

Förderbare Aus- und Weiterbildungen

Hier sehen Sie, für welche Themen Sie eine Förderung bekommen – und wo Sie passende Kurse finden.

Stand 26. August 2026. Verbindlich ist die vom Vorstand veröffentlichte Liste förderbarer Ausbildungsformen. Auf Leistungen des Fonds besteht kein Rechtsanspruch (§ 3 Abs 3 TBFG).

Tourismusstipendium

Längerer Kurs (ab 40 Unterrichtseinheiten). Mehrere kurze Kurse zusammen zählen auch.

Kursgutschein

Kürzerer Kurs (ab 8 Unterrichtseinheiten).

Tourismusstipendium

Ausbildungen ab 40 UE, gegliedert nach den Bereichen A bis N. Mehrere kürzere Kurse zusammen zählen auch.

A Grund-/Basisbildung

A1 Grund- und Basisbildungsangebote (Deutsch Teil Erstsprachen/DaZ Niveau B1 oder höher)

Kurse in Lesen, Schreiben, Rechnen und Alltagsdigitalisierung für Erwachsene mit geringen Basiskompetenzen. Richtet sich an Personen mit Deutsch als Erstsprache oder DaZ-Kenntnissen ab B1 und legt das Fundament für jede weitere Qualifizierung.

Minstdauer 40 UE

A2 Grund- und Basisbildungsangebote für DaZ Lernende bei geringer Literarisierung in der/den Erstsprachen

Basisbildung für Menschen mit Deutsch als Zweitsprache, die auch in ihrer Erstsprache wenig Lese- und Schreiberfahrung haben. Alphabetisierung, Sprachaufbau und Grundrechnen werden verschränkt vermittelt – im Tempo der Lernenden.

Minstdauer 40 UE

A3 Verschränkte Angebote

Berufliche Weiterbildung & Basisbildung · Deutsch Teil Erstsprachen/DaZ Niveau B1 oder höher

Kombiniert fachliche Weiterbildung für den Tourismus mit dem Aufbau von Basiskompetenzen in einem Angebot. Teilnehmende lernen berufliche Inhalte und stärken parallel Lesen, Schreiben, Rechnen und digitale Grundfertigkeiten – für Deutsch-Erstsprachige und DaZ-Lernende ab B1.

Minstdauer 40 UE

A4 Verschränkte Angebote

Berufliche Weiterbildung & Basisbildung · für DaZ Lernende bei geringer Literarisierung in der/den Erstsprachen
Verschränktes Angebot aus beruflicher Weiterbildung und Basisbildung für DaZ-Lernende mit geringer Literarisierung. Fachinhalte aus dem Tourismus werden sprachsensibel und mit Alphabetisierungsanteilen vermittelt.

Minstdauer 40 UE

A5 Angebote, die auf den Pflichtschulabschluss hinführen

Deutsch Teil Erstsprachen/DaZ Niveau B1 oder höher

Kurse, die Erwachsene zum Pflichtschulabschluss führen. Der Pflichtschulabschluss ist Voraussetzung für Lehre, Berufsreifeprüfung und viele Fachausbildungen.

Minstdauer 40 UE

A6 Angebote, die auf den Pflichtschulabschluss hinführen

DaZ unter B2

Kurse zum Pflichtschulabschluss für Personen mit Deutsch als Zweitsprache unter B2. Fachliche Inhalte und Deutschförderung greifen ineinander, damit der Abschluss auch mit noch begrenzten Deutschkenntnissen erreichbar wird.

Minstdauer 40 UE

B Zweit- und Fremdsprachenausbildungen

Deutsch als Zweitsprache und intensive Fremdsprachenkurse

B1 Intensive Deutsch als Zweitsprache (DaZ) Kurse

mit mindestens 40 UE UND mindestens 4 UE pro Woche

Intensive Deutschkurse für Beschäftigte mit anderer Erstsprache – mindestens 40 UE und mindestens 4 UE pro Woche. Ziel ist ein schneller, messbarer Fortschritt im Alltags- und Arbeitsdeutsch entlang der GER-Niveaus.

