

## 1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(1)</sup>

### Diplomprüfungszeugnis des Kollegs für Tourismus

<sup>(1)</sup> In der Originalsprache

## 2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES <sup>(2)</sup>

<sup>(2)</sup> Falls gegeben. Diese Übersetzung besitzt keinen Rechtsstatus.

## 3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- § fachspezifisches Kommunizieren in der Unterrichtssprache und in mindestens einer Fremdsprache;
- § selbstständige formal und sprachlich richtige Gestaltung und praxisgemäße Anfertigung von Schriftstücken;
- § Anwendung grundlegender Kenntnisse im Bereich der Informationstechnologie, praxisgerechter Einsatz von Standardsoftware (Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Datenbanken und Präsentationsprogramme);
- § Planung, Durchführung und Nachbereitung von Präsentationen;
- § Kenntnisse im Bereich Tourismusgeografie; Einschätzung der Folgen der Globalisierung und Regionalisierung für Wirtschaft, Gesellschaft und Kultur; Nachhaltigkeit im Tourismus;
- § Gestaltung und Vermarktung touristischer Angebote, Anwendung von Marketingstrategien; Salestechniken und Kundenmanagement; Erstellung, Kalkulierung und Verkauf von Reiseangeboten;
- § Kenntnisse im Bereich Kunst und Kultur einschließlich kulturtouristischer Produktgestaltung;
- § Kenntnisse hinsichtlich Investition, Finanzierung, Unternehmensgründung und -führung, Mitarbeiter/innenführung; Qualitätsmanagement;
- § Erkennen betriebs- und volkswirtschaftlicher Zusammenhänge; Problemlösungskompetenz, Krisenmanagement;
- § Wahrnehmung von Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens einschließlich Kostenrechnung in Betrieben der Tourismus- und Freizeitwirtschaft, Personalverrechnung, Jahresabschlüsse von Einzelunternehmen und Personengesellschaften; Controlling;
- § Kenntnis der für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie der Wege der Rechtsdurchsetzung;
- § Umsetzung von Kenntnissen im Bereich der Ernährung und Lebensmitteltechnologie; Planung und Zubereitung von Speisen unter Zugrundelegung ernährungsbezogener Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ergonomischer, hygienischer, umweltschonender und wirtschaftlicher Erfordernisse; Qualitätskontrolle;
- § Vorbereitung und Durchführung von Buffets, Banketten und Caterings;
- § Kenntnisse über Arten, Zusammensetzung, Produktion und die ernährungsphysiologische Bedeutung von Getränken; Barstock;
- § Planung, Organisation und betriebswirtschaftlich rationelle Umsetzung von Serviceabläufen der gehobenen Gastronomie einschließlich Gästeberatung und -betreuung sowie Beschwerdemanagement;
- § Alternative Wahlpflichtbereiche:
  - „Jungsommelier/e Österreich“: erweiterte Kenntnisse im Bereich Weinbau und Kellertechnik, Weinerzeugung, sensorische Beurteilung von Weinen, Harmonie von Speisen und Getränken; Erstellen von Weinkarten; Lagerung; Wein- und Getränkeservice;
  - „Käsekenner/in Österreich“: erweiterte Kenntnisse im Bereich Käseherstellung und -produktion, Reifungstypen, Lagerung, Qualitätsmerkmale, sensorische Beurteilung von Käse, Schneidetechniken, Käsepräsentation, Arbeiten am Käsewagen; Angebotserstellung;
  - „Jungbarkeeper/in Österreich“: erweiterte Kenntnisse im Bereich der Bar; Bartypen, Barstock, Bargeräte und -utensilien; fachgerechte Zubereitung von Mixgetränken (inklusive Garnituren); Arbeiten des Barpersonals; sensorische Beurteilung; Erstellen von Barkarten, Barkalkulation;
- § angemessene Kundenorientiertheit, gepflegtes Äußeres, wertschätzende Umgangsformen und Berücksichtigung von Diversity sowie von unterschiedlichen Kulturen und Wertvorstellungen;
- § Planung, Durchführung, Dokumentation und Bewertung von Projekten unter Nutzung gängiger Projektmanagement-Tools; Veranstaltungsmanagement bei touristischen Veranstaltungen.

