



VILLA BLANKA
INNSBRUCK



#schoolforlife

Jetzt Karriere planen!

Die 3-jährige Praxisfachschule „Kulinarische Meisterklasse“
an der VILLA BLANKA für Erfolg in der Spitzengastronomie



Weltweit unter den
besten 10 Tourismus-
Fachschulen



Top-Ausbildung seit über
65 Jahren mit hohem
Bezug zur Praxis



Jährlich mehrere Auszeich-
nungen unserer Schüler bei
Wettbewerben

Die Villa Blanka

Die Schule für das echte Leben.

Die Tourismusschule über den Dächern Innsbrucks.
Unsere ExpertInnen bereiten Jugendliche auf ihre
Karriere von morgen vor.

Die Ausbildung baut auf vier Säulen auf:



Praxisausbildung

Eine fundierte Ausbildung in den Bereichen Küche, Service, Ernährung und Getränke bildet die wichtigste Säule der Praxisfachschule der VILLA BLANKA.

- Küchenführung und Organisation
- Restaurant und Getränkekunde
- Betriebspraxis
- Ernährungslehre
- KäsekennerIn
- Culinary Arts (Kochkunst)
- Jungsommelier/-sommelière



Sprachausbildung

Um weltweit erfolgreich zu sein, ist Sprachkompetenz unabdingbar. In der Praxisfachschule wird der Schwerpunkt auf Englisch als Fremdsprache gelegt.

- Deutsch
- Englisch



Kaufmännische und touristische Ausbildung

Ein Teil der Lehrinhalte beinhaltet Tourismus, Wirtschaft und Recht. Die nötige managementorientierte Ausbildung wird in Fächern wie Betriebswirtschaft, Tourismusmarketing u.v.m. vermittelt.

- Rechnungswesen, Betriebswirtschaft
- Tourismusmarketing
- Recht
- Angewandtes Informationsmanagement



Allgemeinbildung

Durch die allgemeinbildenden Fächer wird eine breite Ausbildung garantiert, die den modernen Anforderungen am Arbeitsmarkt gerecht wird.

- Kultur- und Tourismusland Österreich
- Geschichte und Politische Bildung
- Tourismusgeografie
- Biologie und Ökologie



KäsekennerIn



Culinary Arts



Jungsommelier/e

Ausbildungsangebot

für Jugendliche mit **Praxissinn & Interesse an gehobener Kulinarik**

Praxisfachschule „Kulinarische Meisterklasse“

in drei Jahren zur/m Hotelkauffrau/-mann & drei Lehrabschlüsse

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 Gast-
gewerbeassistentIn**

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 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 (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, MAM) ist die Ablegung einer Aufnahmeprüfung möglich.



Zur Förderung der SchülerInnen des Schulzweiges bieten wir neben üblichen Stipendien **weitere Unterstützungsmöglichkeiten** an. Nähere Infos durch die Direktion.

Unsere Partner

Von den Meistern lernen.



Armin und Alexander Gründler

Die Haubenköche Armin Gründler und sein Sohn Alexander Gründler besitzen in Achenkirch das Kulinarik- & Genießerhotel Alpin mit dem 2-Hauben-Restaurant „Gründler’s Gourmetstüberl“ (16 Punkte bei Gault Millau 2017).



Thomas Grander

Der Haubenkoch führt das Restaurant „Grander“ in Wattens (13 Punkte bei Gault Millau 2017) und ist selbst Absolvent der Tourismusschulen VILLA BLANKA.

Darf es etwas mehr sein?

Unser Zusatzangebot.

Die VILLA BLANKA bietet ihren SchülerInnen ein breites Zusatzangebot, das Vertiefungen ermöglicht und zu zusätzlichen Qualifikationen führt, die heute am Arbeitsmarkt gefragt sind. Zusammen ergibt das ein beeindruckendes Qualifikationsprofil für PraktikerInnen.



