

DIE AKTIVE SCHULE

Ausgebildet in Bad Hofgastein.
Gefragt auf der ganzen Welt!

TOURISMUSSCHULE
BAD HOFGASTEIN



UNSERE HIGHLIGHTS

- Top ausgestattete Privatschule mit „Rundum-Service“
- Campusleben in den Alpen: Zur Schule gehen, wo andere Urlaub machen
- Tolles Angebot an Sport- und Freizeitmöglichkeiten
- Abwechslungsreicher Mix aus Theorie, Praxis & Workshops
- Attraktive Zusatzausbildungen
- Lehrhotel „Das Alpenhaus Gasteinertal“
- Exkursionen & Studienreisen
- Schuleigenes Career Center
- Starkes Absolvent:innennetzwerk

EINE SCHULE FÜR DICH

AUSBILDUNG | KARRIERE | LIFESTYLE

PRAXIS | SPORT | KULINARIK

Du bist auf der Suche nach einer coolen Ausbildung? Möchtest dich in Kulinarik und Lifestyle weiterbilden? Dich im Spa- und Wellness-Management auskennen? Individuell sportlich gefordert und gefördert werden? Am traditionsreichen und topmodern ausgestatteten Schulstandort Bad Hofgastein erwartet dich eine einzigartige Tourismus- und Managementausbildung mit hoher fachpraktischer Kompetenz, einem eigenen Lehrhotel und Skipisten vor der Tür. Wir freuen uns darauf, dir unsere verschiedenen Schultypen und Vertiefungen vorzustellen und dich schon bald bei uns willkommen zu heißen.

SCAN ME

HÖHERE LEHRANSTALT
FÜR TOURISMUS

DAUER: 5 JAHRE
ACTIVE TOURISM & HEALTH
32 WOCHEN PRAKTIKUM
REIFE- UND DIPLOMPRÜFUNG (MATURA)
VOLLE STUDIENBERECHTIGUNG
BERUFSAUSBILDUNG
GEWERBEBERECHTIGUNG





An der Höheren Lehranstalt für Tourismus erwartet dich eine umfassende Allgemein- und Berufsausbildung. Du setzt dich mit betriebswirtschaftlichen und kaufmännischen Inhalten auseinander, lernst mehrere Fremdsprachen und erwirbst digitales Know-how. Zusätzlich dazu erhältst du eine fundierte fachpraktische Ausbildung in den Bereichen Küche, Service und Ernährung und vertiefst diese Kenntnisse während deiner mehrwöchigen Praktika im In- und Ausland. Eckpunkte der Lehr- und Lernziele sind vernetztes Denken, Teamgeist, Toleranz und Weltoffenheit, Kreativität sowie eigenverantwortliches Handeln.



VERTIEFUNG „ACTIVE TOURISM & HEALTH“

In der Vertiefung „Active Tourism & Health“ probierst du verschiedene Sportarten aus und lernst die touristischen Besonderheiten des Gasteinertals kennen. Gleichzeitig erwirbst du fundierte Kenntnisse im alpinen Destinationsmanagement. Du beschäftigst dich dabei auch mit einem aktiven Lebensstil, Ernährung und Wohlbefinden. Fachvorträge, Veranstaltungen und Exkursionen bieten dir spannende Einblicke in den Aktiv- und Gesundheitstourismus. Darüber hinaus hast du die Möglichkeit, in Kooperation mit dem WIFI Salzburg das Zusatzzertifikat „Gesundheitstrainer:in“ zu erwerben.

JEDE MENGE ZUSATZANGEBOTE ...

Neben unserer praxisorientierten und abwechslungsreichen Ausbildung fördern wir auch deine individuellen Talente mit zahlreichen Zusatzangeboten.

KÄSEKENNER:IN
JUNGBARKEEPER:IN
JUNGSOMMELIER:E
SKILEHRERANWÄRTER:IN
GOLFPLATZREIFE
GESUNDHEITSTRAINER:IN
JUNIOR MASTER CHEF
EIGENES LEHRHOTEL
EXKURSIONEN
CAREER CENTER
STUDIENREISEN
AUSLANDSPRAKTIKA

SCAN ME

HÖHERE LEHRANSTALT
FÜR TOURISMUS UND SKI

Theoretisches Know-how und praktisches Können kombiniert mit regelmäßigen mehrtägigen Trainingseinheiten im Skirennsport. Die Skitourismusschule bereitet dich sowohl auf Rennen als auch auf eine internationale Karriere vor.

