

Vielfalt
ist unsere
Stärke!

Pflichtpraktikum

Vielfalt im Berufsalltag

Einsatzbereiche:

Das Pflichtpraktikum von acht Wochen kann in der Hotellerie bzw. Gastronomie, in Betrieben der Ernährung sowie in anderen Unternehmen (Bereiche: Einkauf und Verkauf, Rechnungswesen, Marketing, Büro und Assistenz, Verwaltung) abgelegt werden. Auch ein Praktikum im Ausland ist möglich.

Ziele:

- Einblick in die Organisation von Betrieben
- Praktische Umsetzung der in der Schule erworbenen Fähigkeiten
- Persönliche Weiterentwicklung durch Berufserfahrung
- Kenntnisse über Rechte und Pflichten von Arbeitnehmer/innen
- Stärkung eines professionellen und respektvollen Umgangs mit Kolleg/inn/en und Vorgesetzten

Das Praktikum ist bis zum Eintritt in den 3. Jahrgang zu absolvieren.

Empfehlung:

Wir empfehlen allen Schüler/inne/n, die praktische Prüfungen in Küchen- und Restaurantmanagement ablegen müssen, das Pflichtpraktikum in einem gastronomischen Betrieb abzulegen.

/

Studentafel:

Variante 1:

Für Absolvent/inn/en der Fachschulen für wirtschaftliche Berufe und der Hotelfachschulen sowie Absolvent/inn/en des Lehrberufes Gastronomiefachfrau/-mann.

Klasse/Jahrgang	1	2	3	Sum
Religion	2	2	2	6

Sprache und Kommunikation

Deutsch	2	2	2	6
Englisch	4	3	3	10
2. Fremdsprache: Französisch oder Spanisch	5	4	4	13

Wirtschaft und Management

Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie & Volkswirtschaft	3	-	-	3
Betriebswirtschaft und Projektmanagement	-	2	3	5
Rechnungswesen und Controlling	2	2	2	6
Officemanagement und angewandte Informatik	-	2	-	2

Gesellschaft, Kunst, Kultur und Sport

Geschichte, Politische Bildung und Recht	2	2	-	4
Psychologie und Philosophie	-	-	2	2
Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	-	4
Bewegung und Sport	2	1	2	5

Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung

Angewandte Mathematik	4	4	4	12
Naturwissenschaften	-	2	2	4
Ernährung und Lebensmitteltechnologie	-	2	2	4

Schulautonome Angebote

Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement	4	4	-	8
Betriebswirtschaftliche Übung	-	-	2	2
Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren	-	2	-	2
Gesundheits- und Lebenskompetenz	3	-	-	3
	35	36	30	101

Variante 2:

Für Absolvent/inn/en der anderen Schulen bzw. von Lehrberufen: kein schulautonomes Angebot, dafür „Gastronomie und Hotellerie“. Restaurantfachfrauen/männer sind vom Unterricht und von der Vorprüfung im Teilbereich „Restaurant“ befreit, Köchinnen bzw. Köche sind vom Unterricht und der Vorprüfung im Teilbereich „Küche“ befreit.

Gastronomie und Hotellerie

Küchen- und Restaurantmanagement	4	5	5	14
Ernährung	1	-	-	1

/

Praktikum:

Insgesamt 8 Wochen Pflichtpraktikum vor Eintritt in den 3. Jahrgang.

HBLW
Landwiedstraße

Schultypeninfo: Informationsblatt der HBLW-Landwiedstraße Linz

Herausgeber: HBLW, Landwiedstraße 80, A 4020 Linz

Mail: office@hblw-landwied.at / **Internet:** hblw-landwied.at / **Tel:** 0732 38 26 98

ALW

3-jähriger
Aufbaulehrgang
mit Matura

/ Schultypen-Info

www.hblw-landwied.at

HBLW
Landwiedstraße



Der Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe (ALW) schließt mit der Reife- und Diplomprüfung (Matura) ab.