Minstdauer 40 UE (4 UE pro Woche)

B2 Intensive Fremdsprachenkurse für den Tourismus

Intensive Fremdsprachenkurse mit klarem Bezug zur Arbeit im Tourismus – Gästekommunikation, Service, Reservierung, Beschwerdemanagement. Mindestens 40 UE und 4 UE pro Woche sichern die Lernintensität.

Minstdauer 40 UE (4 UE pro Woche)

B3 Intensive Fremdsprachenkurse in für den Tourismus wichtigen Sprachen (Englisch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Slowenisch, Ungarisch, Tschechisch/Slowakisch, Arabisch)

Intensivkurse in jenen Sprachen, die in Österreichs Tourismus besonders gefragt sind – Englisch, Italienisch, Französisch, Spanisch, Slowenisch, Ungarisch, Tschechisch/Slowakisch und Arabisch. Für Beschäftigte, die ihre Gäste in deren Sprache betreuen wollen.

Minstdauer 40 UE (4 UE pro Woche)

C Grundlegende digitale Kompetenzen

Grundlegende IT- und KI-Kompetenzen

C1 ICDL-Programm (alle oder mehrere Module)

Der ICDL (International Certification of Digital Literacy) ist der international anerkannte Standard für digitale Grundkompetenzen. Gefördert werden mehrere oder alle Module – von Computer- und Online-Grundlagen über Textverarbeitung und Tabellenkalkulation bis zu IT-Sicherheit.

Mindestdauer 40 UE

C2 KI-Führerschein

Kompakte Ausbildung zum sicheren und produktiven Einsatz von KI-Werkzeugen im Arbeitsalltag. Vermittelt werden Grundlagen, Anwendungsfälle, Prompting sowie rechtliche und ethische Rahmenbedingungen – abgeschlossen mit Zertifikat.

Mindestdauer 40 UE

D Basis-, Einstiegs- und Rollenqualifizierungen

für operative Tätigkeiten im Tourismus

D1 Küchenfachkraft

Basislehrgang für Küchenmitarbeit

Einstiegslehrgang für Küchenmitarbeit ohne Kochlehre. Vermittelt Grundtechniken, Warenkunde, Hygiene und Arbeitsorganisation in der Profiküche – für Quereinsteiger:innen und Küchenhilfen, die fachlich aufsteigen wollen.

Mindestdauer 40 UE

D2 Housekeeping

Ausbildung Hausdame/Housekeeper

Ausbildung für die Leitung und Organisation des Housekeepings in Hotellerie und Beherbergung. Inhalte sind Reinigungsstandards, Qualitätskontrolle, Materialwirtschaft, Arbeitsplanung und Mitarbeiter:innenführung auf Etageebene.

Mindestdauer 40 UE

D3 Barista:in

Ausbildung

Praxisorientierte Ausbildung in Kaffeezubereitung – von der Bohne über die Espressomaschine bis zur Latte Art. Vermittelt Sensorik, Technik und Gästeberatung für Gastronomie, Hotellerie und Kaffeehaus.

Mindestdauer 40 UE

D4 Restaurant- und Servicelehrgang

Grundlehrgang für den Service in Restaurant und Hotel. Inhalte sind Servierregeln, Getränkekunde, Gästekommunikation, Kassieren und Ablauforganisation – der Einstieg in eine qualifizierte Servicetätigkeit ohne Lehrabschluss.

Mindestdauer 40 UE

D5 Barkeeper:in / Bartender:in

Ausbildung

Ausbildung für die Arbeit an der Bar: Spirituosen- und Getränkekunde, Mixtechniken, klassische und moderne Cocktails, Barorganisation und Gästebetreuung. Für Einsteiger:innen und Servicekräfte mit Spezialisierungswunsch.

Minstdauer 40 UE

D6 Rezeption und Front Office

Rollenqualifizierung

Qualifizierung für die Arbeit am Empfang: Check-in und Check-out, Reservierungssysteme, Gästekorrespondenz, Beschwerdemanagement und Kassenabrechnung. Für Beschäftigte, die neu an die Rezeption wechseln oder ihre Rolle professionalisieren.

