



TOURISMUSSCHULE
KLESSHEIM

5 JAHRE

HÖHERE LEHRANSTALT FÜR TOURISMUS [HLT]



IN 5 JAHREN ZUM VOLLEN BERUFSABSCHLUSS MIT MATURA

Spezialisierungen

- Hotelmanagement und Digital Marketing (HMDM)
- International Tourism and Management (ITM)
- Culinary Arts and Beverage Management (CA)

Karrieremöglichkeiten

- Attraktive Tourismusberufe im In- und Ausland
- Verkürztes Studium an internationalen Partneruniversitäten
- Führung eines eigenen Unternehmens

WWW.KLESSHEIM.AT

Eine Einrichtung der Wirtschaftskammer Salzburg



GO
DIGITAL

HOTEL MANAGEMENT UND DIGITALES MARKETING

Das Internet hat das Reisen in vielen Bereichen verändert. Wer die Trends versteht und die neuen Technologien im Betrieb einsetzen kann, hat Karrierechancen wie nie zuvor.

- Online Buchung über Internet
- Neues Marketing mit Facebook, Instagram und anderen Internet Tools
- Social Media Aktionen - von der Idee bis zur Umsetzung und Erfolgsmessung
- Gestaltung von wirkungsvollen Text-/Bild-/Video-Inhalten für Websites
- Digitales Hotelmanagement
- Exkursionen und Video-Workshops
- Notebook Klasse



GO
INTERNATIONAL

INTERNATIONAL TOURISM AND MANAGEMENT

Mach Dein Leben zur Weltreise! In diesem Schwerpunkt wirst du besonders auf die Anforderungen der internationalen Hotellerie vorbereitet.

- Viele Fächer werden in den höheren Klassen auf Englisch unterrichtet
- Verstärkter Einsatz von Native Speakers
- Reisen zu besonderen Hotels
- Besuch von Fachmessen im In- und Ausland
- Ein Auslandspraktikum verpflichtend (Vermittlung über Career Center)
- Mehrsprachige Übungsfirma
- Vorbereitung auf internationale Sprachzertifikate
- Notebook Klasse



GO
CULINARY

CULINARY ART – FOOD AND BEVERAGE SKILLS

Kochen ist Kunst. Im Culinary Art Schwerpunkt können sich alle entfalten, die kreativ sind, Geschmack haben und die Welt der Spitzengastronomie kennenlernen wollen.

- Kochen mit Leidenschaft
- Professionelle Sensorik: Verkosten, Schmecken, Riechen, Erleben mit allen Sinnen
- Harmonie von Speisen und Getränken
- Den Restaurantbesuch zum Erlebnis machen
- Trends in der Ernährung
- Kooperation mit regionalen Erzeugern
- Kulinarik und Lifestyle
- Besuch internationaler Fachmessen
- Teilnahme an Wettbewerben