

ANMELDUNG

Höhere Lehranstalt für Tourismus (5-jährig) Hotelfachschule (3-jährig)

I. Persönliche Daten des Aufnahmebewerbers (Bitte in **BLOCKSCHRIFT** ausfüllen!)

Familienname: weiblich männlich

Vorname(n):

PLZ: Wohnort: Straße, HNr

Geburtsdatum: Geburtsort:

Geburtsstaat: Staatsbürgerschaft:

Religion: Muttersprache:

Sozialversicherungsnummer:

Tel.: E-Mail:

II. Daten Erziehungsberechtigte(r) Eltern Mutter Vater

Mutter:

Familienname: Vorname Akad.Grad:

PLZ: Wohnort: Straße, HNr.:

Tel.: E-Mail:

Beruf:

Vater:

Familienname: Vorname Akad.Grad:

PLZ: Wohnort: Straße, HNr.:

Tel.: E-Mail:

Beruf:

Vorbildung : MS AHS Poly

Welche Fremdsprachen wurden gelernt?

9-jährige Schulpflicht vor Eintritt in die Tourismusschule erfüllt: ja nein

Aufnahme in INTERNAT gewünscht: JA (Bitte um extra Anmeldung im Internat, Auweg 5, 07213 6216 13)
 NEIN

Ich bestätige, dass mein Sohn/ meine Tochter

die für die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht (einschließlich der Fachpraxis) **erforderliche gesundheitliche und körperliche Eignung aufweist** und bereit ist, die im Lehrplan vorgesehenen Bildungsziele und -inhalte zu erreichen.

Ich nehme zur Kenntnis, dass die **Berufs- und Arbeitskleidung** im fachpraktischen Unterricht sowie bei einschlägigen Schulveranstaltungen und bei den abschließenden Prüfungen zu tragen ist und die **Vorschriften zur persönlichen Hygiene** einzuhalten sind (siehe Beiblatt).

Mein Sohn/ meine Tochter darf die ihm/ihr zur Verfügung gestellten **Lernunterlagen** in dem Umfang, wie ihm/ihr die Nutzung derselben erlaubt wurde, verwenden; insbesondere dürfen **Unterlagen auf der eLearning- Plattform** sowie während des Unterrichts verwendete Unterlagen **unberechtigten Dritten nicht zur Verfügung gestellt** oder sonst weiterverbreitet werden.

Einwilligung lt. Art. 7 DSGVO

Ich bin damit einverstanden, dass die nachfolgend angeführten personenbezogenen Daten ausschließlich für schulische und organisatorische Zwecke (z.B. Buslisten, Schülerspeisung, Klassenlisten, Adresslisten, Telefonlisten, Schulbuchlisten, Schülervertretungslisten, Klassensprecherlisten, Schulveranstaltungen, Schulfotograf, Schularzt, Schulbibliothek, AUVA-Meldung, Matrikmeldungen an Gemeinden, Schulbesuchsbestätigungen mit und ohne Schullaufbahn, An-/Abmeldebestätigungen, Anwesenheitsbestätigungen, Bestätigungen über Prüfungsanmeldungen/-antritte, Praktikumsbestätigungen, Praktikumslisten, Genehmigung/Absage Freistellungen, Meldung der beeinträchtigten Schüler/innen bei schriftlicher RDP, Prüfungseinteilungen, Meldung der ausgezeichneten Absolvent/innen an Landeshauptmann und (Vize-)Bürgermeister, Meldung von Absolvent/innen an Medien und Diplomarbeitsdatenbank) teilweise oder vollständig verarbeitet werden: Vor – und Zuname des Kindes und der Eltern, Wohnadresse, Geburtsdatum, Geschlecht, Sozialversicherungsnummer, Religionsbekenntnis, Muttersprache, Staatsbürgerschaft, Gemeindezugehörigkeit, Berufe der Eltern, Kontaktdaten der Eltern, Telefonnummern, Mailadressen, Impfungen und Allergien.