Minstdauer 40 UE

D7 Konditorei/Pâtisserie für Quereinsteiger:innen

Einstieg in Konditorei und Pâtisserie für Personen ohne einschlägige Lehre. Vermittelt Grundtechniken für Teige, Massen, Cremen und Desserts sowie Hygiene und Warenkunde – praxisnah in der Backstube.

Minstdauer 40 UE

E Fachliche Spezialisierungen

für ausführende Tätigkeiten im Tourismus

E1 Sommelier/Sommelière bzw. Weinexpert:in

Diplomlehrgang

Diplomlehrgang zur fundierten Weinberatung im Service: Weinbau, Rebsorten, Anbauggebiete, Sensorik, Speisenbegleitung und Weinkartengestaltung. Für Servicekräfte, die Gäste kompetent beraten und den Weinverkauf aktiv gestalten wollen.

Minstdauer 40 UE

E2 Diplom-Fleischsommelier:in

Spezialisierung auf Fleisch als Produkt: Rassen, Herkunft, Reifung, Zuschnitte, Zubereitung und Beratung am Gast. Vermittelt Produktwissen und Verkaufskompetenz für Küche, Service und Handel.

Minstdauer 40 UE

E3 Diplom-Käsesommelier:in

Diplomlehrgang zu Käse – Herstellung, Sorten, Herkunft, Reifung, Sensorik und Präsentation am Käsewagen. Qualifiziert für Beratung, Käsekarten und die Kombination mit Wein und Speisen.

Minstdauer 40 UE

E4 Edelbrandsommelier:in

Ausbildung

Ausbildung zu Edelbränden und Spirituosen: Herstellung, Rohstoffe, Sensorik, Fehleraromen, Lagerung und Präsentation. Für Servicekräfte und Barpersonal, die Brände fachkundig beraten und verkaufen wollen.

Minstdauer 40 UE

F Personenzertifizierungen

für Tourismus, Gastronomie und Hotellerie

F1 Hygiene und Lebensmittelsicherheit

Personenzertifizierung

Zertifizierte Qualifikation zu Lebensmittelhygiene, HACCP, Allergenkennzeichnung und rechtlichen Vorgaben. Der Abschluss weist die persönliche Kompetenz nach und ist in Küche, Service und Betriebsführung ein klarer Qualitätsnachweis.

Minstdauer 40 UE

F2 Nachhaltigkeit im Tourismus

Personenzertifizierung

Zertifizierte Ausbildung zu nachhaltigem Wirtschaften im Tourismusbetrieb: Energie, Abfall, regionaler Einkauf, Mobilität, Kommunikation gegenüber Gästen und Nachhaltigkeitszertifikate. Für Beschäftigte, die Nachhaltigkeit im Betrieb konkret umsetzen wollen.

Minstdauer 40 UE

G Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss

Vorbereitung auf die außerordentliche Lehrabschlussprüfung in Tourismusberufen

G1 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Hotel- und Restaurantfachmann/-frau

Vorbereitungskurs

Vorbereitungskurs für Beschäftigte mit einschlägiger Berufserfahrung, aber ohne Lehre, die den Lehrabschluss Hotel- und Restaurantfachmann/-frau außerordentlich nachholen. Vermittelt Theorie und Praxis für Service, Rezeption und Etagé.

Minstdauer 40 UE

G2 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/-frau

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss Gastronomiefachmann/-frau – die Kombination aus Küche und Service. Für Berufserfahrene ohne Lehrabschluss, die beide Bereiche formal nachweisen wollen.

Minstdauer 40 UE

G3 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Hotelkaufmann/-frau

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss Hotelkaufmann/-frau mit Schwerpunkt auf kaufmännischen Abläufen: Rezeption, Reservierung, Rechnungswesen, Marketing und Verwaltung im Hotelbetrieb.

Minstdauer 40 UE

G4 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Hotel- und Gastgewerbeassistent:in

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss Hotel- und Gastgewerbeassistent:in. Der Kurs deckt Organisation, Administration, Gästebetreuung und betriebswirtschaftliche Grundlagen des Hotel- und Gastgewerbes ab.

