



**GASCHT**

**GASTGEBER  
SCHULE  
FÜR TOURISMUSBERUFE**

# Die neue Vorarlberger Tourismusaus- bildung

Tourismusberufe sind heute vielfältiger und zukunftsweisender denn je. Die Ansprüche an Gastgeben, Managen, Organisation, Kulinarik, Atmosphäre und Kommunikation haben sich grundlegend gewandelt.

**Der Mensch im Mittelpunkt.** Die GASCHT ist mit neuen ganzheitlichen Ansätzen und einem dualen Aufbau von Schule und Praxis die neue Gastgeberschule für Tourismusberufe in Vorarlberg. Eine Privatschule mit eigenem Statut, für Schüler/innen jedoch kostenfrei. Zahlreiche Expertinnen, Experten und Unternehmen aus allen Bereichen sowie Pädagoginnen und Pädagogen, Führungskräfte, Eltern und Jugendliche waren an der Entwicklung des neuen, modernen Ausbildungskonzepts mit höchsten Qualitätsansprüchen beteiligt. Es verbindet wertvolle Theorie mit breit gefächerter Praxis in ausgewählten Tourismusbetrieben auf hohem Niveau.



**Spannende Theorie und vielseitige Praxis.** Die neue Tourismusausbildung GASCHT ist eine partnerschaftliche Ausbildung von Schule und Wirtschaft. Sie verbindet die Vorteile schulischer Bildung mit der erlebten Praxis in einem oder mehreren Qualitätsbetrieben. Unser Fokus stellt dich als Mensch in den Mittelpunkt. Deine Vielseitigkeit, deine Fähigkeiten, deine Ansprüche, Ideen und Fertigkeiten sind ausschlaggebend.

**Vom Wirtshaus bis zum Fünfsterne-Hotel, von der Sennerei bis zum Weingut und von der Food-Fotografie bis zum Theaterkurs.** Die duale Form der vierjährigen Ausbildung erlaubt mit ihren Pflicht- und Wahlmodulen viel Freiraum und ein Ausprobieren der eigenen Fähigkeiten und Vorlieben. Neben wichtigem Fachwissen wird die Hälfte der Ausbildung in unterschiedlichen gastgewerblichen Ausbildungsbetrieben sowie Fachbetrieben (zB. Sennereien, Weingütern, Senfmöhlen oder Destinationsbüros) absolviert.

**Starte deine Karrierechancen.** Entscheide dich als Jugendliche/r, als Quer-, Um- oder Wiedereinsteiger/in für die GASCHT und gestalte deine berufliche Zukunft ganz nach deinem Geschmack. Nach vier Ausbildungsjahren steht dir ein breites Spektrum an Zukunftsberufen offen. Du entwickelst dich zum Restaurantleiter oder Hotelmanager, zur Spitzenköchin oder Spitzenkoch, startest deine internationale Karriere, oder führst deinen eigenen Betrieb! Je nach deinen Zielen führt ein Weg mit einem kurzen Aufbau zur Berufsreifepfung.

**Wir freuen uns auf dich!**

**Mag. Nicole Okhowat-Lehner**  
Schulmanagerin



# Deine Vorteile auf einen Blick

Dauer  
**4**  
Jahre

## Duale Ausbildung

Moderne Verschränkung von  
Theorie und Praxis

**3**

## Berufsrichtungen

Du hast selbst die Wahl:  
Service & Gastgeberkompetenz  
Rezeption & Hotelmanagement  
Küche & Kulinarik

**2**

## Abschlüsse

Lehrabschluss  
Hotelfachschulabschluss

**Das duale vierjährige Bildungskonzept der GASCHT stellt deine Talente individuell in den Mittelpunkt. Sie bietet durch Pflicht- und Wahlmodule eine maßgeschneiderte Ausbildung und eröffnet dir neue Chancen für deine berufliche Ausbildung und Zukunft.**



