

# Karriere im Tourismus - du bist dabei

Karijera u turizmu - imaš šansu!

A career in tourism - be there!

Turizmde Kariyer İmkanları - Sen de yararlan!



D

Karriere im Tourismus -  
du bist dabei!

2

BKS

Karijera u turizmu -  
imaš šansu!

30

E

A career in tourism -  
be there!

58

TR

Turizmde Kariyer İmkanları -  
Sen de yararlan!

86

Karriere im Tourismus - du bist dabei!



# Inhaltsverzeichnis

<b>1. Arbeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft</b>	<b>7</b>
Was ist das Besondere an einer Beschäftigung im Tourismus?	7
Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen?	8
<b>2. Die vielfältigen Ausbildungswege im Tourismus</b>	<b>9</b>
Berufsinformationscomputer - Jugendinfostellen - Schnupperlehre - Schulen	9
<b>3. Lehrlingsausbildung im Tourismus</b>	<b>11</b>
Lehre - Lehrlingsentschädigung - Berufsmatura - Auslandsaufenthalte - Gleichhaltung ausländischer Berufsausbildung - Die 10 Lehrberufe im Tourismus	
Koch/Köchin	14
Restaurantfachmann/-frau	15
Gastronomiefachmann/-frau	16
Systemgastronomiefachmann/-frau	17
Hotel- und Gastgewerbeassistent/in	18
Reisebüroassistent/in	19
Sportadministrator/in	20
Fitnessbetreuer/in	21
Betriebsdienstleistungskaufmann/-frau	22
Veranstaltungstechniker/in	23
<b>4. Berufsbildende Schulen für Tourismus</b>	<b>24</b>
Berufsbildende mittlere und höhere Schulen für Tourismus - Kollegs - Standorte	24
<b>5. Weiterbildung</b>	<b>26</b>
Akademische Ausbildung - Zusatzqualifikationen - Berufliche Selbstständigkeit	
<b>Nützliche Links</b>	<b>27</b>
<b>Steckbriefe</b>	<b>28</b>





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

Mit der vorliegenden Broschüre möchten wir besonders auf die zahlreichen Ausbildungsangebote und Betätigungsmöglichkeiten aufmerksam machen, die in der heimischen Tourismus- und Freizeitwirtschaft geboten werden.

Österreich zählt als Tourismusland weltweit zu den Top-Reisezielen. Unser Tourismus leistet einen großen Beitrag zum Erfolg der gesamten österreichischen Volkswirtschaft und trägt wesentlich zu unserer hohen Lebensqualität bei. Weltweit gehört die Tourismus- und Freizeitwirtschaft zu den am stärksten wachsenden Branchen und hat daher auch einen steigenden Bedarf an engagierten und qualifizierten Beschäftigten.

Die wichtigsten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Karriere im Tourismus sind die Freude am Umgang mit Menschen, Fremdsprachenkenntnisse, Flexibilität, Belastbarkeit und interkulturelle Offenheit. Unsere neue Broschüre soll die Suche nach dem passenden Beruf erleichtern und noch mehr junge Menschen für einen Job in der Zukunftsbranche Tourismus begeistern.

A handwritten signature in blue ink, reading "Reinhold Mitterlehner". The signature is fluid and cursive, written in a professional style.

Dr. Reinhold Mitterlehner  
Bundesminister für  
Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft





# 1. Arbeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft

## 1. Arbeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft

Österreich ist ein Tourismusland und liegt in der Reihung der Top-Ziele der Welt an 11. Stelle und innerhalb Europas auf Platz 7. Die Tourismus- und Freizeitwirtschaft braucht daher viele qualifizierte Mitarbeiter/innen. Für die österreichische Volkswirtschaft ist der Tourismus auch deshalb von großer Bedeutung, da es nur wenige Wirtschaftszweige gibt, die nicht - zumindest indirekt - mit dem Tourismus in Verbindung stehen oder davon profitieren.

### Was ist das Besondere an einer Beschäftigung im Tourismus?

- ✓ Der Tourismus bietet vielfältige und spannende Beschäftigungsmöglichkeiten.
- ✓ Wichtigste Arbeitgeber sind die Gastronomie und Hotellerie, Reiseveranstalter und Reisebüros, Sport- und Freizeitzentren, Fitnessstudios, Kinos, aber auch Theater, Museen und andere Kultureinrichtungen.
- ✓ Tourismusbetriebe bieten eine hohe Arbeitsplatzsicherheit, sie sind an ihren Standort gebunden und können nicht abwandern.
- ✓ Tourismusbetriebe schaffen auch abseits von Wirtschaftszentren Ausbildungs- und Arbeitsplätze. Du sollst wissen, dass fast jeder 5. Vollarbeitsplatz in Österreich durch die Tourismus- und Freizeitwirtschaft generiert wird.
- ✓ Im Tourismus hat man täglich mit Menschen aus den verschiedensten Ländern und Kulturen zu tun. Der österreichische Tourismus zählt jährlich rund 37 Mio. Ankünfte, zwei Drittel davon kommen aus dem Ausland.
- ✓ Mit einer touristischen Ausbildung kann der Traum von der eigenen Bar, vom eigenen Restaurant oder Hotel oder als Haubenkoch/-köchin weltberühmt zu werden, wahr werden.
- ✓ Der Tourismus bietet sehr gute Karriere- und Spezialisierungsmöglichkeiten, ob als Angestellter oder Selbständiger, sowohl in Österreich als auch im Ausland.

# 1. Arbeiten in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft

## Welche Voraussetzungen muss ich mitbringen?

- ✓ Freude am Umgang mit Menschen und interkulturelle Offenheit sind wichtige Voraussetzungen für eine Beschäftigung im Tourismus und in der Freizeitwirtschaft. Nur wer gerne mit Menschen zu tun hat, wird Spaß am Beruf haben und dem Gast mit der erwarteten Freundlichkeit und Herzlichkeit begegnen.
- ✓ Wer mit Menschen zusammenarbeitet, sollte kommunikativ und teamfähig sein.
- ✓ In Stoßzeiten kann es ziemlich turbulent zugehen. Die Mitarbeiter/innen sollten daher belastbar sein und mit Stress umgehen können.
- ✓ Wer im Tourismus arbeitet, sollte flexibel und bereit sein auch dann zu arbeiten, wenn andere frei haben. Das gilt übrigens zudem für viele andere Branchen, wie z. B. für das Gesundheits- oder Verkehrswesen.
- ✓ Eine gute sprachliche Ausdrucksfähigkeit und gute Deutsch- sowie Fremdsprachenkenntnisse sind wichtig.
- ✓ Selbst nach einer abgeschlossenen Ausbildung ist es empfehlenswert, offen zu sein für neue Trends und die Bereitschaft zu haben, Neues zu lernen.



## 2. Die vielfältigen Ausbildungswege im Tourismus

### 2. Die vielfältigen Ausbildungswege im Tourismus

Wer sich für einen Beruf im Tourismus interessiert, kann sich entweder für einen touristischen Lehrberuf oder den Besuch einer Schule mit Tourismusschwerpunkt entscheiden.

Mit Hilfe des BerufsInformationsComputers (BIC) kannst du deine Interessen und Neigungen entdecken und dich über alle Berufe im Tourismus genau informieren: [www.bic.at](http://www.bic.at)



#### Wusstest du ...?

In den Jugendinfostellen gibt es viele Informationen zur Berufswahl und Mitarbeiter/innen, die dir mit Rat und Tat zur Seite stehen. Ob Ausbildung, Job, Freizeit, Au-pair, Studieren im Ausland, Wehrpflicht, Sport oder sonstige Ratlosigkeit – die Jugendinfos haben die passende Antwort auf deine Frage. Alle Fragen sind erlaubt! Jugendinfostellen gibt es in allen Bundesländern und somit ganz sicher auch in deiner Nähe: [www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)



#### Ist ein touristischer Beruf der richtige für mich?

##### Schnupperlehre

Um deinen Wunschberuf kennen zu lernen, hast du als Schülerin oder Schüler die Möglichkeit, im Rahmen der berufspraktischen Tage eine Schnupperlehre zu machen. Das heißt, du kannst an einem oder an mehreren Tagen in einen Ausbildungsbetrieb "hineinschnuppern", bei Arbeiten zusehen, Fragen stellen, einzelne Handgriffe ausprobieren, jedoch nicht selbstständig mitarbeiten. Nach der Schnupperlehre solltest du dich mit folgenden Fragen auseinandersetzen:

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

Nähere Infos unter: [www.wko.at](http://www.wko.at) oder [www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)



## 2. Die vielfältigen Ausbildungswege im Tourismus

### Tag der offenen Tür an Schulen

Wenn du dich für eine Ausbildung an einer Schule für Tourismus interessierst, dann nütze die Chance und mach dir ein Bild von der Schulausbildung am Tag der offenen Tür. Informationen findest du auf der Website der jeweiligen Schule. Auch Berufsschulen bieten Tage der offenen Tür an.

Eine Übersicht aller berufsbildenden Schulen findest du unter:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

Umfassende Informationen zu allen Initiativen, die mit der Ausbildung im Tourismus zu tun haben, findest du hier:

[www.glücksbringer.cc](http://www.glücksbringer.cc)

**glücksbringer.cc**  
Meine Karriere im **Tourismus**



## 3. Lehrlingsausbildung

### 3. Die Lehrlingsausbildung im Tourismus

#### Grundsätzliches zur Lehrlingsausbildung

Es gibt zehn Lehrberufe im Tourismus.

Die vier häufigsten Lehrberufe sind:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Gastronomiefachmann/-frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

Voraussetzung für den Beginn einer Lehre ist das abgeschlossene 9. Schuljahr. Aber auch für Schulabbrecher/innen sowie für Absolventen/innen mittlerer oder höherer Schulen stellt die Lehre eine interessante Möglichkeit für den Einstieg in die Arbeitswelt dar.

Die Lehrzeit ist meist dreijährig, kann aber auch vier oder nur zwei Jahre dauern. Die Ausbildung erfolgt an zwei Lernorten:

- im Ausbildungsbetrieb und
- in der Berufsschule.

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

<b>Lehrausbildung = Duale Ausbildung</b>	
Ausbildung im Lehrbetrieb	Ausbildung in der Berufsschule
80 % der Lehrzeit	20 % der Lehrzeit
Praktisches Know-how	Theoretisches Wissen

### 3. Lehrlingsausbildung

#### Lehrlingsentschädigung

Obwohl beim Lehrverhältnis die Ausbildung im Vordergrund steht, handelt es sich um ein Arbeitsverhältnis. Als Lehrling erhältst du daher eine Lehrlingsentschädigung für deine Leistung. Die Höhe der Lehrlingsentschädigung ist vom Lehrberuf und vom Lehrjahr abhängig und im Kollektivvertrag festgelegt. Im letzten Lehrjahr verdient der Lehrling durchschnittlich 80 % des entsprechenden Fachkräftegehalts.

<b>Durchschnittliche Richtwerte für die Lehrlingsentschädigung monatlich brutto in EUR</b>		
	<b>1. Lehrjahr</b>	<b>3. Lehrjahr</b>
Koch/Köchin	591	791
Restaurantfachmann/-frau	591	791
Gastronomiefachmann/-frau	591	791 (4. Lehrjahr: 851)
Systemgastronomiefachmann/-frau	591	791
Hotel- und Gastronomieassistent/in	591	791
Reisebüroassistent/in	507	929
Sportadministrator/in	507	928
Fitnessbetreuer/in	473	849
Betriebsdienstleistungskaufmann/-frau	465	794
Veranstaltungstechniker/in	487	776

Quelle: [www.beruflexikon.at](http://www.beruflexikon.at)

## 3. Lehrlingsausbildung

### Berufsmatura

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

### Auslandsaufenthalte

Auslandsaufenthalte sind sowohl für die berufliche als auch für die persönliche Entwicklung eine große Bereicherung. Erasmus+, das EU-Programm für Bildung, Jugend und Sport, richtet sich an Schüler/innen, Lehrlinge, Studierende und Erwachsene: [www.erasmusplus.at](http://www.erasmusplus.at)



Für Lehrlinge besteht die Möglichkeit, mehrwöchige, geförderte Auslandspraktika in verschiedenen europäischen Ländern zu absolvieren: [www.ifa.or.at](http://www.ifa.or.at)



### Gleichhaltung ausländischer Berufsausbildung

Beim Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft (BMWF) können auf Antrag im Ausland absolvierte Berufsausbildungen mit einer einschlägigen österreichischen Lehrabschlussprüfung gleichgehalten werden:

[www.bmwf.gv.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/](http://www.bmwf.gv.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/)



## 3. Lehrlingsausbildung

### Die Lehrberufe im Tourismus

#### Koch/Köchin

Lehrzeit: 3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe: Hotels, Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Bars, Catering-Unternehmen, Großküchen und Kantinen

#### Zum Beruf:

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

#### Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

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



#### Perspektiven:

Dieser Lehrberuf bietet zahlreiche Spezialisierungsmöglichkeiten - Potager (Suppen und Gemüse), Rôtisseur (Braten), Gardemanger (kalte Küche), Entremétier (Teiggerichte), Poissonnier (Fisch), Pâtissier (Süßspeisen) - und ist ein Sprungbrett für eine erfolgreiche Karriere, ob als Küchenmeister/in, Restaurantinhaber/in oder weltberühmte/-r Haubenkoch/-köchin.



#### Wusstest du ...?

Der Lehrberuf Koch/Köchin kann gleichzeitig mit dem Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau erlernt werden.



## 3. Lehrlingsausbildung

### Restaurantfachmann/-frau

Lehrzeit: 3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe: Hotels, Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Bars, Diskotheken und Catering-Unternehmen

#### Zum Beruf:

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

#### Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

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



#### Perspektiven:

Restaurantfachleuten stehen vielfältige Spezialisierungs- und Karrieremöglichkeiten offen: vom/von Sommelier/Sommelière (Weinkellner/in), Cocktailmixer/in, Chef de Rang (Abteilungsleiter/in) Maître d'Hôtel (Empfangschef/in), Chef de Service (Restaurantleiter/in) bis hin zum/zur Inhaber/in eines eigenen Speiselokals/Restaurants.



#### Wusstest du ...?

Der Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau kann auch gleichzeitig mit dem Lehrberuf Koch/Köchin im vierjährigen Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau erlernt werden.

## 3. Lehrlingsausbildung

### **Gastronomiefachmann/-frau**

**Lehrzeit:** 4 Jahre

**Mögliche Lehrbetriebe:** Hotels, Gasthäuser, Restaurants, Kaffeehäuser, Großküchen, Kantinen, Bars, Diskotheken und Catering-Unternehmen

#### **Zum Beruf:**

Gastronomiefachleute sind die Allrounder in der Gastronomie, denn sie arbeiten sowohl in der Küche als auch im Gästeservice. Sie beherrschen die Kunst des Kochens, erarbeiten Speisekarten, planen und organisieren den Einkauf, teilen die Mitarbeiter/innen in der Küche ein und gestalten Buffets zu verschiedensten Anlässen. Im Servicebereich dekorieren Gastronomiefachfrauen/-männer die Räumlichkeiten, decken die Tische, empfangen, beraten und bedienen die Gäste und kassieren den Rechnungsbetrag.



#### **Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?**

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

#### **Perspektiven:**

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

## 3. Lehrlingsausbildung

### Systemgastronomiefachmann/-frau

Lehrzeit: 3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe: Filialen von Fast-Food-Ketten, Großküchen, Kantinen, Marktrestaurants (z. B. in Supermärkten oder Einrichtungshäusern)

#### Zum Beruf:

Systemgastronomie ist der Sammelbegriff für Fast-Food-Restaurants, die Schnellgerichte anbieten. Die Systemgastronomie findet man aber auch in der gehobenen Kategorie (Spezialitätenrestaurants, z. B. Steak-House), in der Erlebnisgastronomie sowie bei Cafés oder in Restaurants mit gesundheitsbewusstem Essen. Das System garantiert, dass die Gäste in allen Filialen der jeweiligen Restaurantkette das gleiche Service und die gleiche Qualität erhalten. Systemgastronomiefachleute bereiten Speisen zu (größtenteils aus Halbfertigprodukten), nehmen Bestellungen auf, geben Speisen und Getränke aus (Selbstbedienung) oder servieren diese und kassieren den Rechnungsbetrag. Darüber hinaus sind sie für die Einhaltung von Hygienestandards verantwortlich, kontrollieren eingegangene Lieferungen und führen Marketingaktionen durch.



#### Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich haben?

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

#### Perspektiven:

Die Systemgastronomie ist eine stark wachsende Branche. Mit der Bereitschaft zur Weiterbildung sowie durch innerbetriebliche Schulungen bestehen gute Aufstiegschancen in internationalen Konzernen, vom/von der Abteilungsleiter/in bis hin zur selbständigen Führung eines Betriebes. Die Voraussetzungen für einen selbständigen Franchise-Partner in einem weltweiten Franchise-System sind eine gute unternehmerische Idee, das nötige Eigenkapital und der Wille, Verantwortung zu übernehmen.

## 3. Lehrlingsausbildung

### Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

**Lehrzeit:** 3 Jahre

**Mögliche Lehrbetriebe:** Hotels, Pensionen, Erholungs- und Ferienheime, Ferienzentren, Wellness Resorts, Clubs, Gastronomiebetriebe, Restaurants, Cafés, Passagierschiffe

#### Zum Beruf:

Ob im kleinen gewerblichen Betrieb oder im Kongresshotel, Hotel- und Gastgewerbeassistenten/-innen führen alle Organisations- und Verwaltungsarbeiten durch. Sie sind in der kaufmännischen Betriebsführung (Back Office) ebenso tätig wie im Empfangsbereich (Front Office oder Rezeption) und im Service. Der/die Hotel- und Gastgewerbeassistent/in ist das Back- und Front-Office in einer Person und leistet damit einen wesentlichen Beitrag zum Funktionieren des gesamten Tourismusbetriebes. An der Rezeption pflegen die Hotel- und Gastgewerbeassistent/innen den direkten Kontakt mit den Gästen. Dazu gehören ein professioneller Empfang, Check-in und Check-out sowie Informationen über kulturelle Angebote und die Organisation von Freizeitprogrammen oder Veranstaltungen. Dabei im Gespräch - auch in Fremdsprachen - auf die Wünsche und Beschwerden der Gäste eingehen zu können, verlangt von Hotel- und Gastgewerbeassistent/innen Kommunikations- und Kontaktfähigkeit. Der/die Hotel- und Gastgewerbeassistent/in arbeitet auch eng mit der Etage, dem Servicebereich und der Küche zusammen (z. B. bei der Menüplanung).



#### Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

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

#### Perspektiven:

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

## 3. Lehrlingsausbildung

### Reisebüroassistent/in

Lehrzeit: 3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe: Reisebüros, Reiseveranstalter, Tourismusbüros, Tourismusverbände

#### Zum Beruf:

Reisebüroassistentinnen und -assistenten beschäftigen sich Tag für Tag mit den schönsten Urlaubsdestinationen der Welt. Ihre Aufgaben reichen von der Reisevermittlung bis hin zur kompletten Reisevorbereitung von Einzel- und Gruppenreisen. Sie beraten die Kundinnen und Kunden über Reise- und Veranstaltungsmöglichkeiten, geben Auskunft über die verschiedenen Urlaubsländer, Transportmittel, Visa- sowie Impfbestimmungen, erstellen passende Angebote und nehmen Buchungen vor. Außerdem stellen sie Reiseprospekte sowie Kataloge zusammen und führen Abrechnungen durch. Der Beruf bietet auch die Möglichkeit, selbst die Welt kennen zu lernen, denn Reisebüroassistentinnen und -assistenten testen und bewerten oft selbst die Reiseziele und die Qualität der Unterkünfte.

#### Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

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



#### Perspektiven:

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

## 3. Lehrlingsausbildung

### Sportadministrator/in

Lehrzeit: 3 Jahre

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

#### Zum Beruf:

Sportadministratorinnen und -administratoren kennen sich im Sport bestens aus. Sie wissen über die unterschiedlichsten Sportanlagen und -geräte sowie über betriebsrelevante Sportregeln und Wettbewerbsbestimmungen Bescheid. Zu ihren Aufgaben gehören die Beratung und die Betreuung ihrer Kundinnen und Kunden bzw. Mitglieder. Sie planen und organisieren Sportveranstaltungen, erstellen Konzepte für Sportangebote, kümmern sich um die Verwaltung des Sport- und Trainingsbetriebes und helfen mit, werbe- und verkaufsfördernde Maßnahmen zu setzen. Außerdem erledigen Sportadministratorinnen und -administratoren auch eine Vielzahl von Büroarbeiten und sind top im Rechnungswesen.



#### Welche persönlichen Fähigkeiten sind gefragt?

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

#### Perspektiven:

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

## 3. Lehrlingsausbildung

### Fitnessbetreuer/in

Lehrzeit: 3 Jahre

Mögliche Lehrbetriebe: Fitness- und Sportstudios, Freizeit- und Trainingszentren

#### Zum Beruf:

Das steigende Gesundheitsbewusstsein und das Bedürfnis nach körperlicher Fitness und ausreichender Bewegung stellen Fitnessbetreuer/innen in Fitness- und Sportstudios, Freizeit- und Trainingszentren täglich vor neue Herausforderungen. Sie beraten ihre Kundinnen und Kunden bei der Auswahl und Durchführung von Trainingsprogrammen, stellen für sie individuelle Trainingspläne zusammen, betreuen die Kundinnen und Kunden während ihres Trainings und achten auf die richtige Ausführung der Übungen. Sie bereiten Trainingsgeräte vor, stellen Gewichte ein, erklären Funktions- und Bedienungsweise der Geräte und halten sich immer auf dem neuesten Stand der Trainings- und Bewegungslehre. Darüber hinaus übernehmen sie Bürotätigkeiten, wie z. B. das Schreiben von Briefen und E-Mail-Aussendungen oder das Ausstellen von Zahlungsbelegen und Mitgliedskarten.



#### Welche persönlichen Fähigkeiten sollte ich mitbringen?

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

#### Perspektiven:

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

## 3. Lehrlingsausbildung

### Tourismusverwandte Lehrberufe

#### **Betriebsdienstleistungskaufmann/-frau (BDL-Kaufmann/-frau)**

**Lehrzeit:** 3 Jahre

**Mögliche Lehrbetriebe:** Hotels, Jugendherbergen, Internate, Jugend-, Kur- und Erholungsheime, Bildungshäuser, Krankenhäuser, Alten- und Pflegeeinrichtungen

#### **Zum Beruf:**

BDL-Kaufleute sind die Manager/innen hinter den Kulissen, die dafür sorgen, dass in einem Großhaushalt (z. B. Hotels, Jugendherbergen, Internaten, Erholungsheimen, Krankenhäusern, Alten- und Pflegeeinrichtungen) alles reibungslos funktioniert: von der Warenbestellung, Lieferung und Lagerung über die Organisation von Reparatur-, Instandhaltungs- und Reinigungsarbeiten. Das Wohlergehen der Gäste, Bewohner/innen bzw. Kund/innen liegt den BDL-Kaufleuten besonders am Herzen. Generell handelt es sich um einen kaufmännisch-administrativen Beruf.



#### **Welche persönlichen Fähigkeiten sind gefragt?**

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

#### **Perspektiven:**

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



## 3. Lehrlingsausbildung

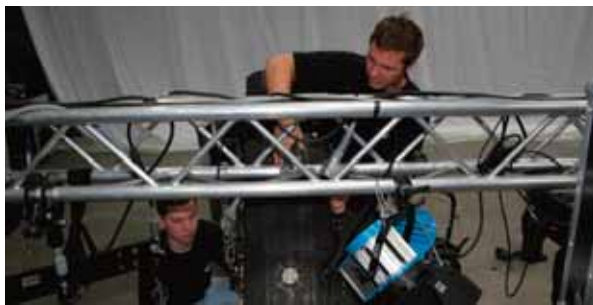
### Veranstaltungstechniker/in

**Lehrzeit:** 3 1/2 Jahre

**Mögliche Lehrbetriebe:** Theater, Konzerthäuser, Kultur- und Kongresszentren, Event- Messe- und Konzertveranstalter, Festspielunternehmen, öffentliche und private Fernsehanstalten

#### Zum Beruf:

Veranstaltungstechniker/innen sind für den technischen Auf- und Abbau von Anlagen zuständig, die bei Veranstaltungen aller Art benötigt werden, z. B. bei Open-Air-Veranstaltungen, Festivals und Konzerten, Mega-Events, Sportveranstaltungen und Shows. Sie bauen die Bühnen und Kulissen auf, installieren die Ton- und Lichtenanlagen, treffen die Auswahl der Spezialeffekte (Feuer, Rauch, Nebel etc.) und sorgen während der Veranstaltungen für den reibungslosen technischen Ablauf. Neben dem Abbau der Anlagen sind auch Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten durchzuführen. Veranstaltungstechniker/innen haben bei ihrer Arbeit engen Kontakt mit dem gesamten Team, das für die jeweilige Produktion zuständig ist, z. B. Regisseur/in, Kameraleute, Bühnenbildner/innen, Darsteller/innen.



#### Welche persönlichen Fähigkeiten sind gefragt?

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

#### Perspektiven:

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

## 4. Berufsbildende Schulen für Tourismus

### 4. Berufsbildende Schulen für Tourismus

In berufsbildenden Schulen für Tourismus erwirbst du eine praxisnahe Ausbildung. Neben dem Theorieunterricht in der Klasse gibt es auch einen praktischen Unterricht, z. B. Kochen, Servieren, Getränkekunde, Housekeeping. Das kannst du dann bei einem mehrwöchigen Pflichtpraktikum in einem touristischen Betrieb, z. B. in der Hotelküche, im Restaurant, an der Rezeption oder im Reisebüro - wenn du willst sogar im Ausland - perfektionieren.

Nach der Schule hast du eine gute Allgemeinbildung und eine abgeschlossene Berufsausbildung, also jenes Know-how, das dich zur unmittelbaren Ausübung eines Berufes in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft befähigt.



Du kannst zwischen einer berufsbildenden mittleren oder höheren Schule wählen:

#### **Berufsbildende mittlere Schulen**

Die berufsbildenden mittleren Schulen für Tourismus, wie

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

sind meist dreijährig.

Nach der Ausbildung kannst du sowohl in einem Gastgewerbe- oder Beherbergungsbetrieb als auch in einem Betrieb oder einer Einrichtung der Tourismusverwaltung (Hotelrezeption, Reisebüro, Tourismusbüro) arbeiten.

## 4. Berufsbildende Schulen für Tourismus

### Berufsbildende höhere Schulen

Die berufsbildenden höheren Schulen für Tourismus sind:

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

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

Kollegs bieten Maturanten/innen, z. B. einer allgemeinbildenden höheren Schule (Reifeprüfung, Berufsreifeprüfung oder Studienberechtigungsprüfung) die Möglichkeit, in vier Semestern auch den Abschluss der höheren Lehranstalt für Tourismus zu machen.

### Standorte berufsbildender Schulen für Tourismus in Österreich

Neusiedl am See (B), Oberwart (B), Warmbad Villach (K), Krems an der Donau (NÖ), Retz (NÖ), Semmering (NÖ), St. Pölten (NÖ), Bad Ischl (OÖ), Bad Leonfelden (OÖ), Weyer (OÖ), Bad Hofgastein (S), Bischofshofen (S), Bramberg (S), Siezenheim-Klessheim (S), Bad Gleichenberg (St), Innsbruck - Villa Blanka (T), Lienz (T), St. Johann (T), Zell am Ziller (T), Bezaun (V), Bludenz (V), Wien 1 - Judenplatz, Wien 13 - Bergheidengasse, Wien 19 - Modul, Wien 21 - Wassermannsgasse, Wien 22 - Hertha Firnbergschule.

### Ausbildungsschwerpunkte

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

Ausführliche Informationen zu den einzelnen Schulen findest du unter:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

# 5. Weiterbildung

## 5. Weiterbildung

### Akademische Ausbildung

Ein Studium an einer Fachhochschule oder einer Universität ermöglicht eine akademische Ausbildung und eröffnet weitere interessante Beschäftigungsfelder. Fachhochschulen bieten eine praxisbezogene, wissenschaftlich fundierte Berufsausbildung. An der Universität erhalten Studierende eine theoretisch-wissenschaftliche Ausbildung. Das Studienangebot ist vielfältig.

### Zusatzqualifikationen

Es gibt eine Vielzahl an Kursen, Lehrgängen und Seminaren zur beruflichen Weiterbildung und zur Erlangung von Zusatzqualifikationen, z. B.: Küchenmeister/in, Pâtissier/Pâtissière (Süßspeisen), Gardemanger (kalte Küche), diätisch geschulte/r Koch/Köchin, Wellness-Koch/Köchin, Caterer, Wein-, Bier- oder Käse-Sommelier/Sommelière, Barkeeper/in, Kaffee-Experte/Expertin, Gastronomiemanager/in, Food & Beverage-Manager/in, Eventmanager/in, Spa Manager/in, Executive Housekeeper, Hygienemanager/in u. a. m.

### Berufliche Selbständigkeit

Viele Wege führen in die berufliche Selbständigkeit, du kannst:

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



### Nützliche Links

#### **Bundesministerium für Wissenschaft, Forschung und Wirtschaft**

[www.bmwf.gv.at](http://www.bmwf.gv.at)

#### **Bundesministerium für Familien und Jugend**

[www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)

[www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)

#### **Bundesministerium für Bildung und Frauen**

[www.bmbf.gv.at](http://www.bmbf.gv.at)

[www.schulpsychologie.at](http://www.schulpsychologie.at)

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

Schulinfo-Hotline

T: 0810 205 220 (zum Ortstarif aus ganz Österreich)

E: [schulinfo@bmbf.gv.at](mailto:schulinfo@bmbf.gv.at)

#### **Wirtschaftskammer Österreich und Lehrlingsstellen**

[www.wko.at/bildung](http://www.wko.at/bildung)

[www.bic.at](http://www.bic.at) (Berufsinformationscomputer)

#### **Lehrstellenbörsen und Lehrbetriebsübersicht**

<http://www.ams.at/lehrstellen> (Lehrstellenbörse der WKO und des AMS)

[www.gluicksbringer.cc](http://www.gluicksbringer.cc)

<http://lehrbetriebsuebersicht.wko.at> (Übersicht aller Lehrbetriebe)

#### **Arbeitsmarktservice Österreich**

[www.ams.at/buw](http://www.ams.at/buw) (Berufsinfo & Weiterbildung)

#### **Gemeinschaftsportal aller Arbeiterkammern**

[www.arbeiterkammer.at/bildung](http://www.arbeiterkammer.at/bildung)

## Steckbriefe



### Attila Dogudan

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

Mit den Erfahrungen aus dem elterlichen Betrieb, wo er bereits als Kind den Kopf in die Töpfe steckte und jedem Kellner über die Schulter schaute, machte er sich als 22-jähriger Jungunternehmer mit einem Delikatessengeschäft selbstständig. Das Lokal hatte knapp 30 Sitzplätze und drei Mitarbeiter. Mit dem absoluten Bekenntnis zur Qualität und zur Dienstleistung ist das Unternehmen in 30 Jahren auf einen Umsatz von knapp 400 Millionen Euro und mehr als 5.000 Mitarbeiter gewachsen. Das Unternehmen arbeitet in den drei Bereichen - Airline Catering, Internationales Event Catering und Restaurant, Lounges und Hotel.

- 1981 Eröffnung des Delikatessengeschäftes in Wien
- 1983 Start des Event-Caterings in Österreich
- 1987 Beginn des Airline Caterings mit Lauda-Air
- 1990 Eröffnung des DO & CO Restaurants am Stephansplatz
- 1992 Start des Internationalen Event-Caterings  
(Seit über 20 Jahren ist DO & CO Caterer von 17 Formel-1-Rennen weltweit.)
- 1998 DO & CO geht an die Wiener Börse
- 1995-2003 Eröffnung von DO & CO Gourmetküchen in New York, Frankfurt, Berlin, München, London, Mailand, Salzburg  
Übernahme der K.u.K. Hofzuckerbäcker Demel in Wien
- 2004 Eröffnung der Lufthansa First Class Lounges in Frankfurt  
Catering der Fußball-Europameisterschaft in Portugal
- 2005 Eröffnung der Emirates Lounges in New York, JFK
- 2006 DO & CO Hotel am Stephansplatz
- 2007 Start von Turkish DO & CO mit Sitz in Istanbul  
Übernahme der Airest-Caterer der Austrian Airlines
- 2008 Hospitality Partner der UEFA bei der Fußball-Europameisterschaft in Österreich und der Schweiz (drittgrößter Sportevent weltweit)  
Eröffnung Demel in New York
- 2009-2011 „Turkish DO & CO“ geht an die Börse in Istanbul  
Eröffnung des ersten „Henry“ Shops in Wien
- 2012 Catering der Fußball-Europameisterschaft in Polen und Ukraine  
Start des Caterings für die ÖBB
- 2014 Übernahme Arena One/Caterer der Allianz Arena, FC Bayern München  
Geplante Teil-Eröffnung des DO & CO Hotels in Istanbul am Bosphorus



### **Jacqueline Pfeiffer, Haubenköchin des Jahres 2012**

Geboren am 24. Juni 1975 in Sankt Pölten, Niederösterreich.

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

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

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

Der damalige Chefkoch im "Le Ciel" (französisch: der Himmel) gab ihr eine Chance und Jacqueline konnte die Lehre erfolgreich abschließen. Der erste Karriereschritt war getan. Es folgten weitere Stationen in Deutschland, in der Schweiz und in Frankreich, bis sie schließlich wieder in das Grand Hotel Wien zurückkehrte und für das "Le Ciel" mit ihrem ganz eigenen Stil heute auf Zwei-Hauben-Niveau kocht.

### **Mein Tipp für deine Berufsentscheidung:**

Nimm dir Zeit und überlege dir genau, was dich interessiert und was dir Spaß macht. Behalte dir dein Durchsetzungsvermögen, denn der Weg nach oben ist nicht immer leicht. Ich habe meine Leidenschaft zum Beruf gemacht! 2012 wurde ich zur österreichischen Köchin des Jahres gekürt.

Karijera u turizmu – imaš šansu!



<b>1. Rad u turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena</b>	<b>35</b>
Šta je to što je specifično za rad u turizmu?	35
Koje preduslove moram da ispunim?	36
<b>2. Brojne mogućnosti za obrazovanje u oblasti turizma</b>	<b>37</b>
Kompjuter za profesionalnu informaciju - Informativni centri za mlade -	37
Testiranje željenog zanimanja - Škole	
<b>3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu</b>	<b>39</b>
Izučavanje zanimanja - Finansijska nadoknada za vreme izučavanja zanimanja -	39
Stručno osposobljavanje sa maturom - Boravak u inostranstvu - Priznavanje	
stručnih zvanja stečenih u inostranstvu - 10 stručnih zanimanja u turizmu	
Kuvar/kuvarica	42
Ugostiteljski tehničar/-ka (konobar/konobarica)	43
Gastronom	44
Sistemski gastronom	45
Asistent/asistentkinja u hotelijerstvu i ugostiteljstvu	46
Asistent/asistentkinja u putničkoj agenciji	47
Sportski administrator/administratorkinja	48
Fitnes trener/trenerkinja	49
Upravnik/upravnica objekta	50
Tehničar/tehničarka za priredbe	51
<b>4. Stručne škole za turizam</b>	<b>52</b>
Srednje i više stručne škole za turizam - Kolegiji - Lokacije	52
<b>5. Dalje obrazovanje</b>	<b>54</b>
Akademsko obrazovanje - Dodatne kvalifikacije - Samostalna delatnost u	54
izabranom zanimanju	
<b>Korisne poveznice</b>	<b>55</b>
<b>Opisi ličnosti</b>	<b>56</b>





Izbor zanimanja je sigurno jedna od najtežih odluka u životu svakog mladog čoveka. Potrebno je da se uoče vlastiti talenti i sposobnosti i da se omeđe polja interesovanja. "Koji je to poziv, za koji treba da se odlučim, a koji će mi po mogućstvu pričinjavati zadovoljstvo i od kojeg mogu dobro da živim?" glasi verovatno najčešće postavljano pitanje. Osim toga treba imati u vidu i činjenicu da su zanimanja danas raznovrsnija i mnogobrojnija nego ikada ranije.

Želja nam je da ovom brošurom posebno ukažemo na brojne ponude obrazovanja i mogućnosti zapošljavanja u domaćoj turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena.

Austrija, kao turistička zemlja, važi u svetu za jednu od top destinacija za putovanja. Naš turizam daje veliki doprinos uspehu čitave austrijske nacionalne privrede, a time u značajnoj meri i povećanju našeg životnog standarda. Globalno gledajući, turistička privreda i industrija slobodnog vremena spadaju u grane sa najvećim rastom, što ima za posledicu i povećanu potražnju za angažovanom i kvalifikovanom radnom snagom.