Minstdauer 40 UE

G5 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss Restaurantfachmann/-frau: Servicetechniken, Getränke- und Speisenkunde, Gästeberatung, Abrechnung und Fachtheorie. Für erfahrene Servicekräfte ohne formalen Abschluss.

Minstdauer 40 UE

G6 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss Koch/Köchin für Küchenkräfte mit Berufspraxis. Vermittelt Kochtechniken, Warenkunde, Kalkulation, Hygiene und Fachtheorie im Umfang der Lehrabschlussprüfung.

Minstdauer 40 UE

G7 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Fachkraft für vegetarische Kulinari

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss im neuen Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinari. Schwerpunkt auf pflanzlicher Küche, Warenkunde, Ernährungswissen und kreativer Speisenentwicklung.

Minstdauer 40 UE

G8 Außerordentliche Lehrabschlussprüfung Systemgastronomiefachkraft

Vorbereitungskurs

Vorbereitung auf den außerordentlichen Lehrabschluss Systemgastronomiefachkraft. Inhalte sind standardisierte Produktions- und Serviceprozesse, Qualitätsmanagement, Personalplanung und Kennzahlen in der Systemgastronomie.

Minstdauer 40 UE

H Unmittelbare Lehrabschlussprüfungsvorbereitung

Unmittelbare Vorbereitung auf die Lehrabschlussprüfung in Tourismusberufen

H1 Lehrabschlussprüfung Hotel- und Restaurantfachmann/-frau

Prüfungsvorbereitung

Gezielte Prüfungsvorbereitung für Lehrlinge und Prüfungskandidat:innen im Lehrberuf Hotel- und Restaurantfachmann/-frau. Wiederholung der Fachtheorie, Übung der praktischen Prüfungsteile und Prüfungssimulation.

Minstdauer 40 UE

H2 Lehrabschlussprüfung Gastronomiefachmann/-frau

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Gastronomiefachmann/-frau. Der Kurs festigt Theorie und Praxis in Küche und Service und bereitet mit Prüfungssimulationen unmittelbar auf die Lehrabschlussprüfung vor.

Minstdauer 40 UE

H3 Lehrabschlussprüfung Hotelkaufmann/-frau

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Hotelkaufmann/-frau mit Fokus auf kaufmännische Fachtheorie, Rezeptionsabläufe, Rechnungswesen und die praktischen Prüfungsaufgaben.

Minstdauer 40 UE

H4 Lehrabschlussprüfung Hotel- und Gastgewerbeassistent:in

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Hotel- und Gastgewerbeassistent:in. Vertieft Organisation, Administration und Gästebetreuung und übt die prüfungsrelevanten Aufgabenstellungen.

Minstdauer 40 UE

H5 Lehrabschlussprüfung Restaurantfachmann/-frau

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Restaurantfachmann/-frau: Servicetechniken, Getränke- und Speisenkunde, Fachgespräch und praktische Prüfungsteile werden gezielt trainiert.

Minstdauer 40 UE

H6 Lehrabschlussprüfung Koch/Köchin

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Koch/Köchin. Wiederholt Fachtheorie, Warenkunde und Kalkulation und trainiert die praktische Prüfungsküche unter realen Bedingungen.

Minstdauer 40 UE

H7 Lehrabschlussprüfung Fachkraft für vegetarische Kulinarik

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Fachkraft für vegetarische Kulinarik mit Schwerpunkt auf pflanzlicher Küche, Ernährungslehre und den praktischen Prüfungsaufgaben.

Minstdauer 40 UE

H8 Lehrabschlussprüfung Systemgastronomiefachkraft

Prüfungsvorbereitung

Prüfungsvorbereitung für den Lehrberuf Systemgastronomiefachkraft. Festigt Prozess- und Qualitätsmanagement, Kennzahlen und Personalorganisation und übt die Prüfungssituation.

