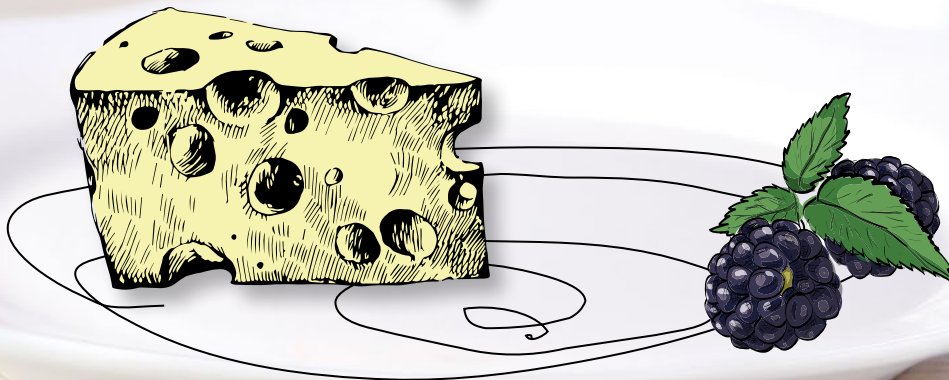


ST. PÖLTEN  
**hts**

Höhere Tourismus Schule  
PRIVATSCHULE DER WKNÖ

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



© Shutterstock



# 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





## Tourismusschule – 2 Schultypen in einer Schule

### 5-JÄHRIGE HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS (HLT)

- 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 (GGS)

- 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

Durch ihr wirtschaftliches Denken und ihre praktischen Organisationsfähigkeiten werden unsere Absolvent/innen nicht nur in der Tourismusbranche sehr geschätzt ...



# Studentafel HLT

Gegenstand	1*	2*	3*	4*	5*	ges.
<b>Allgemeinbildung</b>						
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
<b>Tourismus &amp; Wirtschaft</b>						
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
<b>Gastronomie und Hotellerie</b>						
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
<b>Sonstige</b>						
Religion	2	2	2	2	2	10
Bewegung und Sport	2	2	2	2	1	9
Persönlichkeitsentwicklung	1	0	0	0	0	1
<b>Gesamt Wochenstunden</b>	<b>35</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>35</b>	<b>33</b>	<b>175</b>
<b>Pflichtpraktikum</b>	<b>8 W.</b>	<b>8 W.</b>	<b>8 W.</b>	<b>8 W.</b>		<b>32 W.</b>

## 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:

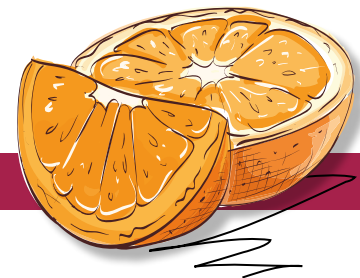
- Koch/Köchin
- Restaurantfachmann/-frau
- Hotel/Gastgewerbeassistent/in
- Reisebüroassistent/in
- Bürokaufmann/-frau
- Ersatz der Unternehmerprüfung (für alle Gewerbe)
- Ersatz der gastgewerblichen Befähigungsprüfung

### • 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





# 3-jährige Fachschule Gastgewerbeschule (GGS)



## ... so schmeckt Schule

### HIGHLIGHTS DER FACHSCHULE

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

**Unter diesem Motto lernen die Schülerinnen und Schüler 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

- Kaffeexperte/in
- Käsekenner/in

### SCHULDAUER

- |                    |  |
|--------------------|--|
| <b>1. Jahrgang</b> | <b>1. Woche September bis 1. Woche Mai</b> |
| <b>2. Jahrgang</b> | <b>2. Woche September bis 1. Woche Mai</b> |
| <b>3. Jahrgang</b> | <b>2. Woche September bis Ende April</b>   |

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

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

## Studentafel 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
<b>Gesamt Wochenstunden</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	<b>38</b>	<b>110</b>
<b>Pflichtpraktikum</b>	<b>12 W.</b>	<b>12 W.</b>	<b>---</b>	<b>24 W.</b>

\*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 Berufsreifepfung
- 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!



© Doris Schwarz-König  
**Maria Bachler**  
Abschluss 2007

## Beruf / Tätigkeit

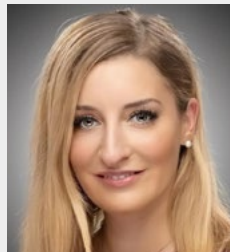
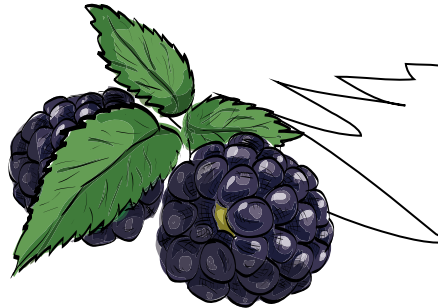
**Selbstständig**

2016 Übernahme des elterlichen Betriebes: „Bachlerhof“ in Kematen an der Ybbs

Von der NÖ Wirtshauskultur zur „Aufsteigerin der Jahres 2018“ gekürt!

