

## **Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien: Neuen Standort am wko campus wien beim Tag der offenen Tür kennenlernen**

*Tourismus am modernsten Bildungsstandort Wiens lernen? Wie das geht, finden interessierte Jugendliche am 24. November am Tag der offenen Tür im MODUL heraus.*

Wien, 14.11.2023 – Am 24. November 2023, von 12 bis 18 Uhr, veranstalten die Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien unter dem Motto #aufinsneuemodul den Tag der offenen Tür am neuen Standort wko campus wien. „Das MODUL – 1908 gegründet und somit die älteste existierende Tourismusschule – zählt zu den international renommiertesten Bildungszentren für Tourismus“, betont Werner Schnabl, Leiter der Tourismusschulen MODUL. Jährlich bildet die Schule 450 junge Menschen in zwei Ausbildungsprogrammen aus: die 5-jährige Höhere Lehranstalt für Tourismus mit Maturaabschluss und das 2-jährige Kolleg für Tourismus mit Diplomabschluss.

### **Inside MODUL – Ausbildung im Tourismus live erleben**

Lehrer und Schüler vermitteln am Tag der offenen Tür in persönlichen Gesprächen alles Wissenswerte über die Schule und den neuen Schulstandort: Am Programm stehen Schulführungen, Einblicke in den Theorie- und Praxis-Unterricht, Bildungsberatung sowie Informationen zur Aufnahme und zur Sommerpraxis. Auch die zertifizierten Zusatzqualifikationen Jungsommelier, Jungbarkeeper und Käsekenner sowie die angebotenen Wahlfächer Jungpatissier, Barista und Vegan-vegetarische Fachkraft werden präsentiert.

### **#aufinsneuemodul – Alles neu am neuen Standort**

Im Sommer 2023 übersiedelte das MODUL an den neuen Standort wko campus wien, Michaelerstraße 1 im 18. Wiener Bezirk, um auch in Zukunft die Ausbildung im Tourismus in der bekannt hohen Qualität anbieten zu können. Ab dem Schuljahr 2023/2024 werden MODUL-Schüler nun am Bildungscampus der Wirtschaftskammer Wien unterrichtet und profitieren von neu errichteter Infrastruktur, modernster technischer Ausstattung und ausgezeichneter Erreichbarkeit:

- **Nachhaltige Raumkonzepte:** helle Klassenzimmer, spezielles Lüftungssystem für energiesparendes Kühlen und Heizen, Präsenzmelder in jedem Raum zur automatischen Anpassung von Heizung, Kühlung und Beleuchtung
- **Neue Praxisräume und Lehrküchen:** zusätzliche Küche mit Patisserie-Schwerpunkt, zusätzliche Serviceklassen mit themenspezifischem Equipment für die Zusatzausbildungen Jungsommelier, Käsekenner und Jungbarkeeper
- **Nachhaltigkeit im F&B-Bereich:** Energiesparende Infrastruktur wie zum Beispiel Haubenspüler in der Abwäsche, Vermeidung von "Waste-Food" durch neues Kassensystem und Vorbestellung von Produktionsmengen
- **Größere Methodenvielfalt durch flexible Raumgestaltung und moderne Lerntechnologien** wie zum Beispiel Aufnahme- und Schneidequipment für Audio- und Videopodcasts zur alternativen Unterrichtsgestaltung und Infodisplays zur Schulkommunikation

Darüber hinaus bietet der neue Standort weitere Verbesserungen für Schüler und Lehrer:

- **Einsatz von Smartboards** der neuesten Generation in allen Lehrsälen sowie **schnelleres flächendeckendes WLAN** und **neueste IT Hardware Ausstattung**
- **Moderne Räumlichkeiten für die kulinarische Verpflegung der Schüler** für Pausen und Mittagessen

Mit der Anbindung der Schule an den wko campus wien und damit an weitere Bildungseinrichtungen der WK Wien ist obendrein eine optimale Ausrichtung der Ausbildung an die Bedürfnisse der Wirtschaft möglich. Insbesondere die Nähe zur FH Wien der WKW, die entsprechende Tourismus- & Entrepreneur-Studiengänge anbietet, ist für die MODUL-Schüler von Vorteil.

**Zukunftsthemen in der Ausbildung: Attraktive Zusatzqualifikationen und Vertiefungsfächer**

Das MODUL ist auch bekannt für seine qualitativ hochwertige praktische Ausbildung in Küche und Service. Neben dem regulären Praxisunterricht stehen gastronomische Wahlpflichtfächer am Stundenplan, in denen Schüler zertifizierte Zusatzqualifikationen erwerben können. Zu den Zusatzqualifikationen Jungsommelier, Jungbarkeeper und Käsekenner stehen ab diesem Schuljahr drei weitere Wahlfächer mit Zertifizierung zur Verfügung: Jungpatissier, Vegan-vegetarische Fachkraft und der international anerkannte Baristakurs „SCA-Foundation“.

Die Vertiefungsfächer Hotel & Hospitality Management und Nachhaltiges Event- und Reisemanagement, die bereits seit 10 Jahren in der Höheren Lehranstalt ab der 3. Klasse zusätzlich zum Schulplan unterrichtet werden, enthalten ab diesem Schuljahr verstärkt Lerninhalte zu Digitalisierung und Nachhaltigkeit. Auch im Kolleg für Tourismus wurde der Schwerpunkt neu aufgestellt und heißt jetzt Hotelmanagement & Entrepreneurship. Hier läuft das Vertiefungsfach über 4 Semester.

Vertiefungsfächer sind schulautonome Fächer, deren Inhalte und Anwendungen jede Schule autonom erarbeitet. Mit diesen Fächern zeichnen sich die Tourismusschulen Modul besonders aus und heben sich so von anderen Angeboten ab. „Zusatzqualifikationen und Vertiefungsfächer tragen dazu bei, dass besser ausgebildete Fachkräfte auf den Arbeitsmarkt kommen und damit das Niveau der Arbeitskräfte steigt. In weiterer Folge steigert das auch die Qualität des Angebots und das Innovationspotenzial in den Betrieben“, betont Direktor Schnabl.

**Tag der offenen Tür**

WANN: 24.11.2023, 12 – 18 Uhr

WO: Tourismusschulen MODUL der Wirtschaftskammer Wien  
wko campus wien, Michaelerstraße 1, 1180 Wien

[www.modul.at](http://www.modul.at)

**Rückfragen**

Dr. Brigitte Wimmer

Presse und Newsroom

Wirtschaftskammer Wien

T 01 514 50-1822 | E [brigitte.wimmer@wkw.at](mailto:brigitte.wimmer@wkw.at) | W <https://wko.at/wien>