



HOTELFACHSCHULE

MEISTERKLASSE KULINARIK

DIE GANZE WELT DER KULINARIK



TOURISMUSCHULE
BAD HOFGASTEIN

DIE GANZE WELT DER KULINARIK



Bildnachweis: Jörg Lehmann / Döllerer

Das Themenfeld Kulinarik, Kochen, Lifestyle verzeichnet allgemein steigendes Interesse – die Tourismusschule Bad Hofgastein folgt diesem Trend mit einer maßgeschneiderten Ausbildung.

Jugendliche mit der Faszination für die Spitzengastronomie erhalten in der neu gegründeten Meisterklasse Kulinarik maßgeschneiderte Ausbildung, die sich rein auf das Thema Kulinarik konzentriert.

Schon während der Ausbildung besteht ein intensiver Kontakt zwischen den Schülern und Spitzenbetrieben der Gastronomie. Dadurch entsteht ein hoher Praxisbezug und es können schon während der Ausbildung tolle Erfahrungen gemacht werden.

Die fundierte theoretische und praktische Ausbildung qualifiziert zum Jungunternehmer und erfolgreichen Übernehmer eines Unternehmens oder elterlichen Betriebs.

Die Ausbildung stellt auch für Maturanten mit Interesse für gehobene Kulinarik und modernem Lifestyle eine attraktive Form der Weiterqualifikation dar. Die erworbenen Kompetenzen sind die perfekte Voraussetzung für eine spätere Unternehmensgründung.

INNOVATIVER UNTERRICHT IN

- Allgemeinbildung, Sprache und Medien
- Tourismus und Wirtschaft
- Gastronomie und Hotellerie
- Lernen, wo andere Urlaub machen
- Abschluss als:
Koch/Köchin
Restaurantfachmann/frau
Hotel- und Gastgewerbe AssistentIn

GASTEIN – DAS TAL DER KÖCHE

Salzburg/Österreich hat eine besonders hohe Dichte an kulinarischen Top-Betrieben, das Gasteinertal hat schon große Köche hervorgebracht wie Eckart Witzigmann oder Jörg Wörther.

DAS GASTEINERTAL

- im Sommer und Winter eine tolle Umgebung
- im Umfeld befinden sich große Tourismusregionen
- viele Betriebe der österreichischen Spitzengastronomie
- bietet tolle Sportmöglichkeiten
- verkehrstechnisch aus ganz Österreich gut zu erreichen
- hat über das ganze Jahr große Kulturangebote

BAD HOFGASTEIN – DAS ZENTRUM DER KULINARIK.

Das Konzept der Meisterklasse Kulinarik wurde in enger Kooperation mit Andreas Döllerer, einem Absolventen der Tourismusschule Bad Hofgastein, Präsident der JEUNES RESTAURATEURS entwickelt.

ANDREAS DÖLLERER

Haubenkoch
Döllerer Genusswelten GmbH, Golling
Absolvent 1996

Andreas Döllerer ist jung, dynamisch, kreativ, international bekannt, Übernehmer des elterlichen Betriebes und damit äußerst erfolgreich:

„Ich würde mich in jedem Fall wieder für die Hotelfachschule entscheiden. Dort habe ich eine umfassende Basisausbildung erhalten und mir wertvolles Rüstzeug für meine Karriere geholt. Meine Erfahrung möchte ich in der Meisterklasse Kulinarik an junge Menschen weitergeben, die vor ähnlichen Herausforderung stehen und genauso kochbegeistert sind wie ich.“

DIE MEISTERKLASSE KULINARIK



Die Meisterklasse Kulinarik bringt junge Kochtalente und Top-Betriebe der Kulinarik aus ganz Österreich in Bad Hofgastein zusammen und bietet eine umfassende Ausbildung mit Schwerpunkt Kochen, Servieren, Lifestyle und Inszenierung in der Gastronomie.

Die Hotelfachschule „Meisterklasse Kulinarik“ basiert auf dem anerkannten Lehrplan einer Hotelfachschule und beinhaltet damit alle Berufsabschlüsse, die mit einer Hotelfachschule verbunden sind.

Dazu kommt ein einzigartiger Fokus auf kulinarische Fachpraxis:

- Erhöhung der Stundenanzahl in Küchenführung (die Inhalte im Unterricht werden in enger Kooperation mit den Partnerbetrieben abgestimmt)
- Erhöhung der Stundenanzahl in der „Spezialisierung“ - bedeutet Zertifikate Käsekenner, Jungbarkeeper und Jungsommelier

- Erhöhung der Unterrichtsstunden in Tourismus und Marketing (bedeutet einen innovativen Zugang zu Inszenierung im Tourismus)
- Führung des Gegenstandes Patisserie
- Behandlung aktueller Trends in der gehobenen Gastronomie wie zum Beispiel
- Brot backen
- Confiserie/Schokolade
- Ernährungstrends und Nahrungsunverträglichkeiten

Top-Produkte der Gastronomie erfordern spezielles Marketing, insbesondere eine hochwertige Inszenierung, mit der aus dem guten Produkt ein Erlebnis für den Gast wird.

Die Schule kooperiert eng mit den JEUNES RESTAURATEURS und verfügt damit über ein europaweites Netzwerk an Spitzenbetrieben, die den Schülern während der gesamten Zeit als Partnerbetriebe zur Verfügung stehen.

