Further training and becoming self-employed

Academic study

Studying at a university or a university of applied sciences provides you with an academic education and opens up further interesting occupational fields. There are many different courses of study.

Further training

There are a great number of courses and seminars that allow you to gain additional vocational qualifications such as: chef, desserts, cold dishes, fish, diet cuisine, vegan cuisine, catering, wine, beer or cheese sommelière and wine, beer and cheese sommelier, bartender, coffee expert (barista), gastronomy manager, food & beverage manager, event manager, spa manager, executive housekeeping, hygiene manager, online communication, media design and many more.

Becoming self-employed

There are many ways to become self-employed. You can:

- set up your own company (setting up a company),
- take over an existing company (company succession),
- take a share in a company (take a share) or
- buy a tried-and-tested concept and become a franchise partner (franchising).

Profiles

Attila Dogudan

Attila Dogudan was born on 27 August 1959 in Istanbul as the son of a Turkish restaurant owner. His mother is from Vienna, where he moved to at the age of ten. After gaining his Matura (secondary school leaving certificate) he went to university to study international trade.

Attila Dogudan
entrepreneur

At the age of 22, he set up his own delicatessen business. The restaurant had room for 30 people and he had three members of staff. Today DO & CO has more than 11,000 employees and as of 2020, this number is set to increase to 15,000. It focuses on the three areas airline catering, international event catering, and restaurants, lounges and hotels.

1981	Opening of the delicatessen business in Vienna
1983	Start of event catering in Austria
1987	Start of airline catering with Lauda Air
1990	Opening of the DO & CO restaurant at Stephansplatz, Vienna
1992	Start of the international event catering (for 26 years, DO & CO has 17 Formula 1 races around the world)
1998	DO & CO goes public at the Vienna stock exchange
1995–2003	Opening of DO & CO gourmet kitchens in New York, Frankfurt, Berlin, Munich, London, Milan, Salzburg, Takeover of the bakery company K.u.K. Hofzuckerbäckerei Demel in Vienna

2004	Hospitality and catering partner of UEFA at the European football championship in Portugal
2006	Opening of the DO & CO hotel at Stephansplatz, Vienna
2007	Start of Turkish DO & CO with head office in Istanbul, Takeover of the catering for Austrian Airlines
2008	Hospitality and catering partner of UEFA at the European football championship in Austria and Switzerland
2009–2011	Opening of the first "Henry" shop in Vienna
2012	Hospitality and catering partner of UEFA at the European football championship in Poland and Ukraine
2012–2018	Catering for ÖBB (Austrian railways)
2014	Takeover of the hospitality areas of FC Bayern Munich in Allianz Arena and of the Olympic Park Munich Takeover of the French delicatessen brand Hédiard
2015	Attila Dogudan is named "Best International Ambassador" (by the Falstaff restaurant guide)
2016	Hospitality partner of UEFA at the European football championship in France
2017	Catering partner of Juventus Turin
2018	Attila Dogudan is a founding member of "Airline Catering Association", Winner of the following tenders: – Catering for all British Airways flights from London Heathrow as of 2020 – Catering for all Iberia and Iberia Express flights from Madrid as of 2020 – Catering for the Olympic Park Munich – Catering for the football UEFA Champions League finals from 2019 to 2021 – Hospitality and catering partner of UEFA for the European football championship in 2020

doco.com

Jacqueline Pfeiffer

Jacqueline Pfeiffer
Chef de cuisine &
enjoyment consultant

Jacqueline Pfeiffer was born on 24 June 1975 in Sankt Pölten, Lower Austria.

Her great-grandparents and grandparents owned a corner shop in Lilienfeld. Jacqueline enjoyed spending her time there as a young child and loved cooking with her great-grandmother.

She didn't feel at all comfortable at school, did badly, opposed her teachers and finally dropped out of school. All she loved was the cookery classes. Finding an apprenticeship proved difficult.

When she did find an apprenticeship, it was in a – mainly convenience food – production line kitchen in Vienna. But for Jacqueline, this was not enough; she wanted to learn proper cooking and so looked for a new apprenticeship.

The head chef at Le Ciel (French for ‚heaven') at the time gave her a chance. Jacqueline successfully completed her apprenticeship there as her first career step. She then held a number of positions in Germany, Switzerland and France. After returning to the Grand Hotel Vienna, the Le Ciel was awarded two toques thanks to her distinctive cooking style.

Her advice for your career choice:

Take your time and carefully consider what interests you and what you would enjoy doing. Remain faithful to your goal, because the way to the top isn't always easy. I made my passion my career.

2012	Jacqueline Pfeiffer becomes Austrian chef of the year.
2014	As the first woman Jacqueline Pfeiffer is invited to cook at the Ocean Reef Club in Florida, a club for American billionaires.
2015	For the second time, Jacqueline Pfeiffer participates in the star chef festival "Rotas das Estrelas" in Portugal together with Europe's top chefs, who between them boast 32 Michelin stars.
2016	Jacqueline Pfeiffer starts cooking in the TV show "Frisch gekocht" on ORF2. Since autumn 2016, the top chef with three toques has been working and cooking as an independent enjoyment consultant for high-class events, developing products, advising a number of renowned companies such as the "Wiener Stadthalle" for its premium segments, giving cooking classes as well as creating recipes for the magazine "Gute Küche" among others.

jacquelinepfeiffer.com