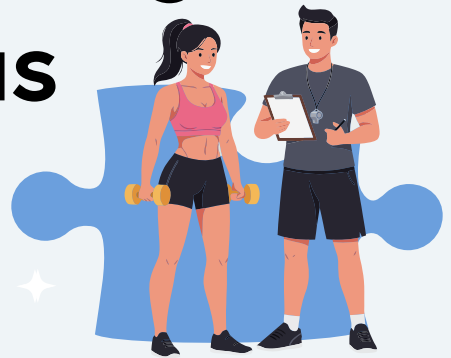


Ausbildungswege im Tourismus

Training pathways
in tourism



Ausbildungswege im Tourismus

Wien, 2025

Impressum

Medieninhaber, Verleger und Herausgeber: Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus, Stubenring 1, 1010 Wien

Für den Inhalt verantwortlich: Tourismus-Servicestelle

Konzept, Text und Gestaltung: Dr.ⁱⁿ Monika Wallergraber, Mag.^a Marianne Bürkl, Tourismus-Servicestelle, Mag.^a Franziska Thaler BA MA, Internationale Tourismus-angelegenheiten, Mag.^a Stefanie Bräuml, ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

Projektleitung: Dr.ⁱⁿ Monika Wallergraber, Tourismus-Servicestelle

Gesamtumsetzung: Mag.^a Stefanie Bräuml, ibw

Grafik: Andrea Dimitrijevic, ibw – Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

Übersetzung ins Englische: Johanna Hermann, Sprachdienstleistungen

Fotonachweis: BKA Wenzel (S. 7), Bryan Reinhart photography (S. 18), AMA-GENUSS-REGION Monika-Reiter (S. 25), freepik (S. 27), Robert Kneschke – stock.adobe.com (S. 29), Yuliia – stock.adobe.com (S. 31), DanRentea – stock.adobe.com (S. 33), davit85 – stock.adobe.com (S. 35), whatchado (S. 37), Zoran Zeremski – stock.adobe.com (S. 39), VadimGuzhva – stock.adobe.com (S. 41), N7 – stock.adobe.com (S. 43), mit KI generiert, VK Studio (S.45), Elisabeth Larcher lila-tirol (S. 47), Uschi Oswald - Tourismusschule Sankt Pölten (S. 49), Monkey Business – stock.adobe.com (S. 51); Aunging – stock.adobe.com (S. 62);
Titelbild stock.adobe.com

Druck:



Das Österreichische Umweltzeichen
für Druckerzeugnisse, UZ 24, UW 686
Ferdinand Berger & Söhne GmbH.



Wien, Oktober 2025

7. Auflage (Erstauflage 2006)

Copyright und Haftung:

Auszugsweiser Abdruck ist nur mit Quellenangabe gestattet, alle sonstigen Rechte sind ohne schriftliche Zustimmung des Medieninhabers unzulässig.

Es wird darauf verwiesen, dass alle Angaben in dieser Publikation trotz sorgfältiger Bearbeitung ohne Gewähr erfolgen und eine Haftung des Bundesministeriums und der Autorin/des Autors ausgeschlossen ist. Rechtausführungen stellen die unverbindliche Meinung der Autorin/des Autors dar und können der Rechtsprechung der unabhängigen Gerichte keinesfalls vorgreifen.

Ausbildungswege im Tourismus



Inhalt

Vorwort	7
1 Arbeiten im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft	9
1.1 Was ist das Besondere an einer Beschäftigung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft?	10
1.2 Welche Fähigkeiten sollte ich mitbringen?.....	12
2 Wie finde ich den richtigen Beruf für mich?	14
2.1 Starte mit einer guten Beratung.....	14
2.2 Wissen to go: Online-Berufsinformation.....	17
3 Die Lehrlingsausbildung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft	19
3.1 Vorteile der Lehre – so funktioniert's!.....	20
3.2 Die acht klassischen Tourismus-Lehrberufe.....	25
Köchin und Koch.....	25
Fachkraft für vegetarische Kulinarik.....	27
Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann.....	29
Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann.....	31
Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann.....	33
Hotel- und Restaurantfachfrau und Hotel- und Restaurantfachmann	34
Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent.....	37

Hotelkauffrau und Hotelkaufmann.....	39
3.3 Weitere Lehrberufe im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft.....	41
Reisebürokauffrau und Reisebürokaufmann.....	41
Eventkauffrau und Eventkaufmann.....	43
Sportadministratorin und Sportadministrator.....	45
Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer.....	47
Betriebsdienstleisterin und Betriebsdienstleister.....	49
Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker.....	51
3.4 Rätsel: Was hast du dir gemerkt?.....	53
4 Berufsbildende Schulen für Tourismus.....	56
5 Weiterbildung und berufliche Selbstständigkeit	61
6 Tourismusausbildung von Weltruf	63

Vorwort

Die Berufswahl zählt zu den schwierigsten Entscheidungen im Leben eines jungen Menschen. Es gilt, die eigenen Talente und Fähigkeiten zu erkennen sowie die Interessensfelder abzu- stecken. 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 ist ein internationales Top-Reiseziel.

Der Tourismus leistet einen wichtigen Beitrag zum Erfolg der heimischen Volkswirtschaft und trägt wesentlich zur hohen Lebensqualität in unserem Land bei. Als eine der am stärksten wachsenden Branchen hat die Tourismus- und Freizeitwirtschaft einen steigenden Bedarf an qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Mit der vorliegenden Berufsinformationsbroschüre wollen wir noch mehr junge Menschen für eine Karriere im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft begeistern. Freude am Umgang mit Menschen, Teamgeist und Leidenschaft: Wer diese Eigenschaften mitbringt, wird unter den vielfältigen Ausbildungs- angeboten und Betätigungsmöglichkeiten das Passende finden.

Komm ins Team Tourismus! Wir freuen uns auf dich.

Mag.^a Elisabeth Zehetner

Staatssekretärin im Bundesministerium für Wirtschaft, Energie und Tourismus



Elisabeth Zehetner

1 Arbeiten im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft

Österreich ist eine der erfolgreichsten Tourismusdestinationen der Welt. Für den Erfolg gibt es viele Gründe: Intakte Naturlandschaften, Berge, Seen und Nationalparks, Städte, die kulturelle Vielfalt, die österreichische Küche auf Basis von hochwertigen regionalen Produkten zählen ebenso dazu wie die gut ausgebildeten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder die Gastfreundschaft und Professionalität aller im Tourismus Tätigen. All diese Fähigkeiten und Eigenschaften bilden das Fundament für den Erfolg des österreichischen Tourismus.



Spannende Jobs, internationale Karriereoptionen und abwechslungsreiche Berufsbilder – dafür steht der heimische Tourismus. Mit über 300.000 Mitarbeitenden (ohne geringfügig Beschäftigte) sind der Tourismus und die Freizeitwirtschaft wichtige Arbeitgeber, sie bringen Wertschöpfung in die Regionen und tragen zum Wohlstand bei.¹ Wusstest du, dass Österreich in der Reihe der beliebtesten Reiseziele der Welt an dreizehnter Stelle steht und innerhalb der Europäischen Union sogar auf Platz sechs liegt?²

1 WKO, Beschäftigungsstatistik

2 UN Tourism (Hg.): World Tourism Barometer. International tourist arrivals grew 5 % in January–March 2025. Vol. 23/Issue 2, May 2025, Anhang S. 6.

Der Tourismus und die Freizeitwirtschaft sind eine dynamische Branche und haben einen ständigen Bedarf an qualifizierten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Zudem stehen die meisten Wirtschaftszweige, zumindest indirekt, mit dem Tourismus in Verbindung oder profitieren von ihm.

Begriffserklärung

Tourismus ist die Gesamtheit aller Unternehmungen und Beziehungen, die mit dem Reisen von Menschen in andere Länder oder Regionen außerhalb ihrer gewohnten Umgebung verbunden sind.

Die Freizeitwirtschaft umfasst alle Produkte und Dienstleistungen, die wir in unserer Freizeit konsumieren und in Anspruch nehmen, zum Beispiel in den Bereichen Unterhaltung, Sport, Gesundheit.

1.1 Was ist das Besondere an einer Beschäftigung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft?

- Der Tourismus und die Freizeitwirtschaft bieten viele spannende Beschäftigungsmöglichkeiten.
- Die wichtigsten Arbeitgeber sind die Gastronomie und Hotellerie, Reiseveranstalter und Reisebüros, Sport- und Freizeitzentren, Fitnessstudios, Kinos, aber auch Museen, Theater und weitere Kultureinrichtungen.

- Im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft gibt es viele Arbeitsplätze. Fast 7 % der Gesamtbeschäftigung (Vollarbeitsplätze) in Österreich kommen durch den Tourismus zustande.³
- Tourismusbetriebe bieten eine hohe Arbeitsplatzsicherheit: Sie sind an ihren Standort gebunden und können nicht in ein anderes Land abwandern. Besonders in ländlichen Regionen schaffen der Tourismus und die Freizeitwirtschaft attraktive Ausbildungs- und Arbeitsplätze.
- Im Tourismus hat man täglich mit Menschen aus verschiedenen Ländern und Kulturen zu tun. Der österreichische Tourismus zählt fast 47 Millionen Ankünfte; zwei Drittel davon kommen aus dem Ausland.⁴
- Mit einer touristischen Ausbildung können Träume wahr werden, zum Beispiel eine eigene Bar, das eigene Restaurant, das eigene Hotel, als Haubenköchin und Haubenkoch berühmt werden.
- Der Tourismus bietet sehr gute Karriere- und Spezialisierungsmöglichkeiten, ob als Angestellte und Angestellter, als Selbstständige und Selbstständiger, sowohl im In- als auch im Ausland.



3 Bundesministerium für Arbeit und Wirtschaft (Hg.): Tourismus in Österreich 2024. Wien: BMAW 2024, S. 1.

4 Webseite der Statistik Austria zu „Ankünften und Nächtigungen“, www.statistik.at, Stand 2024, letzter Zugriff: 23.04.2025.

1.2 Welche Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

Jeder Beruf stellt bestimmte Anforderungen und setzt gewisse Fähigkeiten voraus. Was trifft auf dich zu? Kreuze an! – Du bringst viele Voraussetzungen mit? Dann könnte ein Beruf in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft der richtige für dich sein.

○ **Freude am Umgang mit Menschen**

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.

○ **Gute Kommunikationsfähigkeit**

Im Tourismus gilt es, auf die unterschiedlichsten Wünsche einzugehen, viele Fragen zu beantworten und geduldig Informationen zu geben. Manchmal muss rasch eine Lösung gefunden werden, wenn etwas unerwartet passiert. Gute Kommunikationsfähigkeit ist wichtig.

○ **Tourismus ist Teamarbeit**

Wer gut mit anderen zusammenarbeiten kann, ist klar im Vorteil. Nichts läuft allein – du arbeitest immer mit Kolleginnen und Kollegen im Unternehmen zusammen und hast mit Hotels und anderen touristischen Anbietern zu tun. Eine gute Atmosphäre im Team ist wichtig, man kann sich gegenseitig unterstützen und gemeinsam Lösungen finden.

○ **Belastbarkeit und Stressresilienz⁵**

Manchmal kann es im Tourismus richtig rund hergehen: viele Gäste auf einmal, kurzfristige Planänderungen, Fragen über Fragen – und alles gleichzeitig. Da heißt es: immer freundlich und ruhig bleiben und den Überblick behalten. Wenn du gelassen mit solchen Situationen umgehen kannst, wird der Job für dich richtig spannend. Kein Tag ist wie der andere – und du lernst, unter Druck „cool“ zu bleiben.

○ **Zeitliche Flexibilität**

Wer im Tourismus arbeitet, sollte flexibel sein und Bereitschaft zeigen, auch dann zu arbeiten, wenn andere frei haben, zum Beispiel an Sonn- und Feiertagen oder am Abend. Das gilt übrigens auch für viele andere Branchen, wie etwa für das Gesundheits-, Sozial- und Verkehrswesen.

○ **Sprachkenntnisse**

Im Tourismus geht es fast immer um Kommunikation, um den Kontakt mit Gästen, Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, Lieferantinnen und Lieferanten, am Telefon, per E-Mail oder vor Ort. Daher ist eine gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit besonders wichtig, in Deutsch und Englisch und am besten auch in weiteren Fremdsprachen.

○ **Weiterbildungsbereitschaft und Offenheit für Neues**

Selbst nach einer abgeschlossenen Ausbildung hört das Lernen nie auf. Es gilt, immer offen zu bleiben für neue Entwicklungen und bereit zu sein, Neues zu erlernen.

5 Stressresilienz bezeichnet jene Fähigkeit, die es uns ermöglicht, Stress und psychische Belastungen einfacher zu bewältigen und unbeschadet daraus hervorzugehen.

2 Wie finde ich den richtigen Beruf für mich?

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

Jeder Mensch hat Talente – Dinge, die einem leichtfallen und besonders gut gelingen. Aber Talent allein reicht nicht. Erst wenn du dein Können entdeckst und dazulernst, kannst du deine Fähigkeiten voll entfalten. Egal, ob im Tourismus oder anderswo: Wer seine Stärken erkennt und etwas daraus macht, kann alles erreichen.

2.1 Starte mit einer guten Beratung

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 direkt Kontakt auf:

- Berufs- und Bildungsberatung der
Wirtschaftskammern und WIFIs
www.wko.at



- BIZ – BerufsInfoZentren des AMS
www.ams.at



Die Lehrlingsstellen der Wirtschaftskammern

Die Lehrlingsstellen in den Wirtschaftskammern der einzelnen Bundesländer sind die Berufsausbildungsbehörde erster Instanz. Sie kümmern sich um alle Fragen im Interesse der Lehrlinge und Lehrbetriebe und beraten dich umfassend.