Ich stimme zu, dass **Fotos oder Videos**, die im Zuge des Schulunterrichts bzw. sonstiger schulischer Tätigkeiten (z.B. Schulveranstaltungen, Wettbewerbe) angefertigt bzw. von den Schülern/den Schülerinnen der Schule selbst zur Verfügung gestellt werden, für die Dauer ihres Schulbesuchs und mangels ausdrücklichem Widerrufs darüber hinaus, durch die Schule **zu schulischen Zwecken sowie zur Werbung für die Schule** (z.B. Informationswand Schule, Homepage, Berichte in diversen Medien) **verwendet werden dürfen**, es sei denn der Schüler/die Schülerin kann dagegen ein überwiegendes berechtigtes Interesse vortragen.

Die angeführte Person hat jederzeit das Recht die Einwilligung schriftlich zu widerrufen. Durch den Widerruf der Einwilligung wird die Rechtmäßigkeit der aufgrund der Einwilligung bis zum Widerruf erfolgten Verarbeitung nicht berührt.

Ich bestätige die Richtigkeit obiger Angaben und nehme das mir übergebene Eltern-Info-Blatt sowie die besonderen Aufnahmeinformationen zur Kenntnis.

Datum:.....

Unterschrift d. Erziehungsberechtigten:

.....

ELTERN - INFO - BLATT

zu Anmeldung, Aufnahme und Schulbeginn für das Schuljahr 2025/2026:

- 1) **HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS:** 5-jährig, 2 Pflichtfremdsprachen:
Englisch und Französisch oder Italienisch oder Spanisch,
Vertiefung in Hotelmanagement und Wellness,
Tourismus- und Reisemanagement,
Hotel- und Gastronomiemanagement
Abschluss mit Reife- und Diplomprüfung
- 2) **HOTELFACHSCHULE:** 3-jährig, Pflichtfremdsprache: Englisch
vertiefende praktische Ausrichtung
Abschlussprüfung

ANMELDEFRIST: bis Freitag, 7. März 2025

per Post oder zu den Bürozeiten von Mo - Do.: 7:30 – 15:30 Uhr,
Fr.: 7:30 – 13:30 Uhr

*In den Semesterferien (17. – 21. Feb. 2025) können Anmeldungen **persönlich** im Sekretariat von 7:30 – 12:00 Uhr abgegeben werden.*

Mitbringen /mitsenden:

1. **Anmeldebogen** (unterschrieben),
2. **Geburtsurkunde** (Kopie) und
3. **Schulnachricht: Original und Kopie** bzw. Jahreszeugnis der 8. Schulstufe (im Original).

AUFNAHMEVERFAHREN:

Die **vorläufige Aufnahme** erfolgt schriftlich (aufgrund der Noten in der Schulnachricht) **bis 19. März 2025**.

Für das Aufnahmeverfahren ist die Vorlage einer **Schulerfolgsbestätigung** (= Jahresnoten der 8. Schulstufe) bis spätestens **Montag, 30. Juni 2025** erforderlich.

Die Anmeldung zur eventuell notwendigen Aufnahmeprüfung erfolgt automatisch mit der Abgabe der Schulerfolgsbestätigung:

Termin der Aufnahmeprüfung: Dienstag, 1. Juli 2025

Deutsch: 8:30 Uhr

Englisch: 10:00 Uhr

Mathematik: 11:30 Uhr Bitte Taschenrechner mitnehmen!

Hinweis: **KEINE HERBSTFERIEN!**

Weitere Auskünfte erteilen gerne:

Herr HR Dr. Herbert Panholzer (Direktor),
Frau Mag. Nadin Stöbich, Herr VL Mario Riener; (Bildungsberater)
Mitarbeiterinnen im Sekretariat