Minstdauer 40 UE

I Zertifizierte Höherqualifizierungen

und Erweiterungsqualifikationen

I1 Diätküche und geriatrische Küche

zertifizierte Weiterbildung für Köch:innen

Zertifizierte Weiterbildung für ausgebildete Köch:innen in Diät- und Seniorenküche: Ernährungsformen bei Erkrankungen, Konsistenzstufen, Nährstoffberechnung und Menüplanung. Öffnet Einsatzfelder in Kur-, Reha- und Gesundheitshotellerie.

Minstdauer 40 UE

I2 Plant-Based Chef

Diplomlehrgang

Diplomlehrgang für Köch:innen, die sich auf pflanzenbasierte Küche spezialisieren. Vermittelt Warenkunde, Techniken, Ernährungswissen und Menügestaltung für vegane und vegetarische Angebote auf professionellem Niveau.

Minstdauer 40 UE

I3 Diplom-Pâtissier/Pâtissière

Professional Modul

Höherqualifizierung für Fachkräfte aus Küche und Konditorei in gehobener Patisserie: Dessertkreation, Schokolade, Zuckerarbeiten, moderne Techniken und Präsentation am Teller – mit Diplomabschluss.

Minstdauer 40 UE

I4 Diplom-Küchenmeister:in (NQR 6)

Vorbereitung und Prüfung

Vorbereitung und Prüfung zur/zum Diplom-Küchenmeister:in auf NQR-Niveau 6 – dem höchsten Praxisabschluss in der Küche. Inhalte sind Küchenführung, Kalkulation, Personalverantwortung, Menügestaltung und Ausbildungskompetenz.

Minstdauer 40 UE

J Rollen- und Funktionsqualifizierungen

im Tourismus – mittlere und leitende Ebene

J1 Housekeeping Management / Executive Housekeeping

Diplomlehrgang

Diplomlehrgang für die Leitung des gesamten Housekeeping-Bereichs: Personalplanung, Budgetierung, Qualitätsmanagement, Einkauf und Schnittstellen zu Rezeption und Technik. Für Housekeeper:innen mit Ambition auf Führungsverantwortung.

Minstdauer 40 UE

J2 Food-&-Beverage Kostenmanagement für Gastronomie und Hotellerie

Lehrgang

Lehrgang zur Kostensteuerung im Food-&-Beverage-Bereich: Wareneinsatz, Kalkulation, Lagerbewirtschaftung, Kennzahlen und Controlling. Für Beschäftigte mit Verantwortung für Einkauf, Küche oder Service.

Minstdauer 40 UE

J3 Preisgestaltung, Vertrieb und Revenue Management

Lehrgang

Lehrgang zu Preisstrategie, Vertriebskanälen und Revenue Management in Hotellerie und Tourismus: Auslastungssteuerung, dynamische Preise, OTA-Management und Kennzahlen. Für Rezeptions-, Reservierungs- und Vertriebsverantwortliche.

Minstdauer 40 UE

J4 Online-Marketing und KI im Tourismus

Lehrgang

Lehrgang zu digitalem Marketing im Tourismus: Website, Social Media, Suchmaschinen, Bewertungsplattformen und der Einsatz von KI-Werkzeugen für Content, Analyse und Gästekommunikation.

Minstdauer 40 UE

J5 Food-&-Beverage-Management

Diplomlehrgang

Diplomlehrgang für die Leitung des F&B-Bereichs: Konzeptentwicklung, Angebotsgestaltung, Kalkulation, Personalführung, Qualitätsmanagement und Controlling. Qualifiziert für F&B-Manager:innen und Betriebsleitungen.

Mindestdauer 40 UE

J6 Diplom-Restaurantmeister:in

Lehrgang

Höherqualifizierung für erfahrene Servicefachkräfte zur Führung eines Restaurantbetriebs: Serviceorganisation, Mitarbeiter:innenführung, Kalkulation, Wein- und Getränkemanagement sowie Gästebeziehungen auf gehobenem Niveau.

