

DER GASTLICHKEIT VERSCHRIEBEN

Kann man Genuss lernen? Das wissen wir natürlich nicht. Aber wir wissen, dass er in Österreichs modernster Tourismusausbildung der GASCHT, der „Gastgeberschule für Tourismusberufe“, jedenfalls erfolgreich zelebriert wird.



Vom perfekt zerlegten Tier über den exquisit gereiften Käse bis zum feinen Tropfen – am Ende der Ausbildung in der GASCHT stehen Köch(innen), Käsekenner(innen) und Jungsommelier(e)s, formvollendete Servicekräfte oder Expert(inn)en für das Hotelmanagement. Der Lehrplan sieht Wissensvermittlung in der Schule, an externen Bildungsstandorten wie Weingütern, Sennereien etc. und in der Praxis in der Qualitätsgastronomie vor. Module zur Persönlichkeitsbildung, Foodfotografie, Voralbergs Naturvielfalt und Co. sowie spannende Exkursionen runden den Lehrplan ab.

GENUSS UND STANDORTWISSEN

Neben den ersten Lehrabschlüssen befinden sich die ersten Schüler(innen) bereits in der Vorbereitung zur Berufsreifeprüfung. Im Mittelpunkt der vier-

jährigen Ausbildung steht der Mensch. Die ideale Weinbegleitung, raffinierte Menüs und ein perfekter Service sind das eine. Jugendliche, aus denen selbstbewusste junge Menschen werden, die über Natur, Produkte, Land und Leute gut Bescheid wissen, das andere. An den Schulstandorten Bezau, Bludenz und Hohenems wird in den Bereichen Küche & Kulinarik, Service & Gastgeberkompetenz, Rezeption & Hotelmanagement ausgebildet. Am Ende winken der Hotelfachschul- und Lehrabschluss sowie zusätzliche Zertifikate in unterschiedlichen Bereichen. Nach kurzem Aufbau kann auch die Berufsreifeprüfung abgelegt werden.

MEHR UNTER:
WWW.GASCHT.AT



Die Schülerinnen und Schüler der GASCHT Bezau mit Küchenmeister Mathias Enzenhofer beim Kochen ihres Muttertagsmenüs.

