



Die familiäre Tourismusschule

IM HERZEN DER FERIEREGION NATIONALPARK HOHE TAUERN



TOURISMUSCHULE
BRAMBERG

Die Schule mit Tradition



VORWORT

Liebe Interessentinnen
und Interessenten,
liebe Eltern!

Als einzige berufsbildende mittlere und höhere Schule im Oberpinzgau, eingebettet in eine einzigartige Tourismusregion, die den Gästen Modernität, Naturverbundenheit und Tradition zugleich bietet, bildet die Tourismusschule Bramberg ihre Schülerinnen und Schüler zu weltweit anerkannten Touristikern mit einer besonderen Verbindung zu unserer Region aus.

Die Tourismusschule Bramberg ist ein Garant für beste Ausbildung. Gemeinsam mit der Wirtschaftskammer Salzburg als Schulerhalterin und einem engagierten Team an Lehrkräften entwickeln wir die Lehrinhalte laufend weiter, um den aktuellen Anforderungen genauso gerecht zu werden wie den Trends bei den Schlüsselqualifikationen, die junge Menschen heute für Beruf und Studium mitbringen müssen.

Eine besondere Stärke unserer Ausbildung ist die Individualisierung,

wir können auf die Stärken der Schülerinnen und Schüler genauso eingehen wie Lernfortschritte anregen und begleiten. Dabei vermitteln wir regionale Identität, genauso wie Internationalität.

Unsere Ausbildung ist vielfältig. Sie ermöglicht Berufswege überall dort, wo Menschen unsere beruflichen Partner sind, vom klassischen Hotelmanagement, Tourismusbüros, Marketing bis hin zu Presse, Bank- bzw. Versicherungswesen oder Gesundheitswesen. Bramberger sind erfolgreich bei Wettbewerben, sie studieren an internationalen Partneruniversitäten weiter und bekleiden Top-Positionen in der Wirtschaft, ob in unserer Region oder in der „weiten Welt“!

Dipl.-Päd. Petra Mösenlechner MSc BEd
Direktorin der
Tourismusschule Bramberg

In der Region, für die Region



HIGHLIGHTS ZUM STANDORT

- Familiäres und persönliches Klima
- Tolle Schulgemeinschaft
- COOL - Cooperatives offenes Lernen: Du bestimmst WO, WIE, WANN und mit WEM du lernst!
- Neue Schule mit moderner Ausstattung
- Abwechslungsreicher Mix aus Theorie, Praxis und Projekten
- Attraktive Zusatzausbildungen: Jungsommelier, Barista, Käsekenner Österreich, Jungbarkeeper Österreich, Skilehreranwärter, Finanz- und Risikomanagement (FiRi) uvm.

Höhere Lehranstalt für Tourismus

VERTIEFUNG „OUTDOOR“



ÜBERBLICK

DAUER

- 5 Jahre

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Positiver Abschluss der 8. Schulstufe oder der Polytechnischen Schule
- NMS: Positiver Abschluss der Neuen Mittelschule bei „vertiefender Bildung“
- NMS: Aufnahmeprüfung bei „grundlegender Bildung“ mit Beurteilung „Befriedigend“

ABSCHLUSS

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

An der Höheren Lehranstalt für Tourismus (HLT) erhältst du eine umfangreiche Allgemeinbildung. Zusätzlich setzt du dich mit betriebswirtschaftlichen und tourismusspezifischen Inhalten auseinander, lernst mehrere Fremdsprachen und sammelst Erfahrungen in der Praxis. Eckpunkte der Lehr- und Lernziele sind vernetztes Denken, Erkennen von Zusammenhängen, Teamgeist, Toleranz und Weltoffenheit, Kreativität sowie eigenverantwortliches Handeln. Du lernst einen professionellen Umgang mit Gästen und eignest dir auch interkulturelle Kompetenzen an wie sie international tätige Führungskräfte brauchen. Neu in unserem Angebot sind Zusatzqualifikationen im Bereich Outdoor, etwa die Ausbildung zum Skilehreranwärter. Diese Qualifikationen machen dich interessant für künftige Arbeitgeber.