Wende dich an die zuständige Kontaktperson im Bundesland, um eine Beratung in Anspruch zu nehmen: www.wko.at



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 – auch in Form von Fragen – und blicke deiner Gesprächspartnerin und deinem Gesprächspartner in die Augen.
- Bedenke: Der erste Eindruck zählt.

Berufspraktische Tage (Schnupperlehre)

Um deinen Wunschberuf kennenzulernen, kannst du als Schülerin oder Schüler die berufspraktischen Tage nutzen. Das heißt, du bekommst eine individuelle Berufsorientierung in einem Ausbildungsbetrieb deiner Wahl. Dabei kannst du zuschauen, Fragen stellen und einzelne Handgriffe ausprobieren.

Nach diesem Hineinschnuppern solltest du dich mit folgenden Fragen auseinandersetzen:

- Könnte dieser Beruf der richtige für mich sein?
- Habe ich die Möglichkeit, in diesem Betrieb eine Lehre zu beginnen?
- In welchen anderen Betrieben könnte ich diesen Beruf erlernen?
- Gibt es weitere Berufe, die ich noch kennenlernen möchte?

Jugendinfostellen

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

Alle Fragen sind erlaubt! Jugendinfostellen gibt es in allen Bundesländern und somit sicherlich auch in deiner Nähe: www.jugendinfo.at



Bildungsmessen

Auch auf verschiedenen Bildungsmessen kannst du dich über das Ausbildungsangebot im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft informieren und dich beraten lassen:

abc.berufsbildendeschulen.at



Tag der offenen Tür an Schulen

Nütze den Tag der offenen Tür an einer Berufsschule oder an einer berufsbildenden Schule für Tourismus und mach dir ein Bild über die jeweiligen Ausbildungsinhalte. Die genauen Termine findest du auf der Webseite der jeweiligen Schule: abc.berufsbildendeschulen.at



2.2 Wissen to go: Online-Berufsinformation

BIC – Berufsinformationscomputer

Einen raschen Check deiner Neigungen und Interessen kannst du selbst am Berufsinformationscomputer (BIC) durchführen: www.bic.at

Dort findest du zugleich Informationen zu allen Berufen.



Storytelling

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



Berufsreise-Videos

Auch auf dieser Webseite kannst du dich über die Tourismusberufe umfassend informieren:
www.berufsreise.at

 berufsreise.at



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 findest du unter:
lehrbetriebsuebersicht.wko.at



Alle offenen Lehrstellen sind hier aufgelistet:
www.ams.at



3 Die Lehrlingsausbildung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft

Du bist an einem Job im Tourismus interessiert? Du möchtest Karriere im Tourismus machen? Grundsätzlich stehen dir zwei Ausbildungswege offen: Du kannst dich für einen Lehrberuf im Tourismus oder für eine Tourismusschule entscheiden.

Folgende 14 Lehrberufe werden derzeit in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft angeboten:

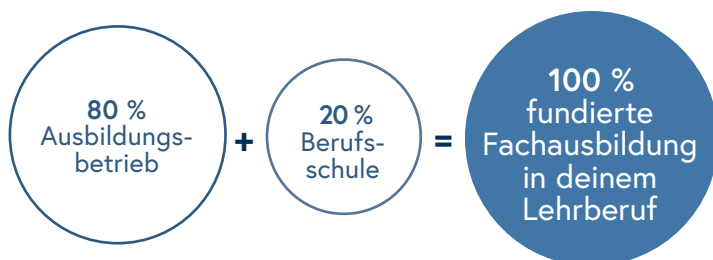
1. Köchin und Koch
2. Fachkraft für vegetarische Kulinarik
3. Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann
4. Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann
5. Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann
6. Hotel- und Restaurantfachfrau und Hotel- und Restaurantfachmann
7. Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent
8. Hotelkauffrau und Hotelkaufmann
9. Reisebürokauffrau und Reisebürokaufmann
10. Eventkauffrau und Eventkaufmann
11. Sportadministratorin und Sportadministrator
12. Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer
13. Betriebsdienstleisterin und Betriebsdienstleister
14. Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker

Du sollst wissen, dass nicht nur die klassischen Tourismusberufe, wie Köchin und Koch oder Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann sehr gefragt sind. Auch Lehrabsolventinnen und Lehrabsolventen aus anderen Fachbereichen, wie zum Beispiel Masseurin und Masseur, Kosmetikerin und Kosmetiker, Fußpflegerin und Fußpfleger, Konditorin und Konditor, Floristin und Florist werden gebraucht.

3.1 Vorteile der Lehre – so funktioniert's!

Die Voraussetzung für den Beginn einer Lehre ist das abgeschlossene neunte Schuljahr. Auch wenn du die Schule abgebrochen, eine mittlere oder höhere Schule absolviert hast oder wenn du auf eine andere Ausbildung umsteigen möchtest, ist die Lehre eine gute Möglichkeit für den Einstieg in die Arbeitswelt.

Eine Lehrausbildung dauert zumeist drei Jahre – kann aber auch, wie zum Beispiel im Lehrberuf Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann, 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.





Punktgenau, was dich interessiert

In Österreich gibt es rund 200 Lehrberufe und du kannst dir den Beruf aussuchen, der dich interessiert und der dir Spaß macht.



Du verdienst dein eigenes Geld

Du bekommst ab dem ersten Tag deiner Lehre ein Lehrlingseinkommen – also Geld fürs Lernen und Arbeiten! So lernst du sehr früh, verantwortungsvoll mit deinem Geld umzugehen. Obwohl bei einem Lehrverhältnis die Ausbildung im Vordergrund steht, handelt es sich um ein Arbeitsverhältnis, sodass du als Lehrling für deine Leistung eine Bezahlung erhältst. Die Höhe dieses Lehrlingseinkommens ist im Kollektivvertrag festgelegt. Das Lehrlingseinkommen ist abhängig vom Lehrberuf und steigt nach Anzahl der Lehrjahre an. Der Verdienst im letzten Lehrjahr entspricht durchschnittlich 80 % des entsprechenden Gehalts einer Fachkraft.

Lehrlingseinkommen gemäß Kollektivvertrag Hotel-/Gastgewerbe
monatlich brutto in Euro (2025):

im 1. Lehrjahr 1.000

im 2. Lehrjahr 1.120

im 3. Lehrjahr 1.320

im 4. Lehrjahr 1.420

Auf der Webseite www.berufslexikon.at kannst du nachlesen, wie viel das Lehrlingseinkommen in den einzelnen Lehrberufen ausmacht.



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, zum Beispiel in Schwimmbädern, bei Bergbahnen oder in Kinos.



Ein anerkannter Abschluss!

Mit dem Lehrabschluss bist du gefragt. Am Ende der Lehrzeit legst du die Lehrabschlussprüfung ab. Mit der Lehrabschlussprüfung hast du einen anerkannten Abschluss und meist sofort einen fixen Job. Informationen zur Lehrabschlussprüfung, zur Prüfungsanmeldung, zum Ablauf sowie Vorbereitungsmaterialien findest du unter: www.lap.at



Bühne frei für dein Talent: Auf zum Wettbewerb!

Schon während der Lehre hast du die Möglichkeit, dich im Rahmen eines Wettbewerbs mit anderen Lehrlingen zu messen. Die Lehrlingswettbewerbe werden von den Fachabteilungen der Landes- und der Bundeskammer organisiert. Als junge Facharbeiterin oder junger Facharbeiter kannst du bei den „AustrianSkills“, das ist die österreichische Staatsmeisterschaft der Berufe, in einer für dich passenden Kategorie (Hotelrezeption, Koch/Köchin und



Restaurant Service) teilnehmen. Hast du dich qualifiziert, kannst du dich im Nationalteam bei den „EuroSkills“ und schließlich auch bei den „WorldSkills“ mit den Besten der Welt messen. www.skillsaustria.at



Weiterlernen – weiterkommen

Im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft gibt es eine Vielzahl an Kursen, Lehrgängen und Seminaren zur Fortbildung sowie zur Spezialisierung. Auch ist es dir ab dem 18. Lebensjahr möglich, die Befähigungsprüfung für ein Gewerbe abzulegen oder die Matura nach Lehrabschluss im Rahmen der Berufsreifeprüfung „nachzuholen“.



Lehre mit Matura

Parallel zur Lehre kannst du kostenlos die Berufsmatura ablegen, die dich zum Studium an Fachhochschulen und Universitäten berechtigt. Ob nach Lehre, Schule oder Studium – für alles gilt: Lebenslanges Lernen, Fort- und Weiterbildung sind die Sprossen auf der Karriereleiter.



Schon früh selbstständig und verantwortungsbewusst

Eine Lehrausbildung fördert schon früh deine Selbstständigkeit und dein Verantwortungsbewusstsein. Das stärkt dein Selbstvertrauen.



Gleichhaltung einer Berufsausbildung im Ausland

Im Ausland absolvierte Berufsausbildungen können auf Antrag mit einer einschlägigen österreichischen Lehrabschlussprüfung gleichgehalten („anerkannt“) werden. Nähere Informationen sowie das Antragsformular findest du unter: www.bmwet.gv.at

 Bundesministerium
Wirtschaft, Energie
und Tourismus





Auslandspraktikum

Als Lehrling kannst du ein gefördertes Auslandspraktikum samt Sprachkurs in Europa machen. Das gibt dir die Möglichkeit, berufliche Erfahrung zu sammeln und dich persönlich weiterzuentwickeln. 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. Eine Coachin oder ein Coach unterstützt dich bei allen Herausforderungen: kostenlos, vertraulich, österreichweit – sei es im betrieblichen Ausbildungsalltag, in der Berufsschule oder in privaten Belangen. Du bist nicht allein. Es gibt für alles eine Lösung: www.lehre-statt-leere.at



Förderangebote für dich und deinen Lehrbetrieb

Informationen zu sämtlichen Förderangeboten für dich, als Lehrling, als auch für deinen Lehrbetrieb, gibt es unter: www.lehre-foerdern.at



3.2 Die acht klassischen Tourismus-Lehrberufe

Köchin und Koch

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Gasthäuser, Restaurants, Hotels, Catering-Unternehmen, Großküchen und Kantinen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Zum Beruf

Als Köchin oder Koch verwöhnst du deine Gäste mit unvergesslichen Genussmomenten. Du bereitest Speisen aller Art zu: von klassischer Hausmannskost, veganer und vegetarischer Küche über internationale Gerichte bis hin zu eigenen Kreationen. Deine Aufgaben gehen aber weit über das Kochen hinaus. Du entwickelst Speisekarten, führst Kalkulationen durch, erstellst Angebote, planst und organisierst Einkäufe und managst das Küchenpersonal. Das steigende Gesundheitsbewusstsein stellt immer größere Anforderungen an diesen Beruf. Es gilt, die ernährungsphysiologischen Aspekte (das heißt, wie die jeweiligen Nahrungsmittel auf den menschlichen Körper wirken) zu kennen und auf einen nachhaltigen, eventuell auch biologischen Einkauf zu achten.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

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

Perspektiven

Der Lehrberuf Köchin und Koch bietet zahlreiche Spezialisierungsmöglichkeiten: zu speziellen Ernährungsweisen (zum Beispiel vegane, vegetarische, ayurvedische Küche), zur Diätküche oder zu Speisen unterschiedlicher Länder und Kulturen. Der Beruf kann ein Sprungbrett für eine erfolgreiche Karriere sein, ob als Küchenmeisterin und Küchenmeister, Restaurantinhaberin und Restaurantinhaber oder weltberühmte/r Haubenköchin und Haubenkoch.

Wusstest Du...?

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

Weitere Infos



Im **AMS Berufslexikon** sind alle Berufe detailliert beschrieben. Unter diesem Link kannst du den Lexikonbeitrag für den Beruf der Köchin und des Kochs abrufen:
www.berufslexikon.at



Auf dem Webportal **whatchado** kannst du dir Interviews mit jungen Menschen ansehen und eine Vielzahl von Berufsbildern kennenlernen. Hier findest du die zwei Videos zum Beruf der Köchin und des Kochs:
www.whatchado.com (Stefan Zubanovic)
www.whatchado.com (Jana Northcote)



Fachkraft für vegetarische Kulinarik

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Gastronomiebetriebe, die auf vegetarische und vegane Küche spezialisiert sind; Hotels, Kaffeehäuser, Bars, Catering-Unternehmen, teils auch in Großküchen und Kantinen von Betrieben, Krankenhäusern und Pflegeeinrichtungen

Zum Beruf

Als Fachkraft für vegetarische Kulinarik bereitest du vegetarische und vegane Speisen aller Art zu, zum Beispiel Vorspeisen und Suppen, Hauptgerichte und Beilagen, aber auch Nachspeisen und Snacks. Abschließend richtest du die Speisen ansprechend auf Tellern an oder positionierst diese in entsprechenden Gefäßen zum Mitnehmen. In kleineren Küchen bist du manchmal für alle Arbeitsschritte alleinverantwortlich, entwickelst Speisekarten, kaufst Zutaten selbst ein und sorgst für die fachgerechte Lagerung der Lebensmittel und die Einhaltung der Hygienebestimmungen. Da Nachhaltigkeit in der Gästeberatung immer wichtiger wird, kennst du die Herkunft der Lebensmittel und weißt, ob Lebensmittel und Zutaten biologisch erzeugt wurden.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

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

Perspektiven

Als Fachkraft für vegetarische Kulinarik gibt es zahlreiche Spezialisierungsmöglichkeiten. Du kannst zum Beispiel die Zubereitung von Speisen unterschiedlicher Länder und Kulturen erlernen. Außerdem kannst du dich auf das Durchführen von Kochkursen oder die Veröffentlichung von Rezepten in Form von Koch-Blogs oder Kochbücher spezialisieren.

Wusstest Du...?