Vierjährige duale Ausbildung mit Orientierungsjahr

Erwerb handwerklicher Fertigkeiten und Fachkompetenzen

Platz für Persönlichkeitsentwicklung und Allgemeinwissen

Plane dein spannendes Auslands-Praktikum

Höchste Qualitätsstandards

Konflikt- und Stressmanagement

Flexibel und durchlässig

Kommunikation und Austausch

Drei gleichwertige Schulstandorte - Bezau, Hohenems oder Bludenz

Erlebnisorientiertes Lernen

Modularer Aufbau mit Wahl- und Pflichtmodulen

Internationale Kooperationen

Ausgewogene Verbindung von Theorie und Praxis

Alle Vorzüge einer Privatschule – ohne Schulgebühren

Betriebswechsel – breite Ausbildung in mehreren Betrieben

Partnerschaft mit Qualitätsbetrieben aller Branchen

Starcard mit vielen Vorteilen und Vergünstigungen

Aufbau zur Berufsreifeprüfung möglich

Unzählige Karrierechancen und Berufe für deine Zukunft

# Die neue duale Berufsausbildung auf Vorarlberger Art



# 4

## Vier Jahre für zahlreiche Karrierechancen

- 1 DAS ERSTE JAHR** dient vorrangig deiner beruflichen Orientierung und dem Kennenlernen der Tourismusbranche. Dieses erste Jahr geht ganz auf deine Persönlichkeit, das Entwickeln deiner sozialen Kompetenzen und deine individuellen Fähigkeiten ein. Professionelle Bildungscoaches begleiten dich in dieser Zeit und finden mit dir heraus, welche individuellen Bildungswege beschritten werden können. Gemeinsam plant ihr mit euren Eltern und dem Ausbildungsbetrieb, deinen persönlich zugeschnittenen dualen Ausbildungsweg.
- 2 DAS ZWEITE DRITTE UND VIERTE JAHR.** Du entscheidest dich jetzt für die Wahlmodule und deine Ausbildungsbetriebe, die deinen Berufszielen entsprechen. Service & Gastgeberkompetenz, Rezeption & Hotelmanagement oder Küche & Kulinarik. Die ergänzenden Wahlmodule kannst du deinen persönlichen Interessen entsprechend aussuchen. In Fächern wie Food-Fotografie, Käseherstellung, Naturkunde, Marketing, Sprachen und vieles mehr kannst du ganz dein Eigenes verwirklichen.

# 3

## Drei Berufsrichtungen stehen ab dem zweiten Jahr zur Wahl

- 1 KÜCHE & KULINARIK** Spitzenköche werden gehandelt wie Gold und gute Köche werden immer gebraucht. Im Bregenzerwald, im Montafon, in New York oder Sydney. Beim Kochhandwerk werden Künstler der Genüsse ausgebildet. Neben dem Salz in der Suppe schmecken individuelle Ideen nach mehr. Kreativität und guter Geschmack begeistern Gäste und Freunde. Bei dieser Ausbildung kommt man nebenbei unter die (Koch)Haube - weil Liebe auch durch den Magen geht. Neben Kochen, Braten, Backen und Lebensmittelkunde finden sich auch Kalkulation und Controlling im Topf.
- 2 SERVICE & GASTGEBERKOMPETENZ.** Der perfekte Service und die Kunst der Gästebetreuung werden in diesem Modul erlernt und trainiert. Als guter Gastgeber ist man mitten im Geschehen und im täglichen Kontakt mit unterschiedlichsten Gästen und Kulturen. Als kompetenter Berater und Begleiter der Gäste werden alle Vorbereitungsarten von Speisen erlernt und die Kombination jeder Mahlzeit mit den passenden Getränken. Man tranchiert, filetiert, flambiert und arbeitet immer selbständiger, erstellt komplexe Festmenüs, organisiert Bälle, Bankette und die Bar. Natürlich gehört noch viel mehr dazu.
- 3 REZEPTION UND HOTELMANAGEMENT.** In der Rezeption als Herzstück eines jeden Hotelbetriebes sind Rhetorik, gutes Auftreten, mehrere Sprachen und soziale Kompetenzen gefragt. Check-in und Check-out, professionelles Empfangen, perfekte Gästebetreuung, Büroorganisation, Betriebsführung und Buchhaltung gehören zu dieser Ausbildung. Sprachliche und mathematische Begabung helfen bei der Kalkulation, Abrechnung und Preisgestaltung. Außerdem qualifiziert man sich für die selbstständige Organisation von Events, Werbung und Dienstplänen. Damit wird man fit für das In- und Ausland und ebnet sich den Weg bis hin zur späteren Hoteldirektion.

# Das ist eine Headline

	<b>1. Jahr</b> 1+2 Sem	<b>2. Jahr</b> 3+4 Sem	<b>3. Jahr</b> 5 Sem	<b>4. Jahr</b> 6 Sem
<b>RELIGION</b>	2	2	2	2
<b>ALLGEMEINBILDUNG, SPRACHE UND MEDIEN</b>				
Deutsch und Kommunikation	3	3	4	4
Englisch und Kommunikation	3	3	4	4
Geschichte und Politische Bildung	2	1		
Biologie und Gesundheit	2			
Officemanagement und angewandte Informatik	2	2	2	2
<b>TOURISMUS UND WIRTSCHAFT</b>				
Tourismusgeografie		2		
Tourismus und Marketing	2	2	2	2
Betriebs- und Volkswirtschaft	2	2	2	2
Rechnungswesen und Kalkulation	2	3	4	4
Recht		2		
<b>GASTRONOMIE UND HOTELLERIE</b>				
Ernährung	2			
Küchenorganisation und Kochen	4	3	3	3
Serviceorganisation, Servieren und Getränke	4	3	3	3
Wahlpflichtfach: Spezialisierung		3		
<b>BETRIEBSPRAKTIKUM</b>	4	2	2	2
<b>BEWEGUNG UND SPORT</b>	2	2	2	2
<b>VERBINDLICHE ÜBUNG</b>				
Fachliche und berufliche Orientierung	1			
Fachseminar			8	8
<b>GESAMTSTUNDENZAHL PRO WOCHE</b>	<b>37</b>	<b>35</b>	<b>38</b>	<b>38</b>