Najvažniji preduslovi za uspešnu karijeru u turizmu su otvorenost i srdačnost u komunikaciji sa ljudima, poznavanje stranih jezika, fleksibilnost, izdržljivost i interkulturalna otvorenost. Naša nova brošura treba da olakša pronalaženje podesnog zanimanja i da još više mladih ljudi pridobije za rad u turizmu kao grani privrede kojoj pripada budućnost.

A handwritten signature in blue ink, reading "Reinhold Mitterlehner". The signature is fluid and cursive, written on a light-colored background.

Dr. Reinhold Mitterlehner  
Savezni ministar za nauku,  
istraživanje i privredu



# 1. Rad u turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena

## 1. Rad u turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena

Austrija je turistička zemlja i na listi top destinacija zauzima 11. mesto u svetu, a 7. u Evropi. To je i razlog zašto su turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena potrebni mnogi kvalifikovani radnici. Turizam je za austrijsku nacionalnu privredu i zbog toga od velikog značaja, jer ima samo mali broj privrednih grana koje - barem indirektno - nisu u vezi sa turizmom ili ne profitiraju od njega.

### Šta je to što je specifično za rad u turizmu?

- ✓ Turizam nudi raznolike i interesantne mogućnosti zapošljavanja.
- ✓ Najvažniji poslodavci su gastronomija i hotelijerstvo, turoperator i putničke biro, sportski centri i centri za slobodne aktivnosti, fitness centri, bioskopi, ali i pozorišta, muzeji i druge kulturne institucije.
- ✓ Turistička preduzeća nude visok stepen sigurnosti radnih mesta, ona su vezana za svoju lokaciju i ne mogu da se premeste na neku drugu lokaciju.
- ✓ Turistička preduzeća omogućavaju otvaranje mesta za obrazovanje i zapošljavanje i izvan privrednih centara. Trebalo bi da znaš da se u Austriji skoro svako 5. radno mesto sa punim radnim vremenom otvara zahvaljujući turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena.
- ✓ U turizmu su kontakti sa ljudima iz najrazličitijih zemalja i kultura svakodnevna pojava. Austrijski turizam beleži svake godine oko 37 miliona dolazaka, dve trećine odtoga iz inostranstva.
- ✓ Zahvaljujući odgovarajućem obrazovanju u oblasti turizma može se ostvariti san o vlastitom baru, o vlastitom restoranu ili hotelu ili o tome da budete čuveni u svetu kao vrhunski kuvar odnosno kuvarica.
- ✓ Turizam nudi odlične mogućnosti za karijeru i specijalizaciju i u Austriji, i u inostranstvu, i to kako kao delatnik u nekoj firmi, tako i kao samostalni preduzetnik.

## 1. Rad u turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena

### Koje preduslove moram da ispunim?

- ✓ Zadovoljstvo u komunikaciji sa ljudima i interkulturalna otvorenost su važni preduslovi za rad u turizmu i industriji slobodnog vremena. Samo onaj koji se rado druži sa ljudima uživaće u svom poslu, a prema gostima će se ponašati sa očekivanom ljubaznošću i srdačnošću.
- ✓ Onaj koji radi sa ljudima bi trebalo da bude komunikativan i da ima smisao za timski rad.
- ✓ U vreme najvećih gužvi situacija zna da bude prilično grozničava. Zato bi saradnici/saradnice trebalo da budu opteretivi i da znaju kako da izađu na kraj sa stresnim situacijama.
- ✓ Onaj koji radi u turizmu bi trebalo da bude fleksibilan i spreman da radi i onda, kad su drugi slobodni. A to važi i za mnoge druge oblasti, kao što su na primer zdravstvo ili saobraćaj.
- ✓ Od značaja su sposobnost dobrog jezičkog izražavanja kao i dobro znanje kako nemačkog, tako i stranih jezika.
- ✓ Preporučuje se da čovek čak i posle završenog obrazovanja bude otvoren za nove trendove i da bude spreman da nauči nešto novo.



## 2. Brojne mogućnosti za obrazovanje u oblasti turizma

### 2. Brojne mogućnosti za obrazovanje u oblasti turizma

Onaj, koji je zainteresovan za rad u turizmu, može da se opredeli za neko od turističkih zanimanja ili za pohađanje neke od škola u kojima je težište na turizmu.

Uz pomoć kompjutera za profesionalnu informaciju (BIC) možeš da utvrdiš koja su ti interesovanja i sklonosti i da se tačno informišiš o svim zanimanjima i pozivima u oblasti turizma:

[www.bic.at](http://www.bic.at)



#### Da li ti je poznato ...?

... da se u informativnim centrima za mlade mogu dobiti brojne informacije o izboru zanimanja kao i da ti tamošnji saradnici i saradnice mogu pomoći savetima i konkretnim radnjama? Bilo da je reč o obrazovanju, poslu, slobodnom vremenu, Au-pair, studiranju u inostranstvu, vojnoj obavezi, sportu ili nekoj drugoj situaciji kada su potrebni savet ili pomoć - informativni centri za mlade imaju pravi odgovor na tvoje pitanje. Sva pitanja su dozvoljena! Informativni centri za mlade postoje u svim savezним pokrajinama tako da ih posve sigurno ima i u tvojoj blizini:

[www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)



#### Da li je turističko zanimanje pravo zanimanje za mene? Testiranje željenog zanimanja

Da bi se bliže upoznao ili upoznala sa svojim idealnim zanimanjem, ti kao učenik ili učenika imaš mogućnost da u okviru stručne prakse neposredno "omirišeš" neko konkretno zanimanje. To znači da u periodu od jednog ili više dana u jednom od preduzeća za obučavanje učenika možeš da stekneš prve utiske o određenom zanimanju, da posmatraš druge kako rade, da postavljaš pitanja, da isprobaš neke operacije, ali ne i da samostalno radiš. Posle tog upoznavanja trebalo bi sebi da postaviš sledeća pitanja:

- Da li je ovo zanimanje pravo zanimanje za mene?
- Da li u ovom preduzeću mogu da se osposobim za ovo zanimanje?
- U kom drugom preduzeću mogu da izučim ovo zanimanje?
- Koja druga zanimanja bih još želeo/želela da upoznam?

Bliže informacije na: [www.wko.at](http://www.wko.at)

[www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)



## 2. Brojne mogućnosti za obrazovanje u oblasti turizma

### Dani otvorenih vrata u školama

Ako si zainteresovan/zainteresovana za pohađanje neke turističke škole, onda iskoristi šansu i upoznaj njenu obrazovnu ponudu na dan otvorenih vrata. Odgovarajuće informacije možeš naći na internet stranici željene škole. I stručne škole imaju dan otvorenih vrata.

Spisak svih škola za stručno obrazovanje možeš naći na:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

Na donjoj internet stranici možeš naći opširne informacije o svim inicijativama u vezi sa obrazovanjem u oblasti turizma.

[www.gluecksbringer.cc](http://www.gluecksbringer.cc)

**gluecksbringer.cc**  
Meine Karriere im **Tourismus**





## 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Načelne stvari u vezi sa obrazovanjem učenika u privredi

U turizmu postoji deset zanimanja za učenike u privredi

Četiri najčešća zanimanja su:

- Kuvar/kuvarica (Koch/Köchin)
- Ugostiteljski tehničar/ka - konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)
- Gastronom (Gastronomiefachmann/-frau)
- Asistent/asistentkinja u hotelijerstvu i ugostiteljstvu (Hotel- und Gastgewerbeassistent/in)

Preduslov za otpočinjanje izučavanja nekog zanimanja je završena 9. godina školovanja. Ali, izučavanje nekog zanimanja predstavlja i za one koji su prekinuli redovno školovanje, kao i za one koji su završili neku srednju ili višu školu, interesantnu mogućnost za uključivanje u radni proces.

Izučavanje nekog zanimanja traje uglavnom tri godine, ali može da traje i četiri ili pak samo dve godine. Obrazovanje se obavlja na dva mesta:

- U preduzeću za stručno osposobljavanje
- U stručnoj školi

Zato se izučavanje nekog zanimanja naziva i dualno obrazovanje. Čitav svet zavidi Austriji na ovom dobro uhodanom sistemu koji se pokazao kao veoma efikasan.

<b>Izučavanje zanimanja = dualno obrazovanje</b>	
Učenje u preduzeću 80% od ukupnog fonda časova Sticanje praktičnog znanja	Učenje u stručnoj školi 20% od ukupnog fonda časova Sticanje teorijskog znanja

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Financijska nadoknada za vreme izučavanja zanimanja

Iako je prilikom izučavanja nekog zanimanja u prvom planu obrazovanje, to je ipak i radni odnos. Zato za rad koji obavljaš imaš pravo na nadoknadu za vreme izučavanja zanimanja. Visina te nadoknade zavisi od vrste zanimanja kao i od godine školovanja i utvrđena je u kolektivnom ugovoru. U poslednjoj godini obuke učenik u privredi zarađuje u proseku 80% od plate odgovarajućeg kvalifikovanog radnika.

Prosečni orijentacioni iznosi nadoknade za vreme izučavanja zanimanja, mesečno, bruto, u EUR		
	1. godina	3. godina
Kuvar/kuvarica	591	791
Ugostiteljski tehničar/-ka	591	791
Gastronom	591	791 (4. godina: 851)
Sistemski gastronom	591	791
Asistent/-kinja u hotelijerstvu i gastronomiji	591	791
Asistent/-kinja u putničkoj agenciji	507	929
Sportski administrator/-ka	507	928
Fitnes trener/trenerkinja	473	849
Upravnik/upravnica objekta	465	794
Tehničar/tehničarka za priredbe	487	776

Link: [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at)

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Stručno osposobljavanje sa maturom

Izučavanje nekog zanimanja možeš da zamisliš i kao "obrazovnu železničku stanicu" sa čitavim nizom koloseka i mogućnostima presedanja. Svaki stručni obrazovni kolosek te vodi dalje. Imaš čak i mogućnost da paralelno sa izučavanjem nekog zanimanja i bez ikakvih dodatnih troškova polažeš stručnu maturu koja ti omogućava studiranje na visokim stručnim školama i univerzitetima. Doškoloavanje i stručno usavršavanje, učenje tokom celog života, su prečage na tvojoj karijernoj lestvici.

#### Boravak u inostranstvu

Boravak u inostranstvu predstavlja veliko obogaćivanje, i to kako za profesionalni, tako i za lični razvoj. Erasmus+, program EU za obrazovanje, mlade i sport, usmeren je na učenike/učenice u redovnim školama, učenike/učenice u privredi, studente/studentkinje kao i na odrasle: [www.erasmusplus.at](http://www.erasmusplus.at)



Za učenike u privredi postoji mogućnost da uz finansijsku pomoć višenedeljnu praksu obave u inostranstvu, i to u različitim evropskim zemljama: [www.ifa.or.at](http://www.ifa.or.at)



#### Priznavanje stručnih zvanja stečenih u inostranstvu

Ako neko ima završeno stručno obrazovanje u inostranstvu onda on može da podnese zahtev Saveznom ministarstvu za nauku, istraživanje i privredu (BMWFV) da sa tom svojom diplomom bude izjednačen sa onima koji su u Austriji u toj istoj struci položili završni ispit kao učenici u privredi:

[www.bmwf.vg.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/](http://www.bmwf.vg.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/)



### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Stručna zanimanja u turizmu

##### Kuvar/kuvarica (Koch/Köchin)

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Hoteli, gostionice, restorani, kafići, barovi, preduzeća koja se bave cateringom, velike kuhinje i kantine

##### O zanimanju:

Kuvari i kuvarice se trude da svojim gostima pruže nezaboravni užitak. Njihovo umeće se proteže od klasične domaće kuhinje, preko internacionalnih specijaliteta, pa sve do vlastitih kreacija. Ali, ova struka nije ograničena samo na kuvanje: pripremaju se jelovnici, prave se kalkulacije i ponude, planiraju i organizuju nabavke i kupovine, rukovodi kuhinjskim personalom. Takođe se mora voditi računa o poštovanju zakona o životnim namirnicama kao i propisa o higijeni.

##### Koje lične sposobnosti treba da posedujem?

Dobro čulo ukusa i mirisa, spretne ruke, moć brzog shvatanja i rasuđivanja, sposobnost koordinacije, smisao za organizaciju, kreativnost i fantaziju, dobro podnošenje stresnih situacija, smisao za timski rad, fleksibilnost, svest o higijeni



##### Perspektive:

Ovo zanimanje nudi brojne mogućnosti specijalizacije - Potager (supe i povrće), Rôtisseur (pečenje), Gardemanger (hladna kuhinja), Entremétier (jela od testa), Poissonnier (riba), Pâtissier (slatkiši) - a predstavlja i odskočnu dasku za uspešnu karijeru, recimo kao šef kuhinje, vlasnik restorana ili kao u svetu čuveni vrhunski kuvar ili kuvarica.

##### Da li ti je poznato ...?

... da se zanimanje kuvar/kuvarica može izučiti istovremeno sa zanimanjem ugostiteljski tehničar/tehničarka (konobar/konobarica) za vreme četvorogodišnjeg školovanja za zanimanje gastronom.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Ugostiteljski tehničar/-ka - konobar/konobarica (Restaurantfachmann/-frau)

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Hoteli, gostionice, restorani, kafići, barovi, diskoteke, preduzeća koja se bave kateringom

#### O zanimanju:

Ugostiteljski tehničari/tehničarke preuzimaju u jednom lokalnu ulogu domaćina odnosno domaćice i trude se da se gosti osećaju zadovoljnim u svakom pogledu. Oni su tu da posavetuju goste kad je reč o izboru jela i pića, oni primaju porudžbine, serviraju naručena jela i pića i naplaćuju račun. Osim toga oni sastavljaju jelovnike i vinske karte, dekorišu prostorije, postavljaju stolove i vrše važne pripreme za gastronomske priredbe i svečanosti, kao što su na primer banketi, prijemi, venčanja ili rođendanska slavlja. U boljim restoranima oni obavljaju i različite radnje na stolu gostiju ili pored stola, kao što su na primer filetiranje, tranširanje ili flambiranje.

#### Koje lične sposobnosti treba da posedujem?

Ljubaznost, komunikativnost, korektan odnos prema gostima, sposobnost dobrog jezičkog izražavanja, poznavanje stranih jezika, spretnost, fleksibilnost, dobro podnošenje stresnih situacija, dobro pamćenje, smisao za organizaciju, sposobnost za timski rad, svest o higijeni



#### Perspektive:

Ugostiteljskim tehničarima/tehničarkama stoje na raspolaganju brojne mogućnosti za specijalizaciju i napredovanje u karijeri: od Sommelier/Sommelière (stručnjak za vino), Cocktailmixer (barmeni), preko Maître d'Hôtel (šef/šefica prijema) i Chef de Service (šef restorana), pa sve do vlasnika/vlasnice ličnog ugostiteljskog lokala odnosno restorana.

#### Da li ti je poznato ...?

... da se zanimanje ugostiteljski tehničar/tehničarka može izučiti istovremeno sa zanimanjem kuvar/kuvarica za vreme četvorogodišnjeg školovanja za zanimanje gastronom.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### **Gastronom (Gastronomiefachmann/-frau)**

Trajanje obuke: 4 godine

Moguća mesta za obučavanje: Hoteli, gostionice, restorani, kafići, velike kuhinje, kantine, barovi, diskoteke i preduzeća koja se bave kateringom

#### **O zanimanju:**

Gastronomi su sveznalice u gastronomiji jer oni rade kako u kuhinji, tako i u servisu za goste. Oni vladaju veštinom kuvanja, sastavljaju jelovnike, planiraju i organizuju nabavke, raspoređuju radnike na radu u kuhinji i pripremaju švedski sto za različite prilike. U oblasti servisa gastronomi dekorisu prostorije, postavljaju stolove, primaju, savetuju i poslužuju goste i naplaćuju račune.



#### **Koje lične sposobnosti treba da posedujem?**

Spretnost, kreativnost i fantaziju, dobro čulo ukusa i mirisa, ljubaznost, korektan odnos prema gostima, sposobnost dobrog jezičkog izražavanja, poznavanje stranih jezika, smisao za organizaciju, dobro podnošenje stresnih situacija, sposobnost za timski rad, svest o higijeni, fleksibilnost

#### **Perspektive:**

Gastronomima su u gastronomiji i hotelijerstvu svi putevi otvoreni pošto su osposobljeni kako za poslove ugostiteljskog tehničara/tehničarke, tako i za poslove kuvara/kvarice. To obrazovanje je odskočna daska za kasniju samostalnu delatnost. Na taj način si veliki korak bliže svom snu o vlastitom restoranu, vlastitom baru ili vlastitom preduzeću za katering.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### **Sistemski gastronom (Systemgastronomiefachmann/-frau)**

**Trajanje obuke:** 3 godine

**Moguća mesta za obučavanje:** Filijale lanaca restorana brze hrane, velike kuhinje, kantine, restorani u trgovinskim kućama (recimo u supermarketima, prodavnicama za opremanje domaćinstva itd.)

#### **O zanimanju:**

Sistemska gastronomija je skupni pojam za restorane brze hrane koji se bave brzim pripremanjem jela. Ali, sistemsku gastronomiju nalazimo i u višoj kategoriji (specijalizovani restorani kao na primer Steak-Hous), u doživljajnoj gastronomiji kao i u kafanama i restoranima sa zdravom hranom. Sistem garantuje da će gosti u svim filijalama jednog lanca restorana naići na isti servis i isti kvalitet. Sistemske gastronomije pripremaju jela (u najvećem broju slučajeva su to polugotovi proizvodi), primaju porudžbine, izdaju hranu i piće (samoposluga) ili ih serviraju i naplaćuju račun. Osim toga, oni su odgovorni za poštovanja standarda u oblasti higijene, kontrolišu pristigle isporuke i sprovode akcije marketinga.



