

1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (DE) ⁽¹⁾

**Abschlussprüfungszeugnis der Dreijährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe
Ausbildungsschwerpunkt Gesundheit und Soziales**

⁽¹⁾ In der Originalsprache.

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ⁽²⁾

⁽²⁾ Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- § Fachspezifisches Kommunizieren in der Muttersprache und in mindestens einer Fremdsprache
- § Schriftstücke formal und sprachlich richtig selbstständig gestalten und praxismgemäß anfertigen
- § Planung, Durchführung und Nachbereitung von Präsentationen
- § Psychologische Grundkenntnisse
- § Praktische und theoretische Kenntnisse im künstlerisch-kreativen Bereich (Musik, Bildende Kunst, kreatives Gestalten)
- § Kenntnisse im naturwissenschaftlichen Bereich (Biologie und Ökologie, Chemie)
- § Kenntnisse über Wirtschaftssysteme und Wirtschaftsräume
- § Unternehmerische Grundkenntnisse anwenden, Mitarbeiter/innenführung, betriebs- und volkswirtschaftliche Zusammenhänge erkennen, Problemlösungskompetenz
- § Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens, insbesondere für Handels- und Fremdenverkehrsbetriebe wahrnehmen und
- § Mit Hilfe von Standardprogrammen lösen, z.B. Einnahmen- und Ausgabenrechnung, doppelte Buchführung; Jahresabschlüsse von Einzelunternehmen; Kostenrechnung, Personalverrechnung; Besonderheiten im Hotel- und Gastgewerbe und E-Commerce
- § Die für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie die Wege der Rechtsdurchsetzung kennen
- § Grundlegende Kenntnisse im Bereich der Informationstechnologie anwenden, Standardsoftware aus den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Datenbanken und Präsentationsprogramme praxismgerecht einsetzen
- § Informationen beschaffen, analysieren, aufbereiten und sichern
- § Kenntnisse aus den Bereichen Publishing und Bildbearbeitung praxismgerecht einsetzen
- § Erstellung digitaler Online-Inhalte und Durchführung von Projekten unter Nutzung gängiger Projektmanagement-Tools
- § Handelsübliche Lebens- und Genussmittel sowie gebräuchliche und zeitgemäße Ernährungs- und Diätformen kennen
- § Speisen und Getränke der heimischen und internationalen Küche unter Anwendung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse und fachgerechten Geräteeinsatzes rationell herstellen
- § Beherrschung von Produktionstechniken der Groß- und Restaurantküche
- § Beherrschung von Serviertechniken und -abläufen der gehobenen Gastronomie einschl. Gästeberatung und -betreuung
- § Grundlegendes Fachwissen über Getränke
- § Angemessene Kundenorientiertheit, Gastfreundschaft, gute Umgangsformen, gepflegtes Äußeres zeigen
- § Kenntnisse in der Arbeits- und Betriebsorganisation in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben sowie im Personal- und Veranstaltungsmanagement
- § Kenntnisse und Fertigkeiten in den Bereichen Gesundheitsschutz und -training, Unfall- und Krankheitsverhütung, Hygiene, Sozialpsychologie, soziale Verwaltung, Sanitätsrecht

4. TÄTIGKEITSFELDER, DIE FÜR DEN INHABER/DIE INHABERIN DES ABSCHLUSSZEUGNISSES ZUGÄNGLICH SIND ⁽³⁾

Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Wirtschaft, der Verwaltung, des Tourismus und der Ernährung sowie im Sozial- und Gesundheitsbereich auf mittlerer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Gastgewerbeeinkäufer/in, Fachkraft für Küche und Service, Büroangestellte/r, Sekretär/in, Hotelkaufmann/frau, Hotelsekretär/in, Kanzleibedienstete/r, Sachbearbeiter/in im Verkauf, Kundenbetreuer/in, Teamassistent/in. Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für: Fremdsprachenkorrespondent/in, Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe (siehe auch www.gewerbeordnung.at):
mit Praxisnachweis: Gastgewerbe.

Auf Grund der Liberalisierung der Gewerbeordnung ist Zugang zu fast allen Meisterprüfungen und Befähigungsnachweisprüfungen bei Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Gewerbeausübung gegeben.

⁽³⁾ Falls gegeben.

(*) Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entschlüsse 93/C49/01 des Rates vom 3. Dezember 1992 zur Transparenz auf dem Gebiet der Qualifikationen und 96/C224/04 vom 15. Juli 1996 zur Transparenz auf dem Gebiet der Ausbildungs- und Befähigungsnachweise, sowie auf die Empfehlung 2001/613/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 10. Juli 2001 über die Mobilität von Studierenden, in der Ausbildung stehenden Personen, Freiwilligen, Lehrkräften und Ausbildern in der Gemeinschaft.

Weitere Informationen zum Thema Transparenz finden Sie unter: <http://europass.cedefop.europa.eu> und <http://www.europass.at/>

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES

| | |
|--|--|
| Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; Adresse siehe Zeugnis | Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur |
| Niveau des Abschlusszeugnisses im Land, in dem es ausgestellt ist ISCED 3B | Bewertungsskala / Bestehensregeln 1 = sehr gut (hervorragende Leistung) 2 = gut (generell gute Leistung) 3 = befriedigend (ausgewogene Leistung) 4 = genügend (Leistung entsprechend den Minimalkriterien) 5 = nicht genügend (Minimalkriterien nicht erfüllt) Darüber hinaus gibt es noch folgende Gesamtkalküle für die Abschlussprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden |
| Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Zugang zur Berufsreifeprüfung, einem Aufbaulehrgang oder einer Höheren Lehranstalt für Berufstätige. Zugang zum Fachhochschulstudium, wobei jedoch Zusatzprüfungen abzulegen sind, wenn es das Ausbildungsziel des betreffenden Studienganges erfordert. | Internationale Abkommen § Dieses Zeugnis, das den erfolgreichen Abschluss dieser Schule bestätigt, gilt als Zeugnis im Sinn des Art. 11 Buchstabe b) der Richtlinie 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen |
| Rechtsgrundlage Lehrplanverordnung, BGBl. II Nr. 316/2003 i.d.g.F.; Prüfungsordnung BMHS (VO über die abschließenden Prüfungen in den berufsbildenden mittleren und höheren Schulen), BGBl. II Nr. 70/2000 i. d. g. F. | |

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

| |
|---|
| 1. Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplanes an einer Fachschule für wirtschaftliche Berufe; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F. |
| Zusätzliche Informationen Zugang: positiver Abschluss der 8. Schulstufe, gegebenenfalls Aufnahmeprüfung. Ausbildungsdauer: 3 Jahre Dauer von Betriebspraktika: fakultatives Praktikum 4 Wochen während der Ferien. Bildungsziele: intensive dreijährige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachpraktischen, fachtheoretischen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Denkmethode sowie Arbeits- und Entscheidungshaltungen, die die Absolvent/innen zur unmittelbaren Ausübung von Berufen in der Wirtschaft, in der Verwaltung - auch im Sozial- und Gesundheitsbereich -, im Tourismus und in der Ernährung befähigen. Weitere wesentliche Ziele sind: Persönlichkeitsbildung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kreativität, Kritikfähigkeit, soziales Engagement, Kommunikationsfähigkeit in der Muttersprache und in der Fremdsprache. Unterrichtsgegenstände: siehe Stundentafel im Abschlussprüfungszeugnis Weitere Informationen: (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: http://www.zeugnisinfo.at und http://www.bildungssystem.at und http://www.bmukk.gv.at Nationale Referenzstelle: info@zeugnisinfo.at Nationales Europasszentrum: info@europass-info.at |