GASCHT

GASTGEBER
SCHULE
FÜR TOURISMUSBERUFE

Die Vorarlberger Tourismusausbildung

In unserer Privatschule mit Fokus auf das Qualitätshandwerk des Gastgebens entdecken alle Schülerinnen und Schüler ihr wahres Potenzial, profitieren von modernen ganzheitlichen Bildungsansätzen und einer trialen Berufsausbildung die Schule, Praxis und Resonanz-Erlebnisse vereint. Eine einzigartige Privatschule mit eigenen Lehrplänen und moderner Pädagogik - für Schülerinnen und Schüler jedoch kostenfrei.

Wir nutzen unsere regionale Verankerung und verbinden alle Auszubildenden mit der Wirtschaft, den Top -Betrieben Vorarlbergs und unserem handverlesenen Partnernetzwerk. Die GASCHT bietet die Möglichkeit erlebnisorientiert zu lernen, Vielfalt zu leben und wertvolle Berufs- und Praktikumserfahrungen zu machen. Die Privatschule für das Qualitätshandwerk des Gastgebens im Tourismus, die Zukunft und Mehrwert schafft.

Spannende Theorie und vielseitige Praxis. Die 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, Senfmühlen oder Destinationsbüros) absolviert.

Starte deine Karrierechancen. Entscheide dich als Jugendliche:r, 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:in oder Hotelmanager:in, 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 Berufsreifeprüfung.

Wir freuen uns auf dich!

Mag. Nicole Okhowat-Lehner
Direktorin

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
- Platz für Persönlichkeitsentwicklung und Allgemeinwissen
- Höchste Qualitätsstandards
- Flexibel und durchlässig
- Drei gleichwertige Schulstandorte - Bezau, Hohenems oder Bludenz
- Modularer Aufbau mit Wahl- und Pflichtmodulen
- Ausgewogene Verbindung von Theorie und Praxis
- Betriebswechsel – breite Ausbildung in mehreren Betrieben
- Plane dein spannendes Auslandspraktikum
- Erwerb handwerklicher Fertigkeiten und Fachkompetenzen
- Konflikt- und Stressmanagement
- Kommunikation und Austausch
- Erlebnisorientiertes Lernen
- Internationale Kooperationen
- Alle Vorzüge einer Privatschule – ohne Schulgebühren
- Partnerschaft mit Qualitätsbetrieben aller Branchen
- Starcard mit vielen Vorteilen und Vergünstigungen
- Aufbau zur Berufsreife-prüfung möglich
- Unzählige Karrierechancen und Berufe für deine Zukunft

Die duale Berufsausbildung im Tourismus 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 auf 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
3
4 **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 und vieles mehr kannst du dich ganz verwirklichen.

3

Drei Berufsrichtungen stehen nach 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 Hotelleriebetriebes 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.

Wochenstundentafel

	1. Jahr 1+2 Sem	2. Jahr 3+4 Sem	3. Jahr 5 Sem	4. Jahr 6 Sem
RELIGION	2	2	2	2
ALLGEMEINBILDUNG, SPRACHE UND MEDIEN				
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
TOURISMUS UND WIRTSCHAFT				
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		
GASTRONOMIE UND HOTELLERIE				
Ernährung	2			
Küchenorganisation und Kochen	4	3	3	3
Serviceorganisation, Servieren und Getränke	4	3	3	3
Wahlpflichtfach: Spezialisierung		3		
BETRIEBSPRAKTIKUM	4	2	2	2
BEWEGUNG UND SPORT	2	2	2	2
VERBINDLICHE ÜBUNG				
Fachliche und berufliche Orientierung	1			
Fachseminar			8	8
GESAMTSTUNDENZAHL PRO WOCHE	37	35	38	38

GASCHT Ausbildungswege

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 Absolvent:innen:

Das Gastgeberdiplom mit Hotelfachschulabschluss / Lehrabschluss in der gewählten Berufsrichtung

Gastgeberdiplom

Zertifikate für deine individuell gewählten Module

Berufsreifeprüfung
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 Himmelsstürmer. Dich zieht es in die Natur? Berufe wie Sterne am Himmel warten auf dich!

Käse-, Wein- oder Biersommelier oder Biersommelière

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

Chef de Service
Du weißt, worauf es ankommt?

Housekeeping

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

Vieles mehr...

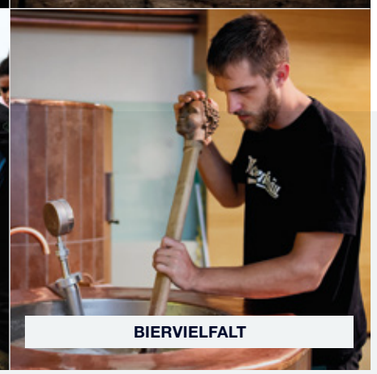
Auswahl an Modulen

Die GASCHT stellt Talente individuell in den Mittelpunkt. Das zeigt sich auch im Angebot an unterschiedlichen Wahl- und Pflichtmodulen. In diesen erhalten die Schüler:innen ein vertieftes Basiswissen und werden in ihrer eigenen Persönlichkeit gestärkt.

