

# GASCHT

GASTGEBER  
SCHULE  
FÜR TOURISMUSBERUFE



# Die neue Vorarlberger Tourismusaus- bildung

Tourismusberufe sind heute vielfältiger und zukunftsweisender denn je. Die Ansprüche an Gastgeber, Managen, Organisation, Kulinarik, Atmosphäre und Kommunikation haben sich grundlegend gewandelt.

**Der Mensch im Mittelpunkt.** Die GASCHT ist mit neuen ganzheitlichen Ansätzen und einem dualen Aufbau von Schule und Praxis die neue Gastgeberschule für Tourismusberufe in Vorarlberg. Eine Privatschule mit eigenem Statut, für Schüler/innen jedoch kostenfrei. Zahlreiche Expertinnen, Experten und Unternehmen aus allen Bereichen sowie Pädagoginnen und Pädagogen, Führungskräfte, Eltern und Jugendliche waren an der Entwicklung des neuen, modernen Ausbildungskonzepts mit höchsten Qualitätsansprüchen beteiligt. Es verbindet wertvolle Theorie mit breit gefächerter Praxis in ausgewählten Tourismusbetrieben auf hohem Niveau.





**Spannende Theorie und vielseitige Praxis.** Die neue Tourismusausbildung GASCHT ist eine partnerschaftliche Ausbildung von Schule und Wirtschaft. Sie verbindet die Vorteile schulischer Bildung mit der erlebten Praxis in einem oder mehreren Qualitätsbetrieben. Unser Fokus stellt dich als Mensch in den Mittelpunkt. Deine Vielseitigkeit, deine Fähigkeiten, deine Ansprüche, Ideen und Fertigkeiten sind ausschlaggebend.

**Vom Wirtshaus bis zum Fünfsterne-Hotel, von der Sennerei bis zum Weingut und von der Food-Fotografie bis zum Theaterkurs.** Die duale Form der vierjährigen Ausbildung erlaubt mit ihren Pflicht- und Wahlmodulen viel Freiraum und ein Ausprobieren der eigenen Fähigkeiten und Vorlieben. Neben wichtigem Fachwissen wird je nach gewählter Form die Hälfte bis zwei Drittel der Ausbildung in unterschiedlichen gastgewerblichen Ausbildungsbetrieben sowie Fachbetrieben (zB. Sennereien, Weingütern, Senfmühlen oder Destinationsbüros) absolviert.

**Starte deine Karrierechancen.** Entscheide dich als Jugendliche/r, als Quer-, Um- oder Wiedereinsteiger/in für die GASCHT und gestalte deine berufliche Zukunft ganz nach deinem Geschmack. Nach vier Ausbildungsjahren steht dir ein breites Spektrum an Zukunftsberufen offen. Du entwickelst dich zum Restaurantleiter oder Hotelmanager, zur Spitzenköchin oder Spitzenkoch, startest deine internationale Karriere, oder führst deinen eigenen Betrieb! Je nach deinen Zielen führt ein Weg mit einem kurzen Aufbau zur Berufsreifeprüfung.

**Wir freuen uns auf dich!**

**Elmar Herburger**

Obmann der Sparte Tourismus  
Wirtschaftskammer Vorarlberg

**Harald Furtner**

Geschäftsführer der Sparte Tourismus  
Wirtschaftskammer Vorarlberg

# Deine Vorteile auf einen Blick

Dauer

**4**  
**Jahre**

## **Duale Ausbildung**

Moderne Verschränkung von  
Theorie und Praxis

**3**

## **Berufsrichtungen**

Du hast selbst die Wahl:  
Service & Gastgeberkompetenz  
Rezeption & Hotelmanagement  
Küche & Kulinarik

**Das neue duale vierjährige Bildungskonzept der GASCHT stellt deine Talente individuell in den Mittelpunkt. Sie bietet maßgeschneiderte Ausbildungspfade mit unterschiedlichen Modulen und eröffnet dir neue Chancen für deine berufliche Ausbildung und Zukunft.**



