

ST^A. CHRISTIANA

HLW

Höhere Lehranstalt
für wirtschaftliche
Berufe

BAfEP

Bildungsanstalt
für Elementar-
pädagogik

FW

Fachschule für
wirtschaftliche
Berufe

ALW

Aufbaulehrgang
für wirtschaftliche
Berufe

**Kolleg
BAfEP**

Kolleg für
Elementar-
pädagogik

Frohsdorf
**ST^A
CHRISTIANA**

SCHULEN ZUM LEBEN!

Qualität ist unsere Tradition

Privatschulen seit 1854
Bildungszentrum Sta. Christiana Frohsdorf

Sta. Christiana – Schulen zum Leben!

Unsere Schulen sind Lebensräume, in denen Menschlichkeit erfahren wird.

Unsere Werte

- Miteinander verbunden sein
- Gemeinschaft bilden
- Einander zuwenden
- Gegenseitig vertrauen

Unsere Pädagogik

- Talente entfalten
- Leistung fördern

Unsere Erziehung

- Wurzeln geben
- Identität entwickeln

Unsere Ziele

- Unser größtes Anliegen ist, dass sich die Schülerinnen und Schüler bzw. Studierende bei uns geborgen und wohl fühlen.
- Unsere pädagogische Position zielt auf das Wesen des Menschen und somit auf ganzheitliches Lernen ab.
- Wir sind bestrebt, die Verbundenheit von Theorie und Praxis erlebbar zu machen.
- Wir fühlen uns verpflichtet, mit hoher Wertschätzung, Respekt und Achtung miteinander umzugehen.
- Wir wollen Engagement, Initiativen und Eigenverantwortung fördern.

Wir bemühen uns, dass sich unsere Schülerinnen und Schüler bzw. Studierende...

- nach ihren individuellen Begabungen und Fähigkeiten entfalten.
- umfassend und ganzheitlich entwickeln – in „Herz, Hirn und Hand“.
- wertgeschätzt erleben in einem familiären Lern- und Lebensklima.
- lebenswert und liebesfähig erfahren in einem human und christlich geprägten Umfeld.

Sta. Christiana Frohsdorf
Familiäre Privatschulen!

Unser Standort

Sta. Christiana Frohsdorf ist eine katholische Privatschule mit Öffentlichkeitsrecht. Schulerhalter ist der Schulverein Institut Sta. Christiana.

Das Einzugsgebiet unseres Bildungszentrums ist vom südlichen Wien bis Wechsel/Semmering und Burgenland. Der Standort Frohsdorf ist über Wr. Neustadt sehr gut an das öffentliche Verkehrsnetz angebunden.

Es werden nach Absprache mit den Linienbetreibern zu Tagesbeginn und bei Unterrichtsende eigene Busse von der Haltestelle vor der Schulliegenschaft geführt.



SCHULEN ZUM LEBEN!



Unser besonderes Angebot

Privatschulen seit 1854
Bildungszentrum Sta. Christiana Frohsdorf

Kreativität Bildnerische Erziehung - Kreatives Gestalten
Chor und Spielmusik
Band
Blockflöten-Big-Band
Bläser-Ensemble
Darstellendes Spiel
Instrumentenbau

Naturwissenschaften

Science und Ökologie
Wissenschaftliches Arbeiten
3D-Modeling

Berufsfeldbezogene Kompetenzen Projektmanagement
Studienreisen
Sprach- und Projektwochen
Konversation Englisch/Spanisch/Italienisch/Französisch
Zertifikate Englisch/Spanisch/Italienisch/Französisch
ECDL (European Computer Driving Licence)
BMD- elektronische Buchhaltung

Küchen- und Restaurantmanagement Catering-Einsätze
Großküchenpraktikum
Kaffeesommelier
Jungbarkeeper und Jungsommelier
Veranstaltungshostings
Auslandspraktikum
Pâtisserie
Molekularküche

Pädagogik

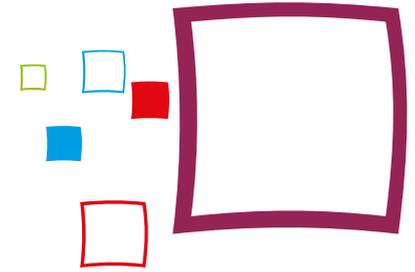
Tiergestützte Pädagogik
Lerncoaching
Ausbildung zur Kindergartenassistentin
Mini-Math

Spirituelle Entwicklung

Orientierungstage
Gottesdienste
Sta. Christiana-Tag

Soziales Lernen

Schulstartworkshops
Gemeinsames Mittagessen
Schulball und Soirée
Schulfest
Aktivitäten mit Kindergarten, Volksschule und Neuer
Mittelschule
Kochen für die Gruff
Sammlungen Rotes Kreuz



