

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter www.ausbildungskompass.at.

Hotelfachschule - Praxisfachschule Kulinarische Meisterklasse

INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	2
Ausbildungsinstitute.....	3
Berufe nach Abschluss.....	3
Impressum.....	3

KURZINFO

Die Kulinarische Meisterklasse ist eine 3-jährige Hotelfachschule mit hoher Praxisorientierung. Der Schulzweig wurde speziell für Jugendliche mit praktischem Geschick und Interesse für gehobene Kulinarik geschaffen. Die Schwerpunktsetzungen umfassen folgende Zusatzausbildungen:

- ExpertInnen in Kochen, Kulinarik, Gastronomie & Lifestyle
- KäsekennerIn
- Culinary Arts (Kochkunst)
- Jungsommelièr/Jungsommelière

Ausbildungsart	Berufsbildende mittlere Schule (BMS)
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<p>kommend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Allgemein bildende höhere Schule (AHS): positiver Abschluss der achten Schulstufe • Mittelschule (MS): erfolgreicher Abschluss der achten Schulstufe mit Beurteilung gemäß Leistungsniveau “Standard AHS” oder bei Beurteilung gemäß Leistungsniveau “Standard” mit mindestens „Befriedigend“ in den differenzierten Pflichtgegenstände (Deutsch, Mathematik, Fremdsprache). Bei Beurteilung mit „Genügend“: Aufnahmeprüfung. • Polytechnische Schule (PTS): positiver Abschluss auf der 9. Schulstufe
Zielgruppe	Jugendliche nach Abschluss Mittelschule, AHS-Unterstufe oder Polytechnischen Schule
Abschluss	Abschlussprüfung

Berechtigung	<ul style="list-style-type: none">• abgeschlossene Berufsausbildung• einschlägige Berechtigungen gemäß Gewerbeordnung einschließlich Handelsgewerbe <p>Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung.</p>
Gruppe	Hotelfachschule: An Hotelfachschulen erhalten die SchülerInnen eine erweiterte Allgemeinbildung und erlernen Fähigkeiten und Fertigkeiten die ihnen die selbstständige und unselbstständige Ausübung von Berufen in der Tourismuswirtschaft und -verwaltung, insbesondere in den Bereichen Reisebüro und Reiseleitung, Tourismusverwaltung und -management, Hotellerie und Gastronomie ermöglichen.
URL	https://www.villablanka.com/praxisfachschule/

AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

Wichtige Ausbildungsinhalte:

Neben den **allgemeinbildenden Fächern** (Deutsch, Mathematik, Fremdsprachen, Naturwissenschaften usw.) werden im Aufbaulehrgang unter anderem **betriebswirtschaftliche Fächer** (Betriebswirtschaft und Rechnungswesen usw.) und die **fachspezifischen Fächer** Tourismus, Marketing, Destinationsmanagement; Tourismusgeografie; Reisebüro; Hotelmanagement; Küchenorganisation und Kochen; Serviceorganisation und Servieren usw. unterrichtet.

Außerdem bestehen verschiedene **schulautonome Schwerpunktsetzungen**.

Im Rahmen der Ausbildung müssen nach der ersten und nach der zweiten Klasse jeweils 8wöchige **Betriebspraktika** absolviert werden.

Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt ab dem ersten Tag der Semesterferien, bis spätestens 2. Freitag nach den Semesterferien, unter Vorlage des Originals der Schulnachricht der 4. Klasse.

Weitere Berechtigungen:

- Zugang zu facheinschlägigen Aufbaulehrgängen und damit zur Reife- und Diplomprüfung
- Anrechnung bzw. Ersatz von Lehrzeiten in facheinschlägigen Lehrberufen

Darüber hinaus werden folgende Zusatzqualifikationen angeboten:

- Patisserie
- Meisterklasse Kochen
- JungbarkeeperIn

AUSBILDUNGSINSTITUTE

Tirol

Tourismusschulen Villa Blanka Innsbruck

Adresse: 6020 Innsbruck, Weiherburggasse 31
Telefon: +43 (0)512 / 90 300 -10
Fax: +43 (0)512 / 90 300 -11
Email: office@villablanka.com
Webseite: <https://www.villablanka.com/>

BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [BarmixerIn](#)
- [Sommelier/Sommeliere](#)
- [Hotelkaufmann/-frau](#)
- [RezeptionistIn](#)
- [WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie](#)
- [Catering-ManagerIn](#)
- [Koch/Köchin](#)
- [Restaurantfachmann/-frau](#)
- [GastgewerbeassistentIn](#)
- [DirektionsassistentIn](#)
- [ReisebüroassistentIn](#)
- [ReiseleiterIn](#)
- [Tourismuskaufmann/-frau](#)
- [EventmanagerIn](#)
- [Ticketing Agent \(m/w\)](#)
- [Host/Hostess](#)
- [HotelmanagerIn](#)

IMPRESSUM

Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts
Treustraße 35-43
1200 Wien
E-Mail: ams.abi@ams.at

Stand der PDF-Generierung: 26.02.25

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter www.ausbildungskompass.at verfügbar!