

BERG
HEIDEN
GASSE

Career? HERE!

www.bergheidengasse.at

Infomappe

Schwerpunkte | Studentafeln | Was uns auszeichnet

Höhere Bundeslehranstalt für Tourismus und wirtschaftliche Berufe

Bergheidengasse 5-19, 1130 Wien

Tel.: +43 1 804 72 81

www.bergheidengasse.at | office@bergheidengasse.at

Anfahrt mit öffentlichen Verkehrsmitteln

Straßenbahnlinie **60**, Station Hofwiesengasse: Anbindung Westbahnhof, U3, U6 und U4 (Hietzing)

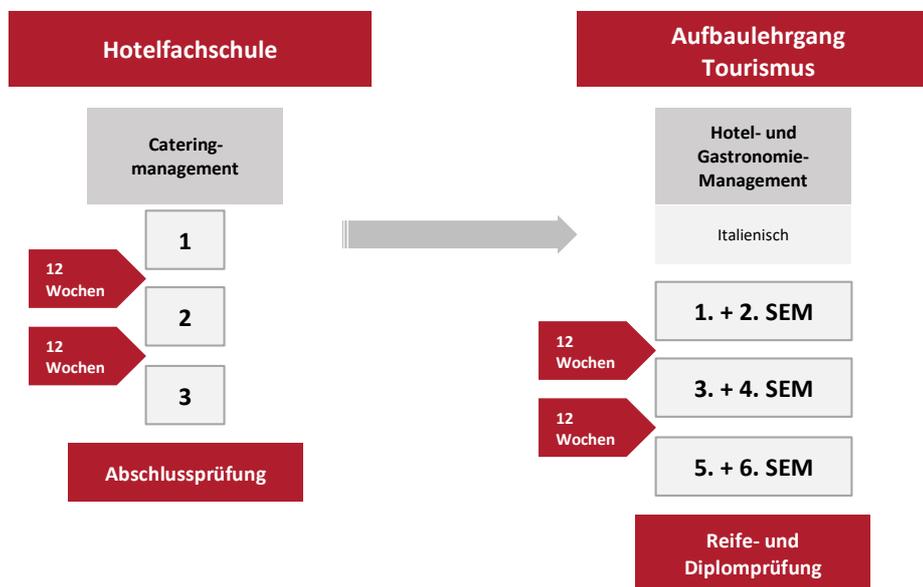
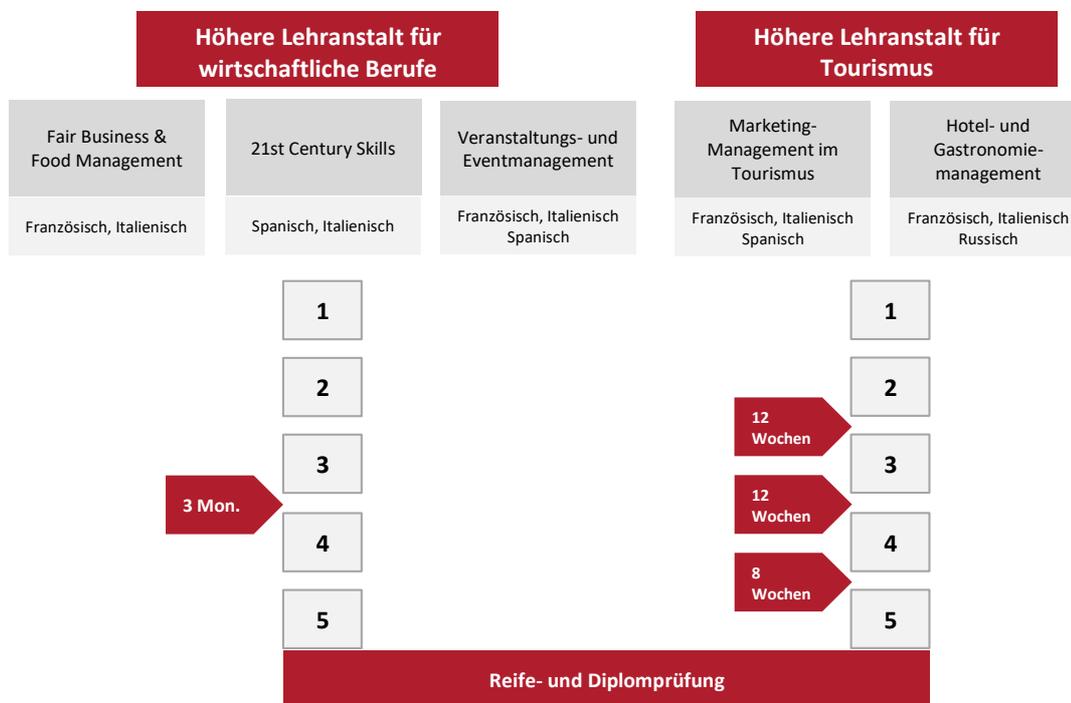
Straßenbahnlinie **62**, Station Wattmangasse: Anbindung Schnellbahn und U6 (Meidling)