Globales Lernen und Nachhaltigkeit

Fair-Trade-Stand
Pilgrim-Netzwerk
Ökolog-Netzwerk
Global Action School Netzwerk

Gesundheit und Wellness

Gesundheitstrainerassistent/in
Nordic Walking Instructor
Erste-Hilfe-Kurs
Baby-Fit-Kurs
Helfer- und Rettungsschwimmerkurs
Trendsportarten

Bewegungserziehung und Sport

Outdoor-Aktivitäten
Schwimmen
Mountainbiking
Dodgeball
Nordic Walking
Krafttraining
Klettern
Volleyball
Tanzkurse
Winter- und Sommersportwochen
Sporttage/Wandertage/Schitage
Tennis
Reiten



Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe – HLW



Food- und Eventmanagement
Freizeit- und Sozialmanagement

Food- und Eventmanagement

Der Gegenstand Foodmanagement vermittelt fachliche und soziale Fähigkeiten, um kulinarische Genüsse in Verantwortung für Mensch und Umwelt wirtschaftlich erfolgreich zu machen. Dazu werden fundierte Kenntnisse in Betriebswirtschaft vermittelt und um branchenrelevantes Knowhow ergänzt: Neben warenkundlichen Schulungen wird auf den Aufbau von Ernährungswissen, Verständnis für Qualität, Kultur und wertstiftende Faktoren der Lebensmittel geachtet.

Im Gegenstand Eventmanagement werden Veranstaltungen vorrangig als Marketinginstrumente gesehen, die auch als multimediale Ereignisse in der Wirtschaft, in der Freizeit und Kultur, im Sport, in Gemeinden, im Tourismus und Handel eingesetzt werden. Weitere Felder sind Freizeitaktivitäten und Incentives, also Veranstaltungen zur Mitarbeitermotivation. Eventmanagement versucht, diese Veranstaltungen zu einzigartigen Ereignissen zu machen, über die viel berichtet und gesprochen wird.

Freizeit- und Sozialmanagement

Die Freizeit- und Sportindustrie zählt zu den wirtschaftlich stärksten Dienstleistungssektoren. Sport spielt als Wirtschaftsfaktor eine beachtliche Rolle. Die durch ein komplexes Vereins- und Verbandswesen sowie durch ein vielfältiges Angebot kommerzieller Sportanbieter gekennzeichnete Sportlandschaft verlangt Fachleute.

Der Begriff Sozialmanagement bezeichnet das Management von Unternehmen bzw. Organisationen im Bereich der Sozialwirtschaft und im Non-Profit-Bereich. Dazu gehören beispielsweise Wohlfahrtsverbände, Vereine, Jugendämter oder Kommunalverwaltungen.

Einsatzfelder für Absolventen der Ausbildung Sozialmanagement finden sich im Bereich der Jugend- und Familienhilfe, in der Behindertenhilfe, in der Altenpflege und in vielen weiteren sozialen Einrichtungen sowie in kommunalen Verwaltungen.

Berufsfelder

- Direkter Einstieg in das Berufsfeld „Gastronomie und Hotellerie“, in Berufe des Handels, Bankwesens, Officemanagement
- Weitere Ausbildung zu Sozial- und Gesundheitsberufen
- Weiteres Studium an Universitäten, Hochschulen und Fachhochschulen

Pflichtpraktikum

3 Monate in den verlängerten Sommerferien zwischen 3. und 4. Klasse.

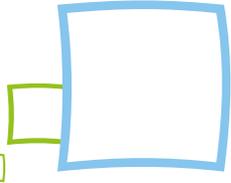
Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen

Für beide Vertiefungen gilt für Absolventen von Höhere Lehranstalt und Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe folgende Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen:

- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
- Restaurantfachmann/frau
- Koch/Köchin



Bildungsanstalt für Elementarpädagogik – BAfEP



Die berufsspezifische Ausbildung, die musisch-kreative Schulung und die Allgemeinbildung sollen auf dem Hintergrund eines humanistischen Menschenbildes die besondere Liebe zum Kind fördern. Dieses harmonische Zusammenspiel führt zu einer umfassenden Entwicklung der Persönlichkeit und einer fachlich fundierten Erziehungspersönlichkeit. Der am Standort geführte Kindergarten sowie der bewährte Hort sind in die praktische Ausbildung der Schülerinnen und Schüler intensiv eingebunden.

Wir bilden Elementarpädagoginnen und -pädagogen aus, die eine humanistische, weltanschauliche Basis haben. Die Berufsausbildung alleine ist wichtig, aber auch zu wenig, gerade bei den Kindergartenpädagoginnen und -pädagogen für die Jüngsten braucht es auch Herzensbildung.

Wir stehen für Ganzheitlichkeit. Unser Labor ist das Leben, unsere Werkstatt die Wirklichkeit. Wir sehen Pädagogik als ganzheitliche Herausforderung. Unseren Unterricht unterziehen wir einem permanenten Reflexionsprozess.

