



Höhere Lehranstalt für Tourismus (HLT)

Hotelfachschule für Ernährung & Sport

DIE UNTERNEHMERISCHE TOURISMUSSCHULE



TOURISMUSSCHULE
KLESSHEIM

klessheim.at



Mag. Leonhard Wörndl
Direktor

VORWORT

Klessheimer sind in vielen Top-Positionen im internationalen Tourismus zu finden. Von bekannten Häusern in Österreich bis zu den neuen Tourismuszentren in Asien sind unsere Schüler mit großem Erfolg tätig und immer auch stolz darauf, hier ihr Know-how erhalten zu haben. Das liegt nicht nur an der touristischen Ausbildung mit Berufsabschluss und Matura. Klessheimer werden weit über das Fachliche hinaus auf eine erfolgreiche Karriere vorbereitet. Sie haben vom ersten Tag an Kontakt mit „echten Gästen“ und entwickeln dabei ganz automatisch ein selbstsicheres und professionelles Auftreten. In den Junior Companies werden schon während der Schulzeit Unternehmen gegründet und eigene Produkte vermarktet. Ferialpraktika in ganz Europa liefern weitere wichtige Erfahrungen für den späteren Berufseinstieg.

Klessheim ist ein internationaler Campus mit Schülern aus der ganzen Welt. Im Unterricht werden die wichtigsten Sprachen vermittelt, am Campus werden fremde Kulturen erlebbar. Das wird in einer globalen Welt immer wichtiger.

Die Zeit in Klessheim schweißt zusammen. Es ist daher nicht überraschend, dass sich Klessheimer auch nach dem Abschluss verbunden fühlen. Daraus ist über die Jahre ein berufliches Netzwerk entstanden, das jedem einzelnen Schüler weitere Chancen eröffnet.

Eine Entscheidung für Klessheim ist damit nicht nur eine Entscheidung für eine spezielle Schule, sondern eröffnet den Zugang zu einer Vielzahl an Möglichkeiten, die weit über den Schulbesuch hinausgehen.





HIGHLIGHTS ZUM STANDORT

- SchülerInnen aus aller Welt machen Klessheim international
- Einzigartiger Campus für Menschen mit Stil
- Der Klessheim Abschluss verkürzt die Studiendauer zum Bachelor
- Die Schule mit eigener Event Location (Kavalierhaus)
- Weltweites Absolventennetzwerk
- Unternehmerschmiede mit Weltruf
- Klessheim pflegt Kulinarik auf höchstem Niveau
- Internat zum Wohlfühlen

Your future begins today!

TAKE YOUR CAREER INTO YOUR OWN HANDS



ÜBERBLICK

DAUER

- 5 Jahre

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 8. Schulstufe oder der Polytechnischen Schule
- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Neue Mittelschule

Weitere Details auf unserer Website
www.klessheim/ausbildung

ABSCHLUSS

- Reife- und Diplomprüfung, volle Studienberechtigung (allgemeine Hochschulreife), Berufsqualifikation sowie Gewerbeberechtigung für Hotellerie, Gastronomie und Reisebüro





VERTIEFUNGSGEGENSTÄNDE

HOTELMANAGEMENT UND DIGITALES MARKETING (HMDM)

Die Ausbildung bereitet auf leitende Tätigkeiten in allen Abteilungen eines Hotels oder auf die Selbstständigkeit vor. Die digitale Zeitwende hat längst stattgefunden, daher erwerben die Schüler in diesem Schwerpunkt unter anderem die Kompetenzen für Online-Vertrieb und Social-Media-Marketing. Businesspläne werden erstellt, Events geplant und digital vermarktet.

INTERNATIONAL TOURISM AND LANGUAGES (ITL)

Die ITL-Klasse bereitet optimal auf die Anforderungen der internationalen Arbeitswelt vor. Die ITL-Inhalte werden zur Gänze auf Englisch unterrichtet und ausgewählte Fächer werden bilingual geführt. Ein „Native Speaker“ betreut die Schüler von der 1. bis zur 5. Klasse. Fremdsprachenzertifikate wie z. B. das IELTS sind Türöffner für die Karriere in internationalen Unternehmen.