KNIGGE-SCHULUNG

KÄSEKENNER

VIELFALTER


BIERVIELFALT

DESTINATIONSBOTSCHAFTER

SCHOKOLADE UND PRALINEN

FLEISCHZERLEGUNG

THEATER- & SCHAUSPIEL

FOOD & FLAVOUR PAIRING

FOODFOTOGRAFIE

JUNGSOMMELIÈRE / JUNGSOMMELIER

BLUMEN UND KRÄUTER

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 Homebase. Je nach Schwerpunktausbildung im 3. und 4. Ausbildungsjahr werden an einem Tag in der Woche Spezialinhalte an einem anderen Schulstandort absolviert (sogenannter Schwerpunkttag).

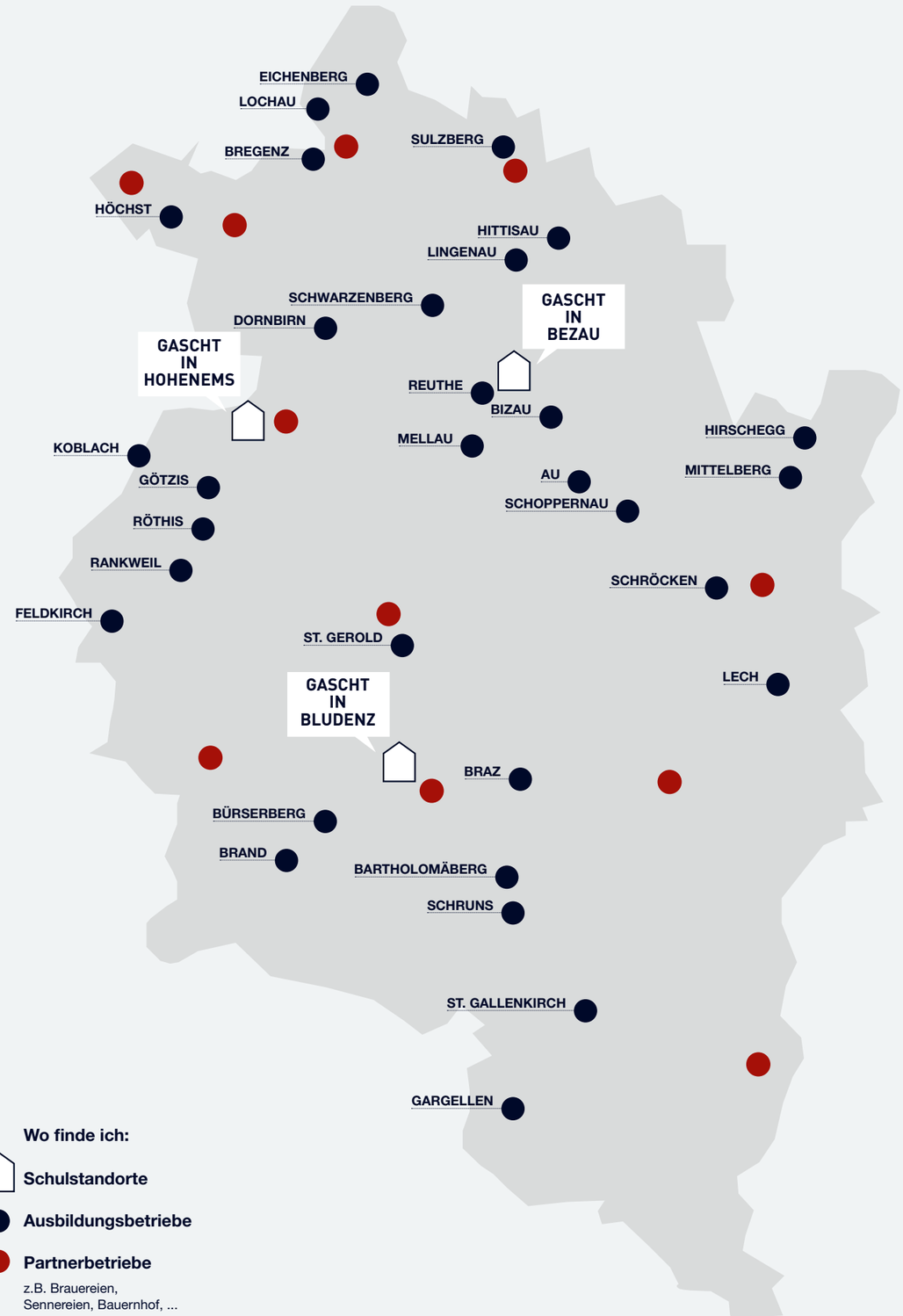
STANDORT BEZAU

STANDORT HOHENEMS

STANDORT BLUDENZ

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, 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. Wir verlangen von dir jedoch kein Schulgeld. Dieses wird von den Vorarlberger Gastronomie- und Hotelleriebetrieben, 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.
Oder nimm einfach Kontakt mit uns auf (T 05576 76002)! – 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) und mach dir dein eigenes Bild!

Wann ist Anmeldeschluss?

Die offizielle Anmeldung ist im Februar mit dem Halbjahreszeugnis; Aufnahmen sind auch später möglich. Pro Jahrgang werden insgesamt 80 Schüler:innen für alle drei Standorte aufgenommen.

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)!

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
Direktorin
Ich freu mich auf dich!
T 05576 76002
office@gascht.at
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-Pinggera
Druck: Druckhaus Gössler

G A S C H T
Gastgeberschule für
Tourismusberufe

Büro:
Franz-Michael-Felder Straße 6
6845 Hohenems
05576 76002
office@gascht.at
www.gascht.at