Den Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik gibt es seit Juli 2025, womit Österreich das einzige EU-Land ist, das diese Ausbildung anbietet.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Gasthäuser, Restaurants, Hotels, Kaffeehäuser und Catering-Unternehmen

Zum Beruf

Als Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann übernimmst du die Rolle der Gastgeberin beziehungsweise des Gastgebers im Lokal – das heißt, du sorgst dafür, dass sich die Gäste rundherum wohlfühlen. Du berätst deine Gäste bei der Getränke- und Speisenauswahl, nimmst Bestellungen auf, servierst die bestellten Getränke und Speisen und kassierst den Rechnungsbetrag. Darüber hinaus erstellst du Speise- und Getränkekarten, dekorierst die Räumlichkeiten, deckst die Tische ein und übernimmst die Vorbereitungen für gastronomische Veranstaltungen und Feierlichkeiten, wie Bankette, Empfänge, Hochzeiten oder Geburtstagsfeiern. In der gehobenen Gastronomie führst du als Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann auch verschiedene Tätigkeiten direkt am Tisch der Gäste beziehungsweise am Sideboard durch, zum Beispiel das Filetieren, Tranchieren oder das Flambieren.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

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

Perspektiven

Als Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann stehen dir unzählige Spezialisierungsmöglichkeiten und Karrierewege offen: Sommelière und Sommelier für Wein, Käse, Bier oder Wasser, Cocktailmixerin und Cocktailmixer, Abteilungsleiterin und Abteilungsleiter, Empfangschefin und Empfangschef, Restaurantleiterin und Restaurantleiter bis hin zur Inhaberin und zum Inhaber eines eigenen Lokals.

Wusstest Du...?

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

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



whatchado:

www.whatchado.com (David Jovanovic)



Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann

Lehrzeit

4 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Gasthäuser, Restaurants, Hotels, Kaffeehäuser und Catering-Unternehmen

Zum Beruf

Als Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann bist du die Allrounderin und der Allrounder in der Gastronomie – denn du arbeitest sowohl in der Küche als auch im Restaurant. Du beherrschst die Kunst des Kochens, erarbeitest Speisekarten, planst und organisierst den Einkauf, teilst die Kolleginnen und Kollegen in der Küche ein und gestaltest Buffets zu verschiedenen Anlässen. Im Restaurantbereich dekorierst du die Räumlichkeiten, deckst die Tische, empfangst, berätst und bedienst die Gäste und kassierst den Rechnungsbetrag. Überdies bist du für die Berechnungen von Wareneinkauf und Warenverkauf und innerbetriebliche Abrechnungen zuständig. Neben arbeitsrechtlichen Bestimmungen musst du auch die Vorschriften des Lebensmittelrechts, Hygieneverordnungen, Umweltschutzrichtlinien und Sicherheitsvorschriften einhalten.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Freundlichkeit, Kreativität und Fantasie, guter Geschmacks- und Geruchssinn, Kontaktfreude, Kundenorientierung, Fremdsprachenkenntnisse, Geschicklichkeit, Flexibilität, Belastbarkeit, gutes Gedächtnis, Organisationstalent, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein

Perspektiven

Als Gastronomiefachfrau und Gastronomiefachmann stehen dir in der Gastronomie alle Wege offen, weil du sowohl als Köchin und Koch als auch Restaurantfachfrau und Restaurantfachmann ausgebildet bist. Diese Ausbildung ist das Sprungbrett für eine spätere Selbstständigkeit – du bist damit deinem Traum vom eigenen Restaurant, der eigenen Bar oder auch einem eigenen Catering-Unternehmen einen großen Schritt näher.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



whatchado:

www.whatchado.com (Gabriele Huth)



Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Gastgewerbebetriebe, Gastronomieketten, Fast-Food-Lokale, Restaurantketten in Einkaufszentren, Autobahnraststätten

Zum Beruf

Systemgastronomie dient als Sammelbegriff für Restaurants, die Schnellgerichte anbieten (McDonald's, Burger King). Aber auch in der gehobenen Kategorie (Spezialitätenrestaurants, zum Beispiel Steak-House, Sushi-Bar), in der Erlebnisgastronomie (Dinner-Shows, Rollercoaster-Restaurants) und in Restaurants mit gesundheitsbewussten Gerichten findet man Systemgastronomie. Das System garantiert, dass die Gäste in allen Filialen der jeweiligen Kette den gleichen Service und die gleiche Qualität erhalten. Als Systemgastronomiefachfrau und Systemgastronomiefachmann bereitest du Speisen, größtenteils aus Halbfertigprodukten, zu, nimmst Bestellungen auf, gibst Speisen und Getränke am Buffet aus oder servierst diese und kassierst den Rechnungsbetrag. Du

trägt die Verantwortung für die Einhaltung von Hygienestandards, kontrolliert eingegangene Lieferungen und führst Marketingaktionen durch.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

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

Perspektiven

Die Systemgastronomie ist eine stark wachsende Branche. Wenn du bereit bist, dich weiterzubilden, hast du gute Aufstiegschancen in internationalen Konzernen, von der Abteilungsleiterin und dem Abteilungsleiter bis hin zur selbstständigen Führung eines Betriebs. Solltest du eine selbstständige Franchise-Partnerin oder ein selbstständiger Franchise-Partner⁶ in einem weltweiten Franchise-Unternehmen werden wollen, musst du bereit sein, Verantwortung zu übernehmen.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



⁶ Franchise ist ein Geschäftsmodell, bei dem Unternehmen unter einer bestehenden Marke und nach einem festgelegten System betrieben werden.

Hotel- und Restaurantfachfrau und Hotel- und Restaurantfachmann

Lehrzeit

4 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Hotels und sonstige Beherbergungsbetriebe, Wellness-Resorts, Kuranstalten

Zum Beruf

Ob Restaurant, Büro oder Rezeption: Als Hotel- und Restaurantfachfrau und Hotel- und Restaurantfachmann bist du in vielen Bereichen tätig. Im Rezeptionsbereich nimmst du Zimmerreservierungen entgegen und bearbeitest sie durch Rückmeldung und Eintrag in den Reservierungsplan oder in das Reservierungssystem. Bei Ankunft der Gäste empfängst du sie, erledigst die Anmeldeformalitäten und informierst sie über das Hotel und den Aufenthaltsort. Am Ende des Aufenthalts stellst du die Rechnung aus und wickelst die Zahlung ab. Im Bürobereich bist du mit der Warenbeschaffung (zum Beispiel Lebensmittel), der Mitwirkung im Marketing, der Angebotsentwicklung und der Organisation und Durchführung von Veranstaltungen befasst. Im Restaurantbereich berätst du deine Gäste bei der Getränke- und Speisenauswahl, nimmst Bestellungen auf, servierst die bestellten Getränke und Speisen und kassierst den Rechnungs-

betrag. Außerdem erstellst du Speise- und Getränkekarten, dekorierst die Räumlichkeiten, deckst die Tische ein und übernimmst die Vorbereitungen für gastronomische Veranstaltungen und Feierlichkeiten.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Kontaktfreude, Flexibilität, Genauigkeit, Kundenorientierung, Freundlichkeit, angenehmes Auftreten, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, interkulturelles Verständnis, Organisationstalent, kaufmännisches Verständnis, Teamfähigkeit, Geschicklichkeit, Belastbarkeit, gutes Gedächtnis, Hygienebewusstsein

Perspektiven

Als Hotel- und Restaurantfachfrau und Hotel- und Restaurantfachmann stehen dir viele Karrierewege offen und du kannst dich weiterbilden sowie spezialisieren. Du kannst zum Beispiel Chef-Rezeptionistin und Chef-Rezeptionist werden oder bist in der gehobenen Gastronomie als Sommelière und Sommelier für den Weineinkauf und die Weinberatung der Gäste verantwortlich. In kleineren Betrieben ist nach ausreichender Berufserfahrung die Übernahme der Geschäftsführung möglich.

Wusstest Du...?

Der Lehrberuf Hotel- und Restaurantfachfrau und Hotel- und Restaurantfachmann kann seit 1. Mai 2020 erlernt werden. Er kombiniert die Ausbildung zur Hotelfachfrau und zum Hotelfachmann mit der Ausbildung zur Restaurantfachfrau und zum Restaurantfachmann. So bist du top ausgebildet und hast umfassende Einsatzmöglichkeiten.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Pensionen, Erholungsheime, Wellness-Resorts, Freizeit- und Feriencentren

Zum Beruf

Als Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent führst du alle anfallenden Organisations- und Verwaltungsarbeiten durch. Sowohl im kleinen gewerblichen Betrieb als auch im Kongresshotel arbeitest du in der kaufmännischen Betriebsführung (Back-Office, Büro), im Empfangsbereich (Front-Office, Rezeption) und im Restaurant und leistest damit einen wesentlichen Beitrag zum Funktionieren des gesamten Tourismusbetriebes.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Freundlichkeit, Kontaktfreude, angenehmes Auftreten, Kundenorientierung, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Fremdsprachenkenntnisse, Organisations-talent, interkulturelles Verständnis, Genauigkeit, Teamfähigkeit, Flexibilität

Perspektiven

Als Hotel- und Gastgewerbeassistentin und Hotel- und Gastgewerbeassistent stehen dir alle Türen offen. Beschäftigungsmöglichkeiten gibt es in allen Bereichen des Hotel- und Gastgewerbes, im Inland, aber auch im Ausland. Ob eine Karriere als Chef-Rezeptionistin und Chef-Rezeptionist, Direktions-assistentin und Direktionsassistent, Hoteldirektorin und Hoteldirektor, ein lukrativer Job in einer der internationalen Hotelketten in Übersee oder die Führung eines eigenen Betriebs: Bei entsprechendem Einsatz ist alles möglich!

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



whatchado:

www.whatchado.com (Matea Jusic)



Hotelkauffrau und Hotelkaufmann

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Hotels, Pensionen, Feriendörfer, Wellnessbetriebe, Kuranstalten, Kreuzfahrtschiffe, Erholungsheime, Ferienclubs

Zum Beruf

Als Hotelkauffrau und Hotelkaufmann bist du für den reibungslosen Geschäftsablauf verantwortlich, damit sich die Gäste bei ihrem Aufenthalt rundum gut betreut fühlen und gerne wiederkommen. Zu deinen wichtigsten Aufgaben als Hotelkauffrau und Hotelkaufmann zählen kaufmännisch-administrative Aufgaben im Hotelbetrieb. Dazu gehören im Empfangsbereich das Erstellen von Angeboten, die Beratung und Betreuung von Gästen auf Deutsch als auch in Fremdsprachen, die Durchführung von Buchungen, das Check-in und Check-out. Im Backoffice arbeitest du im Rechnungswesen und in der Buchhaltung mit. Als Hotelkauffrau und Hotelkaufmann bist du ebenso für das Warenmanagement zuständig, das heißt, du kümmerst dich darum, dass alle Waren, die im Betrieb benötigt werden, in ausreichender Menge vorhanden sind: von Handtüchern über Servietten bis hin zum Champagner für besondere Anlässe. Auch bist

du in die Ausarbeitung neuer Angebote eingebunden und unterstützt deren Bewerbung, beispielsweise auf Reiseplattformen im Internet.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

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

Perspektiven

Als Hotelkauffrau und Hotelkaufmann stehen dir in allen Bereichen des Hotelgewerbes Wege offen, sowohl im In- als auch Ausland: ob ein lukrativer Job in Übersee, die Führung eines eigenen Unternehmens, eine Karriere als Chef-Rezeptionistin und Chef-Rezeptionist, Direktionsassistentin und Direktionsassistent oder Hoteldirektorin und Hoteldirektor. Vieles ist möglich!

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



whatchado:

www.whatchado.com (Lisa Rehrl)



3.3 Weitere Lehrberufe im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft

Reisebürokauffrau und Reisebürokaufmann

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Reisebüros, Reiseveranstalter, Tourismusbüros, Kurverwaltungen

Zum Beruf

Als Reisebürokauffrau und Reisebürokaufmann beschäftigst du dich tagtäglich mit den schönsten Urlaubsdestinationen der Welt. Deine Aufgaben reichen von der Reisevermittlung bis hin zur kompletten Reisevorbereitung von Individualreisen (Einzelreisen) und Gruppenreisen. Du bist für die Beratung zu Reisen und Veranstaltungen aller Art zuständig und für die Berechnung der Gesamtreisekosten unter Berücksichtigung der eingeholten Informationen und getroffenen Vereinbarungen. Auch das Zusammenstellen von Reiserouten, das Recherchieren von Fahr- und Flugplänen, das Bestellen von Tickets und das Reservieren von Sitzplätzen, das Bestellen von Hotelzimmern, die Ticket-

reservierung von Attraktionen, die Buchung von Erlebnissen, die Anmeldung zu Sehenswürdigkeiten und das Zusammenstellen von Reiseprospekten und Katalogen gehören zu deinen Aufgaben. Der Beruf eröffnet dir zudem auch die Möglichkeit, selbst die Welt kennenzulernen. Denn als Reisebürokauffrau und Reisebürokaufmann testest und bewertest du oft selbst die Reiseziele und die Qualität der Unterkünfte.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Kontaktfreude, Freundlichkeit, interkulturelles Verständnis, Organisations-talent, kaufmännische Kenntnisse und Fertigkeiten, Verhandlungsgeschick, Flexibilität, geografische Kenntnisse, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit – auch in Fremdsprachen

Perspektiven

Durch die Wahl deines Lehrbetriebs kannst du selbst entscheiden, ob du dich eher auf die Organisation von Reisen konzentrieren möchtest oder mehr in der Kundenberatung und im Verkauf von Reisen arbeiten willst. Wenn du die Karriereleiter hochklettern möchtest, stehen dir viele Wege offen: von der Counterkraft zur Reiseleitung, der Mitarbeiterin und des Mitarbeiters einer Tourismusverwaltung hin zum Management und der Führung eines eigenen Reiseunternehmens.