PFLICHTPRAKTIKUM

32 Wochen

Theoretisches Know-how ist wichtig. Um sofort nach der Schule beruflich erfolgreich zu sein, sind praktische Erfahrungen wichtig. Du absolvierst daher im Sommer und Winter mehrwöchige Praktika in Tourismusbetrieben. Dabei kannst du schon erste berufliche Kontakte zu interessanten Arbeitgebern knüpfen. Bei der Suche nach Praktikumsplätzen, egal, ob im In- oder Ausland, wirst du von uns unterstützt. Auch während des Schuljahres kommt der Praxisbezug nicht zu kurz.

WAS DIE AUSBILDUNG BIETET

- Schulerlebnis statt Schulalltag
- Spezieller Unterrichtsmix aus Theorie und Praxis
- Zusatzausbildung: Skilehreranwärter, Jungsommelier, Barista, Käsekenner, Jungbarkeeper, Finanz- und Risikomanagement (FiRi)
- Studienreisen und Fachexkursionen
- Befähigungsnachweis für die Unternehmensführung
- Internationale Praktika und Karrieremöglichkeiten in vielen Branchen

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

Hotelfachschule

VERTIEFUNG „DIGITAL BUSINESS“



ÜBERBLICK

DAUER

- 3 Jahre

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss der 4. Klasse AHS
- Positiver Abschluss der 8. Schulstufe oder Polytechnischen Schule
- NMS: Positiver Abschluss der Neuen Mittelschule bei „grundlegender Bildung“ mit Beurteilung „Befriedigend“

ABSCHLUSS

- Diplomkaufmann inkl. Berufs- und Gewerbeberechtigung
- Koch
- Gastronomie-/Restaurantfachmann
- Hotel- und Gastgewerbe Assistent

WAS DIE AUSBILDUNG BIETET

- Schulerlebnis statt Schulalltag
- Spezieller Unterrichtsmix aus Theorie und Praxis
- Professioneller Umgang mit neuen Medien und Kommunikationsmöglichkeiten
- Erwerb der Zusatzausbildung „Diplomierter Käsekenner“
- Modernste EDV-Ausstattung und aktuelle Programme
- Studienreisen und Fachexkursionen
- Internationale Praktika und Karrieremöglichkeiten in vielen Branchen

WEGE NACH DER AUSBILDUNG

- Voraussetzung für den Besuch des Aufbaulehrganges für Tourismus mit Abschluss Reife- und Diplomprüfung
- Direkter Einstieg in attraktive Tourismusberufe
- Karrieren im In- und Ausland
- Qualifikation für zahlreiche Berufszweige
- Gründung eines eigenen Unternehmens
- Übernahme des Familienbetriebs

An der Hotelfachschule (HF) sind die Unternehmen auf der Suche nach jungen, dynamischen Touristikerinnen und Touristiker, die in der digitalen Welt zu Hause und mit den neuesten Technologien vertraut sind. Denn das Internet hat die Tourismusbranche in den vergangenen Jahren von Grund auf verändert. Reiseangebote werden heute online gesucht, gebucht und bewertet. „Nur“ eine Website zu haben reicht längst nicht mehr aus. Durch Facebook, Twitter, booking.com oder Flickr können potenzielle Gäste auf verschiedensten Kanälen angesprochen werden. Wer hier mithalten will, muss die Kundenbedürfnisse genauso gut kennen wie die Tipps und Tricks im Suchmaschinenmarketing. In der Ausbildung lernst du, wie man touristische Angebote im Internet optimal vermarktet. In den Partnerbetrieben der Region setzt du dein Wissen gleich in die Praxis um. Denn neben den vier Unterrichtstagen an unserer Schule verbringst du einen Tag in der Woche in einem unserer Partnerbetriebe.

