

ZEUGNISERLÄUTERUNG (*)



1. BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (DE)(1)

Reife- und Diplomprüfungszeugnis der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe Ausbildungsschwerpunkt Internationale Kommunikation in der Wirtschaft

(1) In der Originalsprache.

2. ÜBERSETZTE BEZEICHNUNG DES ABSCHLUSSZEUGNISSES (2)

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

3. PROFIL DER FERTIGKEITEN UND KOMPETENZEN

- Fachspezifisches Kommunizieren in der Muttersprache und in mindestens zwei Fremdsprachen
- Schriftstücke formal und sprachlich richtig selbstständig gestalten und praxisgemäß anfertigen
- Planung, Durchführung und Nachbereitung von Präsentationen
- Psychologische und philosophische Grundkenntnisse (Entwicklungspsychologie, Betriebs- und Arbeitspsychologie, Wirtschafts- und Werbepsychologie, Gegenwartsphilosophie usw.)
- Praktische und theoretische Kenntnisse im künstlerisch-kreativen Bereich (Musik, Bildende Kunst, kreatives Gestalten)
- Kenntnisse im naturwissenschaftlichen Bereich (Biologie und Ökologie, Chemie, Physik, Mathematik)
- Kenntnisse über Wirtschaftssysteme und Wirtschaftsräume, Raumordnung, Wirtschaftsstrukturen und -prozesse
- Unternehmerische Grundkenntnisse anwenden, z.B. Finanzierungsentscheidungen, Unternehmens- und
- Mitarbeiter/innenführung, betriebs- und volkswirtschaftliche Zusammenhänge erkennen, Problemlösungskompetenz
- Aufgaben des betrieblichen Rechnungswesens wahrnehmen, mit Hilfe von Standardprogrammen lösen und die Ergebnisse präsentieren, z.B. Einnahmen- und Ausgabenrechnung, doppelte Buchführung; Jahresabschlüsse von Einzelund Gesellschaftsunternehmen; Kostenrechnung, Controlling; Personalverrechnung; Besonderheiten im Hotel- und Gastgewerbe und E-Commerce
- Die für das Privat- und Berufsleben bedeutsamen Rechtsvorschriften sowie die Wege der Rechtsdurchsetzung kennen, rechtliche Informationen beschaffen und auswerten
- Grundlegende Kenntnisse im Bereich der Informationstechnologie anwenden, Standardsoftware aus den Bereichen Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, Datenbanken und Präsentationsprogramme praxisgerecht einsetzen
- Informationen beschaffen, analysieren, aufbereiten und sichern
- Kenntnisse aus den Bereichen Publishing und Bildbearbeitung praxisgerecht einsetzen
- Erstellung digitaler Online-Inhalte und Durchführung von Projekten unter Nutzung gängiger Projektmanagement-Tools
- Aufbau und Betrieb von Internet Diensten und Netzwerken
- handelsübliche Lebens- und Genussmittel sowie gebräuchliche und zeitgemäße Ernährungs- und Diätformen kennen
- Speisen und Getränke der heimischen und internationalen Küche unter Anwendung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse sowie unter Berücksichtigung ökologischer und wirtschaftlicher Erfordernisse und fachgerechten Geräteeinsatzes rationell herstellen
- Beherrschung von Produktionstechniken der Groß- und Restaurantküche
- Beherrschung von Serviertechniken und -abläufen der gehobenen Gastronomie einschl. Gästeberatung und -betreuung
- Grundlegendes Fachwissen über Getränke
- Angemessene Kundenorientiertheit, Gastfreundschaft, gute Umgangsformen, gepflegtes Äußeres zeigen
- Kenntnisse in der Arbeits- und Betriebsorganisation in Beherbergungs- und Verpflegungsbetrieben sowie im Personalund Veranstaltungsmanagement
- Kommunikative Kompetenz, Kommunikationstechnik, Wirtschaftssprache, Gesprächs- und Verhandlungsführung, Informations- und Datentransfer, Fachvokabular aus der beruflichen Praxis

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

Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in Tätigkeitsfeldern in verschiedenen Zweigen der Wirtschaft, der Verwaltung, des Tourismus und der Ernährung auf mittlerer und höherer kaufmännischer und administrativer Ebene, z.B. Gastgewerbeeinkäufer/in, Großküchenleiter/in, Ernährungsberater/in, Fachkraft für Küche und Service, Hotelkaufmann/frau, Wirtschafter/in, Teamassistent/in, Büroangestellte/r, Betriebsassistent/in, Kundenbetreuer/in, Fremdsprachenkorrespondent/in. Darüber hinaus Grundausbildung u.a. für: Redaktionssekretär/in, Personalsachbearbeiter/in.