Weitere Infos



AMS Beruflexikon: www.berufslexikon.at



whatchado:

www.whatchado.com (Alina Lawroff)

www.whatchado.com (Martin Pesendorfer)



Eventkauffrau und Eventkaufmann

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Eventagenturen, Veranstaltungsunternehmen, Werbeagenturen, Kulturorganisationen, Messe- und Kongressveranstalter

Zum Beruf

Als Eventkauffrau und Eventkaufmann bist du für die Konzeption, Vorbereitung, Organisation, Durchführung und Nachbearbeitung von Veranstaltungen aller Art verantwortlich. Dazu zählen Hochzeiten, Messen, Ausstellungen, Tagungen und Kongresse. Dein Aufgabenfeld ist vielfältig und umfasst die Kundenbetreuung, das Veranstaltungsmanagement, die konkrete Durchführung von Veranstaltungen, das Setzen von Marketingmaßnahmen, die Warenbeschaffung und Tätigkeiten im betrieblichen Rechnungswesen. Die eigentliche Kernaufgabe stellt die Mitwirkung bei der Veranstaltungsorganisation und Veranstaltungsabwicklung dar. Nichts geschieht ohne dich, von der Erstellung des Veranstaltungsplans über die Ermittlung des Personalbedarfs bis hin zur Überwachung des Veranstaltungsablaufs. Nach dem Ende einer Veranstaltung arbeitest du eine Veranstaltungsdokumentation in Form einer Erfolgskontrolle aus und arbeitest an der Endabrechnung mit.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Organisationstalent, Kontaktfähigkeit, Teamfähigkeit, gutes mündliches und schriftliches Sprachvermögen – auch in Fremdsprachen, rechnerische Fähigkeiten, logisches Denken, Kreativität und Fantasie

Perspektiven

Die Veranstaltungsorganisation ist eine junge, aufstrebende Branche. Mit entsprechenden beruflichen Erfahrungen und Fortbildungswillen eröffnen sich dir zahlreiche Spezialisierungsmöglichkeiten. So kannst du im Hinblick auf spezielle Veranstaltungsformen, zum Beispiel Messen, Tagungen, Konferenzen, Kongresse oder Konzerte Fortbildungen besuchen oder dich im Bereich Kostenrechnung, Kalkulation und Controlling von Events fortbilden lassen. Auch hast du die Möglichkeit, dich für eine Leitungsposition zu qualifizieren.

Wusstest Du...?

Der Lehrberuf Eventkauffrau und Eventkaufmann kann seit 2020 erlernt werden.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



Sportadministratorin und Sportadministrator

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Sportvereine, Sportorganisationen, Sportverbände, Fitnessstudios, Wellnessbetriebe

Zum Beruf

Das berufliche Spektrum einer Sportadministratorin und eines Sportadministrators ist breit und beinhaltet einerseits Tätigkeiten aus dem Bereich des Sportmanagements, andererseits kaufmännisch-administrative Aufgaben, die in einem Büro anfallen. Um für deine beruflichen Anforderungen gewappnet zu sein, ist es notwendig, dass du über sehr gute Kenntnisse zu unterschiedlichen Sportarten, Sportanlagen und Sportgeräten verfügst und über Wettbewerbsbestimmungen und Sportregeln Bescheid weißt. Als Sportadministratorin und Sportadministrator planst und organisierst du Sportveranstaltungen, erstellst Konzepte für Sportangebote, kümmerst dich um die Verwaltung des Sport- und Trainingsbetriebs, betreust Kundinnen und Kunden und hilfst beim Sportmarketing und der Öffentlichkeitsarbeit mit.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Koordinationsfähigkeit, Teamfähigkeit, sportliches Interesse, Flexibilität, Freundlichkeit, Kontaktfreude, Kundenorientierung, Organisationstalent, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, kaufmännisches Verständnis, körperliche Fitness,

Perspektiven

Der Lehrberuf ist ideal für Leistungssportlerinnen und Leistungssportler sowie für alle sportbegeisterten Personen. Nach dem Lehrabschluss und der entsprechenden Weiterbildung zur Sportmanagerin und zum Sportmanager hast du die Möglichkeit, Management-Positionen in Sportvereinen, im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft einzunehmen.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Fitnesscenter, Sportstudios, Ferienclubs, Wellnesshotels, Kurinstitutionen

Zum Beruf

Als Fitnessbetreuerin und Fitnessbetreuer bist du für die Koordination des Sport- und Trainingsbetriebs, die Betreuung der Mitglieder, das Führen von Verkaufsgesprächen, die Materialbeschaffung und die Buchhaltung zuständig. Du berätst Kundinnen und Kunden bei der Auswahl und Durchführung von Trainingsprogrammen, stellst für sie maßgeschneiderte, individuelle Trainingspläne zusammen, betreust sie während ihres Trainings und achtest auf die korrekte Ausführung der Übungen. Auch das Vorbereiten von Trainingsgeräten, das Einstellen von Gewichten und die Information über die richtige Bedienung der Geräte zählen zu deinen Zuständigkeiten. Außerdem bist du auch für Bürotätigkeiten, wie zum Beispiel für die Kostenrechnung, mitverantwortlich.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Freundlichkeit, Kontaktfreude, Organisationstalent, gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit, Gesundheits- und Ernährungsbewusstsein, Teamfähigkeit, kaufmännische Kenntnisse, körperliche Fitness, Interesse an Sport, Bewegung und Gesundheit

Perspektiven

Durch das steigende Gesundheitsbewusstsein, das wachsende Bedürfnis nach körperlicher Fitness und ausreichend Bewegung und durch die zunehmende Alterung der Bevölkerung hat sich der Fitness- und Wellnessbereich zu einer dynamischen Branche mit vielen Berufs- und Karrieremöglichkeiten entwickelt. Speziell in den Bereichen Büro und Buchhaltung gibt es viele Weiterbildungsmöglichkeiten. Wenn du genügend Berufserfahrung und Engagement hast, kannst du selbstständig einen Sportbetrieb führen oder einen Top-Job im Sportmanagement übernehmen.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



whatchado:

www.whatchado.com (Viktoria Hildner)



Betriebsdienstleisterin und Betriebsdienstleister

Lehrzeit

3 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Betriebe und Institutionen, bei denen die Warenbeschaffung und Organisation von Dienstleistungen einen hohen Stellenwert einnehmen, zum Beispiel Krankenanstalten, Seniorenheime, Pflegeheime, Kuranstalten, Rehabilitationszentren, Internate, Jugendheime und -herbergen, Bildungshäuser, Tourismusbetriebe

Zum Beruf

Als Betriebsdienstleisterin und Betriebsdienstleister bist du in einem kaufmännisch-administrativen Beruf tätig und für die Organisation und Koordination von Dienstleistungen innerhalb eines Unternehmens verantwortlich. Du agierst als Managerin und Manager hinter den Kulissen – das heißt, du sorgst dafür, dass in einem Großhaushalt (zum Beispiel in einem Hotel, einer Jugendherberge oder in einem Spital) alles reibungslos abläuft. Du bist also für die Warenbestellung, die Lieferung und fachgerechte Lagerung der Waren, das Catering bis hin zur Organisation von Reparatur-, fachgerechten Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten verantwortlich. Außerdem überwachst du die Qualität der

Dienstleistungen und sorgst für die Einhaltung von Standards und Vorschriften, denn das Wohlergehen deiner Gäste, der Bewohnerinnen und Bewohner, der Kundinnen und Kunden liegt dir als Betriebsdienstleistungskauffrau und Betriebsdienstleistungskaufmann besonders am Herzen.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchttift, was auf dich zutrifft!

Kontaktfreude, Freundlichkeit, Einfühlungsvermögen, Flexibilität, Organisationstalent, kaufmännische Kenntnisse und Fertigkeiten, Teamfähigkeit, Hygienebewusstsein

Perspektiven

Als Betriebsdienstleisterin und Betriebsdienstleister wirst du zur Allrounderin und zum Allrounder in allen Belangen der Organisation und Koordination ausgebildet. Das bietet dir eine solide Grundlage für Spezialisierungen im Büromanagement und für Ausbildungen im Gebäudemanagement.

Weitere Infos



AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker

Lehrzeit

3,5 Jahre



Mögliche Lehrbetriebe

Theater, Opern- und Konzerthäuser, Kultur- und Kongresszentren, Messeveranstalter, Festspielunternehmen, Konzertagenturen, Event-Agenturen, Unternehmen, die Veranstaltungstechnik produzieren oder verleihen, Werbeagenturen, Film und Fernsehen

Zum Beruf

Der technische Auf- und Abbau von Anlagen, die bei Veranstaltungen, zum Beispiel Open-Air-Veranstaltungen, Festivals, Konzerten, Mega-Events, Sportveranstaltungen und Shows, benötigt werden, zählt zu den zentralen Aufgaben einer Veranstaltungstechnikerin und eines Veranstaltungstechnikers. Du baust Bühnen und Kulissen auf, installierst Ton-, Licht- und Multimediaanlagen, triffst die Auswahl der Spezialeffekte (Feuer, Rauch, Nebel und so weiter), sorgst während der Veranstaltung für einen reibungslosen technischen Ablauf und kümmerst dich nach der Veranstaltung um den Abbau der Anlagen, der Kulisse oder der Bühne. Auch die Durchführung von Wartungs- und Instandhaltungs-

arbeiten fällt in deinen Aufgabenbereich. Du hältst fortlaufend engen Kontakt mit dem gesamten Team, das für die jeweilige Produktion zuständig ist – zum Beispiel mit der Regisseurin und dem Regisseur, der Kamerafrau und dem Kameramann, der Bühnenbildnerin und dem Bühnenbildner als auch mit den Darstellerinnen und Darstellern, Moderatorinnen und Moderatoren, Sprecherinnen und Sprechern.

Welche Fähigkeiten sind gefragt?

Markiere mit Leuchtstift, was auf dich zutrifft!

Handwerkliches Geschick, technisches Know-how, rasche Auffassungsgabe, Konzentrationsfähigkeit, körperliche Fitness, Koordinationsfähigkeiten, Kreativität und Fantasie, Belastbarkeit, Mobilität und Teamfähigkeit

Perspektiven

Als Veranstaltungstechnikerin und Veranstaltungstechniker stehen dir zahlreiche Weiterbildungsmöglichkeiten offen, beispielsweise im Bereich der Aufnahmetechnik, Lichttechnik, Ton- oder Bühnentechnik, im Eventmanagement oder in der Organisation von Großveranstaltungen, wie Festivals.

Weitere Infos

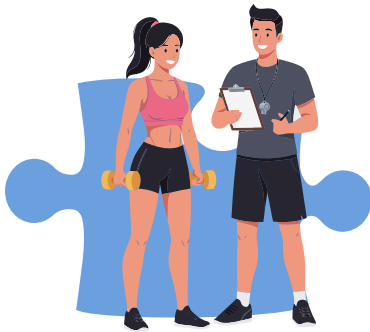


AMS Berufslexikon: www.berufslexikon.at



3.4 Rätsel: Was hast du dir gemerkt?

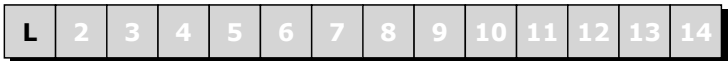
Du hast nun einiges über den Tourismus und die Freizeitwirtschaft erfahren und die verschiedenen Berufe kennen gelernt. In diesem Kreuzworträtsel kannst du checken, was du dir gemerkt hast. Wenn du dir bei einem Begriff nicht ganz sicher bist, kannst du gerne in der Broschüre nachschauen. Viel Spaß beim Rätseln und Entdecken!



Rätsel

1. Sammelbegriff für Restaurants, die nach dem selben System laufen.
2. Ein Lehrberuf dauert meist ___ Jahre.
3. Lehrberuf, bei dem die Organisation von Events im Vordergrund steht (männliche Berufsbezeichnung)
4. Lehrberuf, bei dem Trainingspläne für Kundinnen und Kunden ausgearbeitet werden (weibliche Berufsbezeichnung)
5. Fabian interessiert sich für andere Länder, reist selbst viel und organisiert gerne. Er arbeitet in einem Reisebüro als _____ (Ü = UE).
6. Tom ist kontaktfreudig, geschickt, spricht mehrere Sprachen und hat eine Zusatzausbildung zum Weinsommelier. Er ist _____.
7. Lehrlinge besuchen eine Schule. Diese heißt _____.
8. Österreich belegt in der Reihung der beliebtesten Reiseziele der Welt den Platz _____.
9. Tina ist kreativ und hat einen guten Geruchs- und Geschmackssinn. Sie will _____ werden (Ö = OE).

Die Auflösung des Rätsels findest du auf Seite 64.



4 Berufsbildende Schulen für Tourismus

Berufsbildende Schulen für Tourismus verbinden Theorie mit Praxis, das heißt, es gibt theoretischen Unterricht in der Klasse und praktische Lehreinheiten in den Fachbereichen Kochen, Servieren, Getränkekunde und Housekeeping. Die Ausbildung beinhaltet zudem mehrwöchige verpflichtende Praktika in einem touristischen Betrieb, wo du erste berufliche Erfahrungen sammeln kannst. Wenn du willst, kannst du das Praktikum sogar im Ausland absolvieren.

Nach dem achten Schuljahr kannst du dich entscheiden, ob du eine dreijährige berufsbildende mittlere Schule für Tourismus oder eine fünfjährige berufsbildende höhere Schule für Tourismus besuchen möchtest. Auf alle Fälle hast du damit eine gute Allgemeinbildung und gleichzeitig einen Beruf, der dich zur unmittelbaren Berufsausübung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft befähigt.

