



Erfolgreiche Ausbildung zum/r Diplom Junior Gesundheitstrainer/in WIFI und Bad Leonfeldener Tourismusschulen kooperieren

Im Rahmen der Ausbildung zum/zur Dipl. Junior Gesundheitstrainer/in erfolgte am 12. Jänner 2009 die erste WIFI-Diplomprüfung.

Das WIFI-Seminar im Oktober 2008 unter Leitung des Ernährungsexperten Mag. Christian Putscher war ein wesentliches Modul neben der schulischen Ausbildung im Rahmen dieses Ausbildungsschwerpunktes.

Die 1. WIFI-Diplomprüfung umfasste die Inhalte Ernährung, Anatomie sowie Bewegung und Gesundheitsmanagement.

21 Schüler/innen der 4Ha und 4Hd traten zur kommissionellen Prüfung an und boten sehr gute Leistungen. Die Kommission mit Mag. Putscher, Prof. Mag. Birngruber und Dipl. Sportlehrerin Stift unter Vorsitz von Dir. Huemer konnte die Begeisterung und das persönliche Engagement der Kandidaten für diese Ausbildung besonders spüren. Mit den weiteren Ausbildungsmodulen bis zur Reife- und Diplomprüfung in Hotelmanagement und Wellness werden erstmals 2010 die WIFI Diplome zum/r Diplom Junior Gesundheitstrainer/in verliehen.
Mag. Anton Birngruber



1. Reihe sitzend v.l.r.: Lindorfer Carina, Kraxberger Isabella, Mag. Birngruber Anton, Dir. Mag. Huemer Franz, Dipl.Päd. Stift Susanne, Mag. Putscher Christian, Steinhauser Nina
2. Reihe: Schoißengeier Kerstin, Füreder Lisa, Wöckl Judith, Gradl Anna, Helleis Malina, Haslmayr Anita, Oberndorfer Eva-Maria, Hofer Dominik, Rechberger Victoria, Nopp Daniela
3. Reihe: Führlinger Maria, Hofer Claudia, Huemer Claudia, Neumüller Christina, Pargfrieder Verna, Zarazik Manuel, Zaunmair Bianca, Tröbinger Carina,

Bäckerei Ritter

Linzerstraße 6
4190 Bad Leonfelden



Bäckerei Pammer

Hauptplatz 9
4190 Bad Leonfelden

**Ihr Frühstücks- und Jausenbrot
immer frisch vom Bäcker -
Ihre Nahversorger**

Erfolgreiche Ausbildung zu Käsekennern an den Baletour-Schulen

Neues Fach für Zusatzqualifikation

Die Tourismusschulen Bad Leonfelden lassen mit sehr fachpraktischen Unterrichtsinhalten aufhorchen. Damit soll eine bestmögliche Vorbereitung für den späteren Arbeitsalltag gewährleistet werden. So konnten im Jahr 2008 die Schüler/innen des dritten Jahrganges die ungewöhnliche Ausbildung zu „Käsekennern“ absolvieren und die Zertifikate in Empfang nehmen. Aufgrund des regen Interesses wird diese Ausbildung auch weiterhin angeboten. Käsesommelière Monika Haiböck hat die Schüler in diesem Fach unterrichtet und freut sich über das Engagement ihrer Schützlinge. Da es ein Freifach noch dazu an einem Freitagnachmittag war, freut sich Haiböck über den Zulauf: „Es war für die Schüler sehr aufwändig, es hat sich aber sicher gelohnt. Sie können damit noch eine zusätzliche Qualifikation in ihrem Lebenslauf angeben.“

Prüfung auf drei Etappen

Im Kurs lernten die 17 Teilnehmer unter anderem Käsesorten zu erkennen, sie richtig zu benennen und entsprechend einzusetzen. Drei Schritte umfasste die abschließende Prüfung:

Es galt einen schriftlichen, sensorischen und praktischen Teil zu bewältigen.

Dipl. Päd. M. Haiböck



Die Prüfungskommission betrachtet kritisch die Käseteller bei der praktischen Prüfung und führt ein Prüfungsgespräch. v.re.: Dipl.Päd. Monika Haiböck, VL Peter Kreuzweger, Dipl.-Päd. Magdalena Köberl (HLW Zwettl (NÖ)) und Dipl.-Päd. Harald Wurm (Wien)



Sie freuen sich über die bestandene Prüfung und präsentieren stolz ihr Zertifikat... v.l.n.r.: David Kraus, Maximilian Stefanziola, Fabian Jahl, Madeleine Tandler, Andrea Innreiter, Patricia Reisinger, Bianca Krista, Christina Mair, Tanja Schachermayr, Johanna Stelzer, Mathias Schmidhuber, Manuel Gangl, Evelyn Neulinger, Ina Weidinger, Michaela Maurer, Patricia Wimmer, Manuel Rosinger;

Erfolgreiche Ausbildung zu „Jungsommelièr Österreich“

Die zusätzliche Ausbildung (60 Unterrichtsstunden) bringt den TeilnehmerInnen eine qualifizierte Ausbildung in den Bereichen Wein, Getränke allgemein, Präsentation und Verkauf.

20 Schüler beendeten 2008 die Ausbildung mit erfolgreich bestandener Abschlussprüfung. Diese wird mit dem Zertifikat **Jungsommelièr Österreich** bestätigt, und ermöglicht den Zugang zum Diplomsommelièr nach zwei Jahren Berufspraxis sowie den Einstieg zur Ausbildung zum Weinakademiker an der Weinakademie Österreich.

Alois Angermair, Sommelièr

