

ST. PÖLTEN
hts

Höhere Tourismus Schule
PRIVATSCHULE DER WKNÖ

**DER RICHTIGE
MIX FÜR DEINE
AUSBILDUNG,
MIT JOBGARANTIE!**



hts ST. PÖLTEN

Höhere Tourismus Schule

PRIVATSCHULE DER WKNÖ

Vorwort

Eine Schule der Menschen. Eine Schule des Zusammenhalts. Eine Schule der Vielfalt. Das ist die Höhere Tourismus Schule (HTS), die Privatschule der Wirtschaftskammer Niederösterreich! Hier lernen Sie auf Top-Niveau, was die Gastronomie und Tourismus ausmacht. Kombiniert mit viel Praxiserfahrung erhalten Sie das optimale Rüstzeug, um im Hotel, Restaurant, in der Bar oder auch als Food-Designer durchstarten zu können. Unsere HTS bietet Ausbildungen, die im deutschsprachigen Raum einzigartig sind.

Hier wird der familiäre und persönliche Umgang gelebt. Der Zusammenhalt ist außergewöhnlich und stärkt die Teamfähigkeit für das spätere (Berufs-)leben. An unserer Schule können Sie Ihre Persönlichkeit entfalten!

Auf den nächsten Seiten können Sie mehr über das vielfältige Angebot der Höheren Tourismus Schule erfahren. Und wer weiß, vielleicht ist die HTS der Start zu Ihrem persönlichen Traumberuf!

Wolfgang Ecker
Präsident der Wirtschaftskammer Niederösterreich





2 Schultypen am Standort WIFI St.Pölten

5-JÄHRIGE HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS (HLT)

hts

- Matura und Berufsausbildung in einem Schultyp
- hoher Praxisanteil!

Mit 2 Schwerpunkten zur Auswahl – immer am Puls der Zeit

- Food Design und Entertainment
- Digitales Marketing

3-JÄHRIGE FACHSCHULE: GASTGEWERBESCHULE

g^GS

- intensive praktische Ausbildung in Küche und Service
- betriebswirtschaftliches Basiswissen
- 2 Sprachen für touristische Anwendung

Vorteile der Privatschule der WKNÖ

- familiäre Schule (250 Schüler/innen)
- individuelle Betreuung möglich
- moderne IT-Infrastruktur
- wirtschaftsnah (Kooperation mit regionalen & nationalen Spitzenbetrieben)

- interessante Praxiseinsätze bei Veranstaltungen
- hohe Sozialkompetenz
- Bildungsstandort WIFI (New-Design University, Kolleg, ...)
- Anrechnungsmöglichkeiten für späteres Studium

**VIELSEITIG,
MODERN,
KREATIV**

5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus (HLT)

HIGHLIGHTS DER HLT

- **intensive betriebswirtschaftliche Ausbildung**
- **2 Fremdsprachen**
 - Englisch (obligatorisch)
 - Spanisch oder Französisch oder Italienisch (wählbar)
- **breitgefächerte Allgemeinbildung**
- **2 Schwerpunkte (wählbar)**
 - Digitales Marketing
 - Food Design und Entertainment (Flairtending, ...)
- **praktische Ausbildung in Küche, Service und Tourismusmanagement**
 - viel Praxis während der Schulzeit
 - Pflichtpraktikum während der Ferien in verschiedenen Betrieben
- **5 Lehrberufe inkludiert!**

SCHULDAUER

- **1. Jahrgang:** 1. Woche September bis 1. Woche Juni
- **2.-5. Jahrgang:** 2. Woche September bis 1. Woche Juni

Praktikum in Tourismusbetrieben vom ersten bis zum vierten Jahrgang 4 x 8 Wochen = 32 Wochen (in den jeweils 13-wöchigen Hauptferien)

- 1.-3. Jahrgang in gastronomischen/touristischen Betrieben
- 4. Jahrgang auch in anderen Branchen möglich

SCHULVERANSTALTUNGEN

- 1. Jahrgang Wintersportwoche
- 2. Jahrgang Sommersportwoche
- 3. Jahrgang Sprachreise 1. Sprache
- 4. Jahrgang Sprachreise 2. Sprache

HLT
INFO



Durch
ihr wirtschaft-
liches Denken und ihre
praktischen Organisations-
fähigkeiten werden unsere
Absolvent/innen nicht nur
in der Tourismusbranche
sehr geschätzt ...