Hotelfachschule – 3 Jahre

Die Hotelfachschule ist eine berufsbildende mittlere Schule für Tourismus und dauert drei Jahre. Die Ausbildung beinhaltet allgemeinbildende und berufspraktische Unterrichtsgegenstände, wobei der Schwerpunkt im berufspraktischen Ausbildungsbereich liegt. Zudem ist ein Pflichtpraktikum von 24 Wochen in einem touristischen Betrieb vorgesehen. Die Hotelfachschulen bieten verschiedene Ausbildungsschwerpunkte an, zum Beispiel Meisterklasse Kulinarik, Gastronomie- und Hotelmanagement, Cateringmanagement, Digital Business, Ernährung und Fitness, Ski und Sport, Freizeitsport und Golf. Auch kannst du gastronomische Zusatzqualifikationen mit abschließenden Zerti-

fikatsprüfungen erwerben, Sommelière oder Sommelier von Wein oder Bier, Käsekennerin oder Käsekenner, Kaffeeexpertin oder Kaffeeexperte, Jungbarkeeperin oder Jungbarkeeper, Hotelpâtisserie oder Küchen-EDV.

Nach einer positiv abgelegten Abschlussprüfung wird den Absolventinnen und Absolventen die Berufsbezeichnung Hotelkauffrau oder Hotelkaufmann verliehen, die auch von allen Mitgliedsstaaten der Europäischen Union anerkannt wird. Dem Einstieg ins Berufsleben steht nichts im Wege, du kannst als Köchin/Koch, als Restaurantfachfrau/Restaurantfachmann, als Hotel- und Gastgewerbeassistentin, Hotel- und Gastgewerbeassistent arbeiten. Aber auch in vielen anderen kaufmännischen Bereichen bist du eine gefragte Fachkraft. Du sollst wissen, dass das Diplom zur Hotelkauffrau oder zum Hotelkaufmann die Unternehmerprüfung ersetzt und dich zur Führung eines Klein- und Mittelbetriebes befähigt.

Aufbaulehrgang für Tourismus – 3 Jahre

Nach einer dreijährigen Fachschule oder nach einer Lehre hast du ebenfalls die Möglichkeit, eine Reife- und Diplomprüfung zu machen: Du besuchst einen Aufbaulehrgang für Tourismus. Dieser dauert drei Jahre, kombiniert die praxisnahe mit der theoretischen Tourismusausbildung und bereitet dich auf die Matura an einer fünfjährigen höheren Lehranstalt für Tourismus vor. Mit dem Abschluss des Aufbaulehrgangs wird dir der Berufstitel Touristikkauffrau und Touristikkaufmann verliehen, der als Befähigungsnachweis für das Hotel- und Gastgewerbe gilt. Außerdem erhältst du die Berechtigung zum Eintritt in ein Kolleg und zum Studium an einer Fachhochschule oder Universität.

Die höhere Lehranstalt für Tourismus – 5 Jahre

Die höhere Lehranstalt für Tourismus, kurz Tourismusschule genannt, zählt zu den berufsbildenden höheren Schulen. In dieser fünfjährigen Ausbildung mit betriebswirtschaftlichen und tourismusspezifischen Inhalten wirst du optimal auf Berufe im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft vorbereitet. Ein 32-wöchi-

ges Pflichtpraktikum in einem touristischen Betrieb im In- oder Ausland ist ebenfalls vorgesehen.

Die Tourismusschulen bieten viele verschiedene Ausbildungsschwerpunkte an, zum Beispiel Hotel- und Gastronomiemanagement, Hotel- und Hospitality-Management, Fair Business & Food-Management, Nachhaltiges Tourismus- und Eventmanagement, e-Marketing und Mediendesign, Business & Fitness & Health, Business & Design & Cross Media, Hotelmanagement und digitales Marketing, International Tourism and Management, International Travel Business, Travel & Culture & Language, Sport und Tourismusmarketing, Trendsport & Health & Lifestyle⁷.

Darüber hinaus können Tourismusschülerinnen und Tourismusschüler Zusatzqualifikationen erwerben, zum Beispiel in den Bereichen: Wein, Käse, Bar, Patisserie, vegan-vegetarische Küche, Barista.

Als Schülerin und Schüler einer höheren Lehranstalt für Tourismus schließt du deine Ausbildung mit einer Reife- und Diplomprüfung ab und bekommst per Diplom die Berufsbezeichnung Tourismuskauffrau oder Tourismuskauflmann verliehen. Dieses Diplom ersetzt die Unternehmerprüfung als auch die Berufsbefähigungsprüfung und wird von allen EU-Mitgliedsstaaten anerkannt. Auch bist du zum Studium an Fachhochschulen und Universitäten berechtigt. Die Absolventinnen und Absolventen sind gefragte Fachkräfte im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft oder in einer Tourismusverwaltung.⁸ Mit dieser Ausbildung bieten sich dir viele fach- und berufsspezifische Beschäftigungsmöglichkeiten und Karrierechancen im Inland oder im Ausland, du kannst ein Unternehmen gründen oder den Familienbetrieb übernehmen.

7 Webseite Tourismusschulen Österreich, www.tourismusschulen-oesterreich.at, letzter Zugriff: 23.04.2025.

8 Die Tourismusverwaltung ist ein Teil der öffentlichen Verwaltung oder von spezialisierten Organisationen, die sich darum kümmern, den Tourismus in einer Region zu planen, zu steuern und weiterzuentwickeln. Ihr Ziel ist es, dafür zu sorgen, dass eine Region für Reisende attraktiv ist – und gleichzeitig die Interessen der Einwohnerinnen und Einwohner, der Umwelt und der lokalen Wirtschaft berücksichtigt werden.

Tourismuskolleg

Wenn du bereits eine Matura hast und dich für Tourismus interessierst, kannst du eine Ausbildung an einem Tourismuskolleg machen. Das Tourismuskolleg dauert vier Semester, wird in Deutsch und in Englisch angeboten und schließt mit einer Diplomprüfung ab, womit du dich für einen Beruf im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft bestens qualifizierst.



Die Standorte der österreichischen Tourismusschulen

In Österreich gibt es 26 Schulstandorte in neun Bundesländern, die eine fundierte Ausbildung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft anbieten.

Bundesland	Schulstandorte
Burgenland	Neusiedl am See (Pannoneum), Oberwart
Kärnten	Warmbad Villach
Niederösterreich	Krems an der Donau, Retz, Semmering, Bad Vöslau, St. Pölten
Oberösterreich	Bad Ischl, Bad Leonfelden, Weyer
Salzburg	Bad Hofgastein, Bramberg, Siezenheim (Klessheim)
Steiermark	Bad Gleichenberg
Tirol	Innsbruck (Villa Blanka), St. Johann in Tirol, Zell am Ziller
Vorarlberg	Hohenems (GASCHT), Bludenz, Bezau
Wien	Hertha Firnberg Schulen, HLTW Wien 21, MODUL der WK Wien, HTLW Bergheidengasse, Gastgewerbeschule der Wiener Gastwirte

Die passende Tourismusschule finden

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Tourismusschulen in Österreich findest du unter:
www.tourismusschulen-oesterreich.at



www.ausbildungskompass.at



5 Weiterbildung und berufliche Selbstständigkeit

Niemand startet seinen Beruf mit einer Führungsposition. Es gilt, sich einzuarbeiten, sich weiterzuentwickeln und die Karriereleiter hinaufzusteigen. Im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft eröffnen sich unzählige Möglichkeiten der Weiterbildung für dich. Mit Engagement, Kreativität und dem nötigen Know-how kannst du richtig durchstarten. Du hast die Chance, aus deinem Beruf eine echte Erfolgsgeschichte zu machen.

Berufliche Weiterbildung

Der Tourismus und die Freizeitwirtschaft bieten unzählige Fortbildungskurse, Seminare zur Spezialisierung und Lehrgänge zur Erlangung von Zusatzqualifikationen. Informiere dich:

- www.wifi.at
- www.wko.at
- www.bfi.at
- www.oehv.at



Berufliche Selbstständigkeit

Wenn du dich beruflich selbstständig machen möchtest, Unternehmerin oder Unternehmer sein willst, stehen dir mehrere Wege offen.

Du kannst

- ein eigenes Unternehmen gründen (**Unternehmensgründung**),
- ein bereits 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**).

Akademische Bildung

Mit einer Reifeprüfung, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung kannst du eine akademische Ausbildung aufnehmen, um dich für weitere interessante Beschäftigungsmöglichkeiten zu qualifizieren. Das Studienangebot ist breit und vielfältig und bietet auch im Bereich Tourismus attraktive Studiengänge.

Du kannst dich hier über das Angebot informieren:

www.studienwahl.at



6 Tourismusbildung von Weltruf

Österreich ist ein führendes Tourismusland mit hochwertigen Angeboten und professioneller Dienstleistung. Eine wichtige Basis dafür ist die sehr gute Tourismusbildung in Österreich, diese genießt international einen ausgezeichneten Ruf. Der starke Praxisbezug, die enge Kooperation mit Unternehmen und die hohen Ausbildungsstandards eröffnen einzigartige Karriere-chancen im Inland und im Ausland.

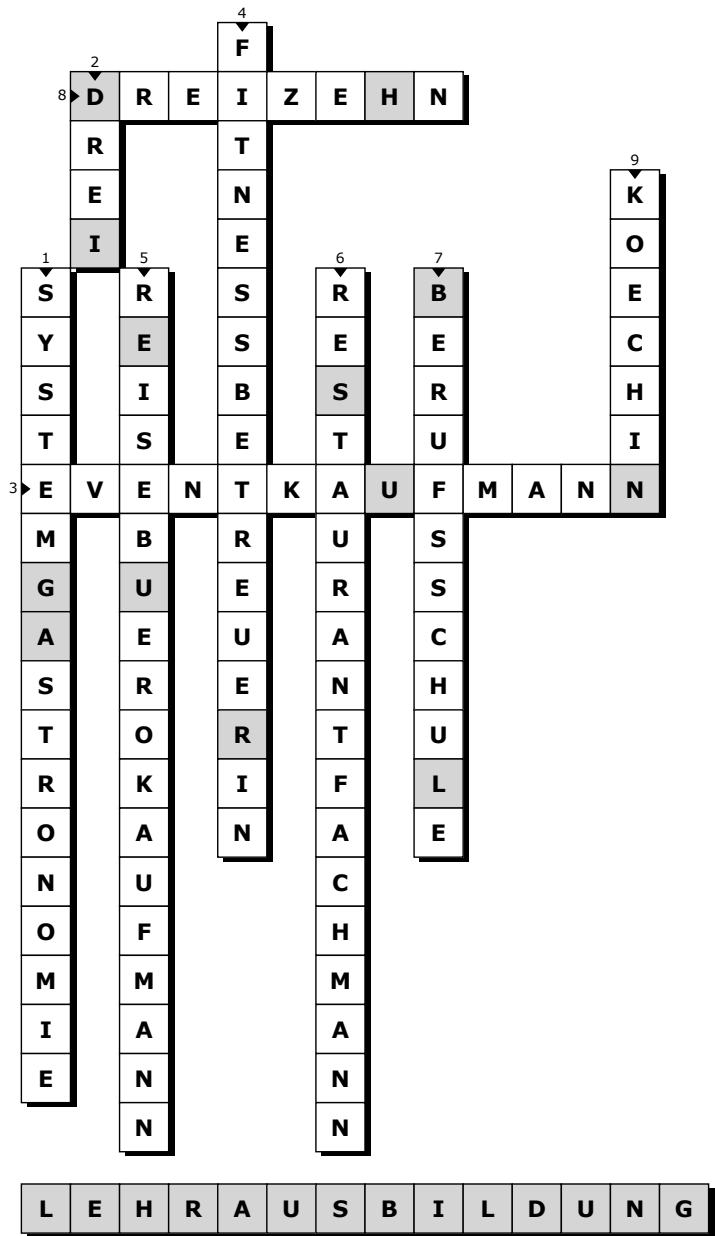
Ein Erfolgsgeheimnis liegt in der dualen Ausbildung. Theorie und Praxis sind sowohl in der Lehrausbildung als auch in der schulischen Ausbildung eng verknüpft. Dies wird besonders durch Kooperationen zwischen Bildungseinrichtungen und Tourismusbetrieben gefördert.

Das hohe Niveau der Tourismusbildung resultiert aus erheblichen Investitionen, strengen gesetzlichen Standards, Zertifizierungen und qualifiziertem Lehrpersonal. Zahlreiche Schulen, Fachhochschulen und Universitäten sind international akkreditiert und pflegen Partnerschaften mit führenden Instituten in Europa und darüber hinaus.

Tourismusbildung als Exportleistung

Die österreichische Tourismusbildung dient vielen Ländern als Vorbild bei der Entwicklung ihrer Systeme und ihrer Lehrpläne. Auch kommen viele Schülerinnen und Schüler sowie Studierende aus aller Welt nach Österreich, um von der hochwertigen Ausbildung zu profitieren und Karriere zu machen. Gleichzeitig sind österreichische Absolventinnen und Absolventen weltweit in Spitzenpositionen zu finden, was die internationale Anerkennung der Berufsbildung unterstreicht. Damit trägt Österreichs Tourismusbildung auch maßgeblich zur weltweiten Entwicklung des Tourismus bei.

Lösung des Rätsels



Training pathways in tourism



Table of contents

Preface.....	69
1 A career in tourism and the leisure industry.....	71
1.1 What is special about working in tourism and the leisure industry?	72
1.2 What skills should I have?.....	74
2 How do I find the job that is right for me?.....	76
2.1 Start by getting good career guidance.....	76
3.1 Advantages of apprenticeships – this is how it works.....	82
3.2 The eight classic apprenticeship occupations in tourism.....	87
Chef.....	87
Specialist in vegetarian cuisine.....	89
Restaurant specialist.....	91
Gastronomy specialist.....	93
System catering specialist.....	95
Hotel and restaurant specialist	97
Hotel and hospitality assistant.....	99
Hotel clerk.....	101
3.3 Other apprenticeship occupations in tourism and the leisure industry.....	103
Travel agency clerk.....	103
Event management assistant.....	105

Sports administrator.....	107
Fitness coach.....	110
Company service assistant.....	112
Event technician.....	114
3.4 Quiz: What have you learned so far?.....	116
4 Vocational tourism schools.....	119
5 Further training and becoming self-employed	125
6 World-renowned tourism training.....	126

Preface

Choosing a career is one of the hardest decisions in a young person's life. You need to discover your talents and skills and define your areas of interests. "What trade can I learn that is fun and that allows me to make a good living?", is probably 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. As one of the fastest-growing industries, the tourism and leisure industry has a growing demand for qualified staff. This brochure is designed to get even more young people interested in a career in tourism and the leisure industry. If you enjoy working with people, have team spirit and passion, you will certainly find a suitable career among the diverse training and employment opportunities.