Vierjährige duale Ausbildung mit Orientierungsjahr	Erwerb handwerklicher Fertigkeiten und Fachkompetenzen
Platz für Persönlichkeitsentwicklung und Allgemeinwissen	Plane dein spannendes Auslands-Praktikum
Höchste Qualitätsstandards	Konflikt- und Stressmanagement
Flexibel und durchlässig	Kommunikation und Austausch
Drei gleichwertige Schulstandorte - Bezauf, Hohenems oder Bludenz	Erlebnisorientiertes Lernen
Modularer Aufbau mit Wahl- und Pflichtmodulen	Internationale Kooperationen
Ausgewogene Verbindung von Theorie und Praxis	Alle Vorzüge einer Privatschule – ohne Schulgebühren
Betriebswechsel – breite Ausbildung in mehreren Betrieben	Partnerschaft mit Qualitätsbetrieben aller Branchen
	Starcard mit vielen Vorteilen und Vergünstigungen
	Einfacher Aufbau zur Berufsreifeprüfung möglich
	Unzählige Karrierechancen und Berufe für deine Zukunft



# Die neue duale Berufsausbildung auf Vorarlberger Art







# 4

## Vier Jahre für zahlreiche Karrierechancen

---

- 1** **DAS ERSTE JAHR** dient vorrangig deiner beruflichen Orientierung und dem Kennenlernen der Tourismusbranche. Dieses erste Jahr geht ganz auf deine Persönlichkeit, das Entwickeln deiner sozialen Kompetenzen und deine individuellen Fähigkeiten ein. Professionelle Bildungscoaches begleiten dich in dieser Zeit und finden mit dir und deinen Eltern heraus, welche individuellen Bildungswege beschritten werden können. Gemeinsam plant ihr den, persönlich zugeschnittenen dualen Ausbildungsweg.
  - 2** **DAS ZWEITE DRITTE UND VIERTE JAHR.** Du entscheidest dich jetzt für die Pflichtmodule, die deinen Berufszielen entsprechen. Service & Gastgeberkompetenz, Rezeption & Hotelmanagement oder Küche & Kulinarik. Die ergänzenden Wahlmodule kannst du deinen persönlichen Interessen entsprechend aussuchen. In Fächern wie Food-Fotografie, Käseherstellung, Naturkunde, Marketing, Sprachen und vieles mehr kannst du ganz dein Eigenes verwirklichen.
  - 3**
  - 4**
-

# 3

## Drei Berufsrichtungen stehen ab dem zweiten Jahr zur Wahl

---

- 1 KÜCHE & KULINARIK** Spitzenköche werden gehandelt wie Gold und gute Köche werden immer gebraucht. Im Bregenzerwald, im Montafon, in New York oder Sydney. Beim Kochhandwerk werden Künstler der Genüsse ausgebildet. Neben dem Salz in der Suppe schmecken individuelle Ideen nach mehr. Kreativität und guter Geschmack begeistern Gäste und Freunde. Bei dieser Ausbildung kommt man nebenbei unter die (Koch)Haube - weil Liebe auch durch den Magen geht. Neben Kochen, Braten, Backen und Lebensmittelkunde finden sich auch Kalkulation und Controlling im Topf.
- 2 SERVICE & GASTGEBERKOMPETENZ.** Der perfekte Service und die Kunst der Gästebetreuung werden in diesem Modul erlernt und trainiert. Als guter Gastgeber ist man mitten im Geschehen und im täglichen Kontakt mit unterschiedlichsten Gästen und Kulturen. Als kompetenter Berater und Begleiter der Gäste werden alle Vorbereitungsarten von Speisen erlernt und die Kombination jeder Mahlzeit mit den passenden Getränken. Man tranchiert, filetiert, flambiert und arbeitet immer selbständiger, erstellt komplexe Festmenüs, organisiert Bälle, Bankette und die Bar. Natürlich gehört noch viel mehr dazu.
- 3 REZEPTION UND HOTELMANAGEMENT.** In der Rezeption als Herzstück eines jeden Hotelbetriebes sind Rhetorik, gutes Auftreten, mehrere Sprachen und soziale Kompetenzen gefragt. Check-in und Check-out, professionelles Empfangen, perfekte Gästebetreuung, Büroorganisation, Betriebsführung und Buchhaltung gehören zu dieser Ausbildung. Sprachliche und mathematische Begabung helfen bei der Kalkulation, Abrechnung und Preisgestaltung. Außerdem qualifiziert man sich für die selbstständige Organisation von Events, Werbung und Dienstplänen. Damit wird man fit für das In- und Ausland und ebnet sich den Weg bis hin zur späteren Hoteldirektion.

