

FACHBEREICH: TOURISMUS - WELLNESS - SOZIALES FL. Susanne Ploderer

Lebensmittel - und Tourismusberufe wie:



**Bäcker, Koch/Köchin,
Fleischer, Restaurantfachmann/
- frau u v m.**



In dieser schulautonomen Fachbereichsgruppe werden den zukünftigen Lehrlingen theoretische und praktische Grundlagen aus der Welt des Tourismus, der Lebensmittel- und der Wellnessindustrie vermittelt. Zu diesem Zweck sind die AbsolventInnen dieses Fachbereiches im ausgelagerten Praxisunterricht in mindestens vier Modulen jeweils einmal pro Woche in Ausbildungsbetrieben eigener Wahl, wo sie elementare Grundkenntnisse von kompetenten Fachkräften der Wirtschaft nachhaltig erlernen und schließlich anwenden sollen.

In der speziellen schulischen Ausbildung lernen die Schüler vor Ort die Gestaltung von Festtischen (Jahreszeitlich abgestimmt), außerdem werden sie in die heimische und internationale Küche eingeführt. Wichtige Kenntnisse aus der Ernährungslehre ergänzen das Wissen über die Gastronomie ebenso wie Fachsprachkurse in Englisch und Französisch.

Das Gelernte wird einerseits bei Büffets von Schulveranstaltungen zur Anwendung gebracht und andererseits tritt die Servicegruppe erfolgreich in der Öffentlichkeit bei diversen Festivitäten auf. Die Teilnahme an den Landesmeisterschaften ist die Regel und als Höhepunkt zum Abschluss des Schuljahres ist eine "Fachabschlussprüfung" zu absolvieren, die aus einem theoretischen und einem praktischen Teil besteht. Besonders erfolgreiche SchülerInnen erhalten für ihre Leistungen ein Prüfungszertifikat.



Gesundheits- und Sozialberufe wie:

**Friseur/in, Kosmetiker/in, Fußpfleger/in,
Kindergartenhelfer/in, Altenfachbetreuer/in,
Arzt-/Zahnarztassistent/in, Florist/in, u v m.**

Die Schüler mit dem Ausbildungsschwerpunkt „Wellness-Soziales“ erfahren durch intensive Kontakte im wöchentlichen Praxistag nicht nur die gesteigerten Anforderungen der Arbeitswelt kennen; sie lernen in der schulischen Ausbildung wichtige soziale Kompetenzen und kommunikative Mechanismen zwischenmenschlicher Beziehungen. Lebenspraktische Ausbildungsergänzungen in Kursform (Massage – Erste Hilfe - Gesunde Ernährung etc.) runden das umfangreiche Programm ab und sind bestens als Vorbereitung und Überleitung für eine soziale Fachschule geeignet.

Fächer (Std./Woche):

- Humankreatives Seminar (2)
- Angewandte Informatik (1)
- Fachpraktische Übungen (6)
- Buchführung und Wirtschaftsrechnen (2)
- Fachenglisch / Französisch (1)

☞ „Gib Gas – heb ab!“, ... an der PTS-Rottenmann