Join "team tourism"! We look forward to having you on board.

Mag.^a Elisabeth Zehetner

State Secretary at the Federal Ministry of Economy,
Energy and Tourism



Elisabeth Zehetner

1 A career in tourism and the leisure industry

Austria is one of the most successful tourist destination in the world. There are many reasons for this success. Among these are unspoilt natural landscapes, mountains, lakes and national parks, towns and cities, cultural diversity, Austrian cuisine which is based on high-quality regional products, as well as qualified staff and the hospitality and professionalism of all those working in tourism. All these skills and characteristics lay the foundation for the success of Austrian tourism.



The Austrian tourism sector is all about exciting jobs, international career opportunities and diverse job profiles. More than 300,000 people (excluding people in marginal employment) work in tourism and the leisure industry, thus making it a large source of employment. Tourism and the leisure industry bring added value to the regions and contribute to prosperity.¹ Did you know that Austria ranks thirteenth among the world's most popular travel destinations and sixth in the European Union?²

1 WKO (Austrian Economic Chamber), employment statistics

2 UN Tourism (ed.): World Tourism Barometer. International tourist arrivals grew 5 % in January–March 2025. Vol. 23/Issue 2, May 2025, Annex p. 6.

Tourism and the leisure industry are dynamic sectors and have a constant demand for qualified staff. Moreover, most economic sectors are, at least indirectly, linked to tourism or benefit from it.

Definitions

Tourism is the entirety of all enterprises and relations which are connected with travelling to other countries or regions outside one's usual environment.

The leisure industry comprises all products and services that we consume and use in our leisure time, for example in the areas of entertainment, sports and health.

1.1 What is special about working in tourism and the leisure industry?

- Tourism and the leisure industry offer many different and exciting employment opportunities.
- The main employers are the restaurant and hotel industry, tour operators and travel agencies, sports and leisure centres, gyms, cinemas, as well as theatres, museums and other cultural establishments.
- There are many jobs in tourism and the leisure industry. Almost 7 % of overall employment (full-time jobs) in Austria is generated by tourism.³

3 Federal Ministry of Labour and Economy (ed.): Tourism in Austria 2024. Vienna: Federal Ministry of Labour and Economy 2024, p. 1.

- Tourism businesses offer a high level of job security. They are tied to their location and cannot move to another country. Particularly in rural areas, tourism and the leisure industry create attractive training and job opportunities.
- In tourism you deal with people from different countries and cultures on a daily basis. Austrian tourism records almost 47 million arrivals, two thirds of which are from abroad.⁴
- A training in tourism can make your dreams 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, both in Austria and abroad.



4 Statistics Austria's website on "arrivals and overnight stays", www.statistik.at, 2024 version, last accessed: 23 April 2025.

1.2 What skills should I have?

Every job has certain requirements and requires certain skills. Which of these skills do you have? Tick the boxes! – You meet many of these requirements? Then a career in the tourism and leisure industry could be right for you.

○ **Enjoying working with people**

If you want to work in tourism or the leisure industry it is important that you enjoy 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.

○ **Good communication skills**

In tourism you have to respond to a wide variety of requests, answer many questions and provide information with patience. If something unexpected happens, you sometimes need to find a solution quickly. Having good communication skills is important.

○ **Tourism is teamwork**

Being able to work well with others is an asset. You do not work by yourself – you always work with colleagues and deal with hotels and other tourism providers. It is essential to have a good atmosphere on the team so that you can support one another and find solutions together.

○ **Ability to work under pressure and stress resilience⁵**

Things can get really hectic sometimes. There can be a lot of guests at once, last-minute changes to plans, questions upon questions, and all at the same time. In such situations it is important to remain calm and friendly and to stay on top of things. If you can handle that with composure, the job gets really exciting for you. No two days are the same – and you will learn to stay cool under pressure.

○ **Working-time flexibility**

To work in tourism, you should be flexible and be prepared to work even when others have days off, for example on Sundays or public holidays or in the evening. By the way, this also applies to many other sectors, such as health, social services or transport.

○ **Language skills**

Working in tourism almost always involves communication, and contact with guests, employees and suppliers, whether it be on the phone, by e-mail or in person. That is why it is particularly important that you can express yourself well in German and English, and ideally also in other foreign languages.

○ **Willingness to undertake further training and openness to new things**

Even once you have completed your training you do not stop learning. You have to remain open to new developments and be willing to learn new things.

5 Stress resilience refers to the ability that enables us to cope with stress and psychological strain more easily, and to emerge unscathed.

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.

Everybody has talents – things that come easily to them and that they are particularly good at. But talent alone is not enough. Only when you discover your skills and continue learning, can you fully develop your abilities. Whether in tourism or elsewhere, if you know your strengths and make the most of them, you can achieve anything.

2.1 Start by getting good career guidance

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 directly contact them here:

- Vocational and educational guidance of the Economic Chambers and Institutes for Economic Promotion (WIFIs)
www.wko.at (in German)



- BIZ – career information centres of the AMS
(Public Employment Service)
www.ams.at (in German)



The Economic Chambers' Apprenticeship Offices

The Apprenticeship Offices at the Economic Chambers of the federal provinces are the vocational training authority of first instance. They deal with all matters relating to apprentices and training companies and will provide you with comprehensive guidance.

Get in touch with the contact person in your federal province to make a guidance appointment:
www.wko.at (in German)



Achieving your goal in style – tips for the job interview

- Inform yourself about the training company and the apprenticeship occupation before the interview.
- Explain why you would like to train in this job.
- Be on time for the job interview.
- Keep a neat and tidy appearance – less is more.
- Present your application documents in a folder.
- Show interest – also by asking questions – and make eye contact with the interviewer.
- Bear in mind that first impressions count.

Work experience days (taster courses)

To help you find your dream job, you can participate in the so-called work experience days (“Berufspraktische Tage”) by doing a taster course (“Schnupperlehre”) if you are a pupil. This means you will get individual vocational guidance in a training company of your choice. 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:

- Could this occupation be right for me?
- Can I start an apprenticeship in this company?
- Where else could I train for this career?
- Are there any other occupations that I would like to get to know?

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, sports or anything else – the youth information centres will always have the answers to your questions.

You can ask any question you like! There are youth information centres in all federal provinces and there is certainly one near you: www.jugendinfo.at (in German)



Education fairs

You can also find out about training opportunities in tourism and the leisure industry and get advice at various education fairs: abc.berufsbildendeschulen.at (in German)



Open Day at schools

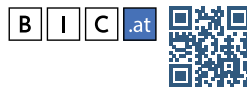
Use the opportunity to attend an Open Day at a part-time vocational school or at a vocational tourism school and get an idea of their curricula. You can find the exact dates on each school's website: abc.berufsbildendeschulen.at (in German)



2.2 Knowledge to go: Career information online

Career information platform

You can quickly check your interests and preferences on the career information platform "Berufsinformationscomputer" (BIC): www.bic.at (in German)



You will also find information about all occupations there.

Storytelling

Take a look at the interviews with various professionals from the tourism and leisure industry and get an idea of the different careers in tourism. Watch the interviewees speak about their training and career paths and decide for yourself which career you would like to go for: www.whatchado.com (in German)



Career videos

You can also find comprehensive information about the occupations in tourism on this website:
www.berufsreise.at (in German)



Tip

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 will find all companies offering apprenticeship positions here: lehrbetriebsuebersicht.wko.at (in German)



All apprenticeship vacancies are listed here:
www.ams.at (in German)



3 Apprenticeship training in tourism and the leisure industry

You are interested in a job in tourism? You would like to pursue a career in tourism? There are two basic training pathways available to you: You can opt for an apprenticeship in tourism or for a tourism school.

The following 14 apprenticeships are currently offered in the tourism and leisure industry:

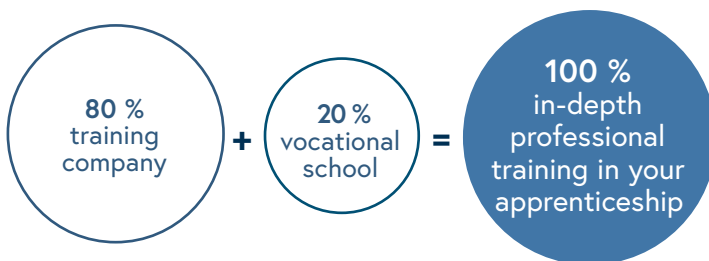
1. Chef
2. Specialist in vegetarian cuisine
3. Restaurant specialist
4. Gastronomy specialist
5. System catering specialist
6. Hotel and restaurant specialist
7. Hotel and hospitality assistant
8. Hotel clerk
9. Travel agency clerk
10. Event management assistant
11. Sports administrator
12. Fitness coach
13. Company service assistant
14. Event technician

You should know that it is not only the classic occupations in tourism such as chefs or restaurant specialists that are in high demand. There is also a need for graduate apprentices from other fields, such as masseuses and masseurs, beauticians, pedicurists, cake and pastry bakers, and florists.

3.1 Advantages of apprenticeships – this is how it works

To be able to start an apprenticeship you have to have completed nine years at school. Even if you have dropped out of school or graduated from a middle or upper stage secondary school, or if you want to change careers, an apprenticeship is a good opportunity to enter the world of work.

An apprenticeship usually takes three years – but it may also take four years, such as the apprenticeship to become a gastronomy specialist. 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 referred to as dual vocational training. The whole world is envious of this good and well-tried Austrian system.





Exactly the career that interests you

There are around 200 apprenticeship occupations in Austria, and you can choose a career that interests you and that you enjoy.



You earn your own money

From the first day of your apprenticeship you will receive an apprentice salary – you get paid to learn and work! This teaches you early on how to manage your money responsibly. Although the focus of an apprenticeship is on education, it is an employment relationship, which is why you will be paid for your work as an apprentice. The amount of the apprentice salary is stipulated in the collective agreement. The apprentice salary depends on the occupation and increases with each year of the apprenticeship. Pay in the last apprenticeship year amounts to around 80 % of what a fully qualified graduate would earn.

Apprentice salary per month gross in euros as per collective agreement for the hotel and catering industry (2025):

1,000 in the 1st year

1,120 in the 2nd year

1,320 in the 3rd year

1,420 in the 4th year

You can find out how much apprentices earn in each apprenticeship occupation on the website www.beruflexikon.at (in German).



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.



A recognised qualification!

After completing your apprenticeship, you will be in demand. At the end of your apprenticeship, you will take the final apprenticeship examination. This will give you a recognised qualification and usually a permanent job straight away. You can find information on the final apprenticeship examination, exam registration and procedure as well as preparation materials at: www.lap.at (in German)



Showcasing your talent at skills competitions!

During your apprenticeship you will have the opportunity to compete with other apprentices in a skills competition. Skills competitions are organised by the regional and federal Economic Chambers. As a young skilled person you can participate in “Austrian Skills”, the Austrian State Championships of Professions, in a category that is suitable for you (hotel reception, cooking, restaurant service). If you qualify, you become part of the national team and



can compete with the best of the world at “EuroSkills” and at “WorldSkills”.
www.skillsaustria.at (in German)



Continue learning – get ahead

In tourism and the leisure industry there are a variety of training courses, programmes and seminars for further training and specialisation. From the age of 18, you can take a qualification examination for a trade, or obtain a secondary school-leaving diploma (“Matura”) after completing your apprenticeship by taking the vocational matriculation examination (“Berufsreifeprüfung”).



Vocational diploma

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. Whether you complete an apprenticeship, school or university – lifelong learning, training and further training are the rungs of the career ladder.



Becoming independent and responsible early on

An apprenticeship promotes your independence and sense of responsibility from an early age. This strengthens your self-confidence.



Equivalence of vocational training abroad

To have the vocational training that you completed abroad officially recognised as equivalent to an Austrian final apprenticeship examination, you need to file a request. You can find more information as well as the request form at: www.bmwet.gv.at (in German)

 Bundesministerium
Wirtschaft, Energie
und Tourismus





Work placement abroad

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 (in German)



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, and throughout the country – whether it is your apprenticeship, your vocational school or private matters. You are not alone.

There is a solution for everything:

www.lehre-statt-leere.at (in German)



Support programmes for you and your training company

You can find information about all support programmes for you as an apprentice as well as for your training company at: www.lehre-foerdern.at (in German)



3.2 The eight classic apprenticeship occupations in tourism

Chef

Duration

3 years



Possible training companies

Taverns, restaurants, hotels, catering companies, commercial kitchens and canteens in companies, hospitals and nursing homes

About the job

As a chef you will spoil your guests with unforgettable culinary experiences. You will prepare all types of food, including classic home cooking, vegan and vegetarian cuisine, international dishes and your own creations. Your responsibilities extend however far beyond cooking. You will develop menus, perform calculations, prepare offers, plan and organise the shopping, and manage the kitchen staff. Increased health awareness places ever greater demands on this job. It is important to understand nutritional aspects (that is, how different foods affect the human body) and to make sure to shop sustainably and, possibly, organic.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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


Prospects

The chef occupation offers a range of specialisation options, including in special diets (for example vegan, vegetarian or Ayurvedic cuisine), diet cuisine or dishes from different countries and cultures. The job 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...?

You can do the chef apprenticeship in parallel to the restaurant specialist apprenticeship, which takes four years, and you will graduate as a gastronomy specialist.