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

### Tätigkeitsfelder:

Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Tourismus- und Freizeitwirtschaft und der Verwaltung auf mittlerer und höherer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin, Reisebüroassistent/in, Bürokaufmann/frau (siehe Erlass GZ BMWFJ-33.800/0005-I/4/2012 vom 28.2.2013), Produktentwickler/in im Tourismusbereich, Ernährungsberater/in. Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für Fremdsprachenkorrespondent/in, Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

### Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe (siehe auch [www.gewerbeordnung.at](http://www.gewerbeordnung.at)):

Mit Praxisnachweis: z.B. Gastgewerbe, Reisebüro.

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

<sup>(3)</sup> Falls gegeben

### <sup>(\*)</sup> Erläuterung

Dieses Dokument wurde entwickelt, um zusätzliche Informationen über einzelne Zeugnisse zu liefern. Es besitzt selbst keinen Rechtsstatus. Die vorliegende Erläuterung bezieht sich auf die Entscheidung Nr. 2241/2004/EG des Europäischen Parlaments und des Rates vom 15. Dezember 2004 über ein einheitliches Rahmenkonzept zur Förderung der Transparenz bei Qualifikationen und Kompetenzen (Europass).

Jeder Bereich dieser Erläuterungsvorlage, der von den ausstellenden Behörden als nicht relevant betrachtet wird, kann unbeantwortet bleiben.

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

## 5. AMTLICHE GRUNDLAGEN DES ABSCHLUSSZEUGNISSSES

<b>Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle</b> Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; Adresse siehe Zeugnis	<b>Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Abschlusszeugnisses zuständig ist</b> Bundesministerium für Bildung
<b>Niveau (national oder international) des Abschlusszeugnisses</b> ISCED 55	<b>Bewertungsskala/Bestehensregeln</b> 1 = Sehr gut (hervorragende Leistung) 2 = Gut (generell gute Leistung) 3 = Befriedigend (ausgewogene Leistung) 4 = Genügend (Leistung entsprechend den Minimalkriterien) 5 = Nicht genügend (Minimalkriterien nicht erfüllt)  Darüber hinaus gibt es noch folgende Gesamtkalküle für die Diplomprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden
<b>Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe</b> Durch die Erfüllung der Zugangsvoraussetzungen zum Kolleg ist in der Regel bereits der Zugang zu allen Universitätsstudien, Akademien, Pädagogischen Hochschulen und Fachhochschulstudien gegeben. Bei Aufnahme eines Studiums an einem einschlägigen Fachhochschul-Studiengang kann die Studienzeit verkürzt werden.	<b>Internationale Abkommen</b> Das Ausbildungsniveau der mit diesem Zeugnis abgeschlossenen Ausbildung entspricht Artikel 11 Buchstabe c der Richtlinie 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen, zuletzt geändert durch die Richtlinie 2013/55/EU.
<b>Rechtsgrundlage</b> Schulversuch gemäß Genehmigung GZ BMUKK-17.024/0010-II/4/2014; Prüfungsordnung Kollegs und Sonderformen für Berufstätige an BMHS, BGBl. II Nr. 36/2017 i.d.g.F.	

## 6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSSES

1. Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplanes an einem Kolleg für Tourismus; 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBl. Nr. 362/1979 i.d.g.F.
<b>Zusätzliche Informationen</b>  <b>Zugang:</b> Reifeprüfung, Studienberechtigungsprüfung, Berufsreifeprüfung; <b>Ausbildungsdauer:</b> 4 Semester; <b>Dauer von Betriebspraktika:</b> Pflichtpraktikum insgesamt 3 Monate während der Ferien; <b>Bildungsziele:</b> Intensive viersemestrige Berufsausbildung in fachtheoretischen, fachpraktischen, tourismuswirtschaftlichen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zur unmittelbaren Ausübung gehobener Tätigkeiten in der Tourismuswirtschaft und -verwaltung. Wesentliche Ziele sind Sach- und Sozialkompetenz, Persönlichkeitsentwicklung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kritikfähigkeit, Eigenverantwortung, soziales Engagement, Kreativität, Teamfähigkeit, Bereitschaft zu permanenter Weiterbildung. <b>Unterrichtsgegenstände:</b> Siehe Stundentafel im Diplomprüfungszeugnis;  <b>Weitere Informationen:</b> (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: <a href="http://www.zeugnisinfo.at">http://www.zeugnisinfo.at</a> und <a href="http://www.bildungssystem.at">http://www.bildungssystem.at</a>  <b>Nationales Europasszentrum:</b> <a href="mailto:europass@oead.at">europass@oead.at</a> Ebendorferstraße 7, A-1010 Wien