JungbarkeeperIn



Koch-Meisterklasse



Pâtisserie

Die Stundentafel

3-jährige Praxisfachschiule „Kulinarische Meisterklasse“

Nr.	A. Pflichtgegenstände	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.	Summe
1.	Religion oder Ethik	2	2	2	6
2.	Allgemeinbildung, Sprache & Medien				
2.1	Deutsch	3	3	3	9
2.2	Englisch ²	3	3	3	9
2.3	Geschichte & Politische Bildung	-	3	-	3
2.4	Biologie & Ökologie	2	-	-	2
2.5	Angewandtes Informationsmanagement ⁴	3	2	2	7
3.	Tourismus & Wirtschaft				
3.1	Tourismusgeografie	-	-	2	2
3.2	Tourismusmarketing	-	3	2	5
3.3	Kultur- & Tourismusland Österreich	-	2	-	2
3.4	Betriebs- & Volkswirtschaft ⁹	2	1	2	5
3.5	Rechnungswesen & Controlling ^{9,9}	3	2	3	8
3.6	Recht	-	-	2	2
4.	Gastronomie & Hotellerie				
4.1	Ernährung	2	-	-	2
4.2	Küchenorganisation & Kochen	4	4	4	12
4.3	Serviceorganisation, Servieren & Getränke	4	3	3	10
4.4	Wahlpflichtbereich: Spezialisierung ^{10,11,12}	1	2	2	5
5.	Betriebspraktikum & angew. Projektmanagement^{8,13}	2	3	3	8
6.	Bewegung & Sport; Sportliche Animation	2	2	2	6
Wochenstundenzahl		33	35	35	103
B. Verbindliche Übung: Persönlichkeitsentwicklung & Kommunikation		1	1	-	2
Gesamtwochenstundenzahl		34	36	35	105

1. Klasse KäsekennerrIn

1 Wochenstunde inkl. Exkursionen, sowie Käsebereitung im Unterricht

2. Klasse Culinary Art

2 Wochenstunden, um auf Basis europäischer Kochkunst kreatives Kochen zu praktizieren.

3. Klasse Jungsommelier/e

2 Wochenstunden – erste Stufe zum Reiseleiter des Weingenusses.

Neue Oberstufe

ab der 10. Schulstufe, gültig ab dem Schuljahr 2017/18.

Folgende Zielsetzungen und Änderungen sind mit der neuen Oberstufe verbunden:

- Die neue Oberstufe stärkt die Eigenverantwortung der SchülerInnen.
- Bei Lernschwierigkeiten sowie schwächeren Leistungen wird durch die individuelle Lernbegleitung ein lernaktivierender Prozess initiiert.
- Negativ beurteilte bzw. nicht beurteilte Pflichtgegenstände im Semester können durch Semesterprüfungen, die grundsätzlich zweimal wiederholt werden können, auf eine positive Note ausgebessert werden.
- Schulstufenwiederholungen und der damit verbundene Verlust an Lern- und Lebenszeit werden in der neuen Oberstufe reduziert.

Zertifizierte Impulsschule

COOL an der Villa Blanka.

Die Villa Blanka ist eine zertifizierte COOL-Schule (Cooperatives offenes Lernen) und verpflichtet sich somit, bestimmte Qualitätskriterien einzuhalten. In der Praxis bedeutet die Umsetzung dieser Qualitätskriterien:

- Arbeit in Klassenlehrerteams mit regelmäßigen Teambesprechungen
- Einzel- oder Teamarbeit mit schriftlichen (fächerübergreifenden) Arbeitsaufträgen
- Regelmäßiger Klassenrat als Selbststeuerungselement der Klasse und Trainingsfeld für kommunikative Kompetenz
- Reflexion und Evaluation der Unterrichts- und Entwicklungsarbeit im Team
- Aktive Elternarbeit



Das Internat

Wohnen in der Villa Blanka.

Unmittelbar an die Schule angeschlossen und somit in der Stadt gelegen ist ein Mädchen- und Burscheninternat. Die SchülerInnen sind im Internat in 2- oder 3-Bettzimmern untergebracht. Sie werden von unserem **InternatspädagogInnen-Team beim Lernen kostenlos unterstützt** und profitieren von einem breiten Freizeitangebot. Durch die Lage ist eine optimale Verkehrsanbindung und somit eine kurze Heimfahrt ab Freitag Mittag garantiert.

Zum umfangreichen Freizeitangebot gehören:

- Fußball- und Volleyballmannschaft
- Tischtennis, Billard, Tischfußball, Fitnessraum
- Schulband und Musikraum
- Tanzkurs, Theater, Kino, Shopping



Jetzt anmelden!

5 Schritte in die richtige Richtung.

Mit einer Anmeldung für das kommende Schuljahr ist der erste Schritt Richtung Karriere getan. Unsere ExpertInnen an der VILLA BLANKA bereiten die Jugendlichen auf eine erfolgreiche berufliche Zukunft vor. Das Anmeldeformular zum Download befindet sich auf der Website unter **www.villablanka.com**. Ansuchen um Stipendien sind möglich.



Formular
downloaden



Ausfüllen



Ausdrucken



Unterschreiben



an VILLA BLANKA
übermitteln



Infomaterial zum
Download, Geschichten
aus dem Villa Blog uvm.
villablanka.com

Kontaktieren Sie uns!

Gerne führen wir Sie unverbindlich durchs Haus
oder bieten SchülerInnen einen Schnuppertag an.
Mehr auf unserer Website unter: www.villablanka.com



VILLA BLANKA



Tourismusschulen VILLA BLANKA Innsbruck
Weiherburggasse 31 · 6020 Innsbruck · Österreich
T (+43 512) 292413 · F (+43 512) 292413-11 · E office@villablanka.com