Mindestdauer 40 UE

K Ausbilder:innenqualifizierung

Ausbilder:innen-Training und Lehrlingsausbilder:innenprüfung

K1 Ausbilder:innen-Training / Lehrlingsausbilder:innenprüfung

Qualifizierung zur Lehrlingsausbilderin bzw. zum Lehrlingsausbilder nach Berufsausbildungsgesetz – Pädagogik, Ausbildungsplanung, Kommunikation mit Jugendlichen und rechtliche Grundlagen. Der Abschluss (Prüfung oder Kurs mit Fachgespräch) berechtigt zur Lehrlingsausbildung im Betrieb.

Mindestdauer 40 UE

L Vorbereitung auf die Berufsreifeprüfung**L1 Berufsreifeprüfung**

Vorbereitung auf alle Teilprüfungen

Vorbereitung auf alle vier Teilprüfungen der Berufsreifeprüfung – Deutsch, Mathematik, lebende Fremdsprache und Fachbereich. Die Berufsreifeprüfung ist der Matura gleichgestellt und öffnet den Weg zu Hochschulen und höheren Positionen.

Mindestdauer 40 UE

L2 Berufsreifeprüfung

Fachbereich mit Tourismusbezug (z. B. Touristisches Management, Betriebswirtschaft/Rechnungswesen)

Vorbereitung auf die Fachbereichsprüfung der Berufsreifeprüfung mit Tourismusbezug – etwa Touristisches Management oder Betriebswirtschaft/Rechnungswesen. Verbindet die Berufserfahrung der Teilnehmenden mit der geforderten Fachtheorie.

Mindestdauer 40 UE

L3 Berufsreifeprüfung

Deutsch

Vorbereitung auf die Teilprüfung Deutsch der Berufsreifeprüfung: Textverständnis, Textproduktion, Argumentation und Literatur auf Maturaniveau.

Mindestdauer 40 UE

L4 Berufsreifeprüfung

Mathematik

Vorbereitung auf die Teilprüfung Mathematik der Berufsreifeprüfung: Algebra, Funktionen, Statistik und Wahrscheinlichkeit entlang des zentralen Prüfungsformats.

Minstdauer 40 UE

L5 Berufsreifeprüfung

lebende Fremdsprache (z. B. Englisch)

Vorbereitung auf die Teilprüfung lebende Fremdsprache der Berufsreifeprüfung – in der Regel Englisch auf Niveau B2. Trainiert Lese- und Hörverständnis, Schreiben und Sprechen im Prüfungsformat.

Minstdauer 40 UE

M Prävention, Konfliktbewältigung und Diskriminierungsschutz**M1 Prävention, Konfliktbewältigung und Diskriminierungsschutz**

Lehrgang

Lehrgang zum respektvollen Umgang im Betrieb: Konflikte früh erkennen und lösen, Grenzen setzen, Diskriminierung und Belästigung verhindern, Betroffene unterstützen. Für Beschäftigte aller Ebenen – mit adäquater Gestaltung auch für Personen mit geringen Deutschkenntnissen.

Minstdauer 40 UE

N Arbeits- und Sozialrecht

für Beschäftigte

N1 Arbeits- und Sozialrecht für Beschäftigte

Lehrgang

Lehrgang zu den eigenen Rechten und Pflichten im Arbeitsverhältnis: Arbeitsvertrag, Arbeitszeit, Entgelt, Kollektivvertrag, Urlaub, Kündigungsschutz, Betriebsrat und Ansprüche aus der Sozialversicherung. Stärkt Beschäftigte darin, ihre Situation im Betrieb informiert zu gestalten.

Minstdauer 40 UE

Kursgutschein

Kürzere Weiterbildungen ab 8 UE. Kürzere Kurse ab 8 Unterrichtseinheiten.

A1 Deutsch als Zweitsprache

Deutschkurse ab 8 UE für Beschäftigte mit anderer Erstsprache – flexibel kombinierbar, von A1 bis C2. Für alle, die ihre Deutschkenntnisse Schritt für Schritt aufbauen wollen.

Minstdauer 8 UE

B1 Deutsch als Zweitsprache für den Tourismus (Berufssprache)

Berufsbezogenes Deutsch für den Tourismus: Fachvokabular, Gästegespräche, Reklamationen und Teamkommunikation in Küche, Service, Etage und Rezeption. Praxisnah und direkt am Arbeitsplatz anwendbar.