DAUER: 6 JAHRE

SPORTMANAGEMENT

32 WOCHEN PRAKTIKUM

REIFE- UND DIPLOMPRÜFUNG (MATURA)

VOLLE STUDIENBERECHTIGUNG

BERUFSAUSBILDUNG

GEWERBEBERECHTIGUNG





VERTIEFUNG „SPORTMANAGEMENT“

Du bist ein:e leidenschaftliche:r Skirennsportler:in? Dann ist unsere Skitourismusschule genau die richtige Wahl. In sechs Jahren erhältst du eine fundierte allgemeinbildende, betriebswirtschaftliche und touristische Ausbildung – gut abgestimmt mit viermal pro Woche stattfindenden Konditionseinheiten sowie regelmäßigem Schneetraining im Herbst. Im Jänner und Februar steht beinahe nur sportliches Training auf dem Programm. Im Frühjahr geht es mit der Vorbereitung auf den Herbst weiter. Unsere schuleigenen Trainer:innen erstellen maßgeschneiderte Trainingseinheiten und betreuen dich umfangreich in der Vorbereitung zu den Wettkämpfen, währenddessen sowie danach.

WIE LASSEN SICH UNTERRICHT UND TRAINING VEREINBAREN?

Unsere Jahrgänge setzen verstärkt Notebooks ein. Während der trainings- und wettkampfintensiven Zeit kannst du dich auf unserer Lernplattform über das Schulgeschehen informieren und die Unterrichtsinhalte abrufen.

JEDE MENGE ZUSATZANGEBOTE ...

KÄSEKENNER:IN

JUNGBARKEEPER:IN

JUNGSOMMELIER:E

EIGENES LEHRHOTEL

SNOWBOARDANWÄRTER:IN

LANDESSKILEHRER:IN

GESUNDHEITSTRAINER:IN

SKILEHRERANWÄRTER:IN

SCAN ME

HOTELFACHSCHULE
MEISTERKLASSE KULINARIK

Die Meisterklasse Kulinarik bietet allen, die von der Spitzengastronomie begeistert sind, eine maßgeschneiderte theoretische und praktische Ausbildung.

DAUER: 3 JAHRE
KULINARIK, KOCHEN, LIFESTYLE
KOOPERATION MIT JEUNES RESTAURATEURS
24 WOCHEN PRAKTIKUM
INT. ANERKANNTES DIPLOM
BERUFSAUSBILDUNG
GEWERBEBERECHTIGUNG





VERTIEFUNG „KULINARIK, KOCHEN & LIFESTYLE“

Unsere Meisterklasse Kulinarik bringt junge Kochtalente und Top-Betriebe aus ganz Österreich in Bad Hofgastein zusammen. Sie bietet eine umfassende Ausbildung mit Schwerpunkt auf Kochen, Service, Lifestyle und Inszenierung in der Gastronomie. Bereits während der Schulzeit stehst du in intensivem Kontakt mit Spitzenbetrieben und erhältst direkten Einblick in die Praxis. Der theoretische Teil basiert auf dem anerkannten Lehrplan der Hotelfachschule und umfasst allgemeinbildende, betriebswirtschaftliche und touristische Inhalte. Damit bieten wir eine Alternative zur klassischen Lehre, die im Praxisanteil in nichts nachsteht und mit dem Diplom als Hotelkaufmann/-frau abschließt.

„JEUNES RESTAURATEURS“

Das Konzept der „Meisterklasse Kulinarik“ haben wir gemeinsam mit Starkoch Andreas Döllerer entwickelt. Die Kochprofis der „Jeunes Restaurateurs“ geben regelmäßig Workshops an unserer Schule und halten dich über die neuesten Trends aus der Gastronomie auf dem Laufenden. Viele unserer Schüler:innen absolvieren in den Partnerbetrieben auch ihr Praktikum. Wer weiß, vielleicht wartet auch auf dich die erste Praktikumsstelle in einem der Spitzenbetriebe.

JRE
JEUNES RESTAURATEURS



JEDE MENGE ZUSATZANGEBOTE ...

KÄSEKENNER:IN
JUNGBARKEEPER:IN
JUNGSOMMELIER:E
PATISSERIE
WORKSHOPS MIT GASTRO-PROFIS
FACHEXKURSIONEN
NETZWERK AUS SPITZENBETRIEBEN
JUNIOR MASTER CHEF

SCAN ME

THEORIE UND PRAXIS

Theoretisches Know-how ist wichtig. Um direkt nach der Schule beruflich erfolgreich zu sein, sind jedoch auch praktische Erfahrungen notwendig. Im Sommer absolvierst du daher mehrwöchige Praktika in Tourismusbetrieben und kannst dabei bereits erste berufliche Kontakte zu interessanten Arbeitgeber:innen knüpfen. Bei der Suche nach Praktikumsplätzen im In- oder Ausland unterstützt dich unser schulinternes Career Center. Und auch während des Schuljahres kommt der Praxisbezug nicht zu kurz.

















WIR SIND
SPORT

DAS SAGEN UNSERE SCHÜLER:INNEN DAZU



Was steht bei dir heute am Stundenplan? Zu uns kommt heute ein Spitzenkoch von den Jeunes Restaurateurs und wir lernen alles über die heimischen Kräuter und kochen dann gemeinsam ein mehrgängiges Menü.