Inhaltsverzeichnis

<i>Gesamtüberblick über Zweige und Schwerpunkte</i>	3
<i>Überblick über unsere Ausbildungsangebote</i>	4
<i>Fair Business & Food Management (FBFM)</i>	5
<i>21st Century Skills (21stCS)</i>	6
<i>Veranstaltungs- und Eventmanagement (VEM)</i>	7
<i>Marketing-Management im Tourismus (MMIT)</i>	8
<i>Hotel- und Gastronomiemanagement (HGM)</i>	9
<i>Hotelfachschule: Schwerpunkt Cateringmanagement</i>	10
<i>Aufbaulehrgang für Berufstätige: Hotel- und Gastronomiemanagement</i>	11
<i>Studentafel Fair Business & Food Management</i>	12
<i>Studentafel 21st Century Skills</i>	13
<i>Studentafel Veranstaltungs- und Eventmanagement</i>	14
<i>Studentafel Marketing-Management im Tourismus</i>	15
<i>Studentafel Hotel- und Gastronomiemanagement</i>	16
<i>Studentafel Hotelfachschule Schwerpunkt Cateringmanagement</i>	17
<i>Studentafel Aufbaulehrgang für Berufstätige: Hotel- und Gastronomiemanagement</i>	18
<i>Was die Bergheidengasse auszeichnet</i>	19

Gesamtüberblick über Zweige und Schwerpunkte



Je nach Fachschultyp auch Anrechnung von Pflichtpraktika und Gegenständen

Überblick über unsere Ausbildungsangebote

Wirtschaftszweig

HLW - Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – schulautonome Schwerpunkte

- ✓ **5 Jahre**, Abschluss Reife- und Diplomprüfung (= Matura)
- ✓ **Englisch + eine zweite lebende Fremdsprache** (zur Wahl, siehe Tabelle)
- ✓ intensive wirtschaftliche Ausbildung: Rechnungswesen und Betriebs- und Volkswirtschaft
- ✓ praxisnahe wirtschaftliche Ausbildung im Gegenstand „Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement“
- ✓ **einmal 12 Wochen Pflichtpraktikum zwischen 3. und 4. Jahrgang**

Fair Business & Food Management	21st Century Skills	Veranstaltungs- und Eventmanagement
Französisch, Italienisch	Italienisch, Spanisch	Französisch, Italienisch, Spanisch

Tourismuszweig

HLT - Höhere Lehranstalt für Tourismus – schulautonome Schwerpunkte

- ✓ **5 Jahre**, Abschluss Reife- und Diplomprüfung (= Matura)
- ✓ **Englisch + eine zweite lebende Fremdsprache** (zur Wahl, siehe Tabelle)
- ✓ intensive wirtschaftliche Ausbildung: Rechnungswesen und Betriebs- und Volkswirtschaft
- ✓ Betriebspraktikum während des Schuljahres in Betrieben unserer Kooperationspartner
- ✓ **insgesamt 32 Wochen Pflichtpraktikum: jeweils 12 Wochen zwischen 2./3. und 3./4. Jg, sowie 8 Wochen zwischen 4./5. Jg**

Marketing-Management im Tourismus	Hotel- und Gastronomie-Management
Französisch, Italienisch, Spanisch	Französisch, Italienisch, Russisch

Hotelfachschule

- ✓ **3 Jahre** praxisorientierte Ausbildung, Abschluss mit Abschlussprüfung
- ✓ **Englisch**
- ✓ Österreichs einzige Hotelfachschule, die die Ausbildung (Pflichtgegenstand) und die WIFI-Zertifizierung (freiwillig) zum Cateringassistenten / zur Cateringassistentin anbietet
- ✓ direkter Einstieg ins Berufsleben **oder** anschließend den Aufbaulehrgang besuchen:

Aufbaulehrgang mit erweitertem Zugang für Berufstätige

- ✓ 6 Semester (3 Jahre) bis zur Reife- und Diplomprüfung (= Matura)
- ✓ Abendschule, geeignet für Berufstätige

Hotelfachschule
Cateringmanagement
Englisch



Aufbaulehrgang
Hotel- und Gastronomie-Management
Englisch, Italienisch

Fair Business & Food Management (FBFM)

Leben und wirtschaften für die Zukunft!

Die Ausbildung

In diesem Schwerpunkt dreht sich alles um Gesundheit, Ernährung und eine nachhaltige Art des Wirtschaftens, um eine bessere Zukunft mitgestalten zu können. Die Schüler*innen lernen in Kooperation mit Unternehmen kreative Lösungen für Probleme im Bereich Umwelt, Gesellschaft und Wirtschaft zu entwickeln. Dazu gehören Lehrplaninhalte, wie nachhaltige Unternehmensführung und Kreislaufwirtschaft.

Die Zusatzqualifikationen „Gesundheitstrainerassistent*in“ und „Veganer Koch/Vegane Köchin“ sind fix im Stundenplan eingebettet. Es besteht die Möglichkeit entsprechende Prüfungen abzulegen und damit externe Zertifikate zu erwerben.

Berufsperspektiven

Diese Ausbildung bereitet darauf vor, sein eigenes Leben zukunftsorientiert und verantwortungsvoll zu gestalten. Genau diese Haltung können die Absolventen und Absolventinnen in Unternehmen einbringen – und dort in verschiedensten Funktionen zu einer positiven Entwicklung beitragen. Die Ausbildung ermöglicht den Zugang zu allen Universitäts- und Fachhochschulstudien. Einen Startvorteil hat man bei Studienrichtungen mit den Schwerpunkten Nachhaltigkeit, Entrepreneurship, Kreislaufwirtschaft und Ernährungswissenschaft.