CULINARY ART - FOOD & BEVERAGE SKILLS (CAFB)

Dieser Vertiefungsgegenstand konzentriert sich auf die Kreativität im kulinarischen Bereich. Ein Team aus leidenschaftlichen Food & Beverage-Profis, Fachexkursionen und laufende Kontakte zu führenden Unternehmen der Branche stellen sicher, dass die aktuellsten Trends kennengelernt und Kulinarik als moderner Lifestyle erlebt wird. Zusatzzertifikate wie Biersommelier/e, JungbarkeeperIn u. ä. runden die Ausbildung ab.

Die Höhere Lehranstalt für Tourismus ist die ideale Ausbildung für alle, die vielfältig interessiert sind und Freude am Umgang mit Menschen haben. Neben Berufsqualifikation und Gewerbeberechtigungen gibt es Zusatzausbildungen zu Jungsommelier/e, KäsekennerIn, Barista, JungbarkeeperIn und Patissier/e.

Besonderer Wert kommt der Sprachausbildung zu. Neben Englisch kann als zweite Fremdsprache Französisch, Italienisch, Spanisch oder Russisch gewählt werden.

Klessheim gilt weltweit als eine Top-Kaderschmiede im Tourismus. Wir stehen in Partnerschaft zu internationalen Universitäten, an denen unsere Ausbildung für ein verkürztes Studium anerkannt wird.



WAS DIE AUSBILDUNG BIETET

- Internationale Praktika
- Karrieremöglichkeiten in vielen Branchen
- Matura
- Abgeschlossene Ausbildung
- Verkürzte Studienzeit
- Berechtigung einen eigenen Betrieb zu führen
- Erwerb von Zusatzqualifikationen
- Studienreisen und Fachexkursionen
- Entrepreneurship-Zertifizierung und Übungsfirmen
- Internationale Karrieremöglichkeiten



PFLICHTPRAKTIKUM

32 Wochen

Theoretisches Know-how ist wichtig. Um perfekt auf das Berufsleben vorbereitet zu sein, ist es notwendig, das Erlernete in die Praxis umzusetzen. Dabei helfen die Ferialpraktika in Tourismusbetrieben. Die SchülerInnen erwerben fachliches Wissen und können berufliche Kontakte zu späteren Arbeitgebern knüpfen. Bei der Suche nach Praktikumsplätzen, egal ob im In- oder im Ausland, werden die SchülerInnen durch das schuleigene Career Center unterstützt. Auch während des Schuljahres kommt der Praxisbezug nicht zu kurz.

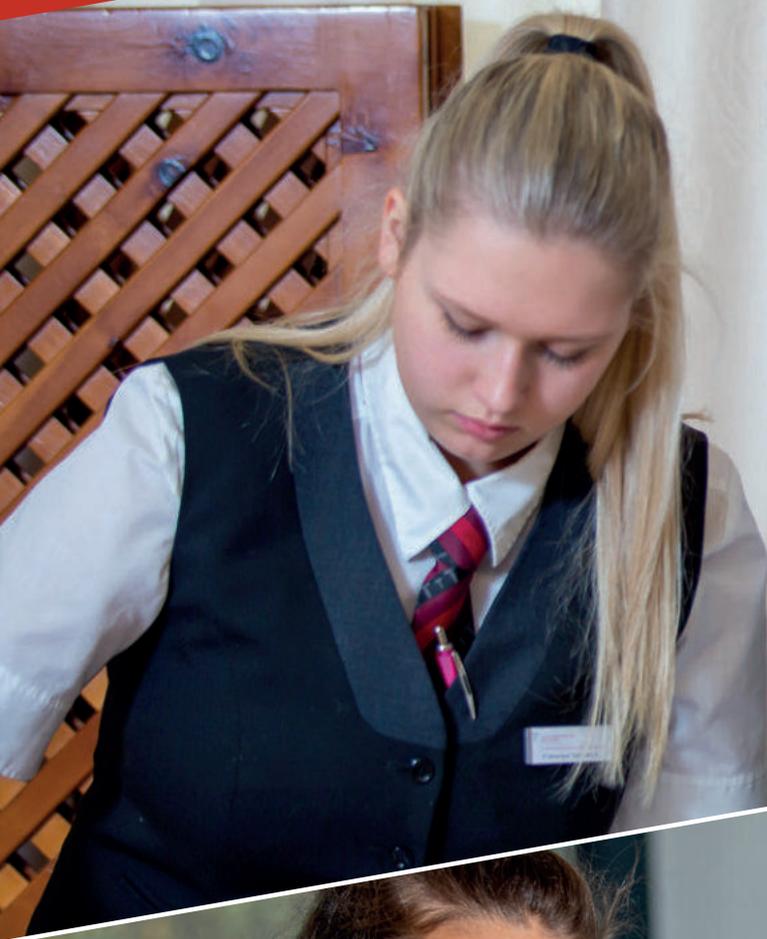
Im Kavalierhaus Klessheim stehen die SchülerInnen an vorderster Front und sind immer wieder bei großen Events im Sport- und Kulturbereich dabei. Die Lehrkräfte bereiten gezielt auf die Tätigkeiten im Praktikum vor und stehen auch während dieser Zeit hilfreich zur Seite. Auslandspraktika können durch das Erasmus+ Programm gefördert werden. Unsere Partnerbetriebe sind ein Garant für gute Betreuung.