Eltern-Info zur Aufnahme bzw. Aufnahmeprüfung 2025/2026

ZEIT	HINWEISE
bis Fr., 7. 3. 2025	<p>Anmeldung an der Erstwunschschnule - Mitzubringen sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Anmeldebogen • Geburtsurkunde und Schulnachricht in Kopie • Schulnachricht im Original (wird abgestempelt, mit der Bezeichnung „Wunschschnule“ versehen und zurückgegeben)
ab 19. 3. 2025	<p>Die Bekanntgabe der vorläufig aufgenommenen BewerberInnen erfolgt schriftlich per Post. Die Aufnahme ist definitiv sofern auch mit den Noten des Abschlusszeugnisses der 8. Schulstufe die Aufnahmevoraussetzungen erfüllt werden.</p>
bis Montag, 30. 6. 2025	<p>Schulerfolgsbestätigung oder Kopie des vorläufigen Jahreszeugnisses per E-Mail an sekretariat@baletour.at</p> <p>Aufgrund der Vorlage der Beurteilung in der 8. Schulstufe erfolgt gleichzeitig die Anmeldung zur eventuell notwendigen Aufnahmeprüfung;</p>
Dienstag, 1. 7. 2025	<p>AufnahmebewerberInnen haben aus jenen leistungsdifferenzierten Pflichtgegenständen, in denen die Voraussetzungen nicht erfüllt werden, eine schriftliche Aufnahmeprüfung (mündlich nur bei negativer schriftlicher Prüfung) abzulegen.</p> <p>Lichtbildausweis bitte mitnehmen.</p> <p>Berechtigung zum Übertritt in die HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS (BHS):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mittelschnule: positiver Abschluss der 8. Schulstufe und Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard AHS“ oder die Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Gut“ • AHS: positives Zeugnis der 8. Schulstufe • Poly-Schnüler und Schnüler einer 1. Klasse BMS: positives Zeugnis der 9. Schulstufe <p>Berechtigung zum Übertritt in die HOTELFACHSCHULE (BMS):</p> <ul style="list-style-type: none"> • Mittelschnule: positiver Abschluss der 8. Schulstufe und Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard AHS“ oder die Beurteilung gemäß dem Leistungsniveau „Standard“ nicht schlechter als „Befriedigend“ • AHS: positives Zeugnis der 8. Schulstufe • Polytechnischer Lehrgang: positives Zeugnis der 9. Schulstufe
ab 2. Juli 2025	<p>Aufnahmebrief mit Informationen zum Schulbeginn wird per Post zugesendet</p>
bis Freitag, 11. 7. 2025	<p>Annahme des Schulplatzes durch Abgabe des Original-Jahreszeugnisses. Bei Nicht-Abgabe wird auf den Schulplatz verzichtet.</p> <p>Ein AHS-Jahreszeugnis muss eine Abmeldeklausel enthalten. Originalzeugnis verbleibt bis Schulbeginn an der Schule.</p>

Besondere Aufnahmeinformationen für Schulen für wirtschaftliche Berufe und Tourismusschulen

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte!

Sie überlegen, Ihrem Kind eine Ausbildung an einer Schule für wirtschaftliche Berufe oder einer Tourismusschule angedeihen zu lassen? Um Ihnen bereits im Vorfeld einige wichtige Entscheidungshilfen geben zu können, **lesen Sie bitte dieses Informationsblatt aufmerksam und vollständig durch.**

Grundsätzlich haben alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen die Aufgabe, neben der Vermittlung von Allgemeinbildung auch jene fachliche Bildung zu vermitteln, welche zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. auch berechtigt.

Die **Bildungs- und Lehraufgaben** aller Unterrichtsgegenstände sehen daher berufsbezogene Aspekte vor. Insbesondere in den Unterrichtsbereichen **Wirtschaft, Politik und Recht, Informationsmanagement sowie Ernährung, Gastronomie und Hotellerie** werden jene Inhalte vermittelt, die für die einschlägigen Berufsfelder und beruflichen Berechtigungen erforderlich sind.

Leider wird oftmals unterschätzt, dass persönliche Umstände, wie Körper- oder Sinnesbehinderungen oder Dispositionen auf Grund religiöser oder weltanschaulicher Überzeugungen, das Erreichen der spezifischen Bildungsziele dieses Schultyps nur schwer oder gar nicht möglich machen.