# Die neue duale Berufsausbildung mit Zukunft

**Zwei Pfade führen zu deinem Abschluss – du wählst!** Die Praxis in Fachbetrieben wird mit der theoretischen Ausbildung in der Schule ideal kombiniert. Je nach deinen Neigungen und Stärken hast du zwei Möglichkeiten deinen Ausbildungsweg zu gehen:

## 1

### Der praxisorientierte Pfad

Dieser Weg besteht aus 70 % Praxis und 30 % Schule.

## 2

### Der theorieorientierte Pfad

Dieser Weg besteht aus 50 % Praxis und 50 % Schule.

# Dein Abschluss nach vier Ausbildungsjahren

Nach vier erfolgreichen Jahren Schule und Praxis eröffnen sich dir dutzende Wege und Möglichkeiten. Je nach gewähltem Ausbildungsschwerpunkt erhältst du unterschiedliche Abschlüsse und Zertifikate.



Die GASCHT verleiht allen Absolventinnen und Absolventen:

## **Lehrabschluss**

in der gewählten Berufsrichtung - praxisorientierter Pfad

## **Hotelfachschulabschluss und Lehrabschluss**

in der gewählten Berufsrichtung - theorieorientierter Pfad

## **Gastgeberdiplom**

## **Zertifikate für deine individuell gewählten Module**

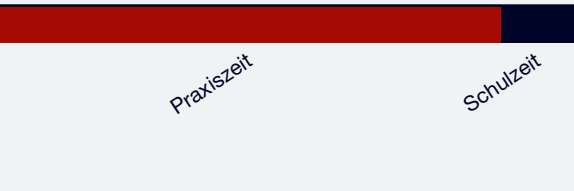
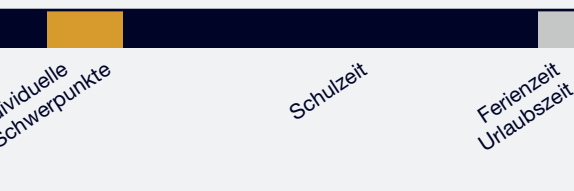
## **Berufsreifeprüfung**

mit kurzem Aufbau möglich

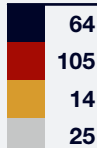




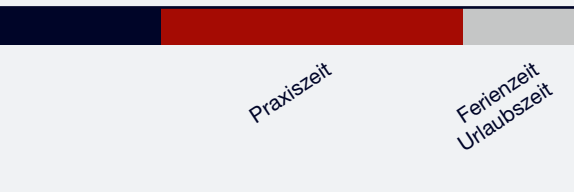
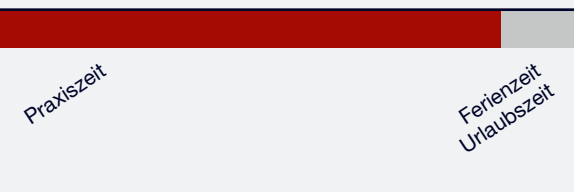
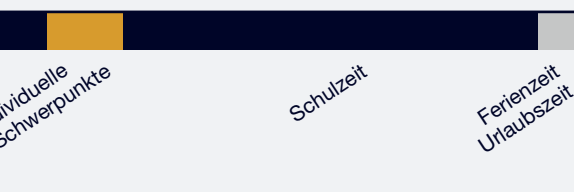
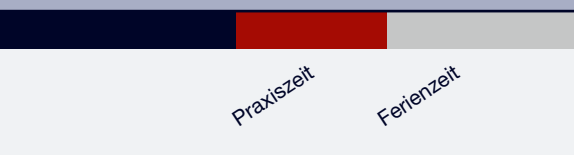
38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52