#### **Koje lične sposobnosti treba da posedujem?**

Ljubaznost i pažnja, korektan odnos prema gostima, prijatan nastup, spretne ruke, svest o higijeni, smisao za organizaciju, dobro podnošenje stresnih situacija

#### **Perspektive:**

Sistemska gastronomija je branša koja se brzo razvija. Uz spremnost za dalje školovanje i usavršavanje unutar same firme postoje dobre šanse za napredovanje u karijeri u međunarodnim koncernima, od šefa/šefice odeljenja, pa sve do samostalnog vođenja firme. Preduslovi za samostalnog partnera za franšizu u svetski razgranatom sistemu franšize su dobra poslovna ideja, neophodan vlastiti kapital i volja da se preuzme odgovornost.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### **Asistent/asistentkinja u hotelijerstvu i ugostiteljstvu (Hotel- und Gastgewerbeassistent/in)**

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Hoteli, pansioni, oporavilišta i odmarališta, ferijalni centri, Wellness Resorts, klubovi, ugostiteljski objekti, restorani, kafići, putnički brodovi

#### **O zanimanju:**

Asistenti i asistentkinje u hotelijerstvu i ugostiteljstvu obavljaju sve organizacione i administrativne poslove kako u malim poslovnim objektima, tako i u velikim kongresnim hotelima. Oni rade kako u oblasti komercijale u menadžmentu firme (Back Office), tako i u sektoru prijema (Front Office i recepcija) kao i u servisu. U asistentima i asistentkinjama u hotelijerstvu i ugostiteljstvu su objedinjeni u jednoj osobi Back i Front Office, čime daju značajan doprinos funkcionisanju čitavog turističkog objekta. Na recepciji asistenti i asistentkinje u hotelijerstvu i ugostiteljstvu su u direktnom kontaktu sa gostima. Tu spadaju profesionalno prihvatanje, Check-in i Check-out, kao i informacije o ponudama u oblasti kulture ali i organizovanje programa slobodnih aktivnosti ili priredbi. Asistenti i asistentkinje u hotelijerstvu i ugostiteljstvu treba da poseduju sposobnost komuniciranja i uspostavljanja kontakata kako bi u razgovoru - i na stranom jeziku - sa gostima bili u stanju da reaguju na njihove želje i pritužbe. Asistenti i asistentkinje u hotelijerstvu i ugostiteljstvu saraduju neposredno i sa servisnim personalom i kuhinjom (na primer kod planiranja menija).



#### **Koje lične sposobnosti treba da posedujem?**

Ljubaznost, komunikativnost, prijatan nastup, korektan odnos prema gostima, sposobnost dobrog jezičkog izražavanja, poznavanje stranih jezika, smisao za interkulturalnost, smisao za organizaciju, smisao za komercijalu, tačnost, sposobnost za timski rad, fleksibilnost

#### **Perspektive:**

Mogućnosti zapošljavanja postoje u svim oblastima hotelijerstva i ugostiteljstva i to kako u zemlji, tako i u inostranstvu. Mogućnosti su otvorene kako za karijeru kao šef/šefica recepcije, asistent/asistentkinja uprave objekta, direktor/direktorica hotela ili za vođenje vlasti tog preduzeća, tako i za lukrativan posao u vanevropskim zemljama u jednom od međunarodnih lanaca hotela.



### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Asistent/asistentkinja u putničkoj agenciji (Reisebüroassistent/in)

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Putničke agencije, turoperatori, turistički biro, turistički savezi

#### O zanimanju:

Asistenti/asistentkinje u putničkim agencijama se iz dana u dan bave najlepšim turističkim destinacijama na svetu. Njihovi zadaci se protežu od posredovanja turističkog putovanja, pa sve do kompletnih priprema za individualna ili grupna putovanja. Oni savetuju potencijalne korisnike o mogućnostima putovanja ili učestvovanja na određenim manifestacijama, informišu ih o različitim turističkim zemljama, transportnim sredstvima, propisima u vezi sa vizama i vakcinacijama, izrađuju odgovarajuće ponude i vrše rezervacije. Osim toga oni sastavljaju putničke prospekte i kataloge i vrše obračun. Ovaj poziv pruža i mogućnost da se upozna svet jer asistenti/asistentkinje u putničkim agencijama često i sami testiraju i ocenjuju putničke destinacije kao i kvalitet smeštaja.



#### Koje lične sposobnosti treba da posedujem?

Komunikativnost, ljubaznost, sposobnost dobrog jezičkog izražavanja, poznavanje stranih jezika, smisao za interkulturalnost, smisao za organizaciju, smisao za komercijalu, veštinu pregovaranja, fleksibilnost, poznavanje geografije

#### Perspektive:

Biranjem preduzeća za obuku ti možeš da odlučiš da li želiš da se pretežno baviš organizacijom putovanja (turoperator) ili pak više želiš da radiš na poslovima savetovanja potencijalnih putnika i prodaje putovanja (putnički biro). Mogućnosti za napredovanje u karijeri ima mnogo: od šalterskog službenika, vođe puta ili saradnika/saradnice u turističkoj upravi, pa sve do menadžmenta i vođenja vlastite putničke agencije.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### **Sportski administrator/administratorka (Sportadministrator/in)**

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Sportski klubovi, sportski savezi, turistička preduzeća sa težištem na sportskom turizmu, komercijalni sportski objekti i tereni kao što su na primer fitness studija, teniski tereni, tereni za golf itd.

#### **O zanimanju:**

Sportski administratori/administratorka se odlično snalaze u svetu sporta. Oni poseduju znanja o najrazličitijim sportskim terenima i spravama kao i o relevantnim sportskim i takmičarskim pravilima. Jedan od njihovih zadataka je savetovanje njihovih klijenata odnosno članova. Oni planiraju i organizuju sportske manifestacije, izrađuju koncepte za ponude u oblasti sporta, vode računa o upravljanju sportskim objektima odnosno objektima za trening i pomažu u preduzimanju mera koje pospešuju reklamu i prodaju. Osim toga sportski administratori i administratorka obavljaju i čitav niz kancelarijskih poslova, a odlično poznaju i računovodstvo.



#### **Koje lične sposobnosti treba da posedujem?**

Ljubaznost, komunikativnost, korektan odnos prema klijentima, smisao za organizaciju, sposobnost dobrog jezičkog izražavanja, smisao za komercijalu, fizičku kondiciju, interes za sport, smisao za koordinaciju, sposobnost za timski rad, fleksibilnost

#### **Perspektive:**

Ovo zanimanje je idealno kao prvo zaposlenje za one koji se sa oduševljenjem bave sportom ili za vrhunske sportiste koji, paralelno uz sportsku karijeru ili posle uspešnog bavljenja sportom, žele da rade. Posle izučavanja zanimanja otvaraju se doškolovanjem za sportskog menadžera/sportsku menadžerku interesantne mogućnosti rada u oblasti sportskog menadžmenta.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### **Fitness trener/trenerkinja (Fitnessbetreuer/in)**

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Fitness i sportski centri, centri za rekreaciju i treninge

#### **O zanimanju:**

Jačanje svesti o zdravom načinu života kao i potreba za fizičkim aktivnostima i kretanjem postavljaju fitness trenere i trenerke u fitness i sportskim centrima kao i u centrima za rekreaciju i treninge svakodnevno pred sve nove i nove izazove. Oni savetuju svoje klijente i klijentkinje prilikom odabira i sprovođenja programa treninga, sastavljaju za njih individualne planove treninga, prate klijente i klijentkinje za vreme njihovog treninga i vode računa da se vežbe izvode pravilno kako je to predviđeno. Oni pripremaju sprave za treninge, podešavaju tegove, objašnjavaju kako sprave funkcionišu i kako se rukuje njima, istovremeno se trudeći da budu u toku sa najnovijim saznanjima o načinima treniranja i značaju kretanja. Osim toga, oni obavljaju i administrativne poslove kao što su pisanje pisama i slanje elektronske pošte ili izdavanje potvrda o plaćanjima i članskih karata.



#### **Koje lične sposobnosti treba da posedujem?**

Ljubaznost, komunikativnost, korektan odnos prema klijentima, smisao za organizaciju, sposobnost dobrog jezičkog izražavanja, smisao za komercijalu, fizičku kondiciju, interes za sport, svest o zdravlju i ishrani, sposobnost za timski rad, fleksibilnost

#### **Perspektive:**

Oblast fitnesa i velnesa je grana koja se brzo razvija i nudi brojne mogućnosti za zapošljavanje i napredovanje u karijeri. One se protežu od samostalnog vođenja sportskog objekta, pa sve do vrhunskog položaja u sportskom menadžmentu.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### Učenička zanimanja srodna zanimanjima u turizmu

##### **Upravnik/upravnica objekta (Betriebsdienstleistungskaufmann/-frau (BDL-Kaufmann/-frau))**

Trajanje obuke: 3 godine

Moguća mesta za obučavanje: Hoteli, hosteli za mlade, internati, domovi za mlade, lečenje i oporavak, obrazovne ustanove, bolnice, ustanove za smeštaj i negu starih ljudi

##### O zanimanju:

Upravnici/upravnice objekata su menadžeri/menadžerke iza kulisa koji se brinu o tome da u jednom velikom domaćinstvu (na primer hotelima, hostelima za mlade, internatima, odmaralištima, bolnicama, ustanovama za smeštaj i negu starih ljudi) sve funkcioniše kako treba: od naručivanja robe, njenog isporučivanja i skladištenja, pa sve do organizovanja radova na popravci, održavanju i čišćenju objekta. Upravnicima/upravicama objekta je posebno stalo do toga da se gosti, stanovnici i stanovnice odnosno klijenti i klijentkinje ugodno osećaju. Generalno gledano, ovde je reč o komercijalno-administrativnom zanimanju.



##### Koje lične sposobnosti treba da posedujem?

Komunikativnost, ljubaznost, sposobnost uživanja, fleksibilnost, smisao za organizaciju, smisao za komercijalu, sposobnost za timski rad, svest o higijeni

##### Perspektive:

Upravnik/upravnica objekta je dobra osnova jer su svestranost i smisao za organizaciju nešto što se uvek traži.

### 3. Obrazovanje učenika za zanimanja u turizmu

#### **Tehničar/tehničarka za priredbe (Veranstaltungstechniker/in)**

Trajanje obuke: 3 ½ godine

Moguća mesta za obučavanje: Pozorišta, koncertne kuće, kulturni i kongresni centri, organizatori sajmova, koncerata i drugih manifestacija, organizatori svečanih igara, javne i privatne televizijske stanice

#### **O zanimanju:**

Tehničari/tehničarke za priredbe su nadležni za postavljanje i demontažu tehničkih postrojenja koja se koriste na svim vrstama priredbi, kao što su na primer priredbe pod otvorenim nebom, festivali i koncerti, mega događaji, sportske priredbe i događanja iz oblasti šoubiznisa. Oni podižu bine i postavljaju kulise, instaliraju tonske i rasvetne uređaje, biraju specijalne efekte (vatra, dim, magla itd.) i vode računa da priredba sa tehničke strane protekne u najboljem redu. Osim za postavljanje i skidanje uređaja, oni su nadležni i za poslove održavanja i popravke. Tehničari/tehničarke za priredbe su u svom radu u neposrednom kontaktu sa čitavim timom koji je nadležan za određenu produkciju, kao što su to na primer režiseri/režiserke, kamerani/kamermanke, scenografi/scenografkinje, glumci/glumice.



#### **Koje lične sposobnosti treba da posedujem?**

Spretnost u radu sa alatom, tehničku verziranost, sposobnost brzog shvatanja, mogućnost koncentracije, fizičku kondiciju, smisao za koordinaciju, kreativnost, dobro podnošenje stresnih situacija, mobilnost, sposobnost za timski rad

#### **Perspektive:**

Pred tehničarima/tehničarkama za priredbe su brojne mogućnosti za dalje školovanje, na primer u oblastima elektrotehnike, tonske, rasvetne i video tehnike, tehnike upravljanja i regulisanja. Polaganjem majstorskog ispita otvara se put za samostalnu profesionalnu delatnost.

## 4. Stručne škole za turizam

### 4. Stručne škole za turizam

U stručnim školama za turizam stičeš obrazovanje blisko praksi. Pored teorijske nastave u razredu, postoji i praktična nastava, na primer kuvanje, serviranje, poznavanje pića, Houskeeping. Posle toga imaš mogućnost da to usavršiš u okviru jedne višenedeljne obavezne prakse u nekom od turističkih objekata, na primer u hotelskoj kuhinji, restoranu, na recepciji ili u putničkom birou - a ako želiš, možeš to uraditi čak i u inostranstvu.

Posle završene škole steći ćeš dobro opšte obrazovanje kao i završeno stručno obrazovanje, dakle steći ćeš ona znanja koja će ti omogućiti da neposredno obavljaš neki od poslova u turističkoj privredi i industriji slobodnog vremena.



Možeš da biraš između srednje ili više stručne škole:

### Srednje stručne škole

Srednje stručne škole za turizam, kao što su

- Stručna škola za hotelijerstvo
- Stručna škola za ugostiteljstvo
- Stručna škola za turizam
- Stručna škola za skijaške hotele

traju uglavnom tri godine.

Posle završene obuke možeš da radiš kako u nekom od ugostiteljskih ili hotelskih objekata, tako i u nekom od turističkih objekata ili institucija (recepcija hotela, putnički biro, turistbiro).

## 4. Stručne škole za turizam

### Više stručne škole

Više stručne škole za turizam su:

- Više škole za turizam
- Više škole za ekonomska zanimanja sa težištem na turizmu
- Kolegiji

Na kraju petogodišnjeg školovanja u višim školama za turizam se polažu ispit zrelosti (matura) i diplomski ispit. Sa ovakvim stručnim obrazovanjem ti si tražena stručna radna snaga u oblasti turističke privrede i industrije slobodnog vremena, kao i u turističkim organizacijama. Kao svršeni učenik/učenica jedne od viših stručnih škola ti imaš, naravno, pravo da studiraš na visokim školama i univerzitetima.

Kolegiji nude mogućnost maturantima/maturantkinjama, na primer opšte obrazovne više škole odnosno gimnazije, (ispit zrelosti, ispit zrelosti sa izučenim zanimanjem - Berufsfreifprüfung ili položen poseban ispit sa kojim se stiče pravo na studiranje - Studienberechtigungsprüfung) da u roku od četiri semestra završe i višu školu za turizam.

### Lokacije stručnih škola za turizam u Austriji

Neusiedl am See (B), Oberwart (B), Warmbad Villach (K), Krems an der Donau (NÖ), Retz (NÖ), Semmering (NÖ), St. Pölten (NÖ), Bad Ischl (OÖ), Bad Leonfelden (OÖ), Weyer (OÖ), Bad Hofgastein (S), Bischofshofen (S), Bramberg (S), Siezenheim-Klessheim (S), Bad Gleichenberg (St), Innsbruck - Villa Blanka (T), Lienz (T), St. Johann (T), Zell am Ziller (T), Bezau (V), Bludenz (V), Wien 1 - Judenplatz, Wien 13 - Bergheidengasse, Wien 19 - Modul, Wien 21 - Wassermannngasse, Wien 22 - Hertha Firnbergschule.

### Težišta u stručnom obrazovanju

Stručne škole za turizam nude najrazličitija težišta u stručnom obrazovanju, kao što su, na primer, gastronomija i ishrana, menadžment u hotelijerstvu i gastronomiji, Eventmanagement, International Business, Communication, hotelski menadžment i velnes, ekspert za restoran i bar, treći živi strani jezik, menadžment u turizmu i slobodnom vremenu, zdravstveni i banjski turizam, menadžment u kulturi i kongresni menadžment, gradski turizam, sport i animacija i mnoga druga.

Iscrpne informacije o pojedinim školama možeš naći na:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

## 5. Dalje obrazovanje

### 5. Dalje obrazovanje

#### Akademsko obrazovanje

Studiranje na nekoj visokoj stručnoj školi ili na nekom od univerziteta omogućava sticanje akademskog obrazovanja i otvara nova interesantna područja rada i zapošljavanja. Visoke stručne škole nude stručno obrazovanje koje je kako okrenuto praksi, tako i naučno utemeljeno. Studenti na univerzitetima stiču teorijsko-naučno obrazovanje. Ponude za studiranje su višestruke.

#### Dodatne kvalifikacije

Postoji čitav niz kurseva i seminara za stručno usavršavanje i sticanje dodatnih kvalifikacija, kao što su na primer: glavni kuvar/kuvarica, Patissier/Pâtissière (slatkiši), Gardamanger (hladna kuhinja), kuvar/kuvarica za pripremanje dijetalne hrane, velnes-kuvar/kuvarica, keterer, Sommelier/Sommelière za vino, pivo ili sir, Barkeeper, stručnjak za kafu, menadžer/menadžerka u gastronomiji, menadžer/menadžerka za Food&Beverage, Eventmanager, Spa-Manager, domaćica objekta/Executive Housekeeper, menadžer/menadžerka za higijenu i mnoge druge.

#### Koje mogućnosti imam za bavljenje samostalnom delatnošću?

Imaš raznih mogućnosti kako da postaneš samostalni preduzetnik/samostalna preduzetnica, na primer:

- da osnuješ vlastito preduzeće (Osnivanje preduzeća)
- da preuzmeš već postojeće preduzeće (Preuzimanje postojećeg preduzeća)
- da budeš ortak u nekom preduzeću (Ortakluk)
- da kupiš neki već oprobani koncept i postaneš partner u nekom od sistema franšizinga (Franchising)





## Korisne poveznice (linkovi)

### Korisne poveznice (linkovi)

#### Savezno ministarstvo za nauku, istraživanje i privredu

[www.bmwf.gv.at](http://www.bmwf.gv.at)

#### Savezno ministarstvo za porodice i mlade

[www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)

[www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)

#### Savezno ministarstvo za obrazovanje i žene

[www.bmbf.gv.at](http://www.bmbf.gv.at)

[www.schulpsychologie.at](http://www.schulpsychologie.at)

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

#### Hotline za informacije iz oblasti školstva

T: 0810 205 220 (po lokalnoj tarifi iz čitave Austrije)

E: [schulinfo@bmbf.gv.at](mailto:schulinfo@bmbf.gv.at)

#### Privredna komora Austrije i odeljenje za učenike u privredi

[www.wko.at/bildung](http://www.wko.at/bildung)

[www.bic.at](http://www.bic.at) (Kompjuter sa informacijama o zanimanjima)

#### Berza mesta za izučavanje zanata, spisak firmi u kojima se može izučavati neki od zanata

[www.ams.at/lehrstellen](http://www.ams.at/lehrstellen) (Berza mesta za izučavanje zanata Privredne komore Austrije i Servisa tržišta rada, WKO i AMS)

[www.gluecksbringer.cc](http://www.gluecksbringer.cc)

<http://lehrbetriebsuebersicht.wko.at>

#### Servis tržišta rada Austrije

[www.ams.at/buw](http://www.ams.at/buw) (Informacije o stručnom obrazovanju & usavršavanju)

#### Zajednički portal svih Radničkih komora

[www.arbeiterkammer.at/bildung](http://www.arbeiterkammer.at/bildung)

## Opisi ličnosti



### Attila Dogudan

Attila Dogudan je rođen 1959. godine u Istanbulu kao sin oca Turčina, vlasnika restorana, i majke Bečlijke. Sa deset godina je došao u Beč i posle završene mature počeo da studira svetsku trgovinu.