So wird etwa in den Unterrichtsgegenständen Küche und Service bzw. Küchenorganisation und Kochen sowie Serviceorganisation und Servieren gefordert, dass die Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke herstellen und servieren sowie Gäste betreuen und beraten können. Dabei sind die Anforderungen der Praxis sowohl hinsichtlich der zu verwendenden Lebensmittel und Getränke (einschließlich **Alkoholika**) sowie der zu bereitenden Speisen als auch hinsichtlich des persönlichen Erscheinungsbildes und der Umgangsformen zu beachten.

Zu bedenken ist, dass die Zubereitung von nationalen und internationalen Speisen keinerlei Einschränkungen im Lehrplan vorsieht. Die Zubereitung und dabei notwendige **Verkostung von Fleisch**, speziell auch **Schweinefleisch** und der begleitenden Saucen (ev. mit alkoholischen Zusätzen), sowie das **Degustieren von (alkoholischen) Getränken** kann für Schüler und Schülerinnen auf Grund ihrer persönlichen Werthaltung (zB Vegetarier, Veganer) oder ihrer religiösen Ausrichtung (zB Muslime, Juden) problematisch sein. **Da es sich hierbei jedoch um wesentliche Lehrstoffbereiche handelt, kann ein positiver Abschluss – welcher ja auch Berechtigungen mit sich führt – nur dann erreicht werden, wenn der Schüler/die Schülerin die Anforderungen dieser Lehrstoffbereiche im geforderten Ausmaß erfüllt.**

Das aus religiösen Gründen bedingte **Tragen eines Kopftuches** steht den Anforderungen grundsätzlich nicht entgegen. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass Einschränkungen beim Tragen des Kopftuches zu beachten sind: Bekleidungs Vorschriften für die Bereiche Küche und Service im schuleigenen Betrieb und in Betrieben, in denen das Betriebspraktikum oder das Pflichtpraktikum absolviert wird, können vorsehen, dass das Kopftuch einer einheitlichen Dienstkleidung anzupassen ist, zB in Form eines speziellen Dienstkopftuches oder einer mit der Dienstkleidung farblich abgestimmten Kopfbedeckung. Weiters muss auf Grund von Hygiene- und Sicherheitsbedenken die Kopfbedeckung eng anliegen und darf keine freiliegenden Teile enthalten. Hinsichtlich Hygiene- und Sicherheitsanforderungen ist auch auf die geeignete Materialauswahl der Kopfbedeckung (waschbar, schwer entflammbar) zu achten.

Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung dürfen Personen mit infizierten bzw. eiternden Wunden im Bereich der Hände, der Arme, des Halses und des Kopfes in der Küche nicht beschäftigt werden. Demnach sind Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings vom Küchenunterricht auszuschließen. Nachdem eine Abheilung durchschnittlich zwei bis drei Monate dauert, besteht die Gefahr, dass ein Schüler wertvollen Unterricht versäumt. Dabei ist zu bedenken, dass gemäß § 20 (4) SchUG der Schüler bei Überschreitung des achtfachen Wochenstundenausmaßes an Fehlstunden die Versäumnisse durch eine facheinschlägige Tätigkeit nachzuholen und die geforderten Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine Prüfung nachzuweisen hat. Es ist daher dringend zu raten, für den Fall, dass ein Piercing gewünscht wird, dieses zu Beginn der Sommerferien stechen zu lassen, um eine Abheilung in der unterrichtsfreien Zeit erreichen zu können.

Künstliche Fingernägel: Gelnägel sind aus hygienischen (häufiger Pilzbefall) und arbeitstechnischen Gründen (enorme Erhöhung der Unfallgefahr beim Schneiden) lt. Hygieneverordnung ebenfalls nicht erlaubt!

Bitte bedenken Sie auch, dass **körperliche Beeinträchtigungen oder Sinnesbehinderungen** dem Erreichen des Lehrzieles dieser speziellen Schularten entgegenstehen können. Lassen Sie sich daher bei Bedenken, ob Ihr Kind die Anforderungen dieses speziellen Schultyps auf Grund der genannten Hinderungsgründe erfüllen kann, vor Anmeldung an dieser Schule genau informieren. Die Schulleitungen bzw. die Fachvorständinnen und Fachvorstände, aber auch die Fachaufsicht sowie Experten und Expertinnen in der Bildungsdirektion stehen für ein offenes Gespräch gerne zur Verfügung und beraten Sie auch kompetent über alternative Bildungswege.