[Studentafel auf Seite 12](#)

Das Team

Daniel Stöckl, Laura Pixner, Gerald Fröhlich



21st Century Skills (21stCS)

Gemeinsam Zukunft gestalten!

Die Ausbildung

Die Ausbildung in 21st Century Skills soll auf die großen Herausforderungen für unsere Gesellschaft von morgen vorbereiten. Dazu gehört eine fundierte Wirtschaftsausbildung, bei der Englisch verstärkt als Arbeitssprache eingesetzt wird.

Neben der Kommunikationsfähigkeit und Fremdsprachenkompetenz (Business English, Wirtschaftssprache Spanisch oder Italienisch) legt dieser Schwerpunkt auch Wert auf kreatives Problemlösen, Informationstechnologie und digitale Kompetenz. Dazu gehören Unterrichtsinhalte, wie Projektmanagement, SAP und Social Media Management. Externe Zertifikate in den Sprachen, Projektmanagement und SAP können erworben werden.

Berufsperspektiven

21st Century Skills bereitet auf mittlere und gehobene Tätigkeiten im Management internationaler Konzerne und Organisationen vor: im Projektmanagement, Verwaltungsaufgaben auf mittlerer und höherer kaufmännischer und administrativer Ebene, selbstständige Tätigkeiten nach Befähigungsnachweisprüfung in verschiedenen Bereichen, z.B. Versicherungen, Unternehmens- und Immobilienberatung, Spedition. Die Ausbildung ermöglicht den Zugang zu allen Universitäts- und Fachhochschulstudien.

[Studentafel S. 13](#)

Das Team

Sandra Edlinger, Werner Holzheu, Katharina Wokner



Veranstaltungs- und Eventmanagement (VEM)

Events zum Erlebnis machen!

Die Ausbildung

Im Schwerpunktgegenstand Veranstaltungs- und Eventmanagement lernt man das fachgerechte Planen, Organisieren, Durchführen und Nachbereiten von Events und Veranstaltungen. Zusätzlich zu den Grundkenntnissen im Veranstaltungsmanagement wird auch die Vermarktung von Events und Veranstaltungen, sowie die Einbindung von Events in das Marketing von Unternehmen und Organisationen vermittelt.

Im praxisorientierten Unterricht werden kleinere Veranstaltungen selbst organisiert und durchgeführt, sowie Expert*innen aus der Branche besucht. Außerdem arbeiten die Schüler*innen bei größeren Veranstaltungen, wie z.B. dem Vienna City Marathon oder beim This Human World Festival mit.

Berufsperspektiven

Veranstaltungen und Events spielen heute in allen Branchen bei Unternehmen und Organisationen eine wichtige Rolle. Die Absolventinnen und Absolventen in Veranstaltungs- und Eventmanagement können daher nicht nur in Event- oder PR-Agenturen arbeiten, sondern in verschiedensten Branchen, die Veranstaltungen und Events im Marketing einsetzen: im Kunst- & Kulturbereich, im Sportmanagement, im boomenden Kongress- und Tagungsmanagement sowie im Marketing von Unternehmen und Non-Profit-Organisationen. Die Ausbildung ermöglicht den Zugang zu allen Universitäts- und Fachhochschulstudien (fallweise Anrechnung von Prüfungen).

Studentafel S. 14

Das Team

von links oben nach rechts unten: Isabella Spitzer, Karin Lutnik, Lucas Ditzl, Matthias Liptay, Stefan Trybus,



Marketing-Management im Tourismus (MMIT)

Tourismus und Marketing: zwei vielfältige Branchen, deine Zukunft!

Die Ausbildung

Der Schwerpunktgegenstand MMIT vermittelt umfassende Kenntnisse über die vielfältige Tourismusbranche und bietet zusätzlich eine intensive Marketingausbildung mit Schwerpunkt auf digitalem Marketing. Im Projektunterricht lernt man kreative Marketing-Ideen zu entwickeln und umzusetzen. Dazu gehört z.B. Social Media professionell für das Marketing von Destinationen und Unternehmen einzusetzen, eine Website aus Marketingsicht zu gestalten oder Reiseangebote zu entwickeln. Exkursionen und Fachgespräche mit Expert*innen geben Einblick in die Praxis der Tourismus- und Marketingbranche. Im 4. Jahrgang besuchen wir die ITB (größte internationale Tourismusmesse) in Berlin.

Berufsperspektiven

Tourismus ist eine Branche, die immer gute Fachkräfte braucht. Mit der MMIT-Ausbildung kann man in allen Bereichen der vielfältigen Tourismusbranche tätig sein (Hotellerie, Gastronomie, Reisebüro, Reiseveranstalter, touristische Verkehrsbetriebe, Destinationsmarketingorganisationen). Alternativ dazu kann man im Marketing von Unternehmen und Organisationen tätig werden. Die Ausbildung ermöglicht den Zugang zu allen Universitäts- und Fachhochschulstudien (fallweise Anrechnung von Prüfungen).