# GASCHT Ausbildungsweg

Monat	September				Oktober				November				Dezember				Jänner				Februar				März				April				Mai				Juni				Juli				August							
Kalenderwoche	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36
	Schulstart				Herbstferien								Weihnachten Weihnachten				Semesterferien				Schupperwoche Schupperwoche								Osterferien								4-wöchiges Praktikum in den Sommerferien (zeitlich flexibel)															
<b>1. Schuljahr</b>																																									Schule				Schule				SP			
	Schulstart								8-wöchiges Winter-Praktikum																Jahrzeugnis Beginn 2. Lehrjah																											
<b>2. Schuljahr</b>																													Schule				BO-Praktikum				Schule				Schule				Lehrzeit (Block 1)							
	Schulstart				Herbstferien																Betriebswechsel vom 01.05. bis 30.06.				Beginn 3. Lehrjah																											
<b>3. Schuljahr</b>																													Schule				(Block 1)				Lehrzeit (Block 2)				Lehrzeit (Block 3)											
	Auslandspraktikum oder Praktikum bei einem dezentralen Bildungspartner												Osterferien								Prüfungstage				Prüfungstage Ende Lehrzeit																											
<b>4. Schuljahr</b>																													Lehrzeit (Block 3)								Schule (Block 2)															



# Dein Abschluss nach vier Ausbildungsjahren

Nach vier erfolgreichen Jahren Schule und Praxis eröffnen sich dir dutzende Wege und Möglichkeiten. Je nach gewähltem Ausbildungsschwerpunkt erhältst du unterschiedliche Abschlüsse und Zertifikate.



Die GASCHT verleiht allen Absolventinnen und Absolventen:

**Hotelfachschulabschluss und Lehrabschluss in der gewählten Berufsrichtung**

**Gastgeberdiplom**

**Zertifikate für deine individuell gewählten Module**

**Berufsreifepfung**

mit Aufbau möglich

# Zahlreiche Chancen für dein Leben



Nach vier Jahren Ausbildung stehen dir viele Wege und Türen offen.



**Werde dein eigener Chef oder Chefin**  
Mach dein eigenes Lokal auf und verwirkliche deinen Traum

**Werde Chefköchin oder Chefkoch**  
Verzaubere deine Gäste mit kulinarischen Leckerbissen und Köstlichkeiten.

**Barkeeper**

**Tourismusmanager**  
Tauch ein in die Welt der Gäste und Destinationen, Betriebe und Tourismuswelten...

**Starte deine internationale Karriere**  
Du bist ein Zugvogel und dich ruft die weite Welt? Dann nichts wie los!

**Food & Beverage-Manager**

**Sennereien, Alphütten und Himmelstürmer.** Dich zieht es in die Natur?  
- Berufe wie Sterne am Himmel warten auf dich!

**Käse- Wein- oder Biersommelier**

**Du liebst es Gäste zu empfangen?**  
Werde Rezeptionistin oder Rezeptionist

**Chef de Service**  
Du weißt, worauf es ankommt?

**Housekeeping**

**Mach deine Berufsreifepfung!**  
Wenn du schon während der vier-jährigen Ausbildung Berufsreifemodule mitnimmst, kannst du mit entsprechendem Aufbau die Berufsmatura machen. Sie berechtigt dich weiterführende Colleges, Fachhochschulen und Höhere Ausbildungen zu besuchen....

Vieles mehr...

# Die Starcard – für alle Schüler der GASCHT



Auch du als zukünftiger Gastgeber erhältst mit der Starcard unzählige Vorteile und Vergünstigungen in deinem Alltag! Bus & Bahn, Kino, Handys & Tarife, Banken, Konzerte u.v.m. Alle Infos auf [deinestarcard.at](http://deinestarcard.at)