Zahvaljujući iskustvima stečenim u roditeljskoj firmi, gde je već kao dete zavirivao u svaki lonac, a kelnerima zagledao preko ramena, on se sa 22 godine osamostalio i kao mlad preduzimač osnovao firmu odnosno lokal sa delikatesima. Lokal je imao nešto manje od 30 mesta i tri zaposlena radnika. U proteklih trideset godina firma je povećala svoj promet na blizu 400 miliona evra sa preko 5.000 zaposlenih, pri čemu je uvek u prvom planu bilo apsolutno izjašnjavaње za kvalitet i visok nivo usluga. Firma je aktivna u tri oblasti – catering za aviokompanije, internacionalni Event Catering i restoran, launž i hotel.

- 1981 Otvaranje lokala sa delikatesima u Beču
- 1983 Pokretanje Event-Cateringa u Austriji
- 1987 Početak cateringa za aviokompanije sa Lauda-Air
- 1990 Otvaranje DO & CO restorana na Stephansplatzu
- 1992 Pokretanje internacionalnog Event-Cateringa (u poslednjih 20 godina DO & CO je bio odgovoran za catering servis na 17 trka formule 1 širom sveta)
- 1998 DO & CO ide na bečku berzu
- 1995-2003 Otvaranje DO & CO gurmanskih kuhinja u Njujorku, Frankfurtu, Berlinu, Minhenu, Londonu, Milanu i Salzburgu
- Preuzimanje poslastičarnice K.u.K Hofzuckerbäcker Demel u Beču
- 2004 Otvaranje Lufthansa First Class Lounges u Frankfurtu
- Ketering na Evropskom fudbalskom prvenstvu u Portugalu
- 2005 Otvaranje Emirates Lounges u Njujorku, JFK
- 2006 Hotel DO & CO na Stephansplatzu
- 2007 Pokretanja Turkish DO & CO sa sedištem u Istanbulu
- Preuzimanje Airest – Caterer od Austrian Airlines
- 2008 Hospitality Partner UEFA-e na Evropskom fudbalskom prvenstvu u Austriji i Švajcarskoj (treći po veličini sportski događaj u svetu)
- Otvaranje Demel-a u Njujorku
- 2009-2011 „Turkish DO & CO“ ide na berzu u Istanbulu
- Otvaranje prvog lokala „Henry“ u Beču
- 2012 Ketering na Evropskom fudbalskom prvenstvu u Poljskoj i Ukrajini
- Pokretanje cateringa za ÖBB, Austrijske železnice
- 2014 Preuzimanje objekta Arena One/keterer Allianz Arene, FC Bayern München
- Planirano delimično otvaranje hotela DO & CO u Istanbulu na Bosforu



### **Jacqueline Pfeiffer, vrhunska kuvarica 2012. godine**

Roğena 24. juna 1975. u mestu Sankt Pölten u Donjoj Austriji.

Njeni prababa i pradeda kao i baba i deda su imali prodavnicu mešovite robe u Lillienfeldu. Jacqueline je kao malo dete volela da bude kod njih, a posebno joj se dopadalo da kuva sa prababom.

U školi joj se uopšte nije dopadalo. Bila je loš đak, bunila se protiv nastavnika, a na kraju je i prekinula školovanje. Samo joj je nastava kuvanja predstavljala zadovoljstvo. Potraga za mestom za izučavanje nekog zanimanja nije bila ni malo laka.

Počela je u jednoj velikoj bečkoj kuhinji gde se radilo kao na pokretnoj traci i to pre svega sa gotovim jelima. Ali, Jacqueline time nije bila zadovoljna. Ona je želela da nauči pravo kuvanje i zato se dala u potragu za novim mestom za izučavanje zanimanja.

Tadašnji glavni kuvar u restoranu "Le Ciel" (francuski: nebo) joj je pružio šansu i Jacqueline je posle toga uspešno završila obuku za kuvaricu. Prvi korak u karijeri je bio napravljen. Sledila su zaposlenja u Nemačkoj, Švajcarskoj i Francuskoj, dok se konačno nije opet vratila u hotel Grand Wien gde danas u svom sasvim ličnom stilu kuva za restoran "Le Ciel", a zahvaljujući njenom umeću restoran je dobio dve od četiri moguće kuvarske kape (Hauben) koje dodeljuje ugledni vodič kroz restorane Gault-Millau.

Moj savet za tvoju odluku o zanimanju:

Ostavi sebi dovoljno vremena i dobro razmisli o tome šta te interesuje i šta ti pričinjava zadovoljstvo. Budi istrajan/istrajna u svojoj želji da uspeš, jer put prema gore nije uvek baš lak. Ja sam od svoje strasti napravila svoje zanimanje.

A 2012. godine sam proglašena austrijskom kuvaricom godine.

A career in tourism – be there!

# Table of contents

<b>1. A career in the tourism and leisure industry</b>	<b>63</b>
What is special about working in tourism?	63
What qualifications do I need?	64
<b>2. The many types of training in tourism</b>	<b>65</b>
Career guidance tool (Berufsinformationscomputer) – youth information points (Jugendinfostellen) – taster courses (Schnupperlehre) - schools	65
<b>3. Apprenticeship training in tourism</b>	<b>67</b>
Apprenticeship – apprentice remuneration – vocational diploma (Berufsmatura) – stays abroad – equivalence of vocational training abroad – the 10 apprenticeship occupations in tourism	
Chef	70
Restaurant specialist	71
Gastronomy specialist	72
System catering specialist	73
Hotel and hospitality assistant	74
Travel agency assistant	75
Sports administrator	76
Fitness instructor	77
Company service assistant	78
Event technician	79
<b>4. Vocational tourism schools</b>	<b>80</b>
Vocational middle and upper stage secondary schools for tourism – colleges - locations	80
<b>5. Further training</b>	<b>82</b>
Academic study – additional qualifications – being self-employed	
<b>Useful links</b>	<b>83</b>
<b>Profiles</b>	<b>84</b>





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

With this brochure we would particularly like to draw attention to the many different training opportunities and occupations in the tourism and leisure industry in Austria.

Austria is one of the top tourist destinations worldwide. Tourism contributes significantly to the success of the Austrian economy as a whole and to our high quality of life. Worldwide, the tourism and leisure industry is one of the fastest growing sectors, which is why there is a growing demand for committed and qualified staff.

The most important skills for a successful career in tourism are: enthusiasm for working with people, foreign language skills, flexibility, being able to work under pressure, and intercultural openness. Our new brochure is designed to make it easier for people to find a suitable career and to inspire even more young people to join the growth sector tourism.

A handwritten signature in blue ink, reading "Reinhold Mitterlehner". The signature is fluid and cursive, with a small dot above the 'i' in "Mitterlehner".

Dr Reinhold Mitterlehner  
Federal Minister of Science, Research and Economy





# 1. A career in the tourism and leisure industry

## 1. A career in the tourism and leisure industry

Austria is a tourist destination and ranks 11th position among the top destinations in the world and in 7th place in Europe. The tourism and leisure industry therefore needs many qualified employees. Another reason why tourism is very important for the Austrian economy is that there are only very few economic sectors that are not linked to or profit from tourism, at least indirectly.

### What is special about working in tourism?

- ✓ Tourism offers many different and exciting employment opportunities.
- ✓ The main employers are gastronomy and the hotel business, tour operators and travel agencies, sport and fitness centres, gyms, cinemas, as well as theatres, museums and other cultural establishments.
- ✓ Tourism businesses offer a high level of job security; they are tied to a specific location and cannot move elsewhere.
- ✓ Tourism businesses create training positions and jobs even beyond from the economic centres. You should know that nearly one in five full-time positions in Austria is generated by the tourism and leisure industry.
- ✓ In tourism you deal with people from many different countries and cultures every day. Every year, there are around 37 million tourists in Austria, two thirds of them come from abroad.
- ✓ With training in tourism your dream of owning your own bar, your own restaurant or hotel or becoming a world-famous award-winning chef can come true.
- ✓ There are excellent career and specialisation opportunities in tourism, whether as an employee or as a self-employed person, in Austria as well as abroad.

# 1. A career in the tourism and leisure industry

## What skills and qualifications do I need?

- ✓ It is important if you want to work in tourism or the leisure industry that you like working with people and are open to cultural differences. Only if you like dealing with people will you enjoy your job and be as friendly and caring with guests as you are expected to be.
- ✓ If you work with people you should have good communication skills and be team-spirited.
- ✓ During busy times things can get quite turbulent. You should be able to work under pressure and deal well with stress.
- ✓ To work in tourism, you should be flexible and be prepared to work even when others have days off. This also applies to other sectors such as the health service or transport.
- ✓ It is important that you can express yourself well and have good German as well as foreign language skills.
- ✓ Even once you have completed your training it is important that you are open to new trends and prepared to learn new things.



## 2. The many types of training in tourism

### 2. The many types of training in tourism

If you are interested in working in tourism you can either choose an apprenticeship in tourism or attend a school with a focus on tourism.

You can use the career advisory tool BerufsInformationsComputers (BIC) to discover your interests and preferences and find out about all jobs in tourism: [www.bic.at](http://www.bic.at)



#### Did you know ...?

that the youth information centres (Jugendinfostellen) provide plenty of information about career choice and that the staff there are happy to give you help and advice? Whether you want to find about an apprenticeship, a job, leisure time activities, au-pair placements, studying abroad, military service, sports or anything else – the youth information centres will have all the answers to your questions. And you can ask any question you like! There are youth information centres in all Austrian federal provinces and there is probably one near you:

[www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)



#### Is a career in tourism right for me?

##### Taster courses (Schnupperlehre)

To help you find your dream job, pupils have the opportunity to gain some practical experience for a few days as part of a taster course (Schnupperlehre). This means you can spend one or several days getting an idea of what it is like to work in a particular business that takes on trainees; you can watch them do their work, ask questions, try out a few things yourself, just not work independently. After the taster course you should ask yourself the following questions:

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

For more information, visit: [www.wko.at](http://www.wko.at) or [www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)



## 2. The many types of training in tourism

### Open Day at Schools

If you are interested in attending a tourism school then you should attend an Open Day to get an idea of what the school is like. You can find information about the schools on the schools' websites. Vocational schools also have open days.

For an overview of all schools, go to:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

Comprehensive information about all initiatives that are related to qualifications in tourism, you'll find here:

[www.gluecksbringer.cc](http://www.gluecksbringer.cc)

**gluecksbringer.cc**  
★★★★★  
Meine Karriere im Tourismus



## 3. Apprenticeship training in tourism

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Fundamentals about apprenticeships

There are ten apprenticeships in tourism.

The four main ones are:

- Chef
- Restaurant specialist
- Gastronomy specialist
- Hotel and catering industry assistant

To be able to start an apprenticeship you have to have completed nine years at school. For early school leavers as well as graduates from middle and upper stage secondary schools, an apprenticeship is an interesting opportunity to enter the world of work.

The apprenticeship usually takes three years, but it may take four or only two. You will be trained in two locations:

- in the company providing the training and
- in the vocational school.

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

<b>Apprenticeship = dual training</b>	
Training in the company	Training in the vocational school
80 % of the time	20 % of the time
Practical know-how	Theoretical knowledge

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Apprentice remuneration

Although the focus of an apprenticeship is on education, you are an employee. As an apprentice you will therefore be paid for what you do. The amount depends on the occupation for which you are training and which apprenticeship year you are in and this is stipulated in the collective agreement. In their last year, apprentices earn around 80 % of what a fully qualified graduate would earn.

Average guidelines for apprentice remuneration per month gross in EUR		
	1st year	3rd year
Chef	591	791
Restaurant specialist	591	791
Gastronomy specialist	591	791 (4th year 851)
Catering specialist	591	791
Hotel and gastronomy assistant	591	791
Travel agency assistant	507	929
Sports administrator	507	928
Fitness instructor	473	849
Company service assistant	465	794
Event technician	487	776

Link: [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at)

## 3. Apprenticeship training in tourism

### Vocational diploma (Berufsmatura)

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

### Stays abroad

Stays abroad are excellent for both your professional and your personal development. Erasmus+, the EU-programme for education, youth and sports addresses pupils, students and adults:

[www.erasmusplus.at](http://www.erasmusplus.at)



Apprentices also have the opportunity to take part in several week-long placements abroad in various European countries: [www.ifa.or.at](http://www.ifa.or.at)



### Equivalence of vocational training abroad

To have the vocational training that you completed abroad officially recognised as equivalent to an Austrian final apprenticeship exam, please contact the Federal Ministry of Science, Research and Economy (BMWFW):

[www.bmwf.wg.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/](http://www.bmwf.wg.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/)



## 3. Apprenticeship training in tourism

### The apprenticeships in tourism

#### Chef

Duration: 3 years

Possible training companies: hotels, taverns and restaurants, coffee shops, bars, catering companies, commercial kitchens and canteens

#### About the job:

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

#### What personal skills do I need?

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



#### Prospects:

This occupation has a range of specialisation options - potager or soup cook (soups and vegetables), rôtiisseur (roasts), garde manger (cold food), entremétier (dessert), poissonnier (fish cook), pastry chef (sweet dishes) – and can serve as a stepping stone for a successful career as a head chef, restaurant owner or as a world-renowned and award-winning chef.



#### Did you know ...?

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



### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Restaurant specialist

**Duration:** 3 years

**Possible training companies:** hotels, taverns and restaurants, coffee shops, bars, discotheques and catering companies

#### About the job:

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

#### What personal skills do I need?

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



#### Prospects:

Restaurant specialists have a range of specialisation and career options: sommelier (wine waiter/ waitress), cocktail waiter/ waitress, chef de rang (head of department) maître d'hôtel (head waiter/waitress), chef de service (restaurant manager) and owner of your own restaurant.



#### Did you know...?

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

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Gastronomy specialist

**Duration:** 4 years

**Possible training companies:** hotels, taverns and restaurants, coffee shops, commercial kitchens, canteens, bars, discotheques and catering companies

#### About the job:

Gastronomy specialists are the all-round experts in gastronomy, because they work both in the kitchen and in guest service. They know the art of cooking, they prepare menus, plan and organise the shopping, assign responsibilities in the kitchen and design buffets for various events. Gastronomy specialists decorate the service area, lay the tables, welcome guests, give advice and wait at the tables and collect payments.

#### What personal skills do I need?

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



#### Prospects:

Gastronomy specialists can enter many careers in the restaurant and the hotel business because they are trained restaurant specialists and trained chefs. 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.

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### System catering specialist

**Duration:** 3 years

**Possible training companies:** branches of fast-food chains, commercial kitchens, canteens, self-service restaurants (e. g. in supermarkets or furniture stores)

#### About the job:

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



#### What personal skills do I need?

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

#### Prospects:

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

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Hotel and hospitality assistant

**Duration:** 3 years

**Possible training companies:** hotels, bed & breakfasts, convalescent and holiday homes, holiday centres, wellness resorts, clubs, catering establishments, restaurants, cafés, passenger ships

#### About the job:

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



#### What personal skills do I need?

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

#### Prospects:

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

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Travel agency assistant

**Duration:** 3 years

**Possible training companies:** travel agencies, tour operators, tourism offices, tourism associations

#### About the job:

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



#### What personal skills do I need?

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

#### Prospects:

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

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Sports administrator

**Duration:** 3 years

**Possible training companies:** sports clubs, sports associations, tourism companies focusing on sports tourism, commercial sports facilities such as gyms, tennis courts, golf courses

#### About the job:

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



#### What personal skills do I need?

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

#### Prospects:

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

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### **Fitness instructor**

**Duration:** 3 years

**Possible training companies:** fitness centres and gyms, leisure and training centres

#### **About the job:**

Increased health awareness and the desire for physical fitness and sufficient exercise poses daily challenges for fitness instructors in fitness centres and gyms, and leisure and training centres. They advise their customers on choosing the right training programme, prepare individual training plans, look after customers during training and make sure that the exercises are performed properly. They prepare the training equipment, adjust the weights, explain how the equipment works and is used and keep up to date with the latest findings in fitness and exercise. They also take care of office work such as writing letters and sending emails, and issue payment receipts and membership cards.



#### **What personal skills do I need?**

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

#### **Prospects:**

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

### 3. Apprenticeship training in tourism

#### Tourism-related apprenticeships

##### Company service assistant

Duration: 3 years

Possible training companies: hotels, youth hostels, boarding schools, youth centres, sanatoriums and convalescent homes, training institutions, hospitals, old people's homes and nursing homes.

##### About the job:

Company service assistants are the managers behind the scenes who ensure that everything runs smoothly in a large household (e.g. hotel, youth hostel, boarding school, convalescent home, hospital, old people's home, nursing home): from ordering goods, delivery and storage to organising repairs, maintenance and cleaning. For company service assistants the wellbeing of guests/residents/customers is of particular concern. In general, this occupation is commercial/administrative.



##### What personal skills do I need?

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

##### Prospects:

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



### 3. Apprenticeship training in tourism

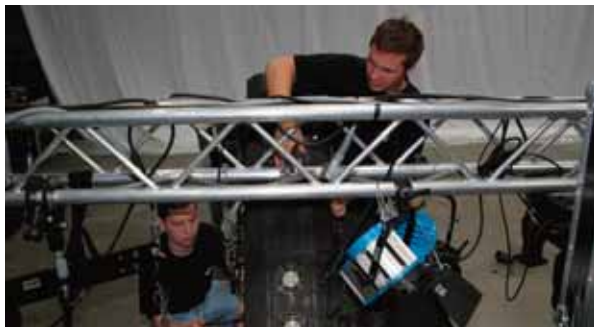
#### Event technician

**Duration:** 3 1/2 years

**Possible training companies:** theatres, concert halls, culture and congress centres, events, trade fair and concert organisers, festival organisers, public and private television channels

#### About the job:

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



#### What personal skills do I need?

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

#### Prospects:

There is a great number of further training options for event technicians in such areas as electronics, sound, light and video technology, control and regulation technology. Once you have passed your master technician examination you can become self-employed.

## 4. Vocational tourism schools

### 4. Vocational tourism schools

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

Once you have completed school you are equipped with good general knowledge and you are fully trained in all things that you need to work in the tourism and leisure industry.



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

### Vocational middle schools

The vocational middle schools for tourism such as

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

are usually attended for three years.

Once you have graduated you can work in a hospitality company or a tourist accommodation company or in tourism administration (hotel reception, travel agency, tourist office).

## 4. Vocational tourism schools

### Upper stage secondary schools

The upper stage secondary schools for tourism such as:

- Höhere Lehranstalt für Tourismus (higher education institution for tourism),
- Höhere Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe mit dem Ausbildungsschwerpunkt Tourismus (higher education institution for commercial occupations with a focus on tourism)
- Colleges

Higher education institutions are attended for five years and will conclude with a school-leaving and diploma examination. With this qualification you will be in demand in the tourism and leisure industry as well as in tourism administration. As a graduate from upper stage secondary schools you can, of course, also attend a university.