Minstdauer 8 UE

C1 Englisch und weitere Sprachen auf den Niveaus A1–C2 (z. B. Italienisch, Französisch, Spanisch, Slowenisch, Ungarisch, Tschechisch/Slowakisch, Arabisch)

Allgemeinsprachliche Fremdsprachenkurse auf allen GER-Niveaus – Englisch sowie die für den österreichischen Tourismus relevanten Sprachen wie Italienisch, Französisch, Spanisch, Slowenisch, Ungarisch, Tschechisch/Slowakisch und Arabisch.

Minstdauer 8 UE

D1 Fremdsprachen für den Tourismus

alle Sprachen (Berufssprache)

Berufssprachliche Fremdsprachenkurse mit Tourismusbezug in allen Sprachen: Gästebetreuung, Reservierung, Service und Beschwerdemanagement in der Sprache der Gäste – kompakt ab 8 UE.

Minstdauer 8 UE

E1 Selbstfürsorge und Stressbewältigung

Kurzformate zu Stressbewältigung, Erholung und gesunder Arbeitsorganisation im Tourismus – Schichtdienst, Saisonspitzen und Gästekontakt fordern Beschäftigte besonders. Ziel ist, langfristig leistungsfähig und gesund im Beruf zu bleiben.

Minstdauer 8 UE

F1 Grundlegende IT-Kenntnisse einschließlich KI

Einzelmodule

Einzelmodule zu digitalen Grundkompetenzen – etwa Textverarbeitung, Tabellenkalkulation, E-Mail, Online-Sicherheit oder erste Schritte mit KI-Werkzeugen. Für Beschäftigte, die gezielt einzelne Lücken schließen wollen.

Minstdauer 8 UE

G1 Grundlegende touristische IT-Anwendungen (z. B. Kassensysteme)

Schulungen zu den im Tourismus gängigen Anwendungen – Kassensysteme, Reservierungs- und Hotelsoftware, Tischplanung oder Warenwirtschaft. Macht Beschäftigte sicher im täglichen Umgang mit den Systemen ihres Betriebs.

Minstdauer 8 UE

H1 Weiterbildungen Küche

Kurze fachliche Weiterbildungen für Küchenmitarbeiter:innen und Köch:innen – von Schneidetechniken und Saucen über regionale und internationale Küche bis zu Allergenmanagement und neuen Zubereitungsmethoden.

Minstdauer 8 UE

I1 Weiterbildungen Kaffee

Kompakte Kurse rund um Kaffee: Zubereitung, Maschinenpflege, Sensorik, Milchschaum und Latte Art, Kaffeekarte und Verkauf – für Service und Kaffeehaus.

Minstdauer 8 UE

J1 Weiterbildungen Haustechnik

Weiterbildungen für Beschäftigte in der Haustechnik von Beherbergungsbetrieben: Gebäudetechnik, Energieeffizienz, Wartung, Sicherheit und Schnittstellen zu Housekeeping und Rezeption.

Minstdauer 8 UE

K1 Weiterbildungen zu Rollen und Funktionen auf allen Ebenen (Restaurantmanagement, Kostenmanagement, Preisgestaltung, Rezeption und Front Office, Housekeeping und Reinigung)

Kurzformate für konkrete Rollen im Betrieb – Restaurantmanagement, Kostenmanagement, Preisgestaltung, Rezeption und Front Office, Housekeeping und Reinigung. Für Beschäftigte, die sich in ihrer Funktion oder für den nächsten Schritt gezielt weiterbilden.

Minstdauer 8 UE

L1 Weiterbildungen Bar

Kompakte Weiterbildungen für die Bar: Cocktailtechniken, Spirituosenkunde, alkoholfreie Alternativen, Barorganisation und Gästekommunikation.

Minstdauer 8 UE

M1 Weiterbildungen zu weiteren Produktgruppen (z. B. Käse, Fleisch)

Produktbezogene Kurzformate – etwa zu Käse, Fleisch, Brot, Öl oder Schokolade: Herkunft, Qualität, Verarbeitung, Präsentation und Beratung am Gast.