**SKIFAHREN & SCHWIMMEN  
ZUM KINDERTARIF**

**EXKLUSIVE BERGÜNSTIGUNGEN  
BEI EVENTS, KULTURVERANSTALTUNGEN  
UND -EINRICHTUNGEN**

**EISLAUFEN,  
KLETTERN, SUP**

**GRATIS BUS- UND BAHNFAHRTEN**

**GOLF &  
MINIGOLF**

**REITEN, WANDERN, BIKEN**

**2 FÜR 1 AUF ESSEN,  
NÄCHTIGUNG & WELLNESS**

**PARAGLIDEN, RAFTING,  
BUNGEE JUMPING**

**50% IM  
FITNESSCENTER**

**BILLARD,  
BOWLING,  
KINO**



**ALLE INFOS AUF [DEINESTARCARD.AT](http://DEINESTARCARD.AT)**

# Eine Schule. 3 Standorte. Qualitätspartner. Externe Experten. Internationale Kooperationen.

Die GASCHT bietet drei gleichwertige Schulstandorte: Bludenz, Hohenems und Bezau. Jeder Schüler bzw. jede Schülerin entscheidet sich für einen Schulort als Homepage. Je nach Schwerpunktausbildung im 3. und 4. Ausbildungsjahr werden an einem Tag in der Woche Spezialinhalte an einem anderen Schulstandort absolviert (sog. sogenannter Schwerpunkttag).



STANDORT BEZAU



STANDORT BLUDENZ



STANDORT HOHENEMS

# Unsere Gascht Ausbildungs- und Partnerbetriebe in ganz Vorarlberg

Die Praxis für die Wahl- und Pflichtmodule erfolgt in ausgewählten, hochwertigen Qualitätsbetrieben, die sich geprüften Standards für praxisnahes Lernen verpflichten. Externe Experten und internationale Kooperationen, die durch das Schulmanagement stets überprüft werden, erweitern das Netzwerk und bieten zahlreiche Erfahrungsquellen.



## Interesse? Melde dich jetzt an!



### Wann startet die GASCHT-Ausbildung?

Sie startet jeden Herbst im September mit dem 1. Ausbildungsjahr.

### Wer bekommt einen Platz in der GASCHT?

Alle können sich bewerben. Was zählt ist deine Motivation!  
Wir achten auf deine Interessen, deine Fähigkeiten und Potenziale.  
Zeugnisse sind natürlich zu berücksichtigen.

### Was kostet mich die GASCHT?

Die GASCHT ist eine Privatschule. Dich kostet der Besuch jedoch kein Schulgeld. Dieses wird von den Vorarlberger Gastronomie- und Hotelbetrieben, dem Land Vorarlberg sowie dem Bund übernommen. Deine üblichen Unterrichtsgegenstände wie Hefte, Stifte, Blöcke sind von dir zu bezahlen sowie die Berufsbekleidung, Messer, Messertaschen und das Kochgeld.

### Wo kann ich mich näher informieren?

Weitere Infos und Termine erfährst du auf unserer Website [www.gascht.at](http://www.gascht.at). Oder nimm einfach Kontakt mit uns auf (T 05522 305399)! – Wir informieren dich gerne, oder geben dir die Gelegenheit, mit Menschen aus Tourismusberufen über die Praxis zu plaudern. Oder besuche unsere Veranstaltungen (Termine auf [www.gascht.at](http://www.gascht.at)) und mach dir dein eigenes Bild!

### Wann ist Anmeldeschluss?

Es gibt keinen offiziellen Anmeldeschluss. Pro Jahrgang werden derzeit maximal 90 Schülerinnen und Schüler gesamt für alle drei Standorte aufgenommen. Umso früher, umso sicherer ist ein Platz für dich frei.

## So sicherst du dir deinen Platz in der neuen GASCHT



**Informiere dich und bekunde dein Interesse. Du kannst dich jederzeit vormerken lassen ([www.gascht.at/interesse](http://www.gascht.at/interesse))!**

**Melde dich mit deinem letzten Zeugnis bzw. deinem aktuellen Halbjahreszeugnis bei uns an.**

**Wir laden dich anschließend zu einem Motivationsgespräch ein.**



#### Dein Kontakt

Mag. Nicole Okhowat-Lehner,  
Schulmanagement/Schulleitung  
Ich freu mich auf dich!  
T 05522 30 53 99  
[management@gascht.at](mailto:management@gascht.at)  
[www.gascht.at](http://www.gascht.at)

# Wir freuen uns auf dich





#### Impressum

Herausgeber: GASCHT – Gastgeberschule für Tourismusberufe

Für den Inhalt verantwortlich: Mag. Nicole Okhowat-Lehner

Fotos: Markus Gmeiner, Starke Fotografie

Grafische Gestaltung: Andreas Haselwanter, Grafik und Design

Text und Redaktion: Fischkom: Renate Fischer, MSc, Wortwerk: Andrea Fritz Pingera

Druck: Druckhaus Gössler

**G A S C H T**  
**Gastgeberschule für**  
**Tourismusberufe**

Franz-Michael-Felder Straße 6  
6845 Hohenems  
T 05522 30 53 99  
management@gascht.at  
www.gascht.at