Praxis

Im ersten Schuljahr wird die Praxis mit dem Kindergarten vor Ort organisiert. Zusätzlich dürfen die Schülerinnen und Schüler erste Erfahrungen bei Hospitationsbesuchen sammeln.

Ab dem zweiten Schuljahr finden regelmäßig Praxisbesuche sowie Praxiswochen in Kindergärten statt.

Bei der Praxis im Kindergarten haben die Schülerinnen und Schüler die Möglichkeit zu beobachten und selbst erste Erfahrungen zu sammeln.

Sie entwickeln sich in den fünf Jahren zu pädagogisch kompetent handelnden Personen, die bedürfnis- und prozessorientierte Bildungsangebote für Kinder erarbeiten können.

Dabei erleben und stärken die Schülerinnen und Schüler auch ihre Haltung gegenüber Kindern, Kollegen, Mitarbeitern und Eltern.

Praxiswochen

6 Wochen während der Schulzeit

Pflichtpraktikum

2 Wochen in den Ferien nach der zweiten Klasse bis zum Beginn der 5. Klasse

Zusatzausbildung

Ab dem 3. Jahrgang kann zusätzlich wahlweise die Hortausbildung gewählt werden. Es wird dann ein Teil der Praxisausbildung auch in diesen Fachbereichen absolviert.

Der Aufbau von sozialer Kompetenz ist ein wesentlicher Faktor in der Ausbildung. Die Schaffung einer zusätzlichen Stunde mit dem Klassenvorstand im ersten Jahrgang für Teambuilding, emotionale und soziale Stärkung und zur Selbstfindung ermöglicht eine grundlegende Auseinandersetzung und Erweiterung sozialer Kompetenzen.

Wir erwarten uns von unseren Absolventinnen und Absolventen Belastbarkeit, soziale Verantwortung, Kreativität und Führungskompetenz. Besucher der BAfEP sind Menschen, die Verantwortung übernehmen, die sozial engagiert handeln. Selbstständigkeit, ein klares Wertebewusstsein und Integrationsvermögen sind Bedingungen. Die hohe Zahl der Wochenstunden und die breite Palette des Unterrichts stellen hohe Ansprüche an Schülerinnen und Schüler.



Fachschule für wirtschaftliche Berufe - FW

Bewegung | Sport | Kreativität
„Sport bringt Bewegung ins Hirn...“

Eigentlich weiß heute ja jeder, dass Bewegung die Leistungsfähigkeit des Gehirns steigert. Wenn das Gehirn blockiert ist und die Inspiration fehlt, kann Schülerinnen und Schülern ein bisschen Bewegung, z. B. ein Spaziergang, viel helfen.

„Etwas mit den Händen schaffen, das man hinterher auch sehen kann...“

Kreativität ist die Fähigkeit, etwas zu erschaffen, was neu oder originell und dabei nützlich oder brauchbar ist. So ist das Arbeiten mit den eigenen Händen für viele Schülerinnen und Schüler eine gute Möglichkeit, einen Ausgleich zum Unterricht zu schaffen. Das Arbeiten mit den Händen verbessert die mentale Verfassung und baut Stress und Anspannung ab.

Berufsfelder

Diese Ausbildung ermöglicht die Ausübung von Berufen in den Bereichen Wirtschaft, Verwaltung - auch im Sozial- und Gesundheitsbereich - Tourismus und Ernährung. Sie befähigt zu einer weitgehenden beruflichen Mobilität im Bereich des Tourismus sowie in der Gäste- und Gruppenbetreuung. Weiters ist diese Schule eine ausgezeichnete Vorbereitung für die Ausbildung in Sozialberufen.

Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen

Für Absolventen der Fachschule für wirtschaftliche Berufe gilt folgende Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen:

- Restaurantfachmann/frau
- Bürokaufmann/frau

Pflichtpraktikum

8 Wochen in den verlängerten Sommerferien zwischen 2. und 3. Klasse.

Zusatzausbildung Kinderbetreuer/in

Die Ausbildung zur Kinderbetreuer/in findet im Rahmen des Unterrichts und in einem Freigegegenstand statt.

Mit der Fachschule zur Matura

Viele Absolventen unserer Fachschule gehen weiter in den Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe im Haus. Sie erlangen im Aufbaulehrgang in drei Jahren die reguläre Matura der Höheren Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe.

Absolventen des Aufbaulehrgangs arbeiten heute als Lehrer, Manager, Physiotherapeuten, Unternehmer oder Firmenbesitzer, etc.



Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe – ALW

Wellness und Eventmanagement
Hotellerie und Gastronomie

Dieser Gegenstand vermittelt die Grundlagen eines ganzheitlichen Gesundheitskonzeptes. Folgende Elemente sind unter anderem dazuzuzählen:

- bewusste Ernährung,
- bewusste Bewegung,
- bewusster Umgang mit dem ökologischen Umfeld sowie
- bewusster Umgang mit der eigenen Psyche durch Entspannungs- und Stressmanagement-Methoden.

Hotellerