

Praxisfachschule - 3jährig - „Kulinarische Meisterklasse“

Die Kulinarische Meisterklasse ist eine 3jährige Hotelfachschule mit hoher Praxisorientierung. Dieser Schulzweig wurde für Jugendliche mit praktischem Geschick und Interesse für gehobene Kulinarik geschaffen.

Durch den engen Kontakt mit Leitbetrieben aus Hotellerie und Gastronomie, sowie Spitzenköchen, die ihr Wissen direkt an die Schüler/innen weitergeben, wird bereits während der Ausbildung der Grundstein für eine Karriere in der Spitzengastronomie gelegt.



Experten in Kochen, Kulinarik, Gastronomie und Lifestyle :

- Käsekenner/in
- Jungsommerier/-sommelière
- Angebotene Zusatzqualifikationen:
 - Patisserie – süße Stunden
 - Meisterkochen
 - Jungbarkeeper

Die Vorbereitung auf die berufliche Karriere und die Vernetzung mit der Spitzengastronomie erfolgt durch Blockunterricht mit Spitzenköchen und Gastronomieexperten aus der Praxis, sowie im Rahmen von **Gastvorträgen, Lehrausgängen und Exkursionen.**

Die Fremdsprachenkompetenz für die Spitzengastronomie wird durch Englisch als erste lebende Fremdsprache garantiert. Neben Allgemeinbildung werden EDV-Kenntnisse vermittelt, die heute ebenso die Basis für beruflichen Erfolg in der Gastronomie darstellen.

Berufs- und Studienmöglichkeiten:

- In allen Bereichen der Spitzengastronomie und -hotellerie
- Im Anschluss Reife- und Diplomprüfung im Aufbaulehrgang (3jährig)

Ausbildungsdauer und –abschluss:

3-jährig mit Abschlussprüfung zum Hotelkaufmann/frau, sowie die Lehrabschlüsse:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/frau
- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in

Pflichtpraktikum:

Jede Schülerin/jeder Schüler hat ein Praktikum im Ausmaß von 24 Wochen vor dem Eintritt in den 3. Jahrgang zu absolvieren.

Aufnahmebedingung:

- positiver Abschluss der 8. Schulstufe einer Neuen Mittelschule, des Gymnasiums oder einer Polytechnischen Schule
- Aufnahmeprüfung für SchülerInnen der Neuen Mittelschule mit einem "Genügend" in grundlegender Bildung in Deutsch, Englisch oder Mathematik