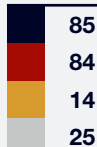
Gesamt Wochen



38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52



Gesamt Wochen



# Zahlreiche Chancen für dein Leben



## Nach vier Jahren Ausbildung stehen dir viele Wege und Türen offen.



### Werde dein eigener Chef oder Chefin

Mach dein eigenes Lokal auf und verwirkliche deinen Traum

### Werde Chefköchin oder Chefkoch

Verzaubere deine Gäste mit kulinarischen Leckerbissen und Köstlichkeiten.

### Barkeeper

### Tourismusmanager

Tauch ein in die Welt der Gäste und Destinationen, Betriebe und Tourismuswelten...

### Starte deine internationale Karriere

Du bist ein Zugvogel und dich ruft die weite Welt? Dann nichts wie los!

### Food & Beverage-Manager

**Sennereien, Alphütten und Himmelstürmer.** Dich zieht es in die Natur?  
- Berufe wie Sterne am Himmel warten auf dich!

### Käse- oder Weinsommelier

### Du liebst es Gäste zu empfangen?

Werde Rezeptionistin oder Rezeptionist

### Chef de Service

Du weißt, worauf es ankommt?

### Housekeeping

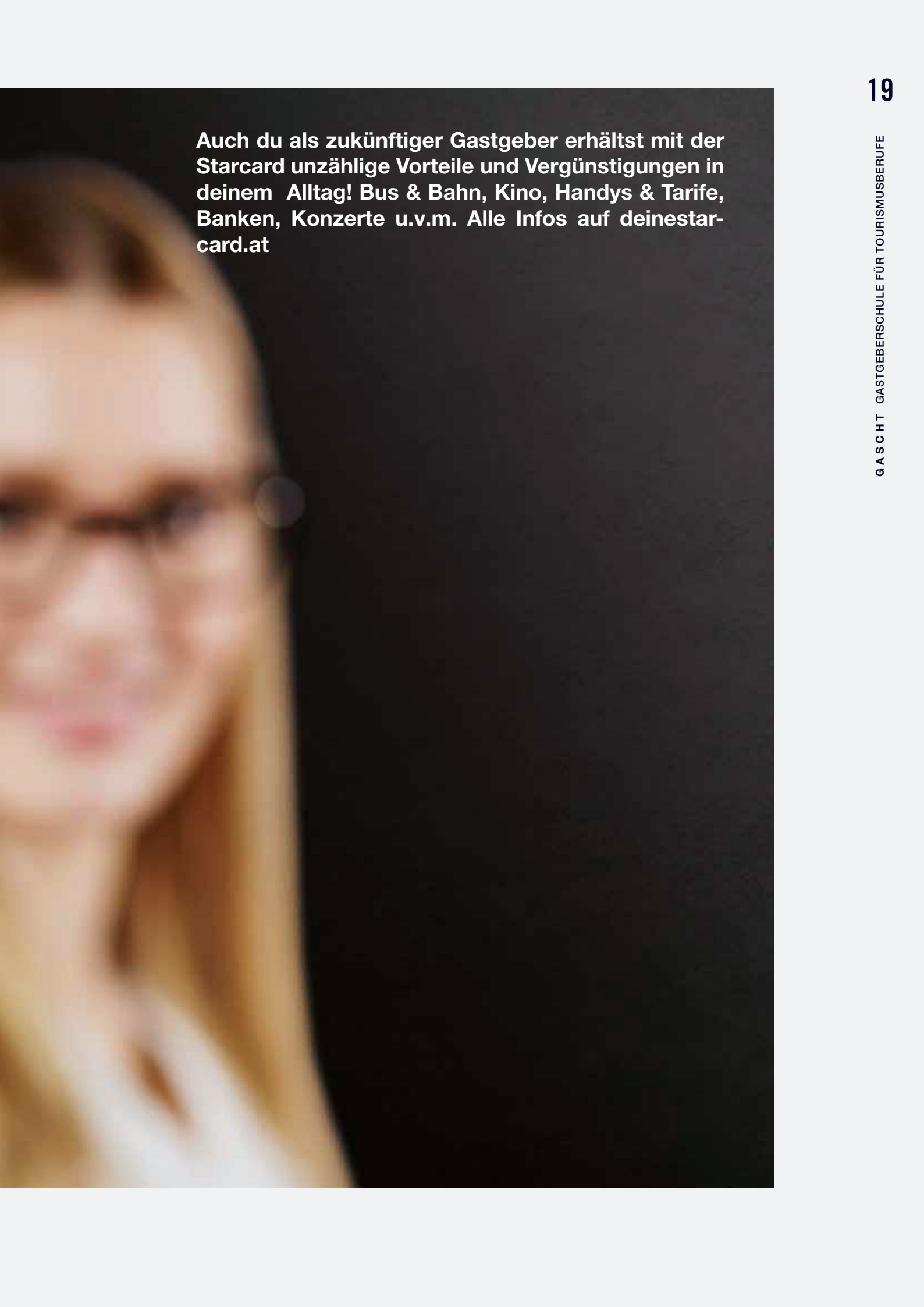
### Mach deine Berufsreifeprüfung!