**Das hat mir gefallen**  
familiär  
praxisbezogen

**Davon habe ich profitiert**  
Service- und Kochunterricht  
Rechnungswesen  
Marketing



**Mag. a Bernadette Borek**  
Abschluss 2002

**Beruf / Tätigkeit**  
Stellvertretende Geschäftsführerin der Sparte Industrie in der Wirtschaftskammer NÖ  
Geschäftsführerin proHolz NÖ

**Das hat mir gefallen**  
Persönliche Atmosphäre, Stärken der Schüler wurden gefördert, Kombination aus Praxis und von Theorie bietet abwechslungsreichen Unterricht, Zusatzangebote (z.B. Sprachreisen), tolles Lehrerteam.

**Davon habe ich profitiert**  
hoher Stellenwert der sozialen Kompetenzen (Umgangsformen, Kommunikation, Teamfähigkeit, Konfliktfähigkeit, Selbstdisziplin etc.)  
Soft Skills sind ein wichtiger Karrierefaktor, egal in welchem Beruf.



**Petra Böswarth**  
Abschluss 2008

**Beruf / Tätigkeit**  
Privatkundenberaterin  
und ab 2020 Gebietsleiterin der Raiffeisenbank Region St. Pölten

**Das hat mir gefallen**  
Learning by Doing, durch Praxiserfahrung viel für's Berufs- und Alltagsleben gelernt

Veranstaltungen, Ausflüge mit der Schule

Kontakt & Unternehmungen mit Mitmenschen und Schulkollegen

**Davon habe ich profitiert**  
wichtig: Der gelernte Umgang mit Gästen / Kunden

Matura und Berufsausbildung zugleich

Rechnungswesen und Marketing waren sehr wichtig für den wirtschaftlichen und vertrieblichen Bereich in meiner jetzigen Arbeit.



Die Tourismusschule öffnet die Tore für das Berufsleben und bereitet die Schüler optimal darauf vor. Zahlreiche Erfolgsgeschichten beweisen unsere schulischen Kompetenzen!



### **Christina Gruber** Abschluss 2006

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

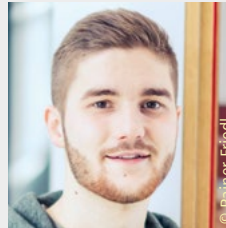
**Das hat mir gefallen**  
abwechslungsreiche  
Ausbildung, durch die  
ich viel für mein Leben  
gelernt habe.

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.



### **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



### **Maximilian Speiser** Abschluss 2013

**Beruf / Tätigkeit**  
Executive Head Chef  
bei BodenseeKitchen Beijing  
zurzeit auf Consulting in Tirol  
für die Vaya Hotel Group

**Das hat mir gefallen**  
familiäre Umgebung,  
Motivation und Förderung  
durch ein perfektes  
Lehrerteam

besonders positiv in  
Erinnerung: Marketing

**Davon habe ich profitiert**  
fachspezifische Ausbildung  
Menschlichkeit

kulinarische Ausbildung war  
ein solider Grundstein für das  
Berufsleben



### **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

## Infos zum Schulstart

### EINGANGSVORAUSETZUNGEN 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“<sup>1</sup>
- Nach Polytechnischer Schule 9. Schulstufe

#### Aufnahmeprüfung:

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

### EINGANGSVORAUSETZUNGEN 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“<sup>1</sup>
- Nach Polytechnischer Schule 9. Schulstufe

#### Aufnahmeprüfung:

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



## 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:

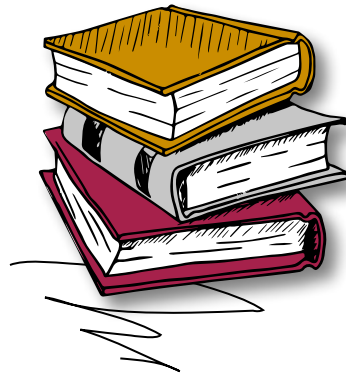
- die gesamte Infrastruktur
- zum Großteil die Kosten für Zusatzausbildungen und Exkursionen
- den gesamten Wareneinsatz im Kochunterricht
- sämtliche Kopierkosten



## AUFNAHMEVERFAHREN

Die Voranmeldung ist ab sofort möglich (und wird auch empfohlen). Das Anmeldeformular ist im Sekretariat der Tourismusschule oder unter [www.hts-stp.at](http://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:

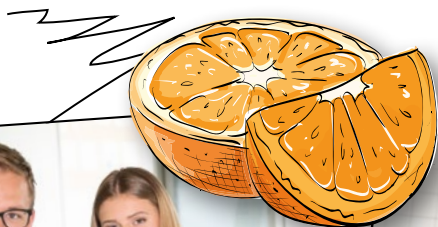
- **Kolpinghaus Schülerheim:**  
Kolpingstrasse 1 | Tel. 02742 775 21



## 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](mailto: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](http://www.hts-stp.at)