More information

 All occupations are described in detail in the **AMS job encyclopaedia**. You can access the encyclopaedia entry on the chef occupation at this link: www.berufslexikon.at (in German)



 On **whatchado** you can watch interviews with young people and explore a wide range of job profiles. Here you will find two videos about the job as a chef: www.whatchado.com (Stefan Zubanovic) (in German)
www.whatchado.com (Jana Northcote) (in German)



Specialist in vegetarian cuisine

Duration

3 years



Possible training companies

Catering establishments specialising in vegetarian and vegan cuisine, hotels, cafés, bars, catering companies, and to some extent commercial kitchens and canteens in companies, hospitals and nursing homes

About the job

As a specialist in vegetarian cuisine you will prepare all kinds of vegetarian and vegan dishes, such as starters and soups, main courses and side dishes, as well as desserts and snacks. You will plate the food in a way that looks pleasing or put the food in appropriate containers for takeaway. In smaller kitchens, you will sometimes be solely responsible for all stages of work: You will develop menus, do the shopping yourself, and make sure that the food is stored properly and that hygiene rules are adhered to. As sustainability is becoming increasingly important in guest service, you know where the food comes from and whether the food and ingredients have been produced organically.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

There are a range of specialisation options for specialists in vegetarian cuisine. For example, you can learn how to prepare dishes from different countries and cultures. You can also specialise in running cooking classes or in publishing recipes on cooking blogs or cookbooks.

Did you know...?

The apprenticeship as a specialist in vegetarian cuisine was introduced in July 2025, which makes Austria the only EU country to offer this apprenticeship.

More information



AMS job encyclopaedia: www.beruflexikon.at

(in German)



Restaurant specialist

Duration

3 years



Possible training companies

Taverns, restaurants, hotels, cafés and catering companies

About the job

As a restaurant specialist you act as a host in a restaurant or similar catering establishment, that is, you look after the guests' wellbeing. You will help your guests choose their food and drinks, take orders, serve food and drinks and collect payments. You will also prepare food and drink menus, decorate the premises, lay the tables and handle the preparations for food events and celebrations such as banquets, receptions, weddings and birthday parties. In upmarket establishments you will also carry out jobs by the tables and the sideboards, such as fileting, carving or flambéing.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

As a restaurant specialist you will have a range of specialisation and career options, from sommelière and sommelier for wine, cheese, beer or water, cocktail bartender, head of department, head waitress and head waiter, head receptionist and restaurant manager to being the owner of your own restaurant.

Did you know...?

You can do the restaurant specialist apprenticeship in parallel to the chef apprenticeship, which takes four years, and you will graduate as a gastronomy specialist.

More information



AMS job encyclopaedia: www.beruflexikon.at

(in German)



whatchado:

www.whatchado.com (David Jovanovic)

(in German)



Gastronomy specialist

Duration

4 years



Possible training companies

Taverns, restaurants, hotels, cafés and catering companies

About the job

As a gastronomy specialist you are the all-round expert in gastronomy – as you will work both in the kitchen and in the restaurant area. You will know the art of cooking, develop menus, plan and organise the shopping, assign responsibilities in the kitchen and design buffets for various events. You will decorate the restaurant area, lay the tables, welcome, advise and serve guests and collect payments. Moreover, you will be responsible for calculating the goods to be purchased and sold and for internal accounting. Besides labour laws you also need to comply with the requirements of food law, hygiene regulations, environmental directives and security regulations.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

As a gastronomy specialist you can enter many careers in the restaurant industry because you are a trained chef as well as a trained restaurant specialist. 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.

More information



AMS job encyclopaedia:

www.berufslexikon.at (in German)



whatchado:

www.whatchado.com (Gabriele Huth) (in German)



System catering specialist

Duration

3 years



Possible training companies

Hospitality businesses, catering chains, fast-food outlets, restaurant chains in shopping centres, motorway service stations

About the job

System catering serves as a collective term for restaurants that serve fast food (McDonald's, Burger King). System catering can however also be more upmarket (speciality restaurants such as steak houses or sushi bars) and be found in event gastronomy (dinner shows, rollercoaster restaurants) and in restaurants serving healthy food. The system ensures that all the guests in all branches of the chain experience the same level of service and quality. As a system catering specialist you will prepare food, usually from semi-finished products, take orders, hand out food and drinks at the counter or serve food and drinks and collect payments. You are responsible for adhering to hygiene standards, you will check incoming deliveries and carry out marketing campaigns.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

System catering is a fast-growing sector. If you are willing to undertake further training, you will have good career prospects in international companies, from departmental head to managing a business. If you want to become an independent franchise partner⁶ in an international franchise, you have to be willing to take on responsibility.

More information



AMS job encyclopaedia:

www.berufslexikon.at (in German)

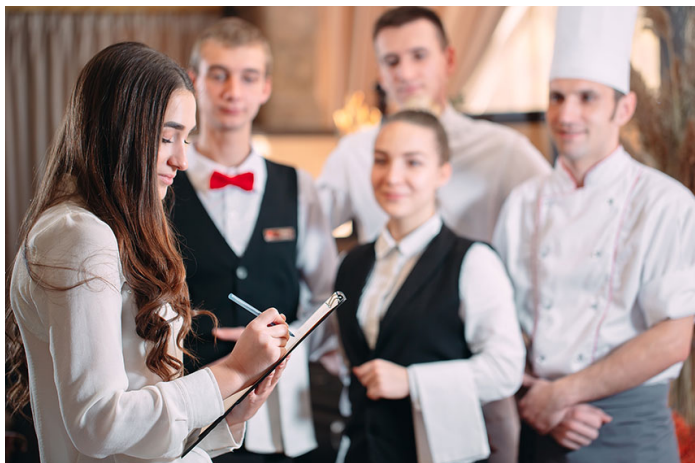


-
- 6 Franchising is a business model where companies operate under an established brand and in a pre-established system.

Hotel and restaurant specialist

Duration

4 years



Possible training companies

Hotels and other accommodation establishments, wellness resorts, health resorts

About the job

Whether in a restaurant, office or at reception, as a hotel and restaurant specialist you will work in many areas. When working at reception, you will take room reservations and process them by confirming them and entering them into the reservation schedule or reservation system. You will welcome arriving guests, complete registration formalities and provide guests with information about the hotel and the location. At the end of their stay, you will issue the bill and process the payment. In the office, you will deal with the procurement of goods (for example food) and be involved in marketing, developing offers and organising and running events. In the restaurant, you will help your guests choose their food and drinks, take orders, serve food and drinks and collect payments. You will also prepare food and drink menus, decorate the premises, lay the tables and handle the preparations for food events and celebrations.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

Being sociable, flexibility, precision, being customer-oriented, friendly, a pleasant manner, being well-spoken, foreign language skills, intercultural understanding, organisational skills, business sense, being able to work in a team, dexterity, flexibility, being able to work under pressure, a good memory, an awareness of hygiene

Prospects

As a hotel and restaurant specialist you will have a range of career options and you can specialise and undertake further training. For example, you can become a head receptionist or, in upmarket establishments, a sommelière or sommelier responsible for purchasing wine and for helping guests choose wine. In smaller establishments, it is possible to take over management once you have gained enough professional experience.

Did you know...?

The apprenticeship as a hotel and restaurant specialist has existed since 1 May 2020. It combines the hotel clerk apprenticeship with the restaurant specialist apprenticeship, thus providing you with top-notch training and a wide range of career opportunities.

More information



AMS job encyclopaedia: www.beruflexikon.at

(in German)



Hotel and hospitality assistant

Duration

3 years



Possible training companies

hotels, guest houses, convalescent homes, wellness resorts, leisure and holiday centres

About the job

As a hotel and hospitality assistant you will deal with all necessary organisational and administrative matters. In both small businesses and big congress hotels, you will work in the company's back office and office, in the reception area or front office, as well as in the restaurant, thus making a significant contribution to the smooth running of the entire tourism business.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

As a hotel and hospitality assistant all doors will be open to you. There are employment opportunities in all areas of the hotel and hospitality industry, in Austria as well as abroad. Whether it is a career as a head receptionist, assistant to the director, hotel director, a well-paid job in one of the international hotel chains overseas or running your own business: If you work hard, anything is possible!

More information



AMS job encyclopaedia: www.berufslexikon.at

(in German)



whatchado:

www.whatchado.com (Matea Jusic) (in German)



Hotel clerk

Duration

3 years



Possible training companies

Hotels, guest houses, holiday villages, wellness establishments, health resorts, cruise ships, convalescent homes, holiday clubs

About the job

As a hotel clerk you are responsible for the smooth running of the business, so that guests feel well looked after during their stay and look forward to coming back. Your main responsibilities as a hotel clerk are commercial-administrative activities in a hotel's operation. When working at reception, this includes drawing up offers, advising and assisting guests in German as well as in foreign languages, carrying out bookings and checking guests in and out. In the back office, you will work in accounting and bookkeeping. As a hotel clerk you are also responsible for the management of goods. That is, you will make sure that all goods required for operation are available in sufficient quantities, ranging from towels to napkins and champagne for special events. You will also be involved in creating new offers and will assist in advertising them, for example on online travel platforms.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

As a hotel clerk you can enter a career in all areas of the hotel industry, in Austria as well as abroad. Whether it is a well-paid job overseas, running your own business, a career as a head receptionist, assistant to the director or hotel director, a lot is possible!

More information



AMS job encyclopaedia:

www.berufslexikon.at (in German)



whatchado:

www.whatchado.com (Lisa Rehrl) (in German)



3.3 Other apprenticeship occupations in tourism and the leisure industry

Travel agency clerk

Duration

3 years



Possible training companies

Travel agencies, tour operators, tourism offices, health resort administrations/authorities

About the job

As a travel agency clerk you will deal with the most beautiful holiday destinations in the world on a daily basis. Your duties include everything from selling trips to complete travel preparations for individuals and groups. You will be responsible for advising on all types of travel and events and for calculating the overall travel cost, taking into account the information obtained and agreements made. Your responsibilities also include putting together itineraries, researching train and flight schedules, ordering tickets, making seat reservations, booking hotel rooms, booking tickets for sights and

experiences, registering for attractions and putting together travel brochures and catalogues. Moreover, the job will give you the opportunity to get to know the world yourself because as a travel agency clerk you will often test and evaluate travel destinations and the quality of accommodation yourself.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

Being sociable, friendly, intercultural understanding, organisational skills, business knowledge and skills, negotiation skills, flexibility, knowledge of geography, being well-spoken, also in foreign languages

Prospects

Depending on what type of training company you choose, you can decide if you rather want to focus on organising trips, or work in customer advice and selling trips. If you want to climb the career ladder, you will have a range of options: from working at the travel agency counter or as a travel guide to working in tourism administration or management, or managing your own travel company.

More information



AMS job encyclopaedia: www.beruflexikon.at
(in German)



whatchado:
www.whatchado.com (Alina Lawroff) (in German)
www.whatchado.com (Martin Pesendorfer) (in German)



Event management assistant

Duration

3 years



Possible training companies

Event agencies, event management companies, advertising agencies, cultural organisations, trade fair and conference organisers

About the job

As an event management assistant you will be responsible for planning, preparing, organising, running and debriefing all types of events, such as weddings, trade fairs, exhibitions, conferences and congresses. Your responsibilities are diverse and include customer care, event management, running events on the ground, carrying out marketing activities, procurement of goods and working in accounting. Your core responsibility is to assist in the organisation and management of events. You will be involved in everything, from preparing event plans and identifying staffing needs to making sure events run smoothly. After an event is over, you will prepare documentation to evaluate the event and assist with final billing.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

Organisational skills, being sociable, being able to work in a team, good oral and written language skills, numeracy skills, logical reasoning skills, creativity and imagination

Prospects

Event management is a young and up-and-coming industry. If you have the necessary professional experience and are willing to undertake further training, you will have numerous specialisation options. You can attend further training courses on specific types of events, such as trade fairs, conventions, conferences, congresses or concerts, or you can do further training in the areas of cost accounting, calculation and controlling of events. You also have the opportunity to get a qualification to take on a management position.

Did you know...?

The apprenticeship as an event management assistant has existed since 2020.

More information

 **AMS job encyclopaedia:** www.berufslexikon.at
(in German)



Sports administrator

Duration

3 Jahre



Possible training companies

Sports clubs, sports organisations, sports associations, gyms, wellness establishments

About the job

The responsibilities of a sports administrator are wide-ranging and include activities in the area of sports management on the one hand, and commercial-administrative activities in the office on the other hand. To be prepared for the demands of this job, you need to have a very good knowledge of different sports, sports facilities and sports equipment and to be familiar with competition regulations and sports rules. As a sports administrator, you will plan and organise sports events, draw up concepts for sports programmes, take care of the administration of sports and training activities, support customers and assist with sports marketing and public relations.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

This is the ideal occupation for competitive athletes as well as for sports enthusiasts. After the apprenticeship and further training in sports management, you will have the opportunity to take on a management position in sports clubs, tourism and the leisure industry.

More information



AMS job encyclopaedia: www.berufslexikon.at

(in German)



Fitness coach

Duration

3 years



Possible training companies

Fitness centres, gyms, holiday clubs, wellness hotels, health resorts

About the job

As a fitness coach you will be responsible for coordinating sports and training activities, looking after members, conducting sales talks, material procurement and bookkeeping. You will advise customers on choosing and doing training programmes and prepare customised, individual training plans, look after customers during training and make sure that the exercises are performed properly. Your responsibilities also include preparing the training equipment, adjusting the weights and informing customers how to use the equipment correctly. You are also involved in office work such as cost accounting.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

Being friendly, sociable, organisational skills, being well-spoken, health and nutrition awareness, being able to work in a team, business knowledge, physical fitness, interest in sports, exercise and health

Prospects

Due to increased health awareness, a growing desire for physical fitness and sufficient exercise, and the ageing population, the fitness and wellness sector has become a dynamic industry that presents many occupational and career opportunities. There are many further training opportunities, especially in the areas of office work and bookkeeping. If you have enough professional experience and are committed, you can run a sports establishment or take on a top job in sports management.