*MMIT ist ein Schwerpunkt im Tourismuszweig der Bergheidengasse, das heißt Praxisunterricht (Küche, Service) und die Pflichtpraktika in der Hotellerie und Gastronomie spielen hier eine große Rolle. Du kannst Zertifikate für folgende Zusatzqualifikationen bekommen: Käsekenner*in, Kaffeekenner*in, Jungsommelier, Jungbarkeeper, Patisserie.*

[Studentafel S. 15](#)

Das Team



von links oben nach rechts
unten: Astrid Frisch, Markus
Baier, Silvia Pointner, Karin
Lutnik

Hotel- und Gastronomiemanagement (HGM)

Herausragend. Ganzheitlich. Motivierend

Die Ausbildung

Hotel- und Gastronomiemanagement lebt eine intensive Kooperation mit der Qualitätshotellerie und -gastronomie in Wien. Der Unterricht vermittelt Kenntnisse in F&B-Management, Personalmanagement, Finanzmanagement, Controlling, Verkauf (Sales & Marketing), Qualitätsmanagement und Reservierung. Ebenso stehen Gründer-Know-How und der Wissenstransfer von der Praxis in die Schule am Lehrplan. Mit den Praxisgesprächen Bergheidengasse betreiben wir ein Diskussions- und Seminarforum zur Vertiefung von praxisrelevantem Managementwissen. Die Badener Gespräche, der jährliche ÖHV-Kongress, die Internationale Tourismusmesse (ITB) in Berlin sind Jahresfixpunkte im Ausbildungskalender.

Berufsperspektiven

Einsatz in allen Abteilungen der Hotellerie. Die Absolvent*innen sind in vielen Hotels in Wien, Österreich und international in allen denkbaren Verantwortungsbereichen zu finden. Die Ausbildung eröffnet den Absolvent*innen aber auch den Zugang zu Aufgaben und Funktionen im gesamten Dienstleistungsbereich. Die Ausbildung ermöglicht den Zugang zu allen Universitäts- und Fachhochschulstudien (fallweise Anrechnung von Prüfungen).

*HGM ist ein Schwerpunkt im Tourismuszweig der Bergheidengasse, das heißt Praxisunterricht (Küche, Service) und die Pflichtpraktika in der Hotellerie und Gastronomie spielen hier eine große Rolle. Du kannst Zertifikate für folgende Zusatzqualifikationen bekommen: Käsekenner*in, Kaffeekenner*in, Jungsommelier, Jungbarkeeper, Patisserie.*

Studentafel S. 16

Das Team

von links oben nach rechts unten: Margit Bogensperger, Kornelia Schäffert-Fuchs, Helmut Kuchernig-Hoffmann, Veronika Moser, Matthias Liptay, Sabine Toplak-Gruber, Harald Gruber



Hotelfachschule: Schwerpunkt Cateringmanagement

Wir leben Gastronomie!

Die Ausbildung

Absolventen und Absolventinnen unserer dreijährigen Hotelfachschule sind „die“ Gastronomiefachleute unserer Schule. Sie werden zu Spezialisten für Küche, Service und Catering ausgebildet. Der Schwerpunkt der dreijährigen Ausbildung liegt in einer intensiven Praxis-Schulung in Küchen- und Restaurantmanagement, Cateringmanagement, Front- und Backoffice. Zu diesem Schwerpunkt gehört eine vertiefende Ausbildung in den Bereichen Önologie und Käse. Betriebspraktika während des Unterrichtsjahres und Feriapraktika im Gastgewerbe sind wesentlicher Bestandteil der praxisnahen Ausbildung. Nach der Abschlussprüfung stehen viele Berufsmöglichkeiten im Hotel- und Gastgewerbe offen, aber auch der Weg zum selbständigen Unternehmer bzw. zur selbständigen Unternehmerin.

Berufsperspektiven

Koch/ Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Flugbegleiter/in, Receptionist/in, Bürokaufmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in, Stewarding in der Hotellerie; Barkeeper/in. Abschluss der Ausbildung mit dem Berufstitel Hotelkauffrau bzw. Hotelkaufmann. Ersatz der Lehrzeiten für die Lehrberufe Koch/Köchin, Restaurantfachmann/-frau, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in.

Weiter zur Matura mit dem Aufbaulehrgang

Die HLTW Bergheidengasse bietet für Absolvent*innen der Hotelfachschule die Möglichkeiten in einem Aufbaulehrgang (berufsbegleitende Abendschule) nach 6 Semestern (3 Jahren) die Reife- und Diplomprüfung abzulegen. Details siehe Kapitel Aufbaulehrgang.

Studentafel S. 17

Das Team

von links oben nach unten rechts: Viktor Führer, Mario Kisielewski, Andreas Scheidl, Oskar Goldgruber, Heinz Simonovits, Birgit Führer



Aufbaulehrgang für Berufstätige: Hotel- und Gastronomiemanagement

Durchstarten und Vorwärtskommen für Berufstätige

Aufnahmebedingungen

Erfolgreicher Abschluss einer dreijährigen Fachschule oder ein einschlägiger Lehrberuf (z.B. *Restaurantfachmann/-frau, Koch/Köchin, Konditor/in, Hotel- und Gastgewerbeassistent/in*)

Die Ausbildung

Der Aufbaulehrgang Hotel- und Gastronomiemanagement dauert **6 Semester** und ist konkret auf die Bedürfnisse Berufstätiger ausgerichtet. Der Theorieunterricht (inklusive solider kaufmännischer Ausbildung) erfolgt an **vier Abenden pro Woche**, der Praxisunterricht wird als eigener Block abgehalten. Großer Wert wird auf das Selbststudium gelegt.