WEGE NACH DER AUSBILDUNG

- Direkter Einstieg in attraktive Tourismusberufe
- Karrieren im In- und Ausland
- Qualifikation für zahlreiche Berufszweige
- Verkürztes Studium an internationalen Universitäten
- Gründung eines eigenen Unternehmens
- Übernahme des Familienbetriebs

Hotel management

GATEWAY TO THE FASCINATING WORLD OF HOSPITALITY



Fit und gesund – das passt zu Dir!

Du bist Sportler und trainierst regelmäßig? Du bist selbst kein Sportler, aber allgemein am Thema Fitness und Ernährung interessiert?

Die HFS Ernährung und Sport ist für Dich eine spannende Ausbildung mit Zukunft!

FITNESS UND GESUNDHEIT ALS TRENDBERUF

Das steigende Bewusstsein für die richtige Ernährung und die Bedeutung der körperlichen Fitness sind ein interessantes Betätigungsfeld. Eine Vielzahl von Jobs wartet auf Profis!

Der gute Ruf Klessheims und der spezielle Schwerpunkt der Ausbildung bieten internationale Karrieremöglichkeiten in Sport- und Wellness-Hotels, Gesundheitsbetrieben und Lifestyle-Einrichtungen.



PROFIS BRAUCHEN PRAXIS

In dieser Ausbildung werden laufend Theorie und Praxis kombiniert. Zusätzlich stehen in den Sommermonaten 2x12 Wochen bezahltes Betriebspraktikum auf dem Plan. So sammelst du wertvolle Erfahrungen.

Unser Career Center unterstützt Dich bei der Suche nach Praxisstellen – zum Beispiel in Sporthotels, Wellnesshotels, Kurbetrieben, Sportzentren oder Fitness-Einrichtungen.

Wir besuchen gemeinsam gastronomische Fachmessen, Fitnessvorträge und Sport-Events. Gastvortragende aus der Lebensmittelindustrie und dem internationalen Sportmanagement machen den Unterricht so richtig spannend.



FIT FÜR DEN EIGENEN BETRIEB

Am Ende der Ausbildung bist Du nicht nur qualifiziert für eine Vielzahl von Berufen, Du kannst auch selbst ein Unternehmen führen. Dazu lernst Du Betriebswirtschaft, Marketing und Recht genauso wie Englisch für das internationale Umfeld.

