

VILLA BLANKA Praxisfachschule „Kulinarische Meisterklasse“

Für Jugendliche mit Praxissinn & Interesse an gehobener Kulinarik

In drei Jahren zur/m Hotelkauffrau/-mann & 3 Lehrabschlüssen:

Die Kulinarische Meisterklasse ist eine **3-jährige Hotelfachschule** mit hoher Praxisorientierung. Durch den **engen Kontakt mit Leitbetrieben aus Hotellerie und Gastronomie, sowie Spitzenköchen**, die ihr Wissen direkt an die SchülerInnen weitergeben, wird bereits während der Ausbildung der Grundstein für eine Karriere in der Spitzengastronomie gelegt.

Lehrabschlüsse:

- Koch/ Köchin
- Restaurantfachkraft
- Hotel- und GastgewerbeassistentIn

Experten in Kochen, Kulinarik, Gastronomie & Lifestyle:

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 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 (3-jährig)

Pflichtpraktikum:

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

Aufnahmebedingungen:

Für die Hotelfachschule ist die Vollendung des 14. Lebensjahres und die erfolgreiche Beendigung der 8. Schulstufe Voraussetzung. Bei einem „Genügend“ in grundlegender Bildung (D, E, M) ist die Ablegung einer Aufnahmeprüfung möglich.

Pilotschulen Mittelschule mit positivem Abschluss „Standard AHS“ oder „Standard“ nicht schlechter als Note „Befriedigend“ in D, E, M. Andernfalls Aufnahmeprüfung im jeweiligen Gegenstand ab Note „Genügend“.