Minstdauer 8 UE

N1 Weiterbildungen Wein

Kurzformate zu Wein für Service und Küche: Rebsorten, österreichische und internationale Weinregionen, Verkostung, Speisenbegleitung und Weinservice am Tisch.

Minstdauer 8 UE

O1 Weiterbildungen Marketing, Vertrieb, Online-Marketing und KI im Tourismus

Kompakte Weiterbildungen zu Marketing und Vertrieb im Tourismus: Social Media, Website und Buchungsplattformen, Bewertungsmanagement, Newsletter sowie der Einsatz von KI für Content und Analyse.

Minstdauer 8 UE

P1 Prävention, Konfliktbewältigung und Diskriminierungsschutz

Kurzformate zu Konfliktlösung, Deeskalation, Prävention von Belästigung und Diskriminierungsschutz am Arbeitsplatz. Für Beschäftigte aller Ebenen – der Einstieg in ein respektvolles Miteinander im Betrieb.

Minstdauer 8 UE

Q1 Arbeits- und Sozialrecht (Arbeitnehmer:innenrechte, Arbeitsverfassungsrecht, Betriebsrat, Jugendvertrauensrät:innen, Diskriminierungsschutz, Fürsorgepflichten sowie Ansprüche bei Elternkarenz, Arbeitslosigkeit oder geringem Einkommen)

Kurzformate zu den eigenen Rechten im Arbeitsverhältnis: Arbeitnehmer:innenrechte, Betriebsrat und Jugendvertrauensrat, Diskriminierungsschutz, Fürsorgepflichten des Arbeitgebers sowie Ansprüche bei Elternkarenz, Arbeitslosigkeit oder geringem Einkommen. Wissen, das Beschäftigte im Alltag direkt stärkt.

Minstdauer 8 UE

R1 Hygiene, Sicherheit und Arbeitsergonomie (ausgenommen gesetzlich vorgeschriebene Unterweisungen in der Verantwortung des Arbeitgebers)

Weiterbildungen zu Lebensmittelhygiene, Arbeitssicherheit und ergonomischem Arbeiten in Küche, Service, Etage und Technik – über die gesetzlich vorgeschriebenen Unterweisungen des Arbeitgebers hinaus, die nicht förderbar sind.

Minstdauer 8 UE

Wo Sie passende Kurse finden

Diese Kursanbieter haben Kurse zu diesen Themen. Kurse und Termine finden Sie direkt auf ihren Seiten.

WIFI

Wirtschaftsförderungsinstitut der Wirtschaftskammern

www.wifi.at

BFI

Berufsförderungsinstitut

www.bfi.at

Volkshochschulen

Verband Österreichischer Volkshochschulen

www.vhs.or.at

QUA

Qualifizierungsagentur

www.qua.or.at/die-qua/

ÖHV

Österreichische Hotelierversammlung

www.oehv.at

Die Liste hilft bei der Orientierung und ist nicht vollständig. Wir fördern Kurse von Kursanbietern, mit denen wir zusammenarbeiten und die auf unserer Liste stehen.

Was Sie außerdem wissen sollten

- Wir fördern nur Kurse von Kursanbietern, mit denen wir zusammenarbeiten und die auf unserer Liste stehen.
- Beim Tourismusstipendium brauchen Sie mindestens 40 Unterrichtseinheiten. Das muss nicht ein einziger Kurs sein: Mehrere kürzere Kurse ab 8 Unterrichtseinheiten zählen zusammen.
- Kurse, die für das Tourismusstipendium zählen, können Sie auch mit dem Kursgutschein bezahlen. Für den Kursgutschein gibt es außerdem kürzere Kurse ab 8 Unterrichtseinheiten.
- Beim Tourismusstipendium kostet der Kurs mindestens 150 € (mit Prüfungsgebühr).
- Stellen Sie den Antrag spätestens 6 Monate nach dem Kursende.
- Ein Kursgutschein gilt 12 Monate.