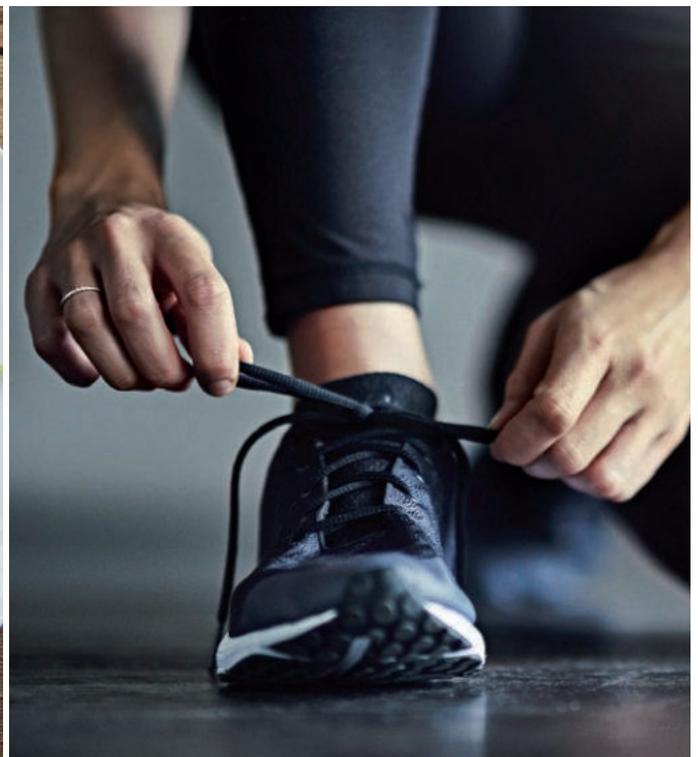
Mit den umfassenden Kenntnissen in der Küche und im Service hast Du also alle Berechtigungen einer typischen Hotelfachschule und kannst später einen eigenen Betrieb eröffnen.



Die richtige Ernährung und Fitness sind Megatrends unserer Zeit

Immer mehr Menschen beschäftigen sich heute mit Fragen der richtigen Ernährung. Sie wollen gesund und fit bleiben. Sportler aller Bereiche wissen, dass sie nur mit der optimalen Nahrung zu Höchstleistungen fähig sind. Profis mit Fachwissen in Ernährung und Fitness haben in diesem Umfeld tolle Berufsaussichten und eine gesicherte Zukunft.

Die neue 3-jährige Hotelfachschule in Klessheim kombiniert Fachwissen in Ernährung und Sport mit einer fundierten Tourismus-Ausbildung. Auf Absolventen wartet ein breites Spektrum an Berufen mit internationalen Karrierechancen.



ERNÄHRUNG

Grundlagen der Ernährung, spezielle Ernährungsfragen im Sport, Beeinflussung des Energiespiegels, Flüssigkeitspegel, Gewichtsmanagement, Ernährungstrends und Unverträglichkeiten, Mittel zur Nahrungsergänzung.

Aufbauend auf die Erkenntnisse der Ernährungswissenschaft werden hochwertige Speisen kreiert und in der Schulküche in die Praxis umgesetzt.

SPORT

Für Sportler ist die HFS Ernährung & Sport die perfekte Ergänzung zu ihrem individuellen Trainingsbetrieb. Im Sportunterricht geht es um allgemeine Fitness, Grundausbildung und Koordination. Darüber hinaus wird im Mentalbereich trainiert, wie man mit Nervosität umgeht, mentale Stärke gewinnt und sich optimal entspannt (Yoga), um im richtigen Augenblick die sportliche Höchstleistung bringen zu können.

Der typische Wettkampfbetrieb ist berücksichtigt: An Montagen beginnt der Unterricht später, Montage sind generell prüfungsfrei.

Fitness-Interessierte erhalten in dieser Ausbildung die perfekte Vorbereitung für einen interessanten Beruf mit Zukunft.

FAQs

KANN ICH DIE HFS ERNÄHRUNG & SPORT AUCH BESUCHEN, WENN ICH KEIN SPORTLER BIN?

Ja, in der HFS Ernährung & Sport geht es nicht darum, Spitzensportler zu werden, sondern die Zusammenhänge zwischen Spitzensport und Ernährung zu verstehen und den eigenen Körper gesund zu halten. Interesse für Ernährung ist unbedingt notwendig.

ENTHÄLT DIE HFS ERNÄHRUNG & SPORT AUCH UNTERRICHT IM KOCHEN UND SERVIEREN?

Ja, Kochen und Servieren sind wichtige Teile der Ausbildung. Ernährung soll nicht nur theoretisch behandelt werden, sondern wird direkt in die Praxis umgesetzt. Dadurch eröffnet sich ein weltweites Betätigungsfeld, denn Fachkräfte sind gefragt und werden sofort eingestellt.