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

### Vocational schools for tourism in Austria

Neusiedl am See (B), Oberwart (B), Warmbad Villach (K), Krems an der Donau (NÖ), Retz (NÖ), Semmering (NÖ), St. Pölten (NÖ), Bad Ischl (OÖ), Bad Leonfelden (OÖ), Weyer (OÖ), Bad Hofgastein (S), Bischofshofen (S), Bramberg (S), Siezenheim-Klessheim (S), Bad Gleichenberg (St), Innsbruck - Villa Blanka (T), Lienz (T), St. Johann (T), Zell am Ziller (T), Bezau (V), Bludenz (V), Wien 1 - Judenplatz, Wien 13 - Bergheidengasse, Vienna 19 - Modul, Vienna 21 - Wassermannngasse, Vienna 22 - Hertha Firnberg.

### Training priorities

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

For more information about the individual schools, please go to:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

## 5. Further training

### 5. Further training

#### Academic study

Studying at a university (of applied sciences) provides you with an academic education and opens up further interesting occupational fields. Universities of applied sciences provide more practice-oriented, science-based occupational training. At a university students are taught theoretical and research skills. There are many different courses of study.

#### Additional qualifications

There are a great number of courses and seminars that allow you to gain additional vocational qualifications such as: chef, pastry chef (desserts), garde manger (cold dishes), chef with nutrition training, wellness chef, caterer, wine, beer or cheese sommelier, barkeeper, coffee expert, gastronomy manager, food & beverage manager, event manager, spa manager, executive housekeeper, hygiene manager and much more.

#### How do you become self-employed?

There are many ways to become self-employed:

- you can set up your own company (setting up a company),
- taking over an existing company (company succession),
- taking a share in a company (taking a share) or
- buying a tried-and-tested concept and becoming a franchise partner (franchising).



### Useful links

#### **Federal Ministry of Science, Research and Economy**

[www.bmwf.gv.at](http://www.bmwf.gv.at)

#### **Federal Ministry of Families and Youth**

[www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)

[www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)

#### **Austrian Federal Ministry of Education and Women's Affairs**

[www.bmbf.gv.at](http://www.bmbf.gv.at)

[www.schulpsychologie.at](http://www.schulpsychologie.at)

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

School information hotline

T: 0810 205 220 (local rate throughout Austria)

E: [schulinfo@bmbf.gv.at](mailto:schulinfo@bmbf.gv.at)

#### **Chamber of Economy Austria and Apprenticeship Offices**

[www.wko.at/bildung](http://www.wko.at/bildung)

[www.bic.at](http://www.bic.at)

#### **Online-market for apprenticeship training places and overview of training companies**

<http://www.ams.at/lehrstellen>

[www.gluecksbringer.cc](http://www.gluecksbringer.cc)

<http://lehrbetriebsuebersicht.wko.at>

#### **Austrian Labour Market Service**

[www.ams.at/buw](http://www.ams.at/buw) (occupational information & further training)

#### **Community portal for all chambers of labour**

[www.arbeiterkammer.at/bildung](http://www.arbeiterkammer.at/bildung)

## Profiles



### Attila Dogudan

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

With his experience in his parents' company under his belt, looking over the shoulders of the chefs and the waiters, he set up his own delicatessen business at the age of 22. The restaurant had room for 30 people and he had three members of staff. 30 years later, through his unconditional commitment to quality and service, the company now generates a turnover of almost 400 million euros and has more than 5,000 employees. The company focuses on the three areas airline catering, international event catering, and restaurants, lounges and hotels.

- 1981 Opening of the delicatessen business in Vienna
- 1983 Start of event catering in Austria
- 1987 Start of airline catering with Lauda-Air
- 1990 Opening of the DO & CO restaurant at Stephansplatz
- 1992 Start of the international event catering (DO & CO has been the caterer to 17 Formula 1 races)
- 1998 DO & CO goes public on the Vienna stock exchange
- 1995-2003 Opening of DO & CO gourmet kitchens in New York, Frankfurt, Berlin, Munich, London, Milan, Salzburg
- 2004 Takeover of the bakery company K.u.K Hofzuckerbäcker Demel in Vienna
- 2004 Opening of the Lufthansa first class lounges in Frankfurt
- 2005 Catering for the European football championships in Portugal
- 2005 Opening of the Emirates lounges in New York, JFK
- 2006 DO & CO Hotel at Stephansplatz
- 2007 Start of Turkish DO & CO with head office in Istanbul
- 2008 Takeover of Airest – caterer to the Austrian Airlines
- 2008 Hospitality partner of UEFA at the European football championship in Austria and Switzerland (third-largest sports event worldwide)
- 2009-2011 Opening of Demel in New York
- 2009-2011 "Turkish DO & CO" goes public in Istanbul
- 2012 Opening of the first "Henry" shop in Vienna
- 2012 Catering for the European football championship in Poland and Ukraine
- 2012 Start of the catering for ÖBB (Austrian railways)
- 2013 Planned opening of the DO & CO hotel in Istanbul on the Bosphorus
- 2014 Takeover of Arena One/Caterer of Allianz Arena, FC Bavaria Munich
- 2014 Planned opening of the DO & CO hotel in Istanbul on the Bosphorus



### **Jacqueline Pfeiffer, Austrian chef of the year 2012**

Born on 24 June 1975 in Sankt Pölten, Lower Austria.

Her great-grandparents and grandparents owned a corner shop in Lilienfeld. Jacqueline enjoyed spending her time there as a young child and loved cooking with her great-grandmother. She didn't feel at all comfortable at school, did badly, opposed her teachers and finally dropped out of school. All she loved was the cookery classes. Finding an apprenticeship proved difficult.

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

The head chef at Le Ciel (French for 'sky') at the time gave her a chance, and Jacqueline successfully completed her apprenticeship there. This was her first career step. She then held a number of positions in Germany, Switzerland and France, before finally returning to the Grand Hotel Vienna. Today she is an award-winning chef at Le Ciel, where she cooks in her own distinctive style.

#### **My advice for your career choice:**

Take your time and carefully consider what interests and what you would enjoy doing. Remain faithful to your goal, because the way to the top isn't always easy. I made my passion my career. In 2012, I won the 'Austrian chef of the year award'.

Turizmde Kariyer İmkanları – Sen de yararlan!



<b>1. Turizm ve eğlence sektörlerinde çalışmak</b>	<b>91</b>
Turizm sektöründe çalışmanın farkı nedir?	91
Bu alanda çalışabilmek için hangi önkoşulları yerine getirmeliyim?	92
<b>2. Turizmde eğitim seçenekleri</b>	<b>93</b>
Online meslek kılavuzu (Berufsinformationscomputer) – Gençlik bilgi merkezleri (Jugendinfostellen) – Deneme amaçlı çıraklık (Schnupperlehre) – Okullar	93
<b>3. Turizmdeki çıraklık eğitimi</b>	<b>95</b>
Çıraklık – Çıraklık ücretleri – Mesleki olgunluk sınavı (Berufsmatura) – Yurtdışı imkanları – Yurtdışından alınan mesleki eğitim diplomalarının tanınması – Turizmde çıraklık uygulanan on meslek	
Aşçı	98
Restoran uzmanı	99
Gastronomi uzmanı	100
Zincir restoran uzmanı	101
Otelcilik asistanı	102
Seyahat acentesi asistanı	103
Spor yöneticisi	104
Fitness eğitmeni	105
Turizm işletmeciliği uzmanı	106
Etkinlik teknisyeni	107
<b>4. Turizm meslek okulları</b>	<b>108</b>
Turizm eğitimi veren orta ve yüksek meslek okulları - Kolejler – Nerelerde?	108
<b>5. Meslek geliştirme eğitimi</b>	<b>110</b>
Akademik eğitim – Ek sertifikalar – Serbest çalışma	
<b>Faydalı linkler</b>	<b>111</b>
<b>Kısa tanıtım metinleri</b>	<b>112</b>





Meslek seçimi muhtemelen bir gencin en zor kararlarından biridir. Kendi yeteneklerini ile becerilerini tanımak ve ilgi alanlarını belirlemek çok önemlidir. En sık sorulan "Bana hem çok keyif verecek hem de rahat bir geçim sağlayacak hangi mesleği edinmeliyim?" sorusudur. Ayrıca, günümüzde meslek yelpazesi de çok daha geniştir.

Bu broşürü hazırlamaktaki amacımız, ülkemizde turizm ve eğlence sektörlerinde sunulan sayısız eğitim ve kariyer imkânlarına dikkat çekmektir.

Avusturya, dünyanın en gözde turizm ülkelerinden biridir. Turizm, ülkenin ekonomik başarısına, dolayısıyla yüksek refah seviyesine büyük bir katkıda bulunmaktadır. Turizm ve eğlence dünya genelinde en hızlı büyüyen sektörlerdendir. Bu sebeple, çalışkan ve vasıflı çalışanlara olan ihtiyaç gittikçe artmaktadır.

Turizmde başarılı bir kariyere sahip olabilmek için en önemli koşullar, başkalarıyla işbirliği yapmaktan keyif almak, yabancı dil bilgisi, esneklik, baskı altında çalışabilme kabiliyeti ve farklı kültürlerle karşı açıklıktır. Yeni broşürümüz, uygun bir meslek seçimine yardımcı olup daha çok genç insanı parlak bir geleceği olan turizm sektöründeki mesleklere teşvik etmeyi hedeflemektedir.

Dr. Reinhold Mitterlehner  
Avusturya Federal Bilim, Araştırma ve Ekonomi Bakanlığı



# 1. Turizm ve eğlence sektörlerinde çalışmak

## 1. Turizm ve eğlence sektörlerinde çalışmak

Avusturya bir turizm ülkesidir ve en gözde tatil destinasyonları sıralamasında dünya genelinde 11. ve Avrupa çapında ise 7. sırada yer almaktadır. Bu yüzden, turizm ve eğlence sektörü çok sayıda vasıflı çalışana ihtiyaç duymaktadır. En azından dolaylı olarak turizm sektörüyle ilgili olmayan ya da bu alandan faydalanmayan çok az ekonomi dalının var olması da, turizmin Avusturya ekonomisi için ne kadar önemli olduğunu göstermektedir.

### Turizm sektöründe çalışmanın farkı nedir?

- ✓ Turizm sektörü çok çeşitli ve heyecan verici çalışma olanakları sunar.
- ✓ En önemli işverenler arasında oteller ve restoranlar, seyahat acenteleri, spor ve eğlence merkezleri, spor salonları, sinemalar ve aynı zamanda tiyatrolar, müzeler ve diğer kültür merkezleri bulunmaktadır.
- ✓ Turizm işletmeleri yüksek bir iş garantisi sunar, çünkü buldukları yere bağlıdır ve başka bir yere göç etmesi mümkün değildir.
- ✓ Turizm işletmeleri ekonomi merkezlerinden uzak bölgelerde de eğitim ile iş imkanları yaratır. Ayrıca, şunu bilmekte fayda var: Avusturya'da neredeyse her beş tam istihdam kaynağının biri turizm ve eğlence sektörüdür.
- ✓ Turizmde her gün farklı ülke ve kültürlerden gelen insanlar ile iletişime geçilir. Avusturya'ya her yıl üçte ikisi yurtdışından olmak üzere yaklaşık 37 milyon turist gelir.
- ✓ Turizm eğitimi sayesinde kendi bar, restoran ya da otel işletmesini açma veya dünyaca ünlü bir usta aşçı olma hayalleri gerçek olabilir.
- ✓ Turizm hem Avusturya'da, hem de yurtdışında ister bir şirkette ister serbest çalışanlar için çok iyi kariyer ve uzmanlaşma olanakları sağlar.

# 1. Turizm ve eğlence sektörlerinde çalışmak

## **Bu alanda çalışabilmek için hangi önkoşulları yerine getirmeliyim?**

- ✓ Başkalarıyla işbirliği yapmaktan keyif almak ve farklı kültürlere karşı açık olmak turizm ve eğlence alanında çalışmak için önemli koşullardır. Ancak başka insanlarla beraber çalışmayı sevenler işinden keyif alır ve misafirleri beklenen nezaket ve sıcaklıkla karşılar.
- ✓ Başkalarıyla işbirliği içinde çalışanların iletişim ve takım çalışması becerilerinin yüksek olması beklenir.
- ✓ Yoğun zamanlar oldukça stresli geçebilir. Bu yüzden çalışanlar baskı altında çalışabilme kabiliyetine sahip olmalı ve stresle baş etmeyi bilmelidir.
- ✓ Turizm sektöründe çalışanlar, başkalarının tatilde oldukları zamanlarda çalışmaya hazır ve esnek olmalıdır. Bu durum, başta sağlık ve ulaşım sistemi sektörleri olmak üzere birçok başka alan için de geçerlidir.
- ✓ Kendini ifade etme becerisi ve iyi derecede Almanca ve yabancı dil bilgisi önemlidir.
- ✓ Eğitimini tamamlamış olsalar dahi, yeni trendlere karşı açık olmaları ve yenilikleri takip etmeleri önerilir.



## 2. Turizmde eğitim seçenekleri

### 2. Turizmde eğitim seçenekleri

Turizm alanında bir kariyer isteyen gençler, turizm çıraklık programlarına katılabilir veya turizm okullarına gidebilir.

Online meslek kılavuzu (Berufsinformationscomputer, BIC) sayesinde kendi ilgi alanlarını ve yeteneklerini keşfedip turizm alanındaki tüm meslekler hakkında ayrıntılı bilgiye ulaşabilirsiniz:

[www.bic.at](http://www.bic.at)



#### Bunları biliyor muydun?

Gençlik bilgi merkezlerinde meslek seçimine dair çok sayıda bilgi olduğunu ve orada çalışanların sana pratik tavsiyelerde bulunarak destek olduklarını biliyor muydun? Eğitim, iş, boş zaman değerlendirme fırsatları, çocuk bakıcılığı (au-pair), yurtdışında eğitim alma imkânları, askerlik, spor veya başka konular olsun, fark etmez, gençlik bilgi merkezleri sana her konuda yardım etmeye hazır. İstediklerini sorabilirsin! Gençlik bilgi merkezleri bütün eyaletlerde bulunmaktadır. Diğer bir deyişle, senin yakınlarında da mutlaka bir tane var: [www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)



#### Turizmde bir kariyer benim için uygun mu? Deneme amaçlı çıraklık (Schnupperlehre)

Hayalindeki mesleği daha iyi tanıyabilmek için öğrenciyken uygulamalı eğitim günleri kapsamında deneme amaçlı çıraklık programına katılabilirsin. Bu sayede, bir ya da birkaç günlüğüne çırak kabul eden bir şirkette yapılan çalışmaları gözlemleyerek, sorular sorarak, bağımsız bir şekilde çalışmak yerine küçük denemeler yaparak iş dünyasının "tadına bakabilirsin". Denemenin ardından kendine şu soruları sormanda fayda var:

- Bu meslek benim için uygun mu?
- Deneme yaptığım bu şirkette asıl çıraklığımı tamamlayabilir miyim?
- Bu mesleği başka hangi işletmelerde öğrenebilirim?
- Daha başka hangi meslekler hakkında bilgi edinmek isterim?

Ayrıntılı bilgi için: [www.wko.at](http://www.wko.at); [www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)



## 2. Turizmde eğitim seçenekleri

### Okullardaki 'açık kapı günleri'

Eğer turizm okulunda okumak istiyorsan, o zaman bu fırsatı yakala ve 'açık kapı günü' (Tag der offenen Tür) etkinliğine katılarak okulu yakından tanıma olanağından yararlan. Bu etkinlikle ilgili bilgiye her okulun kendi web sitesinden ulaşılabilir. Meslek okullarında da açık kapı günleri düzenlenmektedir.

Aşağıdaki linkte bütün meslek okulları hakkında genel bir bilgi sunulmaktadır:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

Bu web sitesinde turizm eğitimi konularına ilişkin bütün programlar hakkında kapsamlı bilgilere ulaşabilirsin.

[www.gluecksbringer.cc](http://www.gluecksbringer.cc)

★★★★★  
**gluecksbringer.cc**  
Meine Karriere im Tourismus





## 3. Turizmde ıracılık eğitimi

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### ıracılık eğitimine dair genel bilgiler

Turizmde ıracılık uygulanan on meslek vardır:

En çok tercih edilen dördü:

- Aşçı
- Restoran uzmanı
- Gastronomi uzmanı
- Otelcilik asistanı

ıracılığa başlayabilmek için 9. eğitim-öğretim yılını bitirmiş olmak gerekir. Ancak, ıracılık aynı zamanda okulu yarıda bırakmış olanlar ve orta ya da yüksek okul mezunları için de iş dünyasına girmek için ilgi çekici bir olanak sunar.

ıracılık dönemi genelde üç yıl sürer, ama dört ya da sadece iki sene süren ıracılık eğitimleri de vardır. Eğitim iki farklı yerde gerçekleştirilir:

- eğitici işletmede ve
- meslek okulunda.

Bu yüzden ıracılık ikili eğitim olarak tanımlanmaktadır. Böylesine başarılı bir sisteme sahip olmasından dolayı Avusturya'ya dünyanın her yerinde gıpta edilmektedir.

<b>Çıracılık eğitimi = ikili eğitim</b>	
İşletmede eğitim ıracılık süresinin yüzde 80'i Uygulamalı teknik bilgi	Meslek okulunda eğitim ıracılık süresinin yüzde 20'si Kuramsal bilgi

### 3. Turizmde ıraklık eğitimi

#### Çıraklık cretleri

ıraklıkta eğitim ön planda tutulmasına rağmen, burada bir iş ilişkisi söz konusudur. Bu yüzden, rak olarak emeğinin karşılığında bir ıraklık creti alırsın. Çıraklık cretlerinin tutarı, ıraklık mesleğine ve ıraklık yılına bağlıdır ve toplu sözleşmede belirtilmektedir. Son ıraklık senesinde rak, uzman aylığının ortalama yüzde 80'ini alır.