Wenn du schon während der vier-jährigen Ausbildung Berufsreifemodule mitnimmst, kannst du mit nur neun Monaten Aufbau die Berufsmatura machen. Sie berechtigt dich weiterführende Colleges, Fachhochschulen und Höhere Ausbildungen zu besuchen....

Vieles mehr...

# Die Starcard – für alle Schüler der GASCHT





**Auch du als zukünftiger Gastgeber erhältst mit der Starcard unzählige Vorteile und Vergünstigungen in deinem Alltag! Bus & Bahn, Kino, Handys & Tarife, Banken, Konzerte u.v.m. Alle Infos auf [deinestarcard.at](http://deinestarcard.at)**

**Eine Schule.  
3 Standorte.  
Qualitätspartner.  
Externe Experten.  
Internationale  
Kooperationen.**

**Die GASCHT bietet drei gleichwertige Schulstandorte: Bludenz, Hohenems und Bezau. Jeder Schüler bzw. jede Schülerin entscheidet sich für einen Schulort als Heimatschule. Je nach Modulwahl werden Teile der Ausbildung an den anderen Schulorten absolviert.**

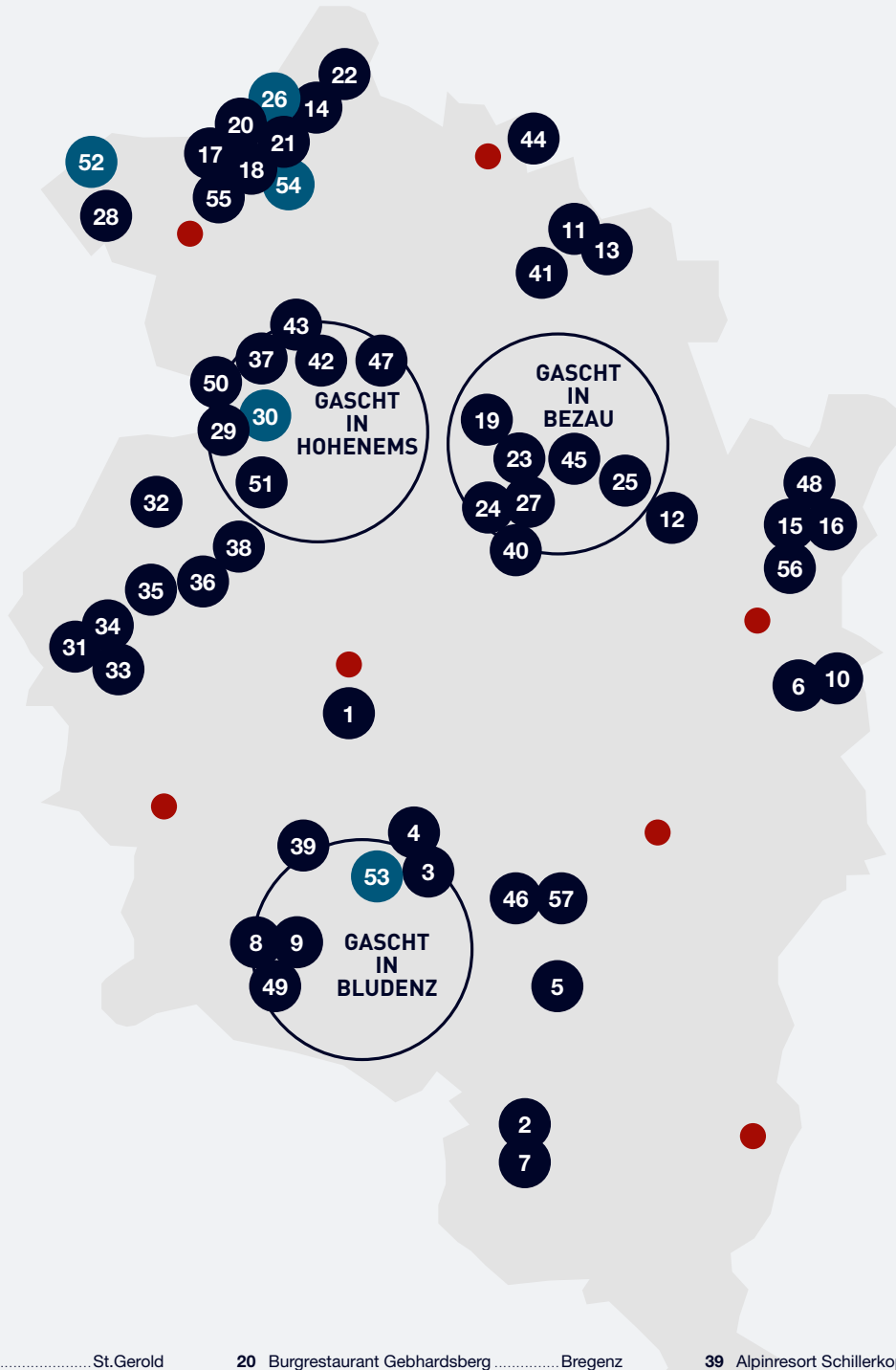


- Schulstandorte
- Ausbildungsbetriebe
- Gastgewerbliche Partnerbetriebe
- Partnerbetriebe

z.B. Brauereien,  
Sennereien, Bauernhof, ...

**UNSERE GASCHT AUSBILDUNGS- UND PARTNERBETRIEBE.**

Die Praxis für die Wahl- und Pflichtmodule erfolgt in ausgewählten, hochwertigen Qualitätsbetrieben, die sich geprüften Standards für praxisnahes Lernen verpflichten. Externe Experten und internationale Kooperationen, die durch das Schulmanagement stets überprüft werden, erweitern das Netzwerk und bieten zahlreiche Erfahrungsquellen.