Studentafel HLT

Gegenstand	1*	2*	3*	4*	5*	ges.
Allgemeinbildung						
Deutsch	3	3	2	2	3	13
Englisch	3	3	3	3	4	16
Italienisch / Französisch / Spanisch	3	3	3	3	3	15
Angewandtes Informationsmanagem.	2	2	2	0	0	6
Geschichte & Politische Bildung	0	0	2	2	2	6
Naturwissenschaften & Lebensmitteltechnologie	0	0	0	2	2	4
Angewandte Mathematik	2	2	2	2	3	11
Tourismus & Wirtschaft						
Tourismusgeografie & Reisebüro	1	2	2	0	0	5
Tourismusmarketing & Kundenmanagement	1	1	2	2	2	8
Kunst & Kultur	0	0	0	0	2	2
Betriebs- & Volkswirtschaft	1	2	2	2	2	9
Rechnungswesen & Controlling	2	2	2	2	3	11
Recht	0	0	0	1	2	3
Digitales Marketing (Schwerpunkt – wahlweise)	2	1	1	2	2	8
Food Design und Entertainment (Schwerpunkt – wahlweise)	2	1	1	2	2	8
Gastronomie und Hotellerie						
Ernährung	0	2	0	0	0	2
Küchenorganisation & Kochen	3	3	3	3	0	12
Serviceorganisation, Servieren & Getränke	3	3	3	2	0	11
Jungsommelier/ière und Bar	0	0	1	1	0	2
Betriebspraktikum & angewandtes Projektmanagement	4	3	2	2	0	11
Sonstige						
Religion	2	2	2	2	2	10
Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9
Persönlichkeitsentwicklung	1	0	0	0	0	1
Gesamt Wochenstunden	35	36	36	35	33	175
Pflichtpraktikum	8 W.	8 W.	8 W.	8 W.		32 W.

QUALIFIKATIONEN HLT

Durch die Reife- und Diplomprüfung sind die Absolvent/innen berechtigt, an allen Universitäten und Fachhochschulen zu studieren: Sie verfügen außerdem über die besten Voraussetzungen für einen direkten Berufseinstieg.

• Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen gemäß § 34a BAG:

- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotel/Gastgewerbeassistent/in
- Bürokaufmann/-frau
- Ersatz der Unternehmerprüfung (für alle Gewerbe)
- Ersatz der gastgewerblichen Befähigungsprüfung

• Die Absolvent/innen erhalten den Berufstitel „Touristikkaufmann/-frau“

KARRIERE NACH DER HLT

- sämtliche Berufsmöglichkeiten in allen Bereichen der Tourismusbranche bzw. Gastronomie
- Tätigkeiten im mittleren Management bzw. in der Führungsebene im Tourismus oder in allen anderen Branchen
- Selbstständigkeit (durch inkludierte Unternehmerprüfung)
- Studium oder Zugang zu sämtlichen Universitäten und Fachhochschulen
- 100 %-ige Jobgarantie

*Jahrgang





WATCH NOW !



3-jährige Fachschule Gastgewerbeschule (GGS)



FACH-
SCHULE
INFO

... so schmeckt Schule

HIGHLIGHTS DER FACHSCHULE

Regional ist Top: Die Region steht im Mittelpunkt von Schule – Ausbildung – Praxis.

Unter diesem Motto lernen die Schüler/innen regionale Firmen und deren Produkte kennen und arbeiten in und mit diesen Betrieben, wie

- Schokoladenproduktion Styx
- Dirndlprodukte Fuxsteiner
- NÖ-Hoflieferanten

Top Vortragende (ehemalige Absolvent/innen), wie z.B. „Koch des Jahres 2020“ Hubert Wallner / Michael Nährer, ... halten

- Vorträge
- Workshops

Möglichkeiten der Zusatzqualifikationen

- Kaffeeexperte/in
- Käsekenner/in

SCHULDAUER

- | | |
|--------------------|--|
| 1. Jahrgang | 1. Woche September bis 1. Woche Mai |
| 2. Jahrgang | 2. Woche September bis 1. Woche Mai |
| 3. Jahrgang | 2. Woche September bis Ende April |

Pflichtpraktikum in Tourismusbetrieben (Service und Küche)
vom ersten bis zum zweiten Jahrgang 2 x 12 Wochen
= 24 Wochen (in den jeweils 17-wöchigen Hauptferien)

SCHULVERANSTALTUNGEN

- | | |
|--------------------|---|
| 1. Jahrgang | Wintersportwoche |
| 2. Jahrgang | Fachexkursionen und Workshops wie <ul style="list-style-type: none">• Betriebe der Genussregion kennen lernen• Mitarbeiten bei Ernte und nachhaltigem, biologischem Anbau |
| 3. Jahrgang | Sprachreise London |