Je nachdem welche Fachschule vorher besucht wurde oder welche Lehre absolviert wurde, werden unterschiedliche Prüfungen und Praktika angerechnet bzw. **entfällt der Besuch folgender Gegenstände:**

Fachschule bzw. Lehre	angerechnet wird:
Hotelfachschule, Tourismusfachschule, Gastgewerbefachschule	Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung Ernährung, Gastronomie und Hotellerie Betriebspraktikum
Fachschule für wirtschaftliche Berufe	Küchenorganisation und Kochen Serviceorganisation und Servieren
Lehre Restaurantfachmann, Restaurantfachfrau	Teilprüfung „Service“ der Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung Pflichtgegenstände im Servicebereich
Lehre Koch / Köchin	Teilprüfung „Küche“ der Vorprüfung zur Reife- und Diplomprüfung Pflichtgegenstände im Küchenbereich

Berufsperspektiven

Der Aufbaulehrgang bildet für Tätigkeiten im mittleren und höheren Management in Hotellerie und Gastronomie aus. Der Abschluss mit „Reife- und Diplomprüfung“ (= Matura) ermöglicht den Zugang zum Hochschulstudium an allen österreichischen Universitäten und Fachhochschulen.

[Studentenliste S. 18](#)

Das Team von li oben nach rechts unten

Adrienne Schuh, Wolfgang König, Ursula Liska, Martina Pieber, Matthias Liptay, Carolin Schuh



Studentafel Fair Business & Food Management

A. Pflichtgegenstände							
	Jahrgang					Summe	
	I.	II.	III.	IV.	V.		
1. Religion / Ethik	2	2	2	2	2	10	
2. Sprache und Kommunikation:							
Deutsch	3	3	2	2	3	13	
Englisch	3	3	3	3	3	15	
Zweite lebende Fremdsprache	3	3	2	2	3	13	
3. Wirtschaft:							
Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	0	0	2	2	3	7	
Betriebswirtschaft und Projektmanagement	2	2	2	2	2	10	
Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	2	2	11	
Recht	0	0	0	0	3	3	
Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	2	0	8	
<i>Schulautonome Vertiefung: Fair Business & Food Management</i>	0	2	2	2	2	8	
4. Gesellschaft, Kunst und Kultur:							
Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6	
Psychologie und Philosophie	0	0	0	2	2	4	
Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	2	2	2	10	
5. Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung:							
Angewandte Mathematik	2	2	2	2	2	10	
Naturwissenschaften	2	2	2	2	2	10	
Ernährung und Lebensmitteltechnologie	0	2	2	2	0	6	
6. Gastronomie und Hotellerie:							
Küchen- und Restaurantmanagement	3	4	3	4	0	14	
Betriebsorganisation ⁴	1	1	0	0	0	2	
7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement	0	0	2+2	0	0	2+2	
8. Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9	
Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation	2	0	0	0	0	2	
Gesamtwochenstundenzahl	32	36	38	37	32	175	

***schulautonomer Schwerpunkt bzw. schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:**
Fair Business & Food Management mit insgesamt 8 Wochenstunden (2., 3., 4. und 5. Jg)
Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement: 2 zusätzliche Wochenstunden im 3. Jahrgang

Studentafel 21st Century Skills

Pflichtgegenstände		Jahrgang					Summe
		I.	II.	III.	IV.	V.	
1. Religion / Ethik		2	2	2	2	2	10
2. Sprache und Kommunikation:							
	Deutsch	3	3	2	2	3	13
	Englisch	3	3	3	3	3	15
	Zweite lebende Fremdsprache	3	3	2	2	3	13
3. Wirtschaft:							
	Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	0	0	2	2	3	7
	Betriebswirtschaft und Projektmanagement	2	2	2	2	2	10
	Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	2	2	11
	Recht	0	0	0	0	3	3
	Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	2	0	8
	<i>Schulautonome Vertiefung*: 21st Century Skills</i>	<i>0</i>	<i>0</i>	<i>2</i>	<i>2</i>	<i>4</i>	<i>8</i>
4. Gesellschaft, Kunst und Kultur:							
	Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
	Psychologie und Philosophie	0	0	0	2	2	4
	Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	2	2	2	10
5. Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung:							
	Angewandte Mathematik	2	2	2	2	2	10
	Naturwissenschaften	2	2	2	2	2	10
	Ernährung und Lebensmitteltechnologie	0	2	2	2	0	6
6. Gastronomie und Hotellerie:							
	Küchen- und Restaurantmanagement	3	4	3	4	0	14
	Betriebsorganisation ⁴	1	1	0	0	0	2
7. Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement							
		0	0	2+2	0	0	2+2
8. Bewegung und Sport							
		2	2	2	2	1	9
Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation							
		2	0	0	0	0	2
Gesamtwochenstundenzahl		32	34	38	37	34	175

***schulautonomer Schwerpunkt bzw. schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:
21st Century Skills mit insgesamt 8 Wochenstunden (3., 4. und 5. Jg)**

Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement: 2 zusätzliche Wochenstunden im 3. Jahrgang