Önerilen aylık ortalama brüt ıraklık cretleri (Avro)		
	1. Çıraklık yılı	3. Çıraklık yılı
Aşı	591	791
Restoran uzmanı	591	791
Gastronomi uzmanı	591	791 (4. yıl: 851)
Zincir restoran uzmanı	591	791
Otelcilik asistanı	591	791
Seyahat acentesi asistanı	507	929
Spor yöneticisi	507	928
Spor eğitmeni	473	849
Turizm işletmeciliği uzmanı	465	794
Etkinlik teknisyeni	487	776

İlgili link: [www.berufslexikon.at](http://www.berufslexikon.at)

### 3. Turizmde ıraklık eğitimi

#### Mesleki olgunluk sınavı (Berufsmatura)

ıraklığı bir "eğitim istasyonu" gibi düşünebilirsin, nk bir sürü ray ve aktarma olanağı ile donatılmış bir sistemdir. Her mesleki eğitim rayı seni ileriye götürür. Ücretsiz ve çıraklığa paralel olarak meslek yüksek okulu (Fachhochschule) ve niversite öğrenimine hak kazandıran mesleki olgunluk sınavına bile girebilirsin. İleri eğitim ve meslek geliştirme eğitimi ile hayat boyu öğrenim, kariyer merdivenindeki diğer basamaklardır.

#### Yurtdışı imkanları

Bir süre yurtdışında kalma hem profesyonel hem de kişisel gelişim için çok faydalıdır. Avrupa Birliği'nin "Hayat boyu öğrenme" programı okul ve niversite öğrencileri ile yetişkinlere yönelik olarak oluşturulmuştur: [www.erasmusplus.at](http://www.erasmusplus.at)



ıraklara yönelik olarak çeşitli Avrupa lkelerinde birkaç haftalık, maddi olarak desteklenen yurtdışı staj programları bulunmaktadır: [www.ifa.or.at](http://www.ifa.or.at)



#### Yurtdışından alınan mesleki eğitim diplomalarının tanınması

Yurtdışında tamamlanmış mesleki eğitimler, Avusturya Federal Bilim, Araştırma ve Ekonomi Bakanlığı (BMWF) talep edilmesi halinde Avusturya'daki bir ıraklık bitirme sınavına denk kabul edilebilmektedir.

[www.bmwf.gv.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/](http://www.bmwf.gv.at/Berufsausbildung/InternationaleBerufsausbildung/)



### 3. Turizmde çıraklık eğitimi

#### Turizmdeki çıraklık meslekleri

##### Aşçı

Çıraklık süresi: 3 yıl

**Çıraklık yapılabilecek işletmeler:** oteller, pansiyonlar, restoranlar, kafeler, barlar, catering şirketleri, büyük yemekhaneler, kantinler.

##### Meslek hakkında:

Aşçılar misafirlerinin beğenisine nefis lezzetler sunar. Geleneksel ev yemeklerinden yabancı mutfaklardan seçme tatlara ve hatta kendi spesiyalitelerini kapsayacak geniş bir yemek yelpazesine hakimdirler. Ancak, bu meslek sadece yemek pişirmekten ibaret değildir: Menüler oluşturulur, hesaplamalar yapılır, tekliflerde bulunulur, satın alma planları düzenlenir ve mutfak personeli yönetilir. Ayrıca, gıda yasalarına uymak ve hijyen kurallarına göre davranmak gerekir.

##### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

İnce bir tat ve koku alma duyusu, el becerisi, hızlı kavrama kabiliyeti, koordinasyon yeteneği, organizasyon yeteneği, yaratıcılık, baskı altında çalışabilme kabiliyeti, takım çalışması becerileri, esneklik, hijyen konusunda yüksek bilinç



##### Kariyer fırsatları:

Çıraklık gerektiren bu meslek çeşitli alanlarda uzmanlaşma olanağı sunar: Potager (çorba ve sebze), Rôtisseur (rosto), Gardemanger (soğuk mutfak), Entremétier (hamur işleri), Poissonnier (balık), Pâtissier (pasta börek). Aynı zamanda, bu çıraklık şef aşçı, restoran sahibi ya da dünyaca ünlü ödüllü bir aşçı olma yolunda başarılı bir kariyerin ilk adımınıdır.



Bunları biliyor muydun?

Aşçı çıraklığı, dört yıl süren gastronomi uzmanı eğitimi kapsamında restoran uzmanı çıraklığıyla eş zamanlı olarak yürütülebilmektedir.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### Restoran uzmanı

ıracılık suresi: 3 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** oteller, pansiyonlar, restoranlar, kafeler, barlar, gece kulpleri, catering şirketleri.

#### Meslek hakkında:

Restoran uzmanları, bir restoranda ev sahibi rolünü üstlenip misafirlerin kendilerini rahat hissetmelerini sağlar. Misafirlere içecek-yiyecek seçiminde yardımcı olur, siparişleri alır, sipariş edilen içecek ve yiyecekleri servis eder ve hesabı alırlar. Ayrıca yiyecek-içecek menüleri hazırlar, mekanı dekore eder, özel kutlama, ziyafet, resepsiyon, düğün veya doğum günü partisi gibi etkinlikler için hazırlık yapar ve masa düzenini ayarlar. Ayrıca lüks bir restoranda çalışan restoran uzmanları misafirlerin masasında veya servis masasında balığın kılığını çıkarmak, dilimlemek ya da flambe yapmak gibi değişik işlemlerden de sorumludur.

#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

Nezaket, iletişim becerileri, müşteri odaklılık, kendini ifade edebilme, yabancı dil bilgisi, el becerisi, esneklik, baskı altında çalışabilme kabiliyeti, kuvvetli bir hafıza, organizasyon yeteneği, takım çalışması becerileri, hijyen konusunda yüksek bilinç



#### Kariyer fırsatları:

Restoran uzmanlarına çeşitli uzmanlaşma ve kariyer olanakları sunulmaktadır: Sommeliere (şarap garsonu), kokteyl uzmanı, Chef de Rang (servis bölümü işletmecisi), Maıtre d'Htel (şef garson), Chef de Service (restoran işletmecisi) ve lokanta/restoran sahibi.

#### Bunları biliyor muydun?

Restoran uzmanı ıracılığı, dört yıl süren gastronomi uzmanı eğitimi kapsamında aşçı ıracılığıyla eş zamanlı olarak yürütülebilmektedir.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### Gastronomi uzmanı

ıracılık suresi: 4 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** Oteller, pansiyonlar, restoranlar, kafeler, buyuk yemekhaneler, kantinler, barlar, gece kulpleri ve catering şirketleri.

#### Meslek hakkında:

Gastronomi uzmanlarının elinden her iş gelir, hem mutfakta hem de servis bolumnde çalışırlar. Yemek pişirme sanatını bilir, menüler oluşturur, satın alma planları düzenler ve mutfak personelini yönlendirir ve farklı etkinlikler için açık büfeler hazırlarlar. Servis bölümünde gastronomi uzmanları mekanı dekore eder, masa düzenini kurar, müşterileri karşılayıp ağırlar ve hesabı alırlar.



#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

El becerisi, yaratıcılık, ince bir tat ve koku duygusu, nezaket, müşteri odaklılık, kendini ifade edebilme, yabancı dil bilgisi, organizasyon yeteneği, baskı altında çalışabilme kabiliyeti, takım çalışması becerileri, hijyen konusunda yüksek bilinç, esneklik

#### Kariyer fırsatları:

Hem restoran uzmanı hem de aş eğitimi aldıklarından gastronomi uzmanları için gastronomi ile otelcilik alanlarında bütün kapılar sonuna kadar açıktır. Bu eğitim ilerideki serbest çalışma hayatına yönelik ilk adım. Böylece kendi restoran, bar ya da catering şirketini açma hayaline bir adım daha yakınsın.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### Zincir restoran uzmanı

ıracılık süresi: 3 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** fast food zincirlerinin Őubeleri, büyük yemekhaneler, kantinler, mağazalardaki restoranlar (mesela süpermarketlerde ya da mobilya mağazalarında)

#### Meslek hakkında:

Zincir restoran, fast food restoranlarını ifade eden bir st kavramıdır. Ancak, st düzey kategorilerde (rneğin özel et lokanlarında), özel temalı restoranlar ve kafe ya da sağlıklı yemekler sunan restoranlar arasında da zincir işletmeler bulunmaktadır. Bu sistem, bir restoran zincirinin bütün Őubelerinde aynı servis ve kalite standartlarının olmasını sağlar. Zincir restoran uzmanları büyük kısmı yarı mamulden oluşan yemekler hazırlar, siparişleri alır, self-servis kapsamında içecek-yiyecek sunar ya da servis eder ve hesabı alırlar. Ayrıca, hijyen kurallarına uyulmasından sorumludurlar. Mal teslimlerini kontrol eder ve pazarlama stratejileri yürütürler.



#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

Nezaket ve dikkat, müşteri odaklılık, görgülü olma, el becerisi, hijyen konusunda yüksek bilinç, organizasyon yeteneği, baskı altında çalışabilme kabiliyeti

#### Kariyer fırsatları:

Zincir restoran işletmeciliği hızla büyüyen bir alandır. Şirket içi eğitimlerle ve kişinin kendini geliştirmeye devam etmesiyle uluslararası Őirketlerde yükselme şansı epey yüksektir. Bölüm Őefliđinden kendi restoranını işletmeye kadar ilerleyebilir. Dünya çapında bir franchising sistemi içinde franchise alabilmek için iyi bir girişimcilik fikri, yeterli zsermaye ve sorumluluk alma iradesi gereklidir.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### Otelcilik Asistanı

ıracılık suresi: 3 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** Oteller, pansiyonlar, dinlenme merkezleri, tatil koyleri, spa merkezleri, klppler, restoranlar, kafeler, yolcu gemileri.

#### Meslek hakkında:

İster küçük bir ticari işletme olsun, ister kongre otelleri, otelcilik asistanları bütün organizasyonel ve idari işlerden sorumludurlar. Hem işletmenin yönetiminde (İdari İşler) yer alır, hem misafir karşılar (Resepsiyon) ve servis alanında da çalışırlar. Otelcilik asistanı idari ofisin ve resepsiyonun tek kişide vücut bulmuş halidir ve bu nedenle bütün işletmenin işleyişine son derece önemli bir katkı sağlar. Otelcilik asistanları resepsiyonda misafirlerle doğrudan iletişime geçer. Profesyonel bir karşılama, check-in, check-out gibi görevlerinin yanında, kültürel fırsatlar hakkında bilgi sağlar ve serbest zaman faaliyetleri veya etkinlikler düzenler. Otelcilik asistanlarından aynı zamanda misafirlerle, bazen yabancı dillerde de, kurabilecekleri diyaloglarda dilek ve Őikayetlerine cevap verebilmek için iletişim becerilerinin yüksek olması beklenmektedir. Otelcilik asistanları kat sorumluları, servis alanı ve mutfak personeliyle yakın bir ilişki içinde çalışır (rn. Men hazırlanmasında).



#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

Nezaket, girişkenlik, görgülü olma, müşteri odaklılık, kendini ifade edebilme, yabancı dil bilgisi, farklı kültürleri tanıma, organizasyon yeteneği, ticari düşünebilme yetisi, hata yapmamaya zen gösterme, takım çalışması becerileri, esneklik

#### Kariyer fırsatları:

Hem yurtiçinde hem yurtdişında otelciliğin her alanında çok çeşitli iş fırsatları bulunmaktadır. Örneğin, Şef resepsiyonist, müdür yardımcısı, otel müdürü olabilirsiniz veya yurtdişında uluslararası bir otel zincirinde çok kazançlı bir işe sahip olabileceğiniz gibi kendi işinizi de açabilirsiniz.



### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### Seyahat Acentesi Asistanı

ıracılık suresi: 3 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** Seyahat acenteler, tur operatörleri, turizm Şirketleri, turizm dernekleri

#### Meslek hakkında:

Seyahat acentesi asistanları her gün dünyanın en güzel tatil destinasyonlarıyla meşgul olurlar. Görevleri sadece seyahat ayarlamaktan, tek kişilik ve grup gezilerinin karmaşık bütün gezi hazırlıklarının tamamlanmasına kadar uzanır. Müşterilere gezi ve etkinlik seçenekleri hakkında danışmanlık yapar, çeşitli tatil ülkeleri, ulaşım seçenekleri, vize ve gidilen ülkeye göre aşı gereklilikleri konularında bilgi verir, uygun teklifler sunar ve rezervasyonlar yapar. Ayrıca, gezi fırsatlarını bir katalogta toplar ve ödemeleri düzenler. Tatil destinasyonlarına gidip konaklama kalitesini kendileri test edip değerlendirdiğinden seyahat acentesi asistanları meslekleri sayesinde dünyayı tanıma fırsatına sahip olur.



#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

Girişkenlik, nezaket, kendini ifade edebilme, yabancı dil bilgisi, farklı kültürleri tanıma, organizasyon yeteneği, ticari düşünebilme yetisi, müzakere yeteneği, esneklik, coğrafi bilgi

#### Kariyer fırsatları:

Seyahat organizasyonuyla mı daha yoğun ilgilenmek istiyorsun (tur operatörlüğü) yoksa bir seyahatin satışında müşteri danışmanlığı mı yapmak istiyorsun (seyahat acentesi), ıracılık yeri seçimi sayesinde karar verebilirsin. Kariyer fırsatları çeşitlilik gösterir: Örneğin, seyahat yönetiminde n ofiste görevli, bir turizm kuruluşunda çalışan veya yönetici olmanın yanı sıra kendi turizm Şirketini de açabilirsin.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### Spor Yöneticisi

ıracılık süresi: 3 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** Spor dernekleri, spor birlikleri, spor turizmüne odaklanan turizm şirketleri, fitness salonları, tenis kulüpleri ve golf sahaları gibi ticari spor kuruluşları

#### Meslek hakkında:

Spor yöneticileri en iyi spordan anlarlar. En farklı spor tesisleri ve araçlarının yanı sıra işletmeyle ilgili spor kuralları ve rekabet koşullarını hakkında bilgi sahibidirler. Müşterilere veya üyelere danışmanlık ve destek sağlarlar. Spor etkinlikleri planlar ve organize eder, spor programları için konseptler oluşturur, spor kuruluşlarının yönetimiyle meşgul olur ve reklam ve promosyon kampanyalarında yardımcı olurlar. Ayrıca, spor yöneticileri çok sayıda evrak işi yürütür ve muhasebe alanına hakimdirler.



#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

Nezaket, girişkenlik, müşteri odaklılık, organizasyon yeteneği, kendini ifade edebilme, ticari düşünebilme yetisi, fit bir beden, sporla ilgili olma, koordinasyon becerileri, takım çalışması becerileri, esneklik

#### Kariyer fırsatları:

Spor yöneticiliği, spor kariyerleriyle uyumlu veya aktif bir spor kariyeri sonrası için bir meslek arayan sporcular ve spor meraklılarının meslek hayatlarına adım atmak için ideal bir meslektir. ıracılık süresinin tamamlanmasının ardından, spor yöneticisi olma yolunda eğitime devam edilirse spor yönetimi alanında ilgi çekici iş fırsatları çıkacaktır.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

#### **Fitness Eğitmeni**

ıracılık suresi: 3 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** Fitness ve spor salonları, dinlence ve antrenman merkezleri

**Meslek hakkında:**

İnsanların sağlık konusunda giderek daha da bilinçlenmeleri, fit bir bedene sahip olma ve yeterli hareket etme ihtiyacının artması sonucunda fitness ve spor salonları, dinlence ve antrenman merkezlerindeki fitness eğitmenleri her gun yeni zorluklarla karşılaşır. Muşterilerine egzersiz programlarının oluşturulması ve uygulanması konusunda danışmanlık yapar, bireysel egzersiz planları hazırlar, egzersiz sırasında muşterilere destek olur ve hareketlerin doğru yapılmasına dikkat ederler. Spor aletlerini hazırlar, ağırlıkları yerleştirir, aletlerin nasıl kullanılacağını açıklar ve spor ve fitness alanındaki yenilikleri takip ederler. Ayrıca, yazışma yapmak, e-posta gondermek veya faturaların ve uyelik kartlarının hazırlanması gibi evrak işlerinden de sorumludurlar.



**Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?**

Nezaket, girişkenlik, muşteri odaklılık, organizasyon yeteneği, kendini ifade edebilme, ticari duşunebilme yetisi, fit bir beden, sporla ilgili olma, sağlık ve beslenme bilinci, takım çalışması becerileri, esneklik

**Kariyer fırsatları:**

Fitness salonları ve spa merkezlerine gosterilen ilgi hızla artmaktadır ve kendi salonunu yonetmekten spor yonetimi alanında st duzey pozisyonlarda çalışmaya kadar çok çeşitli kariyer fırsatları bulunmaktadır.

### 3. Turizmde ıraklık eğitimi

#### Turizmle İlgili Meslekler

##### **Turizm İşletmeciliği Uzmanı**

Çıraklık süresi: 3 yıl

Çıraklık yapılabilecek işletmeler: Oteller, gençlere yönelik misafirhaneler, ğrenci yurtları, gençlik merkezleri, sanatoryumlar, dinlenme merkezleri, eğitim merkezleri, hastaneler, huzurevleri ve bakımevleri

##### Meslek hakkında:

Turizm işletmeciliği uzmanı sahne arkasında büyük tesislerde (rneğin, otel, gençlere yönelik misafirhaneler, ğrenci yurtları, dinlenme merkezleri, hastaneler, huzurevleri ve bakımevleri) her Őeyin pürüzsüz gitmesi için çabalayan yöneticilerdir. Mal sipariş edilmesi, teslimatı ve saklamasından bakım, onarım ve temizlik işlerinin organize edilmesine kadar onların sorumluluğundadır. Misafirlerin, sakinlerin ve müşterilerin rahatını sağlamak turizm işletmeciliği uzmanının en önemli görevlerindedir. Genel olarak idari ve ticari yönü ağır basan bir meslektir.



##### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

Girişkenlik, nezaket, empati kurabilme, esneklik, organizasyon yeteneği, ticari düşünebilme yetisi, takım çalışması becerileri, hijyen konusunda yüksek bilinç

##### Kariyer fırsatları:

Çok yönlülük ve organizasyon yetenekleri her zaman çok önemli olduğundan, turizm işletmeciliği uzmanlığı iyi bir temel sağlar.