01 Propstei St. Gerold.....St.Gerold	20 Burgrestaurant Gebhardsberg .....Bregenz	39 Alpinresort Schillerkopf.....Bürserberg
02 Familienhotel Mateera.....Gargellen	21 Hotel Schwärzler .....Bregenz	40 Alpenhotel Post .....Au
03 Traube Braz	22 Hotel Restaurant Schönblick .....Eichenberg	41 Vitalhotel Quellengarten .....Lingenu
04 Alpen. Spa. Golf. Hotel .....Braz	23 Biohotel Schwanen .....Bizau	42 Stuonobach.....Dornbirn
05 Schlosshotel Dörflinger.....Bludenz	24 Sonne Lifestyle Resort Bregenzerwald. Mellau	43 Hotel Krone .....Dornbirn
06 Hotel Zimba .....Schruns	25 Hotel Krone .....Au	44 Wellnesshotel Linde .....Sulzberg
07 Alpen Sport Resort Hotel Rote Wand.....Lech	26 LuSt Café Bar .....Bregenz	45 Hotel Post Bezaú & Susanne Kaufmann Spa .....Bezaú
08 Hotel Madrisa .....Gargellen	27 Gesundheitshotel Bad Reuthe .....Reuthe	46 Hotel Cafe Restaurant Bergerhof .....Bartholomäberg
09 Hotel Scesaplana .....Brand	28 Hotel Linde.....Höchst	47 21 Zeitgenus .....Dornbirn
10 Familienhotel Lagant.....Brand	29 im Palast.....Hohenems	48 Der Kleinwalsertaler Rosenhof .....Mittelberg
11 Hotel Austria .....Lech	30 Pansi's - Kochmeisterel .....Hohenems	49 Hotel-Restaurant Walliserhof.....Brand
12 Hotel Gasthof Krone .....Hittisau	31 Dogana - dascafédiebardasrestaurant.....Feldkirch	50 Gasthaus Bierlokal .....Dornbirn
13 Romantik Hotel „Das Schiff“ .....Hittisau	32 Hotel am Garnmarkt.....Götzis	51 Berghof.....Hohenems
14 Restaurant Mangold.....Lochau	33 Hotel Weisses Kreuz .....Feldkirch	52 Café-Konditorei Schallert.....Höchst
15 Suitehotel Kleinwalsertal .....Hirschegg	34 Wirtshaus zum Schützenhaus.....Feldkirch	53 Restaurant Mizzitant .....Bludenz
16 Alpenhotel Küren .....Hirschegg	35 Gasthof Mohren.....Rankweil	54 Beachbar.....Bregenz
17 Hotel Weisses Kreuz .....Bregenz	36 Hotel Hoher Freschen.....Rankweil	55 Casinorestaurant Falstaff.....Bregenz
18 Goldener Hirschen .....Bregenz	37 Panoramarestaurant Karren .....Dornbirn	56 Naturhotel Chesa Valisa.....Hirschegg
19 Genießer- und Kuschelhotel Gams.....Bezaú	38 Hotel Rössle .....Röthis	57 Ferienhotel Fernblick.....Bartholomäberg

# Flexibel und dynamisch. Der Mensch im Mittelpunkt.

Praktika und Erfahrungstage motivieren, bieten Aha-Effekte, eröffnen neue Welten und bringen spannende Abwechslung. Ein Betriebswechsel und Praktikas in Sennereien, Mostereien, etc. sind im Ausbildungsplan vorgesehen.



**Direktor Ing. Mag. Mario Hammerer**

- seit 2017 Direktor an den Bezauer Wirtschaftsschulen
- seit Herbst 2017 Direktor der GASCHT



**Direktor Mag. Klaus Mähr**

- seit 1983 Lehrer
- seit 1995 Direktor an den Tourismusschulen in Bludenz
- seit Herbst 2017 Direktor der GASCHT

**Schulleiterin Mag. Nicole Okhowat-Lehner**

- Bildungs- und Schulmanagerin der GASCHT
- seit Herbst 2017 Schulleiterin der GASCHT

# **Der neue GASCHT- Bildungsplan**

**Die neue GASCHT-Ausbildung ist flexibel, durchlässig und in ihrem Aufbau ausgewogen. Sie berücksichtigt die Talente, Kompetenzen und Interessen der einzelnen Schüler/innen. Ein individueller Bildungsplan wird im ersten Schuljahr gemeinsam mit Bildungskoaches und Eltern erstellt. Ein passender Pfad mit entsprechenden Modulen und Qualitätsbetrieben wird ausgesucht und festgelegt. Ein flexibler Wechsel ist je nach Bedarf jederzeit möglich.**

# 1. Schuljahr

dieses Jahr ist dein Orientierungsjahr mit Schulunterricht und Exkursionen zur Planung deines zukünftigen Bildungs- und Berufsweges. Schnuppertage in Betrieben Praktikum am Ende des Schuljahres

# 2.-4. Schuljahr

Du wählst deinen passenden Bildungspfad, deine Pflicht-, Wahlmodule und Praxisbetriebe. Je nach gewähltem Bildungspfad gestaltet sich dein Bildungsplan

## **Interesse? Melde dich jetzt an!**



### **Wann startet die GASCHT-Ausbildung?**

Sie startet jeden Herbst im September mit dem 1. Ausbildungsjahr.

