

Der Ausbildungskompass bietet detaillierte Informationen über die Bildungsmöglichkeiten und Ausbildungseinrichtungen in Österreich. Informieren Sie sich unter [www.ausbildungskompass.at](http://www.ausbildungskompass.at).

## Hotelfachschule - Praxisfachschule Kulinarische Meisterklasse

### INHALT

Kurzinfo.....	1
Ausbildungsbeschreibung.....	2
Ausbildungsinstitute.....	3
Berufe nach Abschluss.....	3
Impressum.....	3

### KURZINFO

Die Kulinarische Meisterklasse ist eine 3-jährige Hotelfachschule mit hoher Praxisorientierung. Der Schulzweig wurde speziell für Jugendliche mit praktischem Geschick und Interesse für gehobene Kulinarik geschaffen. Die Schwerpunktsetzungen umfassen folgende Zusatzausbildungen:

- ExpertInnen in Kochen, Kulinarik, Gastronomie & Lifestyle
- KäsekennerIn
- Culinary Arts (Kochkunst)
- Jungsommelièr/Jungsommelière

Ausbildungsart	Berufsbildende mittlere Schule (BMS)
Dauer	3 Jahre
NQR Level	4
Form	Vollzeit
Voraussetzungen	<p>kommend aus:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Allgemein bildende höhere Schule (AHS):</b> positiver Abschluss der achten Schulstufe</li> <li>• <b>Mittelschule (MS):</b> erfolgreicher Abschluss der achten Schulstufe mit Beurteilung gemäß Leistungsniveau <b>“Standard AHS”</b> oder bei Beurteilung gemäß Leistungsniveau <b>“Standard”</b> mit mindestens „Befriedigend“ in den differenzierten Pflichtgegenstände (Deutsch, Mathematik, Fremdsprache). Bei Beurteilung mit „Genügend“: <b>Aufnahmeprüfung.</b></li> <li>• <b>Polytechnische Schule (PTS):</b> positiver Abschluss auf der 9. Schulstufe</li> </ul>
Zielgruppe	Jugendliche nach Abschluss Mittelschule, AHS-Unterstufe oder Polytechnischen Schule
Abschluss	Abschlussprüfung

Berechtigung	<ul style="list-style-type: none"><li>abgeschlossene Berufsausbildung</li><li>einschlägige Berechtigungen gemäß Gewerbeordnung einschließlich Handelsgewerbe</li></ul> <p>Umfassende Informationen zur Gewerbeordnung einschließlich der Zugangsvoraussetzungen findet man z. B. im Portal der Wirtschaftskammer Österreich unter <a href="https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung">https://www.wko.at/gewerberecht/informationen-gewerbeausuebung</a>.</p>
Gruppe	Hotelfachschule: An Hotelfachschulen erhalten die SchülerInnen eine erweiterte Allgemeinbildung und erlernen Fähigkeiten und Fertigkeiten die ihnen die selbstständige und unselbstständige Ausübung von Berufen in der Tourismuswirtschaft und -verwaltung, insbesondere in den Bereichen Reisebüro und Reiseleitung, Tourismusverwaltung und -management, Hotellerie und Gastronomie ermöglichen.
URL	<a href="https://www.villablanka.com/praxisfachschule/">https://www.villablanka.com/praxisfachschule/</a>

## AUSBILDUNGSBESCHREIBUNG

### Wichtige Ausbildungsinhalte:

Neben den **allgemeinbildenden Fächern** (Deutsch, Mathematik, Fremdsprachen, Naturwissenschaften usw.) werden im Aufbaulehrgang unter anderem **betriebswirtschaftliche Fächer** (Betriebswirtschaft und Rechnungswesen usw.) und die **fachspezifischen Fächer** Tourismus, Marketing, Destinationsmanagement; Tourismusgeografie; Reisebüro; Hotelmanagement; Küchenorganisation und Kochen; Serviceorganisation und Servieren usw. unterrichtet.

Außerdem bestehen verschiedene **schulautonome Schwerpunktsetzungen**.

Im Rahmen der Ausbildung müssen nach der ersten und nach der zweiten Klasse jeweils 8wöchige **Betriebspraktika** absolviert werden.

### Anmeldung:

Die Anmeldung erfolgt ab dem ersten Tag der Semesterferien, bis spätestens 2. Freitag nach den Semesterferien, unter Vorlage des Originals der Schulnachricht der 4. Klasse.

### Weitere Berechtigungen:

- Zugang zu facheinschlägigen Aufbaulehrgängen und damit zur Reife- und Diplomprüfung
- Anrechnung bzw. Ersatz von Lehrzeiten in facheinschlägigen Lehrberufen

Darüber hinaus werden folgende Zusatzqualifikationen angeboten:

- Patisserie
- Meisterklasse Kochen
- JungbarkeeperIn

## AUSBILDUNGSINSTITUTE

### Tirol

#### Tourismusschulen Villa Blanka Innsbruck

Adresse: 6020 Innsbruck, Weiherburggasse 31  
Telefon: +43 (0)512 / 90 300 -10  
Fax: +43 (0)512 / 90 300 -11  
Email: [office@villablanka.com](mailto:office@villablanka.com)  
Webseite: <https://www.villablanka.com/>

## BERUFE NACH ABSCHLUSS

- [BarmixerIn](#)
- [Sommelier/Sommeliere](#)
- [Hotelkaufmann/-frau](#)
- [RezeptionistIn](#)
- [WirtschafterIn in Gastronomie und Hotellerie](#)
- [Catering-ManagerIn](#)
- [Koch/Köchin](#)
- [Restaurantfachmann/-frau](#)
- [GastgewerbeassistentIn](#)
- [DirektionsassistentIn](#)
- [ReisebüroassistentIn](#)
- [ReiseleiterIn](#)
- [Tourismuskaufmann/-frau](#)
- [EventmanagerIn](#)
- [Ticketing Agent \(m/w\)](#)
- [Host/Hostess](#)
- [HotelmanagerIn](#)

## IMPRESSUM

### Für den Inhalt verantwortlich:

Arbeitsmarktservice  
Dienstleistungsunternehmen des öffentlichen Rechts  
Treustraße 35-43  
1200 Wien  
E-Mail: [ams.abi@ams.at](mailto:ams.abi@ams.at)

Stand der PDF-Generierung: 10.01.25

Die aktuelle Fassung der Ausbildungsinformationen ist im Internet unter [www.ausbildungskompass.at](http://www.ausbildungskompass.at) verfügbar!