GIBT ES EINE SPEZIELLE ABSTIMMUNG MIT DEM TRAININGS- UND WETTKAMPFBETRIEB?

Um Sportlern mit intensivem Trainings- und Wettkampfprogramm die Teilnahme zu erleichtern, beginnt der Unterricht am Montag später, Montage sind zudem prüfungsfrei.

WIE FUNKTIONIERT EIN PRAKTIKUM?

Nach dem ersten und zweiten Jahr sind jeweils 12 Wochen Praktikum vorgesehen. In dieser Zeit sammelt man wertvolle Erfahrungen und erhält bereits eine erste Bezahlung. Das Praktikum kann in allen Tourismusbetrieben absolviert werden, ideal sind aber Betriebe, in denen es um Ernährung und Fitness geht, wie etwa in Sporthotels, Wellness Hotels, in Kurbetrieben oder in Sportzentren. Bei der Stellensuche unterstützt unser Career Center.



GIBT ES AUCH EXKURSIONEN?

Es werden Hersteller hochwertiger Lebensmittel und gastronomische Fachmessen im In- und Ausland besucht. Gastvortragende aus der Lebensmittelindustrie und dem internationalen Sportmanagement bereichern den Unterricht.

WAS SIND MEINE REALISTISCHEN ZUKUNFTSCHANCEN UND BERUFAUSSICHTEN?

Mit der HFS Ernährung & Sport erhält man alle Abschlüsse einer typischen Hotelfachschule (Diplom Hotelkaufmann/frau Koch, Köchin, Gastronomie-/Restaurantfachmann/frau, Hotel- und Gastgewerbe Assistent/in) und erfüllt alle Voraussetzungen, um später einen erfolgreichen Betrieb zu führen. Damit hat man in jedem Fall eine Ausbildung mit internationaler Jobgarantie.

Durch die speziellen Schwerpunkte Ernährung & Sport ist man zusätzlich darauf vorbereitet, in Sporthotels, Freizeitbetrieben oder in speziellen Gesundheitsbetrieben zu arbeiten, in denen es ganz besonders auf die richtige Ernährung und die Fitness der Gäste ankommt. Durch die besondere Fächerkombination bestehen internationale Karrieremöglichkeiten.

Die HFS Ernährung & Sport eröffnet als 3-jährige Ausbildung den Zugang zur Berufsreifeprüfung (Matura).

Zusatzausbildungen

FÜR ALLE DIE MEHR WOLLEN - MIT ZERTIFIKAT



ZUSATZZERTIFIKATE ÖFFNEN DIE WELT

Unternehmen suchen Persönlichkeiten und nicht bloß BewerberInnen mit guten Schulnoten. Durch Zusatzqualifikationen entwickeln sich signifikante BewerberInnen-Portfolios. Gute Sprachkenntnisse sind die Basis für die Arbeit in international agierenden Firmen. Daher nehmen Sprachzertifikate und die Teilnahme an Sprachwettbewerben einen hohen Rang im Klessheimer Ausbildungsprofil ein. Der Schwerpunkt liegt dabei auf Englisch, Sprachzertifikate in Französisch, Spanisch oder Italienisch werden aber genauso angeboten. Die Ausbildung dafür erfolgt in eigenen Vorbereitungskursen.

SPRACHZERTIFIKATE ENGLISCH

- FCE – Cambridge English: First: B2
- CAE – Cambridge English: Advanced: C1
- CI SEFIC Level 4 und LCCI Telephone Test Level 4 (Business English): London Chamber of Commerce and Industry (LCCI), (C1,C2)
- LCCI Diploma in Business English for International Managers: London Chamber of Commerce and Industry (LCCI) (C1,C2)



EIN BERUFLICHES PROFIL FÜR DIE KARRIERE?

Die beruflichen Qualifikationen sind ein wichtiges Kernstück der Ausbildung. Räumliche Voraussetzungen sind Lehrbars und ein Weinkeller für die professionelle Getränkeausbildung sowie ein Raum für die Ausbildung zum Käsekenner. E-Tourismus, Hotel- und Gastronomiemanagement werden in der Schule, aber auch in Partneruniversitäten gelehrt. Im Übungsreisebüro werden im Rahmen des Unterrichts mehrere Übungsfirmen betrieben. Alle Zertifikate werden von externen Kommissionen abgenommen. Siege bei einschlägigen Wettbewerben beweisen die Qualität unserer Schule.

JUNGSOMMELIER/E ÖSTERREICH

Wichtigstes Zertifikat für die Ausbildung als Diplom-sommelier/e, verleiht Kenntnisse in Vinifizierung, Sensorik und Weinpräsentation

DIPLOMIERTE KÄSE-KENNER/IN ÖSTERREICH

Basis für die Ausbildung zum Diplom-Käsesommelier, keine weitere Praxis für die Zulassung zur Prüfung mehr notwendig

BARISTA-ZERTIFIKAT

Ausbildung zum Kaffee-Kenner mit Spezialkenntnissen in Kaffeeröstung, Zubereitung und Wartung professioneller Kaffeemaschinen

AMADEUS AIR BASIC

Zertifikat der wichtigsten internationalen Buchungsplattform für die Luftfahrt

JUNGBARKEEPER/IN

Zertifikat für den Sprung in die internationale Barszene

JUNGPATISSIER

Zertifikat für den Sprung in die Patisserie

Leben | Service | Internat

INTERNAT ZUM WOHLFÜHLEN



*„Im Internat bist du nicht allein.
Das schafft Freunde fürs Leben.“*

*Wenn es dir einmal schlecht geht,
dann lernst du das zu schätzen.“*

NIKOLAUS DE GOEDEREN



GEBORGENHEIT UND UNTERSTÜTZUNG

Das Leben im Internat bewährt sich besonders bei dem straffen Stundenplan einer Tourismusschule mit einem Unterricht, der sich durch das Betriebspraktikum bis in die Abendstunden erstrecken kann. Das Internat ist ein Bereich, der dazu geschaffen ist, alle zu unterstützen und zu entlasten. Sport und Fitness gehören genauso zu diesen Aufgaben wie das Schaffen einer angenehmen Atmosphäre, in der sich die SchülerInnen wohlfühlen. In schwierigen Lernsituationen geben Lerngruppen unter professioneller Betreuung Hilfestellung. Der Weg zum schulischen Erfolg wird damit wesentlich erleichtert.

INFOS | FAKTEN

- Lerngruppen mit externer Betreuung können in der Freizeit die gesamte Infrastruktur der Schule nutzen.
Gratis W-LAN im gesamten Internat.
- Eigenes Fitnesscenter für die InternatsschülerInnen, freie Nutzung der Turnhallen. Die Partnerschaft mit dem Golfclub Salzburg ermöglicht günstige Mitgliedsbeiträge für Golfinteressierten.
- Anreise: Mit dem Auto auf der A1.
Gute Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel.

Was die AbsolventInnen sagen

KLESSHEIMER EROBERN DIE WELT



MARLENE MENAPACE

Reisebüro „Heimathafen“, Salzburg,
Absolventin 2007

„Bereits in jungen Jahren neben der schulischen Ausbildung einen fundierten praktischen Einblick zu bekommen, hat mir den Schritt ins Berufsleben sehr erleichtert. Besonders die Möglichkeit, diese Erfahrungen in verschiedenen Sparten der Touristik und sogar im Ausland sammeln zu können, machte mir von Anfang an Spaß. Die wichtigste Erkenntnis während meiner Zeit in den Tourismusschulen war, dass man neben dem fachlichen Wissen, das man erhält, jedoch zu jeder Zeit selbst für die Umsetzung verantwortlich ist. Stünde ich noch einmal vor der Entscheidung, würde ich diesen Ausbildungsweg erneut wählen.“



CHRISTOPH GANSTER

Chief Executive Officer,
Eagle Eye Investments,
Absolvent 1995

„Die Karriere eines Menschen beginnt mit dem richtigen Namen der Schule auf dem Zeugnis. Der Abschluss alleine an einer der führenden Tourismus- und Hotelfachschulen der Welt garantiert keinen Erfolg, er stattet die Absolventen jedoch mit ausgezeichneter Ausbildung und dem notwendigen Wissen aus, um ihre Karriere aufzubauen. Ich bin überaus dankbar, dass mir die Möglichkeit gegeben wurde fünf Jahre in Klessheim zu verbringen und ich kann es nur jedem jungen Menschen weiterempfehlen, der das beste Fundament in dieser Branche möchte.“



HEIMO ROYER

Owner ROYER HOTELKOMPETENZ,
Direktor SPORHOTEL ROYER, Schladming
Direktor Tourismusverband
SCHLADMING TOURISM ASSOCIATION,
Absolvent 1982

„Immer wieder war es hilfreich, sich darauf zu besinnen, dass man ja tatsächlich eine erstklassige Ausbildung genossen hat, die eine sehr solide Basis für eine berufliche Weiterentwicklung darstellt. Den jungen Kollegen/Innen sei diese Erkenntnis in das Tagebuch geschrieben: Klessheim per se macht Sie nicht zum Top-Manager, Klessheim verschafft Ihnen auf hervorragende Art die Basis dafür, Klessheim „hebt“ Sie auf die Schienen, „fahren“ müssen Sie selber! Diese Ehrlichkeit sich selbst gegenüber, ein starker Wille und zugegebenermaßen auch ein bisschen Glück werden auch Sie auf einen erfolgreichen Weg führen.“



WOLFGANG BREITFUSS

Direktor Tourismusverband Saalbach
Hinterglemm, Absolvent 1991

„Klessheim war für mich ein ganz entscheidendes Fundament für meine spätere berufliche Laufbahn. Wir konnten uns sehr viel theoretisches Wissen aneignen und auch gleich bei unseren Praktika umsetzen. Es war eine sehr lehrreiche und spannende Zeit, in der auch der Spaß nicht zu kurz kam. Ein Abschluss in Klessheim hat einen sehr hohen Stellenwert. Die Ausbildung genießt in der Branche einen hervorragenden Ruf. Wenn ich heute wieder die Wahl hätte, würde ich mich sofort wieder dafür entscheiden!“



CHRISTOPHER LOSMANN

Bereichsleiter Aviation & Sales
Salzburger Flughafen GmbH,
Absolvent 1999

„Der Kontakt zu Menschen unterschiedlichster regionaler und sozialer Herkunft hat mich schon immer interessiert. Und wo gibt es eine bessere Gelegenheit, andere Kulturen kennenzulernen, als im Tourismus? Das Kolleg hat es mir ermöglicht, meine schulische Ausbildung an der Handelsakademie zu vertiefen und um den touristischen Bezug zu erweitern. Die Tourismusschulen genießen international einen ausgezeichneten Ruf und es ist faszinierend, selbst in weiter Ferne immer wieder auf Gleichgesinnte in den unterschiedlichsten Berufen und Positionen zu treffen.“



MAG. (FH) MARIA-THERESA SCHINNERL, CMC

Keynotespeaker, ISO-zertifizierte
Fachtrainerin, Service-Expertin
Unternehmerin, Absolventin 1997
www.schinnerl.com

„Keine Schule der Welt hätte mir für meine berufliche Laufbahn eine bessere Basis mit auf den Weg geben können. Die Kombination aus Theorie und Praxis zeigt auf, was die spätere Berufswelt bereithält. Sehr häufig ist die Ausbildung ein ‚Door Opener‘.“

Warum Klessheim?

MEHR ALS EINE SCHULE



KARRIERE OHNE GRENZEN

Ein Abschluss bei den Tourismusschulen Salzburg eröffnet Karrieremöglichkeiten auf der ganzen Welt.

Die Kombination aus praktischem Wissen, Wirtschaft, Fremdsprachen und dem professionellen Umgang mit Menschen wird von Arbeitgebern nicht nur in Österreich geschätzt.

Viele AbsolventInnen machen als Führungskräfte international Karriere.



TOURISMUSSCHULEN – TEIL DER WIRTSCHAFT

Die Tourismusschulen Salzburg sind Privatschulen der Wirtschaftskammer mit Öffentlichkeitsrecht.

Erfolgreiche UnternehmerInnen gestalten die Ausbildung aktiv mit.

Keine anderen Schulen sind so nahe am Puls der Wirtschaft und vermitteln damit genau jenes Wissen, das in der Arbeitswelt gefragt ist.



CAREER CENTER – EIN EXKLUSIVES JOB-PORTAL

Ein eigenes Career Center hilft den SchülerInnen aller Standorte dabei, den perfekten Praktikumsplatz zu finden.

Auch für den Berufseinstieg werden qualitativ hochwertige Stellen vermittelt – und das weltweit.

Über das Career Center können EU-Förderungen in Anspruch genommen werden, die für Auslandspraktika bereit stehen. Darüber hinaus stellt es weltweit den Kontakt zu Partneruniversitäten her, wo attraktive Anschlussstudien mit verkürzter Studiendauer möglich sind.



KLESSHEIM VERMITTELT PRAXIS – INNOVATIV UND LEBENSNAH

Klessheim weckt bei jedem die Lust an gehobener Kulinarik! Selbst kochen zu können und den Umgang mit hochwertigen Getränken zu beherrschen, ist schon lange eine Frage des guten Stils geworden. Von der ersten Woche an wird in Klessheim praktisch gearbeitet, auch direkt mit dem Gast. Profis mit langjähriger Erfahrung in der Top Kulinarik können anschaulich vermitteln, worauf es wirklich ankommt. Partnerbetriebe ermöglichen spannende Einblicke in die Wirtschaft.



KLESSHEIMER KÖNNEN MIT MENSCHEN UMGEHEN

BewerberInnen, die ein gutes Auftreten haben, mehrere Sprachen beherrschen, Selbstbewusstsein ausstrahlen und wissen, wie die Wirtschaft funktioniert, haben nicht nur im Tourismus ausgezeichnete Chancen. Klessheimer beherrschen das Arbeiten im Team und den Umgang mit Gästen. Sie erhalten Job Angebote aus allen Branchen, in denen es um Menschen geht, gutes Auftreten gefragt ist oder ein internationaler Aufgabenbereich wartet.



KLESSHEIMER SIND ERFOLGREICHER, WEIL SIE STIL HABEN

Stil macht Menschen erfolgreich.

Klessheimer haben ein selbstbewusstes Auftreten und gute Umgangsformen. Sie wissen, wie man sich in gehobener Gesellschaft bewegt.

Sie kennen sich mit edlen Weinen genauso aus, wie mit gehobener Kulinarik.

Sie haben Berufserfahrung und eine fundierte internationale Ausbildung.



AUSBILDUNG MIT MEHRWERT

- Die Tourismusschulen Salzburg entwickeln Persönlichkeiten mit Unternehmergeist
- Top-Ausbildung mit Fachexkursionen in die ganze Welt
- Internationales Absolventennetzwerk
- Praxis- und projektorientierte Ausbildung
- Wirtschaftskammer Salzburg als starker Partner

HOTELFACHSCHULE FÜR ERNÄHRUNG UND SPORT

DAUER

- 3 Jahre

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS, NMS oder HS

ABSCHLUSS

- Alle Abschlüsse einer typischen Hotelfachschule
- Hotelkaufmann
- Koch
- Gastronomie-/Restaurantfachmann
- Hotel- und Gastgewerbe Assistent
- Berechtigung, später einen eigenen Betrieb zu führen
- Zugang zur Berufsreifeprüfung (Matura)
- Internationale Karrierechancen

ANMELDUNG

- online auf www.klessheimt.at/hfs
- Persönlich jederzeit im Schulbüro

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

DAUER

- 5 Jahre

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 8. Schulstufe oder der Polytechnischen Schule
- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Neue Mittelschule

ABSCHLUSS

- Reife- und Diplomprüfung, volle Studienberechtigung (allgemeine Hochschulreife), Berufsqualifikation sowie Gewerbeberechtigung für Hotellerie, Gastronomie und Reisebüro

Weitere Details auf unserer Website
www.klessheim/ausbildung

INTERESSIERT? MEHR INFOS UNTER

klessheim.at

Medieninhaber und Herausgeber:
Tourismusschulen Salzburg, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
Bildnachweis: Bryan Reinhart, Franz Neumayr,
Andreas Lutche Photography, GEPA pictures, privat

Eine Einrichtung der



Tourismusschule Klessheim
Klessheimer Straße 4, 5071 Siezenheim
Telefon +43 (0)662 / 85 12 63
Fax +43 (0)662 / 85 12 63 - 4
klessheim@ts-salzburg.at

www.klessheim.at