.....
Name des Bewerbers/der Bewerberin:

VORERHEBUNG

Zur besseren organisatorischen Vorbereitung bitten wir Sie, uns Ihre bevorzugte Wahl der 2. Fremdsprache und des Vertiefungsgebietes schon bei der Anmeldung bekanntzugeben. Die **verbindliche Zusage** der Fremdsprache bzw des Vertiefungsgebietes erfolgt erst nach der endgültigen Aufnahme.

2. Fremdsprache

- Französisch Italienisch Spanisch

Sollte es aus organisatorischen Gründen notwendig sein, käme für mich auch folgende 2.Fremdsprache in Frage:

- Französisch Italienisch Spanisch

- Hotelmanagement und Wellness (HOWE)**
- Tourismus- und Reisemanagement (TOMA)**
- Hotel- und Gastronomiemanagement (HOMA)**

Wenn es aus organisatorischen Gründen nicht möglich ist, wähle ich folgendes Vertiefungsgebiet:

- HOWE TOMA HOMA

INFORMATION ZU DEN VERTIEFUNGEN

Hotelmanagement und Wellness

Gesundheit und Wellness bilden ein dynamisch wachsendes Marktsegment. Gleichzeitig wird der Wellnessgast immer anspruchsvoller.

Daraus entsteht die Notwendigkeit spezieller Kompetenzen, sowohl in Bezug auf das kaufmännische Management des Wellnesshotels (wie z. B. Qualitätsmanagement, Finanzmanagement, Angebots- und Preispolitik) als auch im Bereich Vitalmanagement (wie z. B. gesunde Ernährung, Fitness, Sport, Entspannungstechniken).

Durch das Ausbildungskonzept wird die Möglichkeit geboten, qualifizierte Berufe im Gesundheits- und Hotelmanagement auszuüben.

Die Ausbildung "Diplomierter Junior-Gesundheitstrainer" / "Diplomierter Junior-Gesundheitstrainer" wird schulbegleitend angeboten.

Tourismus- und Reisemanagement

NEU: mit E-Coach-Zertifikat

Dieses Vertiefungsgebiet will möglichst praxisorientiert an die Problemstellungen der Tourismusorganisationen und der Reisebürowirtschaft heranführen. Die Ausbildung zielt auf Qualitätsmanagement und die besonderen Marketingaufgaben der Tourismusbetriebe, Organisationen und Reisebüros. Im Mittelpunkt stehen die Bereiche Touristik und Nachhaltigkeit, Reiseleitung, Event- und Kongresstourismus sowie die professionelle Leitbildarbeit und das praxisorientierte Destinationsmanagement.

Größter Wert wird im EDV-unterstützten Projektunterricht auf die Erarbeitung und Präsentation eigenständiger Fallbeispiele gelegt. Die Informationstechnologie für Tourismus umfasst die aktuellen Informations- und Buchungssysteme sowie die Möglichkeiten des modernen e-Marketings.

Hotel- und Gastronomiemanagement

NEU: mit E-Coach-Zertifikat

In diesem Ausbildungsprofil wird den aktuellen Rahmenbedingungen des Hotel- und Gastronomiemanagements Rechnung getragen.

Die Bereiche Unternehmens- und Personalführung, Qualitäts- und Beschwerdemanagement aber auch Feasibility Studies, Benchmarking und Veranstaltungsmanagement werden in praxisorientierten Lernmodulen erarbeitet. Dabei werden sowohl traditionelle gastgewerbliche Konzepte analysiert, als auch innovative Branchentrends beleuchtet, um Konzepte zu entwickeln, welche die Hotel- und Gastronomiebetriebe erfolgreich in die Zukunft führen können.

Im Rahmen des projektorientierten Unterrichts wird mit Partnerbetrieben aus der regionalen Hotellerie und dem Management namhafter Hotelketten zusammengearbeitet, welche das Ausbildungsprogramm abrunden.