Folgende Tätigkeitsfelder stehen unseren Absolvent/innen nach Abschluss des Aufbaulehrgangs offen:

Tätigkeitsfelder für Absolvent/innen:

- Mitarbeiter/in oder Unternehmer/in in verschiedenen Zweigen der Wirtschaft, der Verwaltung, des Tourismus und der Ernährung auf mittlerer und höherer kaufmännischer sowie administrativer Ebene.
- Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe: Gastgewerbe, wenn ein 3-monatiges Praktikum im Gastgewerbe absolviert wird.
- Lehrabschlüsse: Die Ausbildung ist gleichgestellt den Lehrabschlüssen als Restaurantfachmann/frau, Koch/Köchin, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in. Weiters gibt es für viele verwandte Lehrberufe eine Anrechnung der Lehrjahre in unterschiedlichem Ausmaß – siehe www.hblw-landwied.at

Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe:

- Zugang zu allen Universitätsstudien
- Zugang zu pädagogischen Hochschulen und Fachhochschulstudien

Schwerpunkte

Schulautonome Angebote ALW

NEU!

health:media – Gesundheit trifft Medienkompetenz

Im schulautonomen Angebot Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement (UDLM) wird die in den verschiedensten Unterrichtsgegenständen erworbene Gesundheitskompetenz der Schülerinnen und Schüler projektorientiert angewendet. Es geht um digitale Mediennutzung, Erstellung von Contents für Social Media Marketing bis hin zur Möglichkeit, das Zertifikat als vegan-vegetarische Fachkraft zu erlangen. Ziel ist es, Gesundheitsbewusstsein und Social Media Kompetenzen zu verbinden – wirtschaftsnah, praktisch und kreativ.

Wissenschaftliches Arbeiten und Präsentieren:



Hier werden die Grundlagen für das Schreiben wissenschaftlicher Arbeiten und für das Präsentieren vermittelt. Das Angebot bereitet auf die Diplomarbeit vor, die alle Schülerinnen und Schüler als Bestandteil der RDP abzulegen haben.

Betriebswirtschaftliche Übungen:

Schwerpunkte sind die vertiefende Wiederholung und Aktualisierung der Lehrstoffinhalte aus den Pflichtgegenständen Betriebswirtschaft sowie Rechnungswesen und Controlling aller Jahrgänge durch die Lösung von umfangreichen Fallbeispielen und Fallstudien mit steigendem Schwierigkeitsgrad.

Gesundheits- und Lebenskompetenz:

Der Gegenstand bietet eine praxisnahe Einführung in Themen der Gesundheitsförderung und Alltagsbewältigung. Als Alternative zur Ausbildung zum Bewegungsspeer gibt es auch die Möglichkeit, die Zertifikate „Babyfit“ oder „Pflegefit“ zu erwerben.



Vegucation



Wirtschaft



Social Media Marketing



Lebenskompetenz

Lern- und Lebensraum Schule:

- Schulrestaurant
- Attraktive Wohlfühl- und Begegnungszonen
- Modernste EDV-Räume
- Beamer in allen Klassen
- Multimedialer Seminarraum
- Schulbibliothek
- Klimatisierte Prüfungsräume
- Gut ausgestattete Turnsäle
- Eigener Fitnessraum
- Beachvolleyballplatz
- u.v.m.

Aufnahme

Aufnahmevoraussetzungen und Anmeldung



Voranmeldung:
In der ersten Woche des zweiten Semesters notwendig (siehe www.hblw-landwied.at)

- Anmeldeinformationen und -termine, benötigte Unterlagen und Download des Anmeldebogens finden Sie unter www.hblw-landwied.at



Besuchen Sie uns am Tag der offenen Tür! Den aktuellen Termin finden Sie auch auf unserer Homepage.



Voraussetzung für die Aufnahme: Fachschule, Handelsschule oder Lehre

- Abschlussprüfung einer dreijährigen Handelsschule oder Fachschule (FS für wirtschaftliche Berufe, Hotelfachschule, Tourismusfachschule, FS für Mode, technische und kunstgewerbliche FS, FS für Sozialberufe).
- Lehrabschlussprüfung in den Berufen Köchin bzw. Koch, Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann, Gastronomiefachmann bzw. Gastronomiefachfrau, Hotel- und Gastgewerbeassistentin bzw. Hotel- und Gastgewerbeassistent oder Reisebüroassistentin bzw. Reisebüroassistent.