- Teile des Unterrichts finden direkt in den Partnerbetrieben statt.
- Sämtliche Ferialpraktika können im jeweiligen Partnerbetrieb absolviert werden.
- Wöchentlich finden hochkarätige Workshops durch Top-Referenten der Partnerbetriebe oder anderen externen Spezialisten statt, die aktuelle Trends der Branche in den Unterricht bringen.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

Hier eine Aufstellung der JRE-Mitglieder, die top-motivierte Partnerbetriebe der Meisterklasse Kulinarik sind und sich auf eine gute Zusammenarbeit freuen:

SALZBURG

Sonnhof, St. Veit i. Pongau
Restaurant Pfefferschiff, Hallwang
Restaurant Mesnerhaus, Mauterndorf
Döllers Genusswelten, Golling
Kirchenwirt, Leogang

KÄRNTEN

Seerestaurant Saag, Techelsberg
Genießerhotel Die Forelle, Weißensee
Rathaus im Georgium, St. Georgen am Längssee

STEIERMARK

Steirawirt, Trautmannsdorf
Genießerhotel Krainer, Langenwang

NIEDERÖSTERREICH

Gastwirtschaft Floh, Langenlebern
Landhaus Bacher, Mautern

ÖBERÖSTERREICH

Mühlthof, Neufelden

TIROL

Geniesserhotel Alpin, Achenkirch

BURGENLAND: Gasthaus Csencsits, Harmisch

DAUER 3 JAHRE

LERNEN, WO ANDERE URLAUB MACHEN



CAREER CENTER

Unser eigenes Career Center hilft unseren Schülern dabei, den perfekten Praktikumsplatz zu finden. Auch für den Berufseinstieg werden qualitativ hochwertige Stellen vermittelt – und das weltweit.

Ebenfalls über das Career Center können EU-Förderungen in Anspruch genommen werden, die für Auslandspraktika bereit stehen. Nicht zuletzt stellt es weltweit den Kontakt zu Partneruniversitäten her, wo attraktive Anschlussstudien mit verkürzter Studiendauer möglich sind.

Weiters organisiert das Career Center tolle Studienreisen sowie attraktive internationale Anschlussstudien mit verkürzter Studiendauer.

SCHULE		AUFNAHMSPRÜFUNG
Allgemein bildende höhere Schulen (AHS)		keine AP
Neue Mittelschule	Vertiefte Allgemeinbildung in allen 3 Pflichtgegenständen ¹ oder grundlegende Allgemeinbildung bis Befriedigend	keine AP
Neue Mittelschule	Grundlegende Allgemeinbildung in 1 Pflichtgegenstand ¹ mit Genügend	AP oder Vorlage Beschluss Klassenkonferenz
Neue Mittelschule	Grundlegende Allgemeinbildung in 1 – 3 Pflichtgegenständen ¹ mit Genügend	AP
Realschule	bis inkl. Befriedigend	keine AP
Polytechnische Schule 9. Schulstufe²		keine AP

- Aufnahmegespräch
- Faszination für Küche, Lebensstil und Genuss.
- Kreativität und eine feine Sensorik sind Voraussetzung für eine Teilnahme an dieser Ausbildung.

Maturanten:

Alle Maturanten, die ihre ganz persönliche Faszination für den Themenbereich Kulinarik entdeckt haben, können von einzelnen allgemeinbildenden Fächern befreit werden. Dadurch steht pro Woche ein freier Tag zur Verfügung, an dem parallel zur Schule in der Praxis gearbeitet werden kann.

AUFNAHME

Eine Anmeldung ist jederzeit möglich. Mit jedem Interessenten wird ein Gespräch geführt, um die Erwartungen zu erfahren, die persönliche Karriereplanung zu besprechen und Hilfestellung bei der Auswahl des Partnerbetriebes zu geben.

SCHNUPPERN

Jeder Interessent kann nach Terminvereinbarung einige Tage am Unterricht in der Tourismusschule Bad Hofgastein teilnehmen.

EXKURSIONEN

In jedem Jahr finden Fachexkursionen zu Spitzenbetrieben oder in ausgewählte Regionen der europäischen Top Kulinarik statt, wie zum Beispiel Österreich, Piemont, Frankreich, Toskana, etc.

INTERNAT

Wohlfühlen in unseren modern ausgestatteten Internaten in Zwei- bis Drei-Bettzimmern mit eigenem Bad

und großzügigem Arbeitsplatz. Ein vielseitiges Freizeitprogramm mit Sport, Musik und vielen Aktivitäten sowie eine persönliche Lernbetreuung sind bei uns eine Selbstverständlichkeit.

Für Schüler im Alter von über 18 Jahren kann ein Privatzimmer in der Umgebung der Schule vermittelt werden.

KOSTEN

Monatliches Schulgeld inklusive aller Unterrichtsmittel, die für diese Top-Ausbildung benötigt werden: siehe beiliegendes Infoblatt.

Für alle Schüler, die im Internat der Tourismusschule Bad Hofgastein untergebracht sind, entfällt eine zusätzliche Internatsgebühr. Darin sind die Unterbringung im Zwei-, Dreibettzimmer, Vollpension, Betreuung durch qualifizierte Erzieher, ein umfassendes Freizeitangebot und die Teilnahme an Lerngruppen enthalten.

Nicht im Schulgeld enthalten: Schul- und Berufskleidung, Messerset.

1) Pflichtgegenstände Deutsch, Mathematik, Lebende Fremdsprache 2) Bei gleichem Fachbereich Übertritt in die 2. Klasse mit AP möglich [SchUG § 29 (5)]

INTERESSIERT? MEHR INFOS UNTER

Tourismusschulen Salzburg - Bad Hofgastein

Doktor-Zimmermann-Straße 16, 5630 Bad Hofgastein
Telefon +43 (0)6432 / 6392, Fax +43 (0)6432 / 63 92-26
hofgastein@ts-salzburg.at

www.ts-salzburg.at

Medieninhaber und Herausgeber:
Tourismusschulen Salzburg, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
Bildnachweis: Bryan Reinhart, Dölleners Genusswelten, Privat

Eine Einrichtung der



WIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG