



Melanie Redl und Robert Hutegger sind ein tolles Team. Die beiden Schüler der Tourismusschulen siegten beim Big Cooking Contest.



Die Französin Celine Aillat sammelte Erfahrung beim Tourismusverband Monate in Schweden. Kathleen Membrado war in einem Beach-Resort auf

Tourismusschulen setzen immer

Neu. Aus der Skihotelfachschule in Bad Hofgastein wird ab nächstem Schuljahr optional eine sechsjährige Ausbildung mit Matura – in Bramberg gibt es ab 2014 eine höhere Lehranstalt mit Matura.



Tagungs- und Golfresort der internationalen Spitzenklasse mit erstklassigem Freizeitangebot – selbstverständlich auch für unsere Mitarbeiter.

200 Zimmer/Suiten an einem der schönsten Orte der Welt, kombiniert mit stylischen Event & Kongressflächen lassen Sie Teil unserer Philosophie werden: Begeisternde Größe mit familiärer Gastlichkeit.

Leben Sie in modernen, komplett eingerichteten Wohnstudios bis 70 m². Wir bieten:

- abwechslungsreichen, sicheren Arbeitsplatz (Jahresstelle)
- 5 Tage Woche
- interne & externe Fortbildung
- kostenlose Verpflegung & Nutzung der Sportanlagen

Lehrlinge m/w
für Küche, Service und HGA (lt. gesetzl. KV)



Hotel GUT BRANDLHOF
Herr Wilfried Pobaschnig
5760 Saalfelden, Hohlwegen 4
Mobil +43 (0)676/843.126.608
Fon +43 (0)6582/7800-0
Fax +43(0)6582/7800-598
team@brandlhof.com
www.brandlhof.com

MICHAEL ROITHER

SALZBURG (SN). Die Nachfrage nach Ausbildungen mit Matura als Abschluss steigt immer mehr – das merkt man auch bei den Tourismusschulen Salzburg und reagiert mit neuen, maßgeschneiderten Angeboten. Alte Tugenden – also auch Programme ohne Matura – werden mit interessanten Schwerpunkten beibehalten, neue Angebote geschaffen. Beispiel Standort Bramberg: Künftig wird es dort weiterhin eine dreijährige Ausbildung mit dem topaktuellen Schwerpunkt

„eTourism“ geben, samt Aufbaulehrgang. Dazu kommt eine fünfjährige Ausbildung mit Schwerpunkt Nachhaltigkeit im Tourismus und Maturaabschluss. „Nachhaltigkeit und eTourism sind zwei zentrale Themen im Tourismus der Zukunft“, betont Leo Wörndl, Geschäftsführer der Tourismusschulen Salzburg der Wirtschaftskammer Salzburg.

In Bad Hofgastein erhält die renommierte Skihotelfachschule ein Upgrade: Künftig wird es auch möglich sein, in sechs Jahren mit Matura abzuschließen. „Die Kinder und Jugendli-

Tourismusschulen Salzburg aktuell

Topköche von morgen

Regelmäßig nehmen die Schüler der Tourismusschulen an Wettbewerben teil, bei denen sie immer wieder durch Topleistungen beeindrucken. So wie beim Österreich-Finale des Big Cooking Contest der Eurogast im September. Melanie Redl und Robert Hutegger von den Tourismusschulen Bad Hofgastein entschieden bereits die Landesausscheidung für sich. Im Finale auf der Fachmesse für Gastronomie, Hotel und Design

(FAFGA) in Innsbruck traten sie gegen die besten 24 Jungköche aus anderen Bundesländern an und zeigten bis zum Sieg, was sie draufhaben. Die Aufgabe war gefinkelt: Die Teilnehmer bekamen einen Warenkorb, mit dessen Zutaten sie in drei Durchgängen zu je 45 Minuten Vorspeise, Hauptspeise und Dessert kochen mussten. Bewertet wurden Kreativität, Geschmack, Teamarbeit, Sauberkeit und Arbeitsweise.



Neumarkt. Claudia Lam arbeitete drei den Philippinen tätig (v. l.).



Die Schützlinge von Otmar Stellner (Bildmitte), Kristin Schnöll und Roland Krenmayr, holten den Sieg beim Käsekennerbewerb ein weiteres Mal nach Kleßheim.

Bilder: SN/TSS (3)

mehr auf Beruf mit Matura



Bild: SN/TSS

Mehr Chancen mit Matura in der Fachschule.

Leo Wörndl, GF Tourismsschulen

verlassen und damit noch mehr Chancen zu haben.“ Vom Leistungsniveau her ist die Erweiterung von fünf auf sechs Jahre kein Problem, weiß Wörndl. „Das Potenzial ist schon jetzt erkennbar, allerdings ist in fünf Jahren bei gleichzeitiger Skikarriere nicht genug Zeit für alle Inhalte – daher wird die Schule ein Jahr länger dauern.“

Für Wörndl ist der Schritt in Richtung Fachschule mit Matura eine „logische Entwicklung“, ebenso wie die verstärkte Konzentration auf neue Medien im Tourismus: „Die Zukunft des

Tourismus wird vor allem im Internet entschieden.“

Das bedeute auch, dass der Tourismus immer nationaler werde. Wörndl setzt deshalb zunehmend auf englische Kolleginhalte und die professionelle, sichere Vermittlung der Schüler in Jobs und Auslandspraktika (siehe auch Kasten unten). „Eine Schülerin ist in diesem Jahr erstmals nach Hongkong und Macau gegangen – organisiert vom hauseigenen Career Center, dem Bindeglied zwischen unseren Schülern und den möglichen Arbeitgebern im In- und Ausland.“

HOTEL  HUBERTUSHOF
ANIF
Haubengastronomie

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams ab sofort bzw. Sommer 2014
Koch/Kellner Lehrling (m/w)

Bewerbungen bitte an Herrn Leikermoser.

5081 Anif/Salzburg
Tel.: +43 (0) 6246/ 8970
hotel@hubertushof-anif.at
www.hubertushof-anif.at

Praktika global

Die Tourismsschulen Salzburg bereiten ihre Schüler nicht nur aufs Berufsleben vor. Sie unterstützen sie auch bei der Praktikums- und Jobsuche. 2011 wurde dafür ein eigenes Career Center gegründet. Betriebe schicken ihre Job- und Praktikumsangebote, diese werden geprüft und dann kostenlos auf der Plattform

www.tourismus-karriere.info veröffentlicht. Zugriff haben nur

Schüler. Das Spektrum reicht von Stellen in Fünf-Sterne-Betrieben über Traineeprogramme bei bekannten Hotelketten und Jobs auf Luxuskreuzfahrtschiffen bis zu Ferienarbeiten auf Almhütten. Zu finden sind auf der Plattform nicht nur Angebote aus dem Inland. Es gibt auch viele Betriebe im Ausland – teilweise von Absolventen geführt –, die Mitarbeiter über die Tourismsschulen suchen. Diesen Sommer waren die Schüler unter anderem in folgenden Unternehmen: Hotel Goldener

Hirsch (Salzburg), Dive Gurus Boracay (Philippinen), Sheraton Stockholm, K&K Hotel George (London) oder bei der TUI Österreich GmbH.

Der „richtige Riecher“

21 SchülerTeams aus Österreich waren beim Bundesfinale der Käsekenner im Oktober in Zwettl mit dabei. In den vergangenen Jahren sicherten sich Schüler der Tourismsschulen Kleßheim immer einen Stockerlplatz, in diesem Jahr mach-

ten Kristin Schnöll und Roland Krenmayr den ersten Platz. Die Käseexperten hatten bei der Blindverkostung den „richtigen Riecher“ und überzeugten in allen Kategorien. Ihnen wurde viel abverlangt: Neben einem schriftlichen Test musste ein Angebot für ein Käsebuffet erstellt sowie ein Käsequiz absolviert werden. Im Finalteil haben die Schüler vor der Fachjury ein Verkaufsgespräch geführt, einen Käseteller samt Getränkeempfehlung erstellt und einen Käsewagen angerichtet.