Studentenafel Veranstaltungs- und Eventmanagement

Pflichtgegenstände							
		Jahrgang					Summe
		I.	II.	III.	IV.	V.	
1.	Religion / Ethik	2	2	2	2	2	10
2.	Sprache und Kommunikation:						
	Deutsch	3	3	2	2	3	13
	Englisch	3	3	3	3	3	15
	Zweite lebende Fremdsprache	3	3	2	2	3	13
3.	Wirtschaft:						
	Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	0	0	2	2	3	7
	Betriebswirtschaft und Projektmanagement	2	2	2	2	2	10
	Rechnungswesen und Controlling	3	2	2	2	2	11
	Recht	0	0	0	0	3	3
	Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	2	0	8
4.	Gesellschaft, Kunst und Kultur:						
	Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
	Psychologie und Philosophie	0	0	0	2	2	4
	Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	2	2	2	10
	<i>Schulautonome Vertiefung*: Veranstaltungs- und Eventmanagement</i>	0	0	2	3	3	8
5.	Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung:						
	Angewandte Mathematik	2	2	2	2	2	10
	Naturwissenschaften	2	2	2	2	2	10
	Ernährung und Lebensmitteltechnologie	0	2	2	2	0	6
6.	Gastronomie und Hotellerie:						
	Küchen- und Restaurantmanagement	3	4	3	4	0	14
	Betriebsorganisation	1	1	0	0	0	2
7.	Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement*						
		0	0	2+2	0	0	2+2
8.	Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9
	Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung und Kommunikation	2	0	0	0	0	2
	Gesamtwochenstundenzahl	32	34	38	38	33	175

***schulautonomer Schwerpunkt bzw. schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:
Veranstaltungs- und Eventmanagement mit insgesamt 8 Wochenstunden (3., 4. und 5. Jg)
Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement: 2 zusätzliche Wochenstunden im 3. Jahrgang**

Studentafel Marketing-Management im Tourismus

Pflichtgegenstände		Jahrgang					Summe
		I.	II.	III.	IV.	V.	
1.	Religion / Ethik	2	2	2	2	2	10
2.	Allgemeinbildung, Sprache und Medien:						
	Deutsch	3	3	2	2	3	13
	Englisch	3	3	3	3	3	15
	Zweite lebende Fremdsprache	3	3	3	2	3	14
	Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	0	0	6
	Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
	Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie	2	2	0	0	0	4
	Angewandte Mathematik	2	2	2	3	2	11
3.	Tourismus, Wirtschaft und Recht						
	Tourismusgeografie und Reisebüro*	0	0	0	3	2+1	5+1
	Tourismusmarketing und Kundenmanagement	0	2	2	2	2	8
	Kunst und Kultur	0	0	2	0	0	2
	Betriebs- und Volkswirtschaft	1	2	2	2	2	9
	Rechnungswesen und Controlling	2	2	2	2	3	11
	Recht	0	0	0	1	2	3
	<i>Schulautonome Vertiefung*: Marketing-Management im Tourismus</i>	0	0	3	2	3	8
4.	Gastronomie und Hotellerie:						
	Ernährung	2	0	0	0	0	2
	Küchenorganisation und Kochen	3	3	3	3	0	12
	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	3	3	2	2	0	10
	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung*	0	0	1+1	1+1	0	2+2
5.	Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement	3	3	2	3	0	11
6.	Bewegung und Sport; Sportliche Animation	2	2	2	2	1	9
	Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung	1	0	0	0	0	1
	Gesamtwochenstundenanzahl	35	36	38	37	29	175

*schulautonomer Schwerpunkt bzw. schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:

Marketing-Management im Tourismus mit insgesamt 8 Wochenstunden (3., 4. und 5. Jg)

Wahlpflichtbereich Spezialisierung: je eine zusätzliche Wochenstunde im 3. und 4. Jg -

Ausbildung zum Jungsommelier (3. Jg), Ausbildung zum Jungbarkeeper (4. Jg)

Tourismusgeografie und Reisebüro: 1 zusätzliche Wochenstunde im 5. Jg.

Studentafel Hotel- und Gastronomiemanagement

Pflichtgegenstände							
		Jahrgang					Summe
		I.	II.	III.	IV.	V.	
1.	Religion / Ethik	2	2	2	2	2	10
2.	Allgemeinbildung, Sprache und Medien:						
	Deutsch	3	3	2	2	3	13
	Englisch	3	3	3	3	3	15
	Zweite lebende Fremdsprache	3	3	3	2	3	14
	Angewandtes Informationsmanagement	2	2	2	0	0	6
	Geschichte und politische Bildung	0	2	2	2	0	6
	Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie	2	2	0	0	0	4
	Angewandte Mathematik	2	2	2	3	2	11
3.	Tourismus, Wirtschaft und Recht						
	Tourismusgeografie und Reisebüro*	0	0	0	3	2+1	5+1
	Tourismusmarketing und Kundenmanagement	0	2	2	2	2	8
	Kunst und Kultur	0	0	2	0	0	2
	Betriebs- und Volkswirtschaft	1	2	2	2	2	9
	Rechnungswesen und Controlling	2	2	2	2	3	11
	Recht	0	0	0	1	2	3
	Schulautonome Vertiefung*: Hotel- und Gastronomiemanagement	0	0	3	2	3	8
4.	Gastronomie und Hotellerie:						
	Ernährung	2	0	0	0	0	2
	Küchenorganisation und Kochen	3	3	3	3	0	12
	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	3	3	2	2	0	10
	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung*	0	0	1+1	1+1	0	2+2
5.	Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement	3	3	2	3	0	11
6.	Bewegung und Sport; Sportliche Animation	2	2	2	2	1	9
Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung		1	0	0	0	0	1
Gesamtwochenstundenanzahl		35	36	38	37	29	175