More information



AMS job encyclopaedia:

www.berufslexikon.at (in German)



whatchado:

www.whatchado.com (Viktoria Hildner)

(in German)



Company service assistant

Duration

3 years



Possible training companies

Businesses and institutions where the procurement of goods and organisation of services are a high priority, such as hospitals, retirement homes, nursing homes, health resorts, rehabilitation centres, boarding schools, youth homes, youth hostels, training and education centres, tourism businesses

About the job

As a company service assistant you will work in a commercial-administrative occupation and be responsible for organising and coordinating services. You are the manager behind the scenes, that is, you will ensure that everything runs smoothly in a large household (for example, in a hotel, youth hostel or hospital). You will be responsible for ordering goods, their delivery and proper storage, catering and organising repairs, proper maintenance and cleaning. You will also monitor the quality of services and ensure compliance with standards and regulations, because the wellbeing of guests, residents and customers is of particular concern to you as a company service assistant.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

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

Prospects

As a company service assistant you will be trained to become an all-round expert in all organisation and coordination matters. This will provide you with a solid foundation for specialising in office management and for training in facility management.

More information



AMS job encyclopaedia:

www.beruflexikon.at (in German)



Event technician

Duration

3,5 years



Possible training companies

Theatres, operas, concert halls, culture and congress centres, trade fair organisers, festival organisers, concert agencies, event agencies, companies that produce or rent technical event equipment, advertising agencies, film and television

About the job

The key responsibility of an event technician is the assembly and disassembly of equipment that is used at events, such as open-air events, festivals, concerts, mega events, sports events and shows. You will build the stage and the set, install sound, light and multimedia installations, choose the special effects (fire, smoke, fog and so on), ensure that the technical side of things runs smoothly during the event, and take care of disassembly of the equipment, set or stage after the event. Your responsibilities also include carrying out service and maintenance. You will continuously be in close contact with the entire team that is responsible for production, such as directors, camera operators, stage designers as well as performers, presenters and speakers.

What personal skills are required?

Mark the skills you have with a highlighter pen!

Manual dexterity, technical know-how, being a quick learner, ability to concentrate, physical fitness, coordination skills, creativity and imagination, being able to work under pressure, mobility, being able to work in a team

Prospects

As an event technician you will have numerous further training opportunities, for example in the areas of recording engineering, lighting engineering, sound engineering or stage engineering, in event management or the organisation of large-scale events such as festivals.

More information



AMS job encyclopaedia:

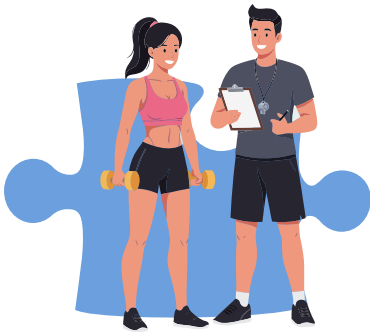
www.beruflexikon.at (in German)



3.4 Quiz: What have you learned so far?

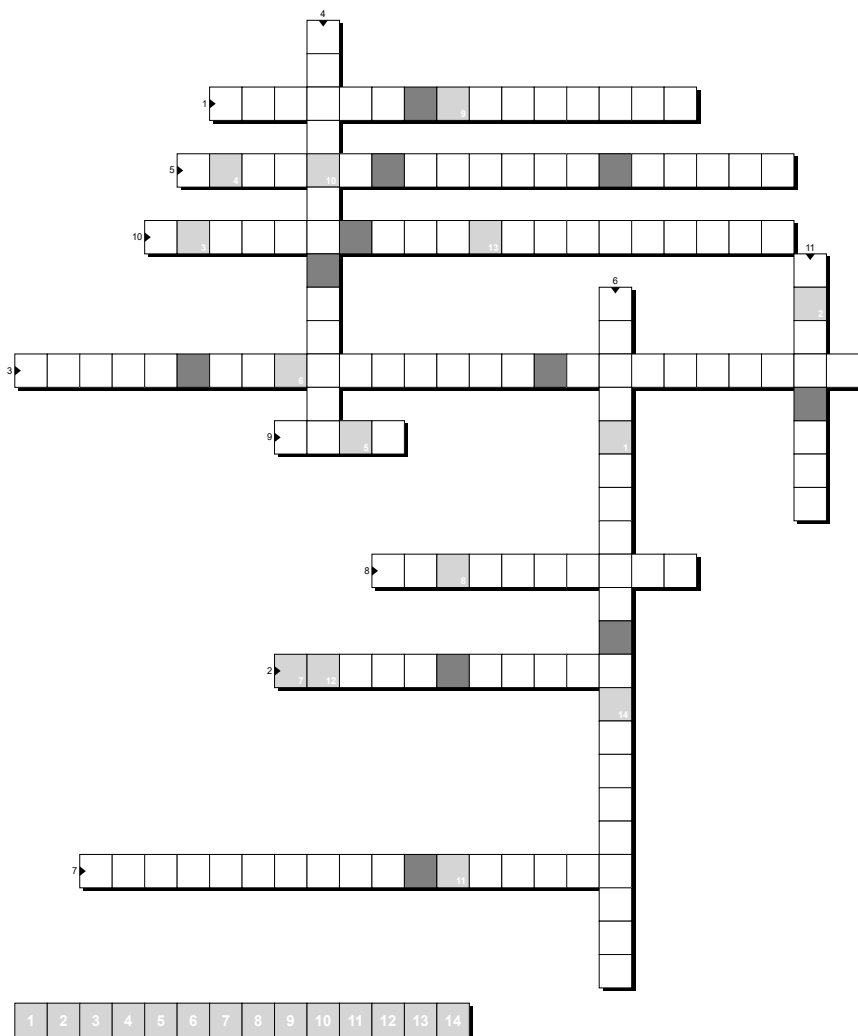
You have now learned a lot about tourism and the leisure industry and got to know the different occupations. This crossword puzzle will help you check what you have learned. If you are not sure about an answer, feel free to look it up in the brochure.

Happy quizzing!



Quiz

1. Collective term for restaurants that operate under the same system.
2. An apprenticeship usually takes ___ years.
3. Apprenticeship occupation which focuses on organising events.
4. Apprenticeship occupation which includes drawing up training plans for customers.
5. Fabian is interested in other countries, travels a lot and enjoys organising things. He works as a _____.
6. Tom is sociable, dexterous, speaks several languages and has done additional training as a wine sommelier. He is a _____.
7. Apprentices attend school. This school is called _____.
8. Austria ranks _____ among the world's most popular travel destinations.
9. Tina is creative and has good sense of taste and smell. She wants to become a _____.
10. Julia is interested in sports and has good coordination skills. She is a _____ in a gym.
11. If you want to get an idea of the curricula of vocational schools, you can attend an _____.



You will find the answer key for the crossword puzzle on page 126.

4 Vocational tourism schools

Vocational schools for tourism connect theory with practice, which means there are theoretical lessons in the classroom and practical courses in cooking, service skills, beverage knowledge and housekeeping. Training also includes compulsory placements in a tourism business which last several weeks, where you can gain initial professional experience. If you like, you can even do this abroad.

After you have completed eight years at school, you can decide if you want to attend a three-year vocational middle school for tourism or a five-year vocational secondary school for tourism. In either case, you will get a good general education and, at the same time, be trained in an occupation which enables you to work in tourism and the leisure industry.

Hotel management school – 3 years

Hotel management school (“Hotelfachschule”) is a vocational middle school for tourism and lasts three years. The course includes general and vocational education, with the focus being on vocational training. It also includes a 24-week compulsory placement in a tourism business. Hotel management schools have various training priorities, e.g. culinary art, restaurant and hotel management, catering management, digital business, nutrition and fitness, skiing and sports, leisure sports and golf. Moreover, you can acquire additional vocational qualifications which conclude with final certification examinations, such as wine or beer sommelière and sommelier, cheese connoisseur, coffee expert, junior bartender, hotel patisserie or kitchen IT.

After passing their final examination, graduates are given the professional title of hotel clerk, which is recognised by all member states of the European

Union. You will now be able to start your career and work as a chef, restaurant specialist, or hotel and hospitality assistant. You will also be in demand in many other commercial areas. You should know that a hotel clerk diploma replaces the entrepreneur examination (“Unternehmerprüfung”) and enables you to run a small or medium-sized business.

Advanced training course in tourism – 3 years

After graduating from a three-year vocational school or an apprenticeship programme, you can take a school-leaving and diploma examination by attending an advanced training course in tourism (“Aufbaulehrgang für Tourismus”). This course lasts three years, combines practical and theoretical training in tourism and prepares you for the school-leaving examination (“Matura”) at a five-year higher education institution for tourism (“Höhere Lehranstalt für Tourismus”). After completing the advanced training course, you will be given the professional title of tourism clerk which is recognised as a certificate of qualification for the hotel and hospitality trade. You will also be qualified to attend a college or to attend a university of applied sciences or a university.

Higher education institution for tourism – 5 years

A higher education institution for tourism (“Höhere Lehranstalt für Tourismus”), tourism school for short, is a vocational secondary school. This five-year course teaches business management and tourism-specific subjects and will give you optimal preparation for a career in tourism and the leisure industry. It also includes a 32-week compulsory placement in a tourism business in Austria or abroad.

Tourism schools have many different training priorities, e.g. hotel and gastronomy management, hotel and hospitality management, fair business & food management, sustainable tourism and event management, e-marketing and media design, business & fitness & health, business & design & cross media, hotel management and digital marketing, international tourism and

management, international travel business, travel & culture & language, sports and tourism marketing, trend sports & health & lifestyle⁷, and outdoor activities. Tourism pupils can also acquire additional vocational qualifications in areas such as wine, cheese, bar, patisserie, vegan/vegetarian cuisine and barista. You will complete the course at a higher education institution for tourism with a school-leaving and diploma examination and be given the professional title of tourism clerk. The tourism clerk diploma replaces the entrepreneur examination (“Unternehmerprüfung”) as well as the qualification examination, and is recognised by all EU member states. You will also be qualified to attend a university of applied sciences or a university.

Graduates are in demand in tourism and the leisure industry or in tourism administration.⁸ With this qualification you will have many employment opportunities and career prospects in Austria or abroad, you can start own your business or takeover the family business.

Tourism college

If you already have a school-leaving diploma (“Matura”) and are interested in tourism, you can attend a tourism college. Tourism college lasts four semesters, is offered in German and English and concludes with a diploma examination, which will highly qualify you for a career in tourism and the leisure industry.

7 Website of Austria's tourism schools, www.tourismusschulen-oesterreich.at, last accessed: 23 April 2025.

8 Tourism administration is part of public administration or specialised organisations that are responsible for tourism planning, management and development in a given region. Its aim is to ensure that a region is attractive to travellers, while taking into account the interests of the residents, the environment and the local economy.



The locations of the Austrian tourism schools

There are 26 school in Austria's nine federal provinces that offer in-depth training in tourism and in the leisure industry.

Federal province	School locations
Burgenland	Neusiedl am See (Pannoneum), Oberwart
Carinthia	Warmbad Villach
Lower Austria	Krems an der Donau, Retz, Semmering, Bad Vöslau, St. Pölten
Oberösterreich	Bad Ischl, Bad Leonfelden, Weyer
Salzburg	Bad Hofgastein, Bramberg, Siezenheim (Klessheim)
Styria	Bad Gleichenberg
Tyrol	Innsbruck (Villa Blanka), St. Johann in Tirol, Zell am Ziller
Vorarlberg	Hohenems (GASCHT), Bludenz, Bezau
Vienna	Hertha Firnberg Schulen, HLTW Wien 21, MODUL der WK Wien, HTLW Bergheidengasse, Gastgewerbeschule der Wiener Gastwirte

Finding a suitable tourism school

You can find detailed information about the individual tourism schools in Austria at: www.tourismusschulen-oesterreich.at (in German)



www.ausbildungskompass.at (in German)



5 Further training and becoming self-employed

Nobody starts as a manager. You need to learn the ropes, develop your skills and climb the career ladder. There are numerous opportunities for further training in tourism and the leisure industry for you. With commitment, creativity and the necessary know-how, you can really get ahead. You have the opportunity to turn your career into a success story.

Further training

Tourism and the leisure industry offer a range of further training courses, specialisation seminars and courses that allow you to gain additional vocational qualifications. Find out more at:

- www.wifi.at (in German)



- www.wko.at (in German)



- www.bfi.at (in German)



- www.oehv.at (in German)



Becoming self-employed

If you want to become self-employed or an entrepreneur, there are several options available to you.

You can

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

Academic education

With a school-leaving diploma (“Reifeprüfung”), vocational matriculation certificate (“Berufsreifeprüfung”) or university entrance certificate (“Studienberechtigungsprüfung”), you can start an education in order to qualify for other interesting employment opportunities. There is a vast range of study programmes which also includes attractive programmes in tourism.

You can find out more here:

www.studienwahl.at (in German)



6 World-renowned tourism training

Austria is a leading tourist destination offering high-quality and professional services. One of its cornerstones is the excellent tourism training in Austria, which has an outstanding international reputation. A strong practical focus, close cooperation with companies and high training standards open up unique career prospects in Austria and abroad.

One of the secrets to this success is the dual vocational training system, which closely links theory and practice in apprenticeship training as well as in school education. This close connection is promoted in particular through cooperation between educational institutions and tourism businesses.

The high level of tourism training is the result of substantial investments, strict legal standards, certifications and qualified teachers. Numerous schools, universities of applied sciences and universities are internationally accredited and maintain partnerships with leading institutes in Europe and beyond.

Exporting tourism training

Tourism training in Austria serves as a model for many countries that want to design systems and curricula. Many pupils and students from all over the world come to Austria to benefit from high-quality training and education and pursue a career. At the same time Austrian graduates hold top positions across the world, which underlines the international recognition of vocational training. Tourism training in Austria thus makes a significant contribution to the global development of tourism.

Answer key for the crossword puzzle