Stundentafel GGS

Gegenstand	1*	2*	3*	ges.
Deutsch	3	3	3	9
Englisch	3	3	3	9
Italienisch / Französisch	2	2	2	6
Rechnungswesen	3	3	3	9
Tourismus & Marketing	0	0	3	3
BWL & VWL	2	2	2	6
Tourismusgeografie	2	0	0	2
Geschichte & Kultur	0	2	0	2
Politische Bildung & Recht	0	2	2	4
Angewandte Informatik	1	1	0	2
Officemanagement	1	1	2	4
Bewegung und Sport	2	2	2	6
Religion	2	2	2	6
Speisen- und Menükunde	1	1	1	3
Küchenorganisation & Kochen	4	4	4	12
Betriebspraktikum	4	4	4	12
Ernährung	2	0	0	2
Getränkekunde	1	1	1	3
Barkunde & Kalkulation	0	0	1	1
Restaurant & Bankett	3	3	3	9
Gesamt Wochenstunden	36	36	38	110
Pflichtpraktikum	12 W.	12 W.	---	24 W.

*Jahrgang

Los geht's!
Die Fachschule macht
dich startklar für deinen
Job im Gastgewerbe:
Mit unserer fundierten und
vielfältigen Ausbildung
bist du bestens
gerüstet ...

QUALIFIKATIONEN FACHSCHULE

- **Gleichstellung mit den Lehrabschlüssen in den Berufen gemäß § 34a BAG:**
 - Koch/Köchin
 - Restaurantfachmann/-frau
 - Bürokaufmann/-frau
- **Die Absolvent/innen erhalten den Berufstitel „Gastgewerbekaufmann/-frau“**
 - Ersatz der Unternehmerprüfung (für alle Gewerbe)
 - Ersatz der gastgewerblichen Befähigungsprüfung

KARRIERE NACH DER FACHSCHULE

- Start der Tourismuskarriere in verschiedenen Betrieben im In- und Ausland
- Aufbaulehrgang zur Reife- und Diplomprüfung oder Berufsreifeprüfung
- Selbstständigkeit
- Führungsposition im Tourismus

Erfolgreiche Absolventinnen & Absolventen

Der berufliche Werdegang vieler Absolvent/innen ist von Erfolg geprägt. Die Liste ist lang und variantenreich. Sie haben eines gemeinsam: Die Grundlage für den weiteren Verlauf wurde in der Schule gelegt: familiäre Umgebung, Motivation und Förderung durch ein hervorragendes Lehrerteam. Der frühe Umgang mit Kunden und Gästen wird immer wieder hervorgehoben.

Hier einige Beispiele!



Lukas Renz & Martin Paul
Abschluss 2014

Beruf / Tätigkeit
Co-Founder & CMO
bei „Bärnstein“

Das hat uns gefallen
der praxisnahe Unterricht,
kein weltfremder Zugang,
immer am Puls der Zeit.

Davon haben wir profitiert
Rechnungswesen, Marketing,
Schulball-Organisation



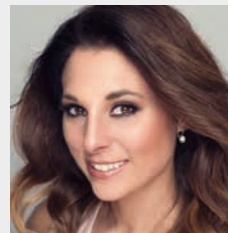
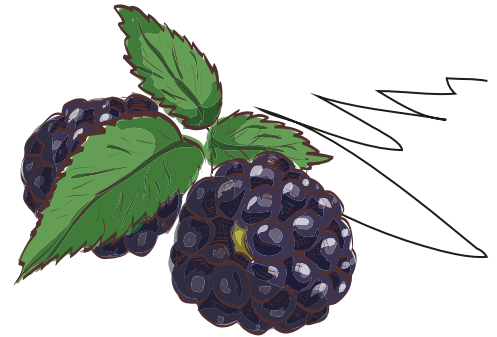
Hubert Wallner
Abschluss 1994

Beruf / Tätigkeit
selbstständig, Haubenkoch
See-Restaurant Saag
Koch des Jahres 2020

Das hat mir gefallen
Praktikum und Veranstaltungen mit „echten“ Gästen

Davon habe ich profitiert
fundierte Allgemeinbildung

Rechnungswesen, Buchhaltung, Fremdsprachen
praktisches Fachwissen



Christina Gruber
Abschluss 2006

Beruf / Tätigkeit
selbstständige Künstlerin
alias „Amelie von Tass“
„Thommy Ten & Amelie“

Das hat mir gefallen
abwechslungsreiche
Ausbildung, durch die
ich viel für mein Leben
gelernt habe.

weltoffene Schule
Freundschaften mit Schülern & Lehrern, die noch
immer aufrecht sind.