*schulautonomer Schwerpunkt bzw. schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:
Hotel- und Gastronomiemanagement mit insgesamt 8 Wochenstunden (3., 4. und 5. Jg)
Wahlpflichtbereich Spezialisierung: je eine zusätzliche Wochenstunde im 3. und 4. Jg -
 Ausbildung zum Jungsommelier (3. Jg), Ausbildung zum Jungbarkeeper (4. Jg)
Tourismusgeografie und Reisebüro: 1 zusätzliche Wochenstunde im 5. Jg

Studentafel Hotelfachschule Schwerpunkt Cateringmanagement

	Pflichtgegenstände	Klasse			Summe
		1.	2.	3.	
1.	Religion / Ethik	2	2	2	6
2.	Allgemeinbildung, Sprache und Medien:				
	Deutsch	3	3	3	9
	Englisch	3	3	3	9
	Geschichte und Politische Bildung	1	2	0	3
	Biologie und Ökologie	2	0	0	2
	Officemanagement und angewandte Informatik	2	2	2	6
3.	Tourismus, Wirtschaft und Recht:				
	Tourismusgeografie	0	1	1	2
	Tourismusmarketing	0	3	2	5
	Kultur- und Tourismusland Österreich	0	0	2	2
	Betriebs- und Volkswirtschaft	2	1	2	5
	Rechnungswesen	3	2	3	8
	Recht	0	0	2	2
4.	Gastronomie und Hotellerie:				
	Ernährung	1	1	0	2
	Küchenorganisation und Kochen	4	3	3	10
	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	4	3	3	10
	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung	0	2	1+1	3+1
	<i>schulautonome Vertiefung*: Cateringmanagement</i>	0	2	2	4
5.	Betriebspraktikum	3	3+1	2	8+1
6.	Bewegung und Sport; Sportliche Animation	2	2	2	6
	Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung	1	0	0	1
	Gesamtwochenstundenzahl	33	36	36	105

***schulautonomer Schwerpunkt bzw. schulautonome Vertiefung in der Bergheidengasse:**

Cateringmanagement: 4 Wochenstunden in der 2. und 3. Klasse (Möglichkeit WIFI-Zertifikat!)

Wahlpflichtbereich Spezialisierung: jeweils 1 zusätzliche Wochenstunde in der 2. und 3. Klasse - Ausbildung zum Käsekenner (2. Klasse), Ausbildung zum Jungsommelier (3. Klasse)

Betriebspraktikum: 1 zusätzliche Wochenstunde in der 2. Klasse

Studentafel Aufbaulehrgang für Berufstätige: Hotel- und Gastronomiemanagement

Pflichtgegenstände	Jahrgang			
	I	II	III	Summe
Religion / Ethik	1	1	1	3
Allgemeinbildung und Sprache:				
Deutsch	1 (+1)	1	2	4
Englisch	2 (+1)	2	2	6
Zweite lebende Fremdsprache: Italienisch	3	2	2	7
Geschichte und Politische Bildung	0	0	1	1
Naturwissenschaften und Lebensmitteltechnologie	1	0	0	1
Angewandte Mathematik	3	2	2	7
Tourismus und Wirtschaft:				
Tourismusgeografie und Reisebüro	0	0	2	2
Tourismusmarketing und Kundenmanagement	1	1	0	2
Kunst und Kultur	0	0	1	1
Betriebs- und Volkswirtschaft	2	1	2	5
Rechnungswesen und Controlling	2	1	2	5
Recht	0	0	1	1
Alternativer Pflichtbereich:				
Gastronomie und Hotellerie				
Küchenorganisation, Kochen und Ernährung	2	2	0	4
Serviceorganisation, Servieren und Getränke	2	2	0	4
Wahlpflichtbereich Spezialisierung wahlweise Jungsommelier oder Jungbarkeeper Österreich	0	1	0	1
Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement	0	2	0	2
Schulautonomer Schwerpunkt: Hotel- und Gastronomiemanagement	0	2	2	4
Gesamtwochenstundenzahl	20	20	20	60

Pflichtpraktikum: 16 Wochen vor Eintritt in den III. Jahrgang (vor 5. SEMESTER)

Was die Bergheidengasse auszeichnet



Schulautonom entwickelte Schwerpunkte

Weil wir eine Ausbildung bieten wollen, die sich an aktuellen Anforderungen in der Berufswelt orientiert, haben wir im Rahmen der Schulautonomie selbst Gegenstände entwickelt, die diesem Anspruch gerecht werden: Fair Business & Food Management, 21st Century Skills, Veranstaltungs- und Eventmanagement, Marketing-Management im Tourismus und Cateringmanagement in der Hotelfachschule.

Unser Teamgeist – der „Bergheidengasse Spirit“

Obwohl die Bergheidengasse eine große Schule ist, herrscht eine familiäre Atmosphäre mit Teamgeist. Bei vielen großen und kleineren Projekten arbeiten alle zusammen: Lehrer*innen, Schüler*innen und die vielen „guten Geister“, die überall im Haus tätig sind.