### **Wer bekommt einen Platz in der GASCHT?**

Alle können sich bewerben. Was zählt ist deine Motivation!  
Wir achten auf dein Interesse, deine Fähigkeiten und Potenziale.  
Zeugnisse sind natürlich zu berücksichtigen.

### **Was kostet mich die GASCHT?**

Die GASCHT ist eine Privatschule. Dich kostet der Besuch jedoch kein Schulgeld. Dieses wird von den Vorarlberger Gastronomie- und Hotelbetrieben, dem Land Vorarlberg sowie dem Bund übernommen. Deine üblichen Unterrichtsgegenstände wie Hefte, Stifte, Blöcke sind von dir zu bezahlen.

### **Wo und wann kann ich mich anmelden?**

Du kannst dich jederzeit für das neue Schuljahr vormerken lassen. Sende uns zur Anmeldung als Schulabgänger bzw. zum Schulwechsel nach der 8. Schulstufe dein Halbjahreszeugnis bzw. dein letztes Zeugnis. Dann bist du bei uns angemeldet. Im Anschluss nach deiner Anmeldung wirst zu einem Motivationsgespräch eingeladen. Im Anschluss teilen wir dir mit, ob du für das kommende Schuljahr fix aufgenommen bist. Nur Mut! - Deine Motivation zählt mehr als dein Zeugnis!

### **Wo kann ich mich näher informieren?**

Weitere Infos und Termine erfährst du auf unserer Website [www.gascht.at](http://www.gascht.at). Oder nimm einfach Kontakt mit uns auf! – Wir informieren dich gerne, oder geben dir die Gelegenheit, mit Menschen aus Tourismusberufen über die Praxis zu plaudern. Oder besuche eines unserer laufenden Speeddatings für Tourismusberufe und mach dir dein eigenes Bild!

### **Wann ist Anmeldeschluss?**

Es gibt keinen offiziellen Anmeldeschluss. Pro Jahrgang werden derzeit maximal 90 Schülerinnen und Schüler gesamt für alle drei Standorte aufgenommen. Umso früher, umso sicherer ist ein Platz für dich frei.



## **So sicherst du dir deinen Platz in der neuen GASCHT**



**Informiere dich und bekunde  
dein Interesse. Du kannst dich jederzeit  
vormerken lassen!**

**Melde dich mit deinem letzten  
Zeugnis bzw. deinem aktuellen Halb-  
jahreszeugnis bei uns an.**

**Wir laden dich anschließend  
zu einem Motivationsgespräch ein.**

**Deine Anmeldung ist bis zum  
Schulbeginn möglich.**



### **Dein Kontakt**

Mag. Nicole Okhowat-Lehner,  
Schulmanagement/Schulleitung  
Ich freu mich auf dich!  
T 05522 30 53 99  
management@gascht.at  
www.gascht.at

# Impressum

**Herausgeber:** GASCHT – Gastgeberschule für Tourismusberufe

**Für den Inhalt verantwortlich:** Mag. Nicole Okhowat-Lehner

**Fotos:** Markus Gmeiner, Starke Fotografie

**Grafische Gestaltung:** Andreas Haselwanter, Grafik und Design

**Text und Redaktion:** Fischkom: Renate Fischer, MSc, Wortwerk: Andrea Fritz Pingera

**Druck:** Druckhaus Gössler



**G A S C H T**  
**Gastgeberschule für**  
**Tourismusberufe**

Franz-Michael-Felder Straße 6  
6845 Hohenems  
T 05522 30 53 99  
management@gascht.at  
www.gascht.at