PFLICHTPRAKTIKUM

24 Wochen

Theoretisches Know-how ist wichtig. Um perfekt aufs Berufsleben vorbereitet zu sein, ist es notwendig, das Erlernte in die Praxis umzusetzen. Du absolvierst daher in den Sommermonaten und nur an unserer Schule auch im Winter mehrwöchige Praktika in Tourismusbetrieben. Dabei kannst du schon erste berufliche Kontakte zu möglichen späteren Arbeitgebern knüpfen. Bei der Suche nach Praktikumsplätzen, egal, ob im In- oder Ausland, wirst du von uns unterstützt. Auch während des Schuljahres kommt der Praxisbezug nicht zu kurz.

Aufbaulehrgang für Tourismus

VERTIEFUNG „FINANZ- UND RISIKOMANAGEMENT (FIRI)“



Im Aufbaulehrgang für Tourismus (ALT) vertiefen die Schülerinnen und Schüler ihr theoretisches Wissen und praktisches Können, das sie sich in einer Fachschule bzw. einer touristischen Lehre angeeignet haben. Im Lehrgang erhalten sie eine umfangreiche Allgemeinbildung und setzen sich mit betriebswirtschaftlichen und tourismusrelevanten Inhalten auseinander. Außerdem lernen sie zwei Fremdsprachen.

Darüber hinaus erhalten die SchülerInnen eine fundierte Ausbildung im Bereich Finanz- und Risikomanagement. Mit diesem Wissen öffnen sich viele Möglichkeiten: Tätigkeiten in Banken, Versicherungen, Dienstleistungsbetrieben sowie der Weg ins Studium.

PFLICHTPRAKTIKUM

16 Wochen

Um perfekt aufs Berufsleben vorbereitet zu sein, ist es notwendig, das Erlernte in die Praxis umzusetzen. Du absolvierst daher in den Sommermonaten und nur an unserer Schule auch im Winter mehrwöchige Praktika in Tourismusbetrieben. Bei der Suche nach Praktikumsplätzen, egal, ob im In- oder Ausland, wirst du von uns unterstützt. Auch während des Schuljahres kommt der Praxisbezug nicht zu kurz. Zur Unterstützung der Vertiefung kann im Aufbaulehrgang das letzte Praktikum im Bereich Bank oder Versicherung absolviert werden.

ÜBERBLICK

DAUER

- 3 Jahre

VORAUSSETZUNGEN

- Positiver Abschluss an einer dreijährigen Fach- oder Handelsschule
- Abgeschlossene Lehre als Koch, Restaurantfachmann, Hotel- und Gewerbeassistent oder Reisebüroassistent

ABSCHLUSS

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

WAS DIE AUSBILDUNG BIETET

- Verbindung von Theorie und Praxis
- Training in renommierten Partnerbetrieben
- Sprachreisen und Exkursionen
- Erwerb von Sprach- und IT-Zertifikaten, externes FiRi-Zertifikat
- Attraktive Zusatzausbildungen (Jungbarkeeper Österreich)

WEGE NACH DER AUSBILDUNG

- Studieren im In- und Ausland
- Einstieg in attraktive Tourismusbranchen
- Internationale Karrieremöglichkeiten
- Aufstiegschancen in vielen Branchen
- Gründung eines eigenen Unternehmens
- Übernahme des Familienbetriebs

Anerkannte Zusatzausbildungen



OUTDOOR

Mitten im Nationalpark Hohe Tauern, umgeben von drei wunderbaren Skigebieten (Wildkogel Arena, Zillertal Arena, Kitzbüheler Alpen) machen wir dich mit unseren Outdoor-Angeboten fit für Sport und Natur. Mit dem Skilehrer-Anwärter, dem Bike- und dem Wanderguide erwirbst du attraktive Zusatzqualifikationen, die dich für zukünftige Arbeitgeber interessant machen. Skifahren, Wandern und Biken sind groß im Trend und passen optimal in unser Ausbildungsangebot.