Cool! Wir machen eine Exkursion zu einem richtig innovativen Hotel in der Gegend, um ein neues Hotelkonzept kennenzulernen.

Nicht schlecht! Da bekommt ihr bestimmt jede Menge Praxis-Know-how und Input zu den neuesten Trends in der Hotellerie.

Ja, und die Ideen und Ansätze kann ich sicher für mein Auslandspraktikum gebrauchen.

Ah, machst du Erasmus+? Da bekommst du eine Förderung, wenn du in einem anderen EU-Land arbeitest, oder?

Ja, genau. Unser Career Center hat mich bei der Praktikumssuche und der gesamten Organisation unterstützt.



LEBEN IN DEN ALPEN

Bad Hofgastein, ein moderner Sport- und Lifestyle-Ort mitten in den Alpen, bietet dir eine ideale Umgebung für deine schulische Laufbahn. Egal, ob du als Einheimische:r in Bad Hofgastein lebst oder als Internatsschüler:in hier deine Zeit verbringst, eines steht fest: Langeweile ist ein Fremdwort. Skifahren, Wandern, Rodeln, Eislaufen oder ein Entspannungstag in der Therme – hier ist fast ALLES möglich.

Apropos Internat: Neben abwechslungsreichen Internatsausflügen steht dir eine umfassende Lernbetreuung zur Verfügung. Auch die Zimmer können sich sehen lassen. Unsere modernen Zwei- bis Dreibettzimmer verfügen über ein eigenes Bad sowie einen großzügigen Arbeitsplatz mit WLAN. Davon kannst du dich gerne auch persönlich überzeugen.

SCAN ME





MAIN FACTS AUSBILDUNGEN

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS

ACTIVE TOURISM & HEALTH | **DAUER: 5 JAHRE**

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Mittelschule: Positiver Abschluss der Mittelschule bei „Standard AHS“
- Mittelschule: Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Gut“ – sonst Aufnahmeprüfung
- Positiver Abschluss der 9. Schulstufe der Polytechnischen Schule

ABSCHLUSS

- Reife- und Diplomprüfung (Matura)
- Volle Studienberechtigung (allgemeine Hochschulreife)
- Berufsabschlüsse:
  - Koch/Köchin
  - Restaurantfachmann/-frau
  - Hotel- und Gastgewerbeassistent:in
- Diplom Touristikkaufmann/-frau inkl. Berufs- und Gewerbeberechtigung

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS UND SKI

SPORTMANAGEMENT | **DAUER: 6 JAHRE**

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Mittelschule: Positiver Abschluss der Mittelschule bei „Standard AHS“
- Mittelschule: Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Gut“ – sonst Aufnahmeprüfung
- Positiver Abschluss der 9. Schulstufe der Polytechnischen Schule
- Verpflichtende skisportliche und sportmotorische Aufnahmeprüfung

ABSCHLUSS

- Reife- und Diplomprüfung (Matura)
- Volle Studienberechtigung (allgemeine Hochschulreife)
- Berufsabschlüsse:
  - Koch/Köchin
  - Restaurantfachmann/-frau
  - Hotel- und Gastgewerbeassistent:in
- Diplom Touristikkaufmann/-frau inkl. Berufs- und Gewerbeberechtigung

HOTELFACHSCHULE MEISTERKLASSE KULINARIK

KULINARIK, KOCHEN, LIFESTYLE | **DAUER: 3 JAHRE**

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Mittelschule: Positiver Abschluss der Mittelschule bei „Standard AHS“
- Mittelschule: Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Befriedigend“ – sonst Aufnahmeprüfung
- Positiver Abschluss der 9. Schulstufe der Polytechnischen Schule

ABSCHLUSS

- Abschlussprüfung
- Berufsabschlüsse:
  - Koch/Köchin
  - Restaurantfachmann/-frau
  - Hotel- und Gastgewerbeassistent:in
- Zugang zur Berufsreifeprüfung (Matura)
- Diplom Hotelkaufmann/-frau inkl. Berufs- und Gewerbeberechtigung

INTERESSE?

MEHR INFOS UNTER:

TS-BADHOFGASTEIN.AT

Tourismusschule Bad Hofgastein
Dr.-Zimmermann-Straße 16
5630 Bad Hofgastein
+43 (0)6432 63 92
hofgastein@ts-salzburg.at

TOURISMUSSCHULE
BAD HOFGASTEIN

Eine Einrichtung der:
WKS
WIRTSCHAFTSKAMMER SALZBURG

Medieninhaber und Herausgeber: Tourismusschulen Salzburg GmbH, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
Bildnachweis: Bryan Reinhart, Traumbild by Gerhard Wolkersdorfer, GEPA pictures, privat