Davon habe ich profitiert
Die Fächer Englisch und
Französisch waren für mich
immer am wichtigsten,
davon profitiere ich heute
noch, beruflich wie auch
privat.

Alles.außer.gewöhnlich:

Innovation

Netzwerk

Atmosphäre

Praxisrelevanz

Lehrpersonal

Förderung

Job-Aussichten

Kleinere Klassen



Infos zum Schulstart

EINGANGSVORAUSSETZUNGEN HLT

Keine Aufnahmeprüfung:

- nach AHS:
positiver Abschluss der 8. Schulstufe (= 4. Klasse)
- nach Mittelschule, wenn:
 - Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard AHS“
 - Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Gut“¹
- Nach Polytechnischer Schule 9. Schulstufe

Aufnahmeprüfung:

- nach Mittelschule, wenn:
 - Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ Note „Befriedigend“ und „Genügend“¹

EINGANGSVORAUSSETZUNGEN GGS

Keine Aufnahmeprüfung:

- nach AHS:
 - positiver Abschluss der 8. Schulstufe (= 4. Klasse)
- nach Mittelschule, wenn:
 - Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard AHS“
 - Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als mit „Befriedigend“¹
- Nach Polytechnischer Schule 9. Schulstufe

Aufnahmeprüfung:

- nach Mittelschule, wenn:
 - Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ Note „Genügend“¹



¹Pflichtgegenstände Deutsch, Mathematik, Lebende Fremdsprache

DIE TOURISMUSSCHULE IST DIE PRIVAT-SCHULE DER WIRTSCHAFTSKAMMER NÖ

Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht
Schulerhalter ist die Wirtschaftskammer Niederösterreich

Kostenbeitrag:

- 5-Jährige: 10 Teilbeträge á € 195,-*
- 3-Jährige: 9 Teilbeträge á € 195,-*

Der Kostenbeitrag deckt unter anderem:

- die gesamte Infrastruktur
- zum Großteil die Kosten für Zusatzausbildungen und Fachexkursionen
- den gesamten Wareneinsatz im Kochunterricht
- sämtliche Kopierkosten



AUFNAHMEVERFAHREN

Die Voranmeldung ist ab sofort möglich (und wird auch empfohlen). Das Anmeldeformular ist im Sekretariat der Tourismusschule oder unter **www.hts-stp.at** erhältlich.

- **Anmeldezeitraum: 3 Wochen ab Beginn der Semesterferien**
 - Abgabe des Anmeldeformulars mit Originalschulnachricht
 - Bei bereits durchgeführter Anmeldung reicht die Vorlage der Schulnachricht.
 - Die Schulnachricht erhält einen Stempel und verbleibt als Kopie an der Schule.
- **Aufnahmegespräche: Anfang März**
 - Diese finden in der Tourismusschule statt.
 - Bei diesen Gesprächen werden noch eventuelle Fragen und Wünsche besprochen.
 - Sie erhalten anschließend eine Schulplatzzusage seitens der Tourismusschule.
- **Fixierung des Schulplatzes durch den Schüler nach dem Aufnahmegespräch:**
 - Unterzeichnung des Schulvertrages
 - Einzahlung des ersten Monatsbeitrages von € 195,-



MÖGLICHKEITEN FÜR INTERNATSPLÄTZE IN ST. PÖLTEN

Anmeldungen und Informationen bitte direkt unter:

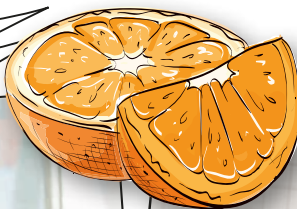
- **Kolpinghaus Schülerheim:**
Kolpingstrasse 1 | Tel. 02742 775 21



**Nutze die Möglichkeit
eines Schnuppertages!**

Wir freuen uns auf dich!

Anmeldung für die Info-Vorträge & Schnuppertage bei
Frau Egerer unter 02742 851-23101 oder office@hts-stp.at



Die Höhere Tourismusschule ist eine Privatschule
der Wirtschaftskammer NÖ.



Der Standort befindet sich im WIFI NÖ:
Mariazeller Straße 97, 3100 St. Pölten

Impressum: Für den Inhalt verantwortlich: Höhere Tourismusschule.
Fotos: 123rf.com-katisa. Gestaltung: Peakline Grafikdesign, 3100 St. Pölten.
Druck: Druckerei Dockner, 3125 Kuffern

ST. PÖLTEN
hts
Höhere Tourismus Schule
PRIVATSCHULE DER WKNÖ

www.hts-stp.at