JUNGSOMMELIER ÖSTERREICH

Kompetente Weinberatung durch Sommeliers ist nicht nur ein unentbehrlicher Schlüssel für den gastronomischen Erfolg, sondern Wissen um Wein zeigt persönliche Klasse. In dieser Zusatzausbildung erhältst du Kenntnisse und Fertigkeiten in der Welt der Weine. Die Ausbildung beinhaltet 60 Stunden Getränkemanagement. Du lernst österreichische und internationale Weine kennen und kannst nach der Ausbildung professionelle Weinempfehlungen abgeben. Mit der Abschlussprüfung erreichst du die Vorstufe zum Diplom-Sommelier.



KÄSEKENNER ÖSTERREICH

Käse ist ein edles, vielseitiges Naturprodukt und gewinnt auch in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung. In der 40-stündigen Ausbildung bekommst du Einblicke über die verschiedenen Käsesorten. Du lernst vieles über Inhaltsstoffe, Käseherstellung, verschiedene Reifearten, Lagerung, Käseverkauf, Kalkulation, Käsepräsentation und die richtige Schnitttechnik. Das Führen eines Verkaufsgesprächs und die Käseberatung mit den passenden Getränkeempfehlungen sind ebenfalls wichtige Teile der Ausbildung.

JUNGBARKEEPER ÖSTERREICH

Nütze die Gelegenheit und erlerne in einer 60-stündigen Zusatzausbildung die verschiedenen Zubereitungsarten und das Mixen von Standarddrinks. Kreiere deine eigenen Drinks und erstelle eine professionelle Bar-Karte. Dein erworbenes Wissen stellst du bei der abschließenden Prüfung Vertretern aus der Wirtschaft und der Österreichischen Barkeeper-Union unter Beweis.

Leben / Service / Internat ...

WOHLFÜHLEN IN BRAMBERG



TOURISMUSCHULEN INTERNAT BRAMBERG (TIB)

Mit Beginn des Schuljahres 2014/15 hat unser Internat seine Türen geöffnet. Es gleicht einer Wohngemeinschaft (WG) und dementsprechend wohl fühlen sich unsere Schülerinnen und Schüler. Das Internat ist nur 400 Meter von der Schule entfernt. Der Tag beginnt mit einem gemeinsamen Frühstück. Am Abend essen wir in unserer Lounge, dann geht es ab in die Studierstunde und in die freie Abendgestaltung. In der Wohngemeinschaft bist du gut aufgehoben. Die Lehrerinnen und Lehrer sind präsent und helfen dir bei Fragen jederzeit gerne weiter. Auf dich wartet eine wunderbare Gemeinschaft, die viel miteinander lacht und unternimmt.



INFOS / FAKTEN

- Fundierte Lernunterstützung
- Einzel- oder Doppelzimmer
- WLAN-Zugang
- Freizeitprogramm

Das Besondere an uns

DIE AUSBILDUNG MIT MEHRWERT



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 Absolventen machen als Führungskräfte international Karriere.



TOURISMUSSCHULEN - TEIL DER WIRTSCHAFT

Die Tourismusschulen Salzburg sind Privatschulen der Wirtschaftskammer mit Öffentlichkeitsrecht. Erfolgreiche Unternehmer 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 und Schülern 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.



PARTNER DER WIRTSCHAFT, PARTNER DER JUGEND

- Die Tourismusschulen Bramberg entwickelt Persönlichkeiten mit Unternehmergeist
- Top-Ausbildung mit Fachexkursionen
- Eingebunden in die Region
- Wirtschaftskammer Salzburg und die Schulvereinsgemeinden als starke Partner



Tourismusschule Bramberg

Wennser Straße 50, 5733 Bramberg am Wildkogel
Telefon +43 (0)6566 72 21, Fax +43 (0)6566 72 21-4
bramberg@ts-salzburg.at

www.ts-bramberg.at

INTERESSIERT? MEHR INFOS UNTER

TS-BRAMBERG.AT

Medieninhaber und Herausgeber:
Tourismusschulen Salzburg, Julius-Raab-Platz 1, 5027 Salzburg
Bildnachweis: Bryan Reinhart, Eva Reifmueller, privat

Eine Einrichtung der

