



VILLA BLANKA
INNSBRUCK



Aufbaulehrgang „Kulinarik trifft Management“

Nach mittlerer berufsbildender Schule oder Lehre
in 3 Jahren zum/zur Touristikkaufmann/-frau und Matura



Weltweit unter den 10
besten Tourismusschulen



Top-Ausbildung mit
hohem Praxisbezug



Mehrfach ausgezeichnet
und prämiert

VILLA BLANKA Innsbruck

Die Schule für das echte Leben.

Hoch über den Dächern Innsbrucks gelegen, zählt die VILLA BLANKA zu den 10 besten Tourismusschulen weltweit. Damit sind wir der perfekte Ausbildungsort für deine Tourismus-Karriere – überzeuge dich selbst.

Das 4-Säulen-Modell der VILLA BLANKA

Mit einer Ausbildung an der VILLA BLANKA stehen unseren SchülerInnen alle Türen in die Welt und in diverse Berufssparten offen. Damit das gelingt, bauen unsere Ausbildungen auf vier Säulen auf:

Praxisausbildung

- Küchenführung und Organisation
- Restaurant und Getränkekunde
- Betriebspraxis
- Ernährungslehre
- Patisserie
- Jungbarkeeperausbildung

Sprachausbildung

- Deutsch
- Englisch
- Italienisch

Kaufmännische und touristische Ausbildung

- Rechnungswesen, Betriebswirtschaft
- Tourismusmarketing und Kundenmanagement
- Ausbildungsschwerpunkt F&B Management und Frontofficemanagement
- Recht
- Officemanagement

Allgemeinbildung

- Kunst und Kultur
- Tourismusgeographie und Reisebüro
- Naturwissenschaft und Lebensmitteltechnologie
- Mathematik

In allen Ausbildungsbereichen finden sich digitale Lehrinhalte wieder.

Ausbildungsangebot

3-jähriger Aufbaulehrgang inklusive Patisserieausbildung.

Der Aufbaulehrgang „Kulinarik trifft Management“ bietet eine fundierte Ausbildung für die Gastronomie, Hotellerie und den Tourismus. Die Schwerpunkte liegen in den Bereichen Unternehmer- und Managementkompetenzen, im besonderen Food&Beverage-Management und einer speziellen Patisserieausbildung in Kooperation mit Experten und Leitbetrieben.



Frontoffice



Patisserie



F&B Management

Unser Partner

„Schokoflüsterer“ Thomas Scheiblhofer

Der in der Linzer Traditions Konditorei Leo Jindrak ausgebildete Konditor hat seine Erfahrungen in prestigeträchtigen Häusern gesammelt, wie dem Wiener Palais Coburg, dem Sheraton in Salzburg, Hilton Anaheim in den Vereinigten Staaten, Gasthof Post in Lech oder in The Wharf auf den Cayman Islands. 2009 entdeckte der gebürtige Oberösterreicher in einer Wiener Schokoladen-Manufaktur seine große Leidenschaft: Schokolade. Seit 2011 verbindet Thomas Scheiblhofer als Chefkonditor im TIAN Restaurant die vegetarische und vegane Küche mit feinsten Patisserie auf höchstem Niveau und wurde zum Patissier des Jahres ausgezeichnet.



Schon gewusst?

Die VILLA BLANKA vereint **Exzellenz** in den Bereichen **Ausbildung, Wohnen und Freizeit**. Ca. 300 SchülerInnen besuchen jährlich die VILLA BLANKA, damit sie im Anschluss voll in der Praxis durchstarten. Damit das gelingt, werden sie von ca. 40 Lehrkräften in einer breit gefächerten Palette an Unterrichtsgegenständen ausgebildet.

Ausbildungsdauer und -abschluss

3-jährige Ausbildung mit Reife- und Diplomprüfung (EU-rechtlich anerkannt), Unternehmerprüfung sowie folgende Lehrabschlüsse:



Koch / Köchin



Restaurantfachkraft



ReisebüroassistentIn



Hotel- und GastgewerbeassistentIn

Pflichtpraktikum

Insgesamt 16 Wochen vor Eintritt in den 3. Jahrgang

Aufnahmebedingungen

Erfolgreicher Abschluss der Hotelfachschule, der Tourismusschule, der 3-jährigen Fachschule für wirtschaftliche Berufe, der 3-jährigen landwirtschaftlichen Schule oder der Handelsschule sowie abgeschlossene Lehre in den Berufen Koch/Köchin, KellnerIn, Hotel- und GastgewerbeassistentIn oder ReisebüroassistentIn. AbsolventInnen werden in Fächern, die durch die Vorbildung nachgewiesen werden können, befreit.

Berufs- und Studienmöglichkeiten

- In allen Bereichen der Spitzengastronomie und -hotellerie sowie im Tourismus
- F&B-Abteilungen in Gastronomie und Hotellerie
- Entfall der Unternehmerprüfung
- Universitäts- und Hochschulstudium, Studium an Fachhochschulen und Akademien
- Patisserie

Darf es etwas mehr sein?