Lage im Grünen inkl. Weingarten und Weinkeller – auch ein Paradies für Bienen

Zur Schule gehören großzügige Grünflächen und ein eigener Sportplatz. Eine Besonderheit der Bergheidengasse ist der eigene Weingarten, der mit über 100 Rebstöcken die Möglichkeit bietet, den Getränkekundeunterricht sehr anschaulich zu gestalten. In Kooperation mit dem Winzer Martin Distl werden den Schüler*innen wichtige Arbeitsschritte in der Weingartenpflege vermittelt. Die Schule verfügt auch über einen eigenen Weinkeller und Bienenstöcke.

Praxisnahe Ausbildung mit vielen Projekten, soziales Engagement inklusive

Wir legen großen Wert auf eine praxisnahe Ausbildung. Dazu gehören auch Projekte, die mit externen Kooperationspartnern durchgeführt werden, z. B. mit dem Filmfestival „This human world“. Soziales Engagement ist bei vielen Projekten ein wichtiges Anliegen, z.B. bei der großen Charity-Veranstaltung „Das Theaterhotel“.

Kooperation mit 5- und 4-Sterne-Hotellerie – Hotels als Paten für Tourismusklassen

Die Bergheidengasse kooperiert seit Jahren erfolgreich mit der 5- und 4-Sterne-Hotellerie in Wien: unsere Schüler haben in diesen Häusern die Chance ihr Betriebspraktikum während des Schuljahres und das Pflichtpraktikum im Sommer zu absolvieren. Ab dem Schuljahr 2021/22 übernehmen unsere Partnerhotels Patenschaften für Tourismusklassen und bieten diesen Schüler*innen besondere Vorteile im Praktikum.

Zusatzausbildungen mit WIFI-Zertifikaten

Freigegegenstände bzw. einige Pflichtgegenstände können mit WIFI-Zertifikaten abgeschlossen werden. Externe Prüfer*innen kommen an die Schule und halten hier die Prüfungen ab. Die Vorbereitung für diese Prüfungen erfolgt im Unterricht. Beispiele: Jungsommelier, Jungbarkeeper, Kaffeekenner*in usw.

Nachhaltigkeit in der Bergheidengasse – das Umweltzeichen

Die Bergheidengasse kann seit 2005 das Umweltzeichen für Schulen vorweisen. Die Kriterien, die erfüllt werden müssen, zielen auf eine ökologisch nachhaltige und soziale Schulentwicklung und Alltagskultur ab. Umweltrelevante Themen werden in verschiedenen Unterrichtsgegenständen und Projekten behandelt.

Professionelles Arbeiten: W-LAN, Laptop und Beamer

Alle Unterrichtsräume sind mit fix montierten Beamern ausgestattet. Das erlaubt nicht nur den Einsatz moderner Unterrichtsmethoden, sondern bildet für unsere Schüler*innen die Voraussetzung für professionelle Präsentationen. WLAN steht überall im Haus zur Verfügung. Das Arbeiten am eigenen Laptop im Unterricht ist also kein Problem und vor allem in den Projektgegenständen erwünscht.

Die Bergheidengasse ist eine COOL-Vorzeigeschule

COOL steht für „kooperatives offenes Lernen“, e-COOL kombiniert dieses pädagogische Prinzip mit elektronischen Medien und Lernplattformen. Die Bergheidengasse hat bereits jahrelange Erfahrung auf diesem Gebiet und ist eine zertifizierte COOL-Vorzeigeschule. Schüler*innen in COOL-Klassen arbeiten in freien Arbeitsphasen alleine oder im Team an Arbeitsaufträgen.



Unsere Schulbibliothek - umfangreiches Angebot und kostenlose Nutzung!

Die Zentralbibliothek der HLTW 13 bietet einen kostenlosen umfangreichen Service in allen Bereichen des Bibliotheksdienstes. In drei Räumen auf rund 160 m² stehen den Schülern und Schülerinnen mehr als 10.000 Einzelbände zur Verfügung.

Das Angebot ist breit gefächert und bietet vor allem einen hervorragenden Bestand in den Bereichen der touristischen Fachliteratur. Durchschnittlich 15 Stunden pro Woche ist die Bibliothek während der regulären Öffnungszeiten allen Schüler*innen uneingeschränkt zugänglich.

Bistro und Schulrestaurant für „kulinarische Pausen“

Das Bistro der Schule, das ebenso wie das Schulrestaurant (Unterricht in der Betriebsküche) dem praktischen Unterricht unserer Schüler*innen dient, bietet sowohl Lehrer*innen als auch Schüler*innen die Möglichkeit zwischendurch eine kulinarische Pause einzulegen.



Partnerschaft mit Fachhochschulen: Bachelor & Master in der Bergheidengasse

Das IBS (Institut für berufsbegleitende Studien) nützt seit 2014 die Räumlichkeiten der Bergheidengasse für die Studiengänge **Bachelor Tourismusmanagement** und **Master International Business Management**. Die Studiengänge sind auf Berufstätige ausgerichtet (Blockunterricht an Wochenenden). Für Bergheidengasse- Absolvent*innen sind Fixplätze reserviert.

Eine weitere Partnerschaft besteht mit der **Fachhochschule Stenden** (ab 2018 „NHL Stenden University of Applied Sciences“) mit mehreren internationalen Standorten.