### 3. Turizmde ıracılık eğitimi

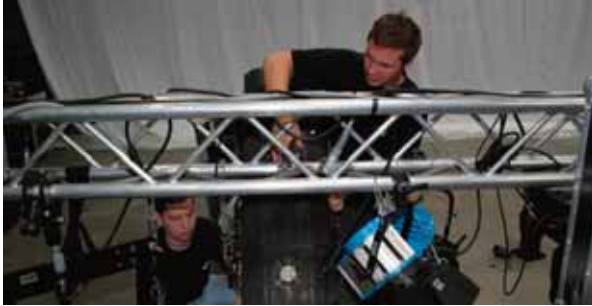
#### Etkinlik Teknisyeni

ıracılık suresi: 3,5 yıl

**ıracılık yapılabilecek işletmeler:** Tiyatrolar, konser salonları, kültür ve kongre merkezleri, etkinlik ve fuar alanları, organizasyon Şirketleri, devlete ait ve özel televizyon kanalları

#### Meslek hakkında:

Etkinlik teknisyenleri, açık hava organizasyonları, festivaller ve konserler, büyük gösteriler ve spor etkinlikleri gibi her türlü etkinlikte gerekebilecek yapıların teknik olarak kurulmasından ve sökülmesinden sorumludurlar. Sahne ve kulisi inşa eder, ses ve ışık ekipmanlarını kurar, özel efekt seçimlerini (ateş, duman, sis) ayarlar ve etkinlik sırasında teknik bir aksaklık çıkmaması için uğraşırlar. Skmenin yanı sıra ekipmanın bakım ve onarımını da gerçekleştirirler. Etkinlik teknisyeni rejisör, kameramanlar, sahne sorumluları, sanatçılar gibi her bir prodksiyondan sorumlu ekibin tamamıyla yakın işbirliği içinde çalışırlar.



#### Hangi özelliklere sahip olmak gerekir?

El ustalığı, teknik bilgi, hızlı kavrama kabiliyeti, konsantrasyon becerisi, fit bir beden, koordinasyon yeteneği, yaratıcılık, baskı altında çalışabilme, seyahat engelinin olmaması, takım çalışması becerileri

#### Kariyer fırsatları:

Etkinlik teknisyenleri çok çeşitli Őekillerde meslek geliştirme eğitimlerini sürdürebilirler. Örneğin, elektronik, ses, ışık ve video mühendisliği ve kontrol ile ayarlama mhendisliğ alanlarında. Uсталık belgesinin alınmasıyla serbest olarak da çalışılabilir.

## 4. Turizm Meslek Okulları

### 4. Turizm Meslek Okulları

Turizm meslek okullarında uygulama ağırlıklı bir eğitim görürsün. Kuramsal derslerin yanı sıra yemek pişirme, servis, içecek bilgisi, temizlik gibi uygulama dersleri de verilir. Sonrasında bu becerilerini otel mutfağı, restoran, resepsiyon veya seyahat bürosu gibi ve hatta istersen yurtdışında bir turizm işletmesinde birkaç haftalık zorunlu staj programı sırasında mükemmel-leştirebilirsin.

Mezun olduğunda iyi bir genel eğitim ve sana turizm ve eğlence sektörlerinde bir kariyer edinmek için gerekli teknik bilgiyi kazandıracak mesleki eğitimini tamamlamış olursun.



Orta veya yüksek dereceli meslek okulları arasında bir tercih yapabilirsin:

### Orta Dereceli Meslek Okulları

Orta dereceli turizm meslek okulları genellikle üç yıllıktır. Örneğin:

- Otelcilik meslek okulu,
- Konaklamacılık meslek okulu,
- Turizm meslek okulu veya
- Kayak otelciliği meslek okulu

Mezun olduktan sonra istersen bir konaklama tesisinde istersen bir turizm işletmesinde (otel resepsiyonu, seyahat acentesi, turizm bürosu) çalışabilirsin.

## 4. Turizm Meslek Okulları

### Yüksek Dereceli Meslek Okulları

Yüksek Dereceli Turizm Meslek Okulları:

- Turizm meslek yüksek okulu (höhere Lehranstalt für Tourismus),
- Turizm ağırlıklı ticaret meslek yüksek okulu (höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe mit dem Ausbildungsschwerpunkt Tourismus),
- Kolejler (Kollegs)

Yüksek dereceli meslek okullarında beş yıllık bir eğitim süresinin ardından mesleki olgunluk ve bitirme sınavıyla mezun olunur. Bu mesleki eğitim sayesinde turizm ve eğlence sektörlerine ek olarak turizm yönetim alanında da aranan uzman işgücünden olursun. Yüksek dereceli meslek okulu mezunu olarak yüksek okul ve üniversite eğitimine devam edebilirsin.

Kolejler, genel eğitim veren yüksek dereceli bir okulun bitirme sınavını (mezuniyet sınavı, mesleki olgunluk sınavı veya lise bitirme sınavına girmeyenlere yönelik üniversite sınavı) geçenerlere dört dönemde yüksek dereceli turizm meslek eğitimi alma fırsatı sunar.

### Avusturya'da turizm meslek okullarının bulunduğu yerler

Neusiedl am See (B), Oberwart (B), Warmbad Villach (K), Krems an der Donau (NÖ), Retz (NÖ), Semmering (NÖ), St. Pölten (NÖ), Bad Ischl (OÖ), Bad Leonfelden (OÖ), Weyer (OÖ), Bad Hofgastein (S), Bischofshofen (S), Bramberg (S), Siezenheim-Klessheim (S), Bad Gleichenberg (St), Innsbruck - Villa Blanka (T), Lienz (T), St. Johann (T), Zell am Ziller (T), Bezauf (V), Bludenz (V), Wien I -Judenplatz, Wien 13 - Bergheidengasse, Wien 19 - Modul, Wien 21 - Wassermanngasse, Wien 22 - Hertha Firnbergschule.

### Eğitim Konuları

Turizm meslek okullarında çok farklı konularda eğitim verilmektedir: Örneğin, gastronomi ve beslenme, otel ve gastronomi yönetimi, otel işletmeciliği ve sağlık, restoran-bar uzmanı, etkinlik yönetimi, uluslararası işletme iletişimi, üçüncü yabancı dil, turizm ve eğlence yönetimi, sağlık turizmi, kültür ve kongre yönetimi, kentsel turizm, spor ve animasyon, vb.

Okullarla ilgili daha detaylı bilgi için:

[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

## 5. Meslek Geliştirme Eğitimi

### 5. Meslek Geliştirme Eğitimi

#### Akademik Eğitim

Bir meslek yüksek okulu veya üniversite programı akademik eğitim sağlar ve daha ilgi çekici istihdam kapıları açar. Meslek yüksek okullarında uygulama ağırlıklı bilimsel temelli bir meslek eğitimi sunulur. Üniversitelerdeyse, öğrencilere kuramsal ve bilimsel bir eğitim verilir. Programlar çeşitlilik göstermektedir.

#### Ek Sertifikalar

Meslek geliştirme eğitimlerine devam niteliğinde ve ek sertifika sunan çeşitli kurslar, seminerler ve atölyeler bulunmaktadır. Örneğin, aşçı ustası, Patissière (pasta, tatlı), Gardemanger (soğuk mutfak), diyet uzmanı aşçı, wellness uzmanı aşçı, catering, şarap, bira veya peynir garsonu, barmen, kahve uzmanı, gastronomi yöneticisi, yiyecek-içecek yöneticisi, etkinlik yöneticisi, spa yöneticisi, kat yöneticisi, hijyen yöneticisi, vb.

#### Serbest çalışma

Serbest çalışmak istersen, bir çok seçeneğin var:

- kendi şirketini kurabilirsin (Şirket kuruluşu)
- mevcut bir şirketi devralabilirsin (Halef şirket)
- bir şirkete ortak olabilirsin (Hissedarlık) veya
- kendini kanıtlamış bir konsept satın alıp franchise sisteme ortak olabilirsin (Franchising).





### Faydalı Linkler

**Avusturya Federal Bilim, Araştırma ve Ekonomi Bakanlığı**  
[www.bmwf.gv.at](http://www.bmwf.gv.at)

**Avusturya Federal Aile ve Gençlik Bakanlığı**  
[www.jugendinfo.at](http://www.jugendinfo.at)  
[www.oesterreichisches-jugendportal.at](http://www.oesterreichisches-jugendportal.at)

**Avusturya Federal Eğitim ve Kadın Bakanlığı**  
[www.bmbf.gv.at](http://www.bmbf.gv.at)  
[www.schulpsychologie.at](http://www.schulpsychologie.at)  
[www.abc.berufsbildendeschulen.at](http://www.abc.berufsbildendeschulen.at)

**Okul Bilgisi – Danışma Hattı**  
T: 0810 205 220 (Avusturya'nın her yerinden yerel tarife)  
E: schulinfo@bmbf.gv.at

**Avusturya Ticaret Odası ve Çıraklık Merkezi**  
[www.wko.at/bildung](http://www.wko.at/bildung)  
[www.bic.at](http://www.bic.at)

**Çıraklık borsaları ve çıraklık yapılabilecek işletmelere genel bakış**  
[www.ams.at/lehrstellen](http://www.ams.at/lehrstellen) (Avusturya İş Kurumu AMS ve Avusturya Ticaret Odası WKO'nün Çıraklık Borsası)  
[www.gluecksbringer.cc](http://www.gluecksbringer.cc)  
<http://lehrbetriebsuebersicht.wko.at>

**Avusturya İş Kurumu**  
[www.ams.at/buw](http://www.ams.at/buw) (Meslek bilgisi & meslek geliştirme eğitimi)

**İstihdam Odaları Ortak Portalı**  
[www.arbeiterkammer.at/bildung](http://www.arbeiterkammer.at/bildung)

## Kısa tanıtım metinleri



### Attila Dogudan

Attila Doğudan 1959 yılında Viyanalı bir annenin ile Türk bir restoran sahibinin oğlu olarak İstanbul'da doğdu. 10 yaşında Viyana'ya geldi ve liseyi bitirdikten sonra üniversitede uluslararası ticaret eğitimi gördü.

Ailesinin restoranında daha çocukken tencerelerden başını kaldırmayarak ve garsonların peşinden ayrılmayarak kazandığı tecrübeleri sayesinde 22 yaşındayken kendi lokantasını açtı. 30 kişilik bir kapasitesi 3 çalışanı olan küçük bir lokantaydı. Kalite ve hizmetten ödün vermeyerek 30 yıl içinde neredeyse 400 milyon Avroluk bir ciroya ve 5000'in üzerinde çalışana ulaştı. Bu işletme, şu an üç farklı alanda faaliyet göstermektedir: havayolları catering (ikram), uluslararası organizasyon catering ve restoran, yolcu salonları ve otel.

- 1981 Viyana'da ilk lokantasını açtı.
- 1983 Avusturya'da organizasyon catering işine soyundu.
- 1987 Lauda-Air şirketiyle havayolu catering işini başlattı.
- 1990 Stephansplatz'da (Viyana) ilk DO&CO restoranı açtı.
- 1992 Uluslararası organizasyon catering işini başlattı. (DO & CO, 20 yıldır dünya çapında 17 tane Formula 1 organizasyonuna catering hizmeti sunmuştur.)
- 1998 DO&CO Viyana Borsası'nda halka açıldı.
- 1995-2003 New York, Frankfurt, Berlin, Münih, Londra, Milano, Salzburg şehirlerinde DO&CO gurme restoranları açtı.
- 2004 Viyana'daki Hofburg Sarayı'nın resmi pastanesi "Demel'i" devraldı.
- 2004 Frankfurt'ta Lufthansa First Class Lounges açılışını gerçekleştirdi.
- 2005 Portekiz'deki Avrupa Futbol Şampiyonası'nda catering hizmeti verdi.
- 2006 New York, JFK havalimanında Emirates Lounges açılışını gerçekleştirdi.
- 2006 Stephansplatz'da (Viyana) DO&CO otelini açtı.
- 2007 Merkezi İstanbul'da bulunan Turkish DO&CO şirketini açtı.
- 2008 Austrian Airlines'ın catering şirketi Airst'i devraldı.
- 2008 Avusturya ve İsviçre'de düzenlenen Avrupa Futbol Şampiyonası'nda (Dünyanın en büyük üçüncü spor etkinliği) UEFA'nın Hospitality Partner'i (Konaklama-İkram Ortağı) oldu.
- 2009-2011 New York'ta Demel açılışını gerçekleştirdi.
- 2009-2011 "Turkish DO & CO" İstanbul Borsası'nda halka açıldı.
- 2012 Viyana'da ilk "Henry" mağazasını açtı.
- 2012 Polonya ve Ukrayna'da düzenlenen Avrupa Futbol Şampiyonası'nda catering hizmeti verdi. ÖBB'nin (Avusturya Devlet Demiryolları) catering şirketi oldu.
- 2014 Arena One/Allianz Arena'nın catering işletmesini üstlenmesi
- İstanbul boğazında DO & CO otelinin bir kısmını açması bekleniyor.

## Kısa tanıtım metinleri



### Jacqueline Pfeiffer, "Yılın Şefi, 2012"

24 Haziran 1975'te Avusturya'nın Aşağı Avusturya eyaletinde bulunan Sankt Pölten'de doğdu. Büyük büyükbabaları ve büyükbabaları Lilienfeld'de bir bakkal işletiyordu. Jacqueline daha küçük bir çocukken onların yanında kalmaya ve büyük büyükannesiyile yemek yapmaya bayılırdı.

Okulda kendini hiç iyi hissetmezdi. Kötü bir öğrenciydi, öğretmenlerine karşı çıkardı ve en sonunda okulu bıraktı. Bir tek aşçılık dersini severdi. Çıracılık arayışları hiç kolay geçmedi.

Viyana'da bir üretim hattı-büyük yemekhanede çıraklığına başladı. Burada sadece hazır ürünler ile çalışılıyordu. Ancak bu, Jacqueline'e yeterli değildi. Gerçek aşçılığı öğrenmek istiyordu, bu yüzden çıraklık için başka bir yer aradı.

"Le Ciel"ın (Fransızca: Gökyüzü) o zamanki baş aşçısı ona bir şans verdi ve Jacqueline çıraklık süresini burada başarıyla tamamladı. Meslek hayatına ilk adımını atmıştı. Sonrasında Almanya, İsviçre ve Fransa'da çalıştıktan sonra en nihayetinde Grand Hotel Wien'a geri döndü ve "Le Ciel"de iki şapkalı seviyede (Gault Millau değerlendirmesine göre) tamamen kendi tarzında pişiriyor.

### Meslek seçiminde tavsiyem:

Acele etme ve neler ilgini çekiyor, neler keyif veriyor, iyice düşün. Azimli ol, çünkü yukarı çıkan yolda herşey o kadar kolay değil. Ben tutkumu mesleğime dönüştürdüm.

2012'de Avusturya'da 'Yılın Şefi' seçildim.

## Notizen

## Notizen



## IMPRESSUM

### Herausgeber

Bundesministerium für Wissenschaft,  
Forschung und Wirtschaft (BMWFW),  
Stubenring 1, 1010 Wien, www.bmfwf.gv.at

### Für den Inhalt verantwortlich

Tourismus-Servicestelle im BMWFW

### Verfasserinnen

Dr. Monika Wallergraber,  
Tourismus-Servicestelle im BMWFW  
Mag. Dagmar Achleitner,  
Institut für Bildungsforschung der Wirtschaft

### Layout

Alexandra Eigner, Jacqueline Fritsche,  
Tourismus-Servicestelle im BMWFW

### Fotomaterial

colourbox; DO & CO; Fotolia; iStockphoto; Le Ciel -  
Grand Hotel Wien; McDonald's Österreich; Skischule  
Wulschnig; Tourismusschulen Salzburg/Bryan  
Reinhart; Wiener Eventtechnik; Wirtschaftskammer  
Österreich - Fachverband Gastronomie;  
Wirtschaftskammer Tirol; Hans Ringhofer

### Druck

Gröbner Druck, Wien, März 2014

## LEGAL NOTICE

### Publisher

Federal Ministry of Science, Research and Economy,  
Stubenring 1, 1010 Vienna, www.bmfwf.gv.at

### Responsible for the content

Tourism department at the BMWFW

### Authors

Dr. Monika Wallergraber,  
Tourism department at the BMWFW  
Dagmar Achleitner (M.A.), Institute for Research on  
Qualifications and Training of the Austrian Economy

### Layout

Alexandra Eigner, Jacqueline Fritsche,  
Tourism department at the BMWFW

### Photo material

colourbox; DO & CO; Fotolia; iStockphoto; Le Ciel -  
Grand Hotel Wien; McDonald's Österreich; Skischule  
Wulschnig; Tourismusschulen Salzburg/Bryan  
Reinhart; Wiener Eventtechnik; Wirtschaftskammer  
Österreich - Fachverband Gastronomie;  
Wirtschaftskammer Tirol; Hans Ringhofer

### Print

Gröbner Druck, Vienna, March 2014

## IMPRESUM

### Izdavač

Savezno ministarstvo za nauku,  
istraživanje i privredu,  
Stubenring 1, 1010 Wien, www.bmfwf.gv.at

### Odgovoran za sadržaj

Servisna služba za turizam u BMWFW

### Autorke

Dr. Monika Wallergraber,  
Servisna služba za turizam u BMWFW  
Mag. Dagmar Achleitner,  
Institut za istraživanje obrazovanja u privredi

### Layout

Alexandra Eigner, Jacqueline Fritsche,  
Servisna služba za turizam u BMWFW

### Foto materijal

colourbox; DO & CO; Fotolia; iStockphoto; Le Ciel -  
Grand Hotel Wien; McDonald's Österreich; Skischule  
Wulschnig; Tourismusschulen Salzburg/Bryan  
Reinhart; Wiener Eventtechnik; Wirtschaftskammer  
Österreich - Fachverband Gastronomie;  
Wirtschaftskammer Tirol; Hans Ringhofer

### Štampa

Gröbner Druck, Beč, mart 2014

## KÜNYE

### Yayımcı

Avusturya Federal Bilim, Araştırma ve Ekonomi Bakanlığı,  
Stubenring 1, 1010 Viyana, www.bmfwf.gv.at

### İçerik sorumlusu

Turizm Hizmetleri Dairesi, BMWFW

### Yazarlar

Dr. Monika Wallergraber,  
Turizm Hizmetleri Dairesi, BMWFW  
Mag. Dagmar Achleitner, Ekonomi Eğitimi ve  
Araştırmaları Enstitüsü

### Mizanpaj

Alexandra Eigner, Jacqueline Fritsche,  
Turizm Hizmetleri Dairesi, BMWFW

### Fotoğraflar

colourbox; DO & CO; Fotolia; iStockphoto; Le Ciel -  
Grand Hotel Wien; McDonald's Österreich; Skischule  
Wulschnig; Tourismusschulen Salzburg/Bryan  
Reinhart; Wiener Eventtechnik; Wirtschaftskammer  
Österreich - Fachverband Gastronomie;  
Wirtschaftskammer Tirol; Hans Ringhofer

### Baskı

Gröbner Druck, Viyana, Mart 2014



**BUNDESMINISTERIUM FÜR  
WISSENSCHAFT, FORSCHUNG UND WIRTSCHAFT**

1010 Wien | Stubenring 1 | [www.bmwfw.gv.at](http://www.bmwfw.gv.at)