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

mit Praxisnachweis: Gastgewerbe.

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

(3) Falls gegeben.

(*) Erläuterung

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

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

5. AMTLICHE GRUNDLAGE DES ABSCHLUSSZEUGNISSES Bezeichnung und Status der ausstellenden Stelle Name und Status der nationalen/regionalen Behörde, die für die Beglaubigung/Anerkennung des Ab-Staatlich anerkannte Bildungsinstitution; Adresse siehe Zeugnis schlusszeugnisses zuständig ist Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur Niveau des Abschlusszeugnisses im Land, in dem es ausge-Bewertungsskala / Bestehensregeln stellt ist 1 = sehr gut(hervorragende Leistung) ISCED 4A (generell gute Leistung) 2 = qut3 = befriedigend (ausgewogene Leistung) 4 = genügend (Leistung entsprechend den Minimalkriterien) 5 = nicht genügend (Minimalkriterien nicht erfüllt) Darüber hinaus gibt es noch folgende Gesamtkalküle für die Reife- und Diplomprüfung: mit ausgezeichnetem Erfolg bestanden, mit gutem Erfolg bestanden, bestanden, nicht bestanden Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe Internationale Abkommen Zugang zu allen Universitätsstudien; Zugang zu Akademien und Europäische Konvention über die Gleichwertigkeit von Fachhochschulstudien. Bei Aufnahme eines Studiums an einem Reifezeugnissen, BGBI. Nr. 44/1957 einschlägigen Fachhochschul-Studiengang kann die Studienzeit Übereinkommen über die Anerkennung von Qualifikaverkürzt werden. tionen im Hochschulbereich in der europäischen Region, Abschnitt IV, BGBI. III Nr. 71/1999 Der erfolgreiche Abschluss dieser Schule gilt als Absolvierung eines reglementierten Ausbildungsgangs gemäß Art. 13 Abs. 2 Unterabsatz 3 und Anhang III der Richtlinie (RL) 2005/36/EG über die Anerkennung von Berufsqualifikationen. Dieses Zeugnis stellt damit ein Diplom im Sinn des Art. 11 Buchstabe c) der RL 2005/36/EG dar und entspricht gemäß Art. 13 Abs. 3 dieser RL einem Ausbildungsnachweis, der eine Hochschul- oder Universitätsausbildung von (bis zu) vier Jahren abschließt, unabhängig davon, ob die im Aufnahmestaat geforderte Ausbildung Art. 11 Buchstabe d) oder Art. 11 Buchstabe e) der RL zuzuordnen ist

Rechtsgrundlage

Lehrplanverordnung, BGBI. II Nr. 316/2003 i.d.g.F.;

Prüfungsordnung BMHS (VO über die abschließenden Prüfungen in den berufsbildenden mittleren und höheren Schulen), BGBI. II Nr. 70/2000 i.d.g.F.

6. OFFIZIELL ANERKANNTE WEGE ZUR ERLANGUNG DES ZEUGNISSES

- 1. Ausbildung im Rahmen des vorgegebenen Lehrplanes an einer Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe;
- 2. Externistenverfahren gemäß Externistenprüfungsverordnung BGBI. Nr. 362/1979 i.d.g.F.

Zusätzliche Informationen

Zugang: positiver Abschluss der 8. Schulstufe, gegebenenfalls Aufnahmsprüfung.

Ausbildungsdauer: 5 Jahre

Dauer von Betriebspraktika: Pflichtpraktikum insgesamt 12 Wochen während der Ferien.

Bildungsziele: intensive fünfjährige Berufsausbildung in allgemein bildenden, fachpraktischen, fachtheoretischen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Vermittlung von Denkmethoden sowie Arbeits- und Entscheidungshaltungen, die die Absolvent/innen sowohl zur unmittelbaren Ausübung eines gehobenen Berufes in der Wirtschaft, in der Verwaltung - auch im Sozial- und Gesundheitsbereich -, im Tourismus und in der Ernährung, als auch zur Aufnahme eines wissenschaftlichen Studiums befähigen. Weitere wesentliche Ziele sind: Persönlichkeitsbildung, Fähigkeit der beruflichen Mobilität und Flexibilität, Kreativität, Kritikfähigkeit, soziales Engagement, Kommunikationsfähigkeit in der Muttersprache und in den Fremdsprachen.

Unterrichtsgegenstände: siehe Stundentafel im Reife- und Diplomprüfungszeugnis

Weitere Informationen (einschließlich einer Beschreibung des nationalen Qualifizierungssystems) finden Sie unter: www.zeugnisinfo.at

Nationales Europass-Zentrum: info@zeugnisinfo.at