

Starte deine Zukunft mit Kreativität, Teamwork & Praxis!

Dein Weg an der ALW St. Pölten

Was dich bei uns erwartet

- Vorbereitung auf Berufe in Wirtschaft, Verwaltung, Tourismus & Ernährung
- Wirtschaftliche Ausbildung & Allgemeinbildung
- Theoretische & praktische Ausbildung in Gastronomie & Hotellerie
- 8 Wochen Pflichtpraktikum
- Abschluss mit Diplomarbeit & Reife- und Diplomprüfung

Unsere Highlights:

- Welcomeitag, Sprachwoche
- Team- und projektorientiertes Arbeiten
- Digitale Unterrichtsmethoden
- Zusatzqualifikationen in Fremdsprachen (FCE, CAE, CLIDA)
- Zusatzqualifikationen: Kaffeekenner:in, Jungpatissière und Jungpatissier und Barausbildung, etc

Voraussetzungen:

- Positive Abschlussprüfung einer Fachschule
- Aufnahmegespräch

Nach deinem Abschluss:

- Berufseinstieg in den Bereichen Büro, Tourismus, Banken, Verwaltung, Gastronomie
- Ersatz für Lehrabschluss und Unternehmerprüfung (nach 2jähriger Praxis)

GET
INFO



Weiterbildung:

- Studium an einer Universität oder FH
- Kolleg

Kooperation:

- mit der WU Wien
- mit der FH St. Pölten
- mit dem WIFI Niederösterreich



@hlw_st.poelten



@sze.hlw.eybnerstrasse



<https://www.hlwstpoelten.ac.at/>



A. PFLICHTGEGENSTÄNDE	Wochenstunden/Jahrgang			
	1.	2.	3.	
Religion				
Religion/Ethik	2	2	2	6
Sprache und Kommunikation				
Deutsch	2	2	3	7
Englisch	3	3	3	9
Zweite lebende Fremdsprache	4	4	4	12
Wirtschaft				
Globalwirtschaft, Wirtschaftsgeografie und Volkswirtschaft	3	-	-	3
Betriebswirtschaft und Projektmanagement	-	2	3	5
Rechnungswesen und Controlling	2	2	2	6
Officemanagement und angewandte Informatik	-	1	2	3
Gesellschaft, Kunst und Kultur				
Geschichte, Politische Bildung und Recht	2	2	-	4
Psychologie und Philosophie	-	-	2	2
Musik, Bildnerische Erziehung und kreativer Ausdruck	2	2	-	4
Mathematik, Naturwissenschaften und Ernährung				
Angewandte Mathematik	4	4	4	12
Naturwissenschaften	-	2	2	4
Ernährung und Lebensmitteltechnologie	-	2	2	4
Bewegung und Sport				
Bewegung und Sport	2	2	1	5
Alternativer Pflichtgegenstandsbereich				
Gastronomie und Hotellerie				
Küchen- und Restaurantmanagement	4	4	5	13
Ernährung	2	-	-	2
Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement/Seminare				
Unternehmens- und Dienstleistungsmanagement	-	3	1	4
Schulautonome Seminare (Soziales)	6	1	4	11
Gesamtwochenstundenzahl	32	34	35	101

D. FREI-GEGENSTÄNDE, UNVERBINDLICHE ÜBUNGEN	Wochenstunden/Jahrgang		
	1.	2.	3.
Russisch	2	2	2
Latein	-	2	2
Chorgesang	1	1	1
Musikalisch-rhythmische Darstellung	1	1	1
Darstellendes Spiel	1	1	1
Volleyball	1	1	1
	1	1	3

C. PFLICHTPRAKTIKUM

Mindestens 8 Wochen vor Eintritt in den III. Jahrgang