



Peter Dobcak, MSc
Obmann
Fachgruppe Gastronomie
Wirtschaftskammer Wien

● Qualität ist gefragt: ● Gastronomie und Tourismus

WER GEHT NICHT GERNE IN EIN RESTAURANT ODER CAFE

Fast täglich ist jeder Einzelne von uns in der einen oder anderen Form mit Gastronomie konfrontiert. Besonders wir Österreicher sind führend in der Betreuung der Gäste, entweder in unserer Heimat oder in den entferntesten Ländern der Welt.

Viele von ihnen sind AbsolventInnen der Gastgewerbefachschule am Judenplatz. Das Haus am Judenplatz 4 wurde 1875 von der Gast Wirte Genossenschaft erworben. Ein Komitee zur Errichtung einer fachlichen Fortbildungsschule beschloss 1891 die Schulen für das Gastgewerbe zu zentralisieren. Die Schule wurde am 2.12.1891 im Palais Mauroconcordato feierlich eröffnet. Bald entschied man sich, das Haus Judenplatz 3 dazu zu kaufen und am 23.11.1896 fand die offizielle Einweihung des neuen Hauses Judenplatz 3-4 statt.

Grundlage und Herz der Ausbildung ist die 3-jährige berufsbildende Gastgewerbefachschule.

Die SchülerInnen sind nach Absolvierung der Ausbildung zur Ausübung der Berufe Koch/Köchin, KellnerIn (Restaurantfachmann/frau) und Bürokaufmann/frau befähigt. Die Schulzeit endet mit der Abschlussprüfung.

Erstmals in Österreich in der Ausbildungszeit: Jungsommelier / -sommelière, JungbarkeeperIn, KaffeekennerIn / Barista, KäsekennerIn, Jungpatissier / -patissière, vegan / vegetarische Fachkraft

DIE AUSBILDUNG AN DER SCHULE UMFASST

- allgemeine und tourismuswirtschaftliche
- kaufmännische und fachpraktische Unterrichtsgegenstände
- Fremdsprachen (English, Französisch, ev. Italienisch)
- praktische Einsätze bei Veranstaltungen inner- und außerhalb der Schule
- zwei 3-monatige Pflichtpraktika
- Lehrausgänge sowie Vorträge und Diskussionen mit FachexpertInnen

Der Lehrplan der Gastgewerbefachschule des Schulvereins der Wiener Gastwirte wurde so konzipiert, dass der praktisch-fachliche Bereich (Küche und Service) etwa die Hälfte der Wochenstundenanzahl einnimmt. Diese Regelung, die einzigartig in Österreich ist, ermöglicht den Übertritt von der Schule in die Praxis ohne große Umstellung.

Die Ausbildung erfolgt in Lehrküchen und Servierräumen, die in ihrer Einrichtung und Kapazität dem Hotel- und Restaurantstatus von Klein-, Mittel- und Großbetrieben gleichzusetzen sind. Modernste EDV-Einrichtungen, Demoküchen und Schülerrezeption festigen das Selbstvertrauen, die Redegewandtheit und Sicherheit im Auftreten der SchülerInnen, die nach einiger Praxis Führungspositionen übernehmen können.

Über die beiden anderen Lehrgänge werde ich in den kommenden Ausgaben berichten. ●