Wir bieten ein breites Feld an Zusatzangeboten und Qualifikationen, die am heutigen Arbeitsmarkt gefragt sind.



JungbarkeeperIn



Unternehmer- und Lehrlingsausbilderprüfung

Studentenafel

3-jähriger Aufbaulehrgang „Kulinarik trifft Management“

Nr.	Gegenstand	1. Kl.	2. Kl.	3. Kl.	Summe
1.	RELIGION	2	2	2	6
2.	ALLGEMEINBILDUNG UND SPRACHE				
2.1	Deutsch	3	3	3	9
2.2	Englisch	4	3	3	10
2.3	Zweite lebende Fremdsprache ^{2,3}	4	4	4	12
2.4	Geschichte und Politische Bildung	0	0	3	3
2.5	Naturwissenschaften ⁴ und Lebensmitteltechnologie	2	0	0	2
2.6	Angewandte Mathematik ⁵	4	3	4	11
3.	TOURISMUS UND WIRTSCHAFT				
3.1	Tourismusgeografie und Reisebüro	0	2	2	4
3.2	Tourismusmarketing und Kundenmanagement ⁶	0	3	2	5
3.3	Kunst und Kultur	0	0	2	2
3.4	Betriebs- und Volkswirtschaft ⁷	2	2	2	6
3.5	Rechnungswesen und Controlling ⁶	3	2	2	7
3.6	Recht	0	2	0	2
4.	ALTERNATIVER PFLICHTBEREICH				
4.a	Gastronomie und Hotellerie				
4.a.1	Küchenorganisation, Kochen und Ernährung	3	3	0	6
4.a.2	Serviceorganisation, Servieren und Getränke	3	3	0	6
4.a.3	Wahlpflichtbereich Spezialisierung ²	0	2	0	2
5.	BETRIEBSPRAKTIKUM UND ANGEWANDTES PROJEKTMANAGEMENT ³	3	2	3	8
6.	BEWEGUNG UND SPORT; SPORTLICHE ANIMATION	2	2	1	5
WOCHENSTUNDENZAHL		35	38	33	106
1. JAHRGANG: 2 Wochenstunden Patisserie, 1 Woche Frontoffice					
2. JAHRGANG: 2 Wochenstunden Patisserie, 2 Wochenstunden Jungbarkeeper sowie Unternehmer- und Lehrlingsausbilderprüfung					
3. JAHRGANG: 2 Wochenstunden Patisserie, 1 Woche F&B-Management					
REISEN: 2. Jahrgang „Internationale Tourismusbörse Berlin“ 3. Jahrgang „Patisserie Experience Tour Wien“					

Campus mit Hotelkomponente

Mit neuer Schülerlounge, Villa Vital und Fitnessclub.

Inmitten einer Parkanlage, nur 15 Gehminuten vom Innsbrucker Stadtzentrum und der Altstadt entfernt, liegt der Wohncampus der Tourismusschulen VILLA BLANKA.

Direkt an der Schule steht ein neuer Wohncampus mitsamt modernen Ein- oder Zweibettzimmern, PädagogInnen-Team und umfassenden Freizeitmöglichkeiten zur Verfügung. Die neue Villa Vital mit Fitnessclub und Schülerlounge bietet jede Menge Freizeitspaß.

Zum umfangreichen Freizeitangebot gehören:

- Fußball- und Volleyballmannschaft
- Tischtennis, Billard, Tischfußball, Yoga, Zumba, Kletterwand, etc.
- Villa Vital mit Fitnessclub
- Schulband und Musikraum
- Tanzkurs, Theater, Kino, Shopping
- Schülerlounge



Jetzt anmelden!

Lege den Grundstein für deine Tourismus-Karriere.

Modern, praxisorientiert und international lautet die Devise unseres umfassenden Ausbildungsangebots. Mit einer Ausbildung an der VILLA BLANKA triffst du also die richtige Wahl für dich und deine Zukunft.



Individuelle Schulführung

Du möchtest die Tourismusschulen VILLA BLANKA näher kennenlernen und mehr über den Aufbaulehrgang „Kulinarik trifft Management“ erfahren? Dann vereinbare noch heute eine individuelle Schulführung unter **+43 (0)512/292413** oder **+43 (0)512/90300**

Anmeldung Aufbaulehrgang

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





Infomaterial
sowie spannende
Einblicke in die
Welt der VILLA BLANKA
findest du unter
villablanka.com

Noch Fragen?

Wir sind für dich da! Telefonisch unter **+43 (0)512/90300**
und per Mail an office@villablanka.com



VILLA BLANKA



Tourismusschulen VILLA BLANKA Innsbruck
Weierburggasse 31 · 6020 Innsbruck · Österreich
T: +43 (0)512/90300 · F: +43 (0)512/90300-11 · E: office@villablanka.com

