

**Vielfalt
ist unsere
Stärke!**



Praktikum

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
- Sicherheit im korrekten Umgang mit Vorgesetzten und Arbeitskolleg/inn/en

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.

/ Die Praktikantinnen und Praktikanten werden im Gastgewerbe laut Kollektivvertrag wie Lehrlinge im letzten Lehrjahr eingestuft.

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, SJ 2023/24

Herausgeber: HBLW, Landwiedstraße 80, A 4020 Linz

Mail: office@hblw-landwied.at / Internet: hblw-landwied.at / Tel: 0732 38 26 98 Fax: 23

ALW

3-jähriger
Aufbaulehrgang
mit Matura

/ Schultypen-Info

www.hblw-landwied.at

HBLW
Landwiedstraße



Aufnahme & Abschluss:

Der Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe (ALW) schließt mit der Reife- und Diplomprüfung ab. Für die Aufnahme gelten folgende Bedingungen:

- Erfolgreicher Abschluss einer dreijährigen Fachschule gem. SchOG (Fachschule für wirtschaftliche Berufe, Hotelfachschule, Tourismusfachschule, Fachschule für Mode, technische und kunstgewerbliche Fachschule, Handelsschule, Fachschule für Sozialberufe).
- Erfolgreich abgelegte Lehrabschlussprüfung einer Lehre in den Berufen Köchin bzw. Koch, Restaurantfachfrau bzw. Restaurantfachmann, Gastronomiefachmann bzw. Gastronomiefachfrau, Hotel- und Gastgewerbeassistentin bzw. Hotel- und Gastgewerbeassistent oder Reisebüroassistentin bzw. Reisebüroassistent, soweit sie einen Vorbereitungslehrgang gemäß § 59 Abs. 1 Z 2 lit. a des Schulorganisationsgesetzes erfolgreich absolviert haben.

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, z.B. Gastgewerbeeinkäufer/in, Großküchenleiter/in, Ernährungsberater/in, Fachkraft für Küche und Service, Hotelkaufmann/frau, Wirtschaftler/in, Teamassistent/in, Büroangestellte/r, Betriebsassistent/in, Kundenbetreuer/in, Fremdsprachenkorrespondent/in.
- Selbstständige Ausübung reglementierter Berufe: Gastgewerbe, wenn ein 3-monatiges Praktikum im Gastgewerbe absolviert wird; Zugang zu fast allen Meisterprüfungen und Befähigungsnachweisprüfungen (wie Reisebürogewerbe, Fremdenführer/in, Versicherungs-, Unternehmens-, Vermögens-, Immobilienberater/in, Spediteur/in) bei Erfüllung der allgemeinen Voraussetzungen zur Gewerbeausbildung.

Zugang zur nächsten Ausbildungsstufe:

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

/

Schwerpunkte

Praxis- und projektorientierte Gegenstände

Projektarbeit im Team:

Im Gegenstand „Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement“ (UDLM) arbeiten die Schülerinnen und Schüler an gemeinsamen Projekten - vorwiegend im Gesundheits- und Sozialbereich. Kommunikations- und Teamfähigkeit, Eigenverantwortung und Selbstständigkeit sind dabei besonders wichtig. Der Gegenstand ist fachübergreifend, projektorientiert und praxisbezogen.



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 Matura 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 „Pfleget“ zu erwerben.

Projektarbeit
Präsentieren
Betriebswirtschaft
Kompetenzen

Matura

Diplomarbeit

Die Schülerinnen und Schüler bilden Teams und entscheiden sich für das Thema ihrer Diplomarbeit. Sie muss in der Maturaklasse außerhalb der Unterrichtszeit geschrieben werden und wird vor den schriftlichen Prüfungen präsentiert.

Schriftliche Klausuren

Alle Schülerinnen und Schüler haben eine schriftliche Prüfung in Deutsch abzulegen und wahlweise zwei oder drei schriftliche Prüfungen in den Gegenständen:

- Lebende Fremdsprache
- Angewandte Mathematik
- Angewandte Betriebswirtschaft und Rechnungswesen

Mündliche Prüfungen

Werden zur schriftlichen Prüfung vier Gegenstände gewählt, bleiben für die mündliche Prüfung zwei; wählt man drei schriftliche, dann sind es auch drei mündliche Prüfungen.

/

Aufnahme

Anmeldung für das Schuljahr 2024/25



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.

Voranmeldung: bis 8. März 2024

Bitte melden Sie sich per Post oder E-Mail an und schicken Sie Folgendes mit:

- Anmeldebogen. Download unter www.hblw-landwied.at/sitelinks/schulanmeldung/
- Fachschüler/innen zusätzlich: Schulanmeldung dritte Klasse (Kopie)

Definitive Anmeldung: bis spätestens 12. Juli 2024

- Übermittlung der Kopie des Abschlussprüfungszeugnisses

/



Tag der offenen Tür:

Freitag, 24. November 2023,
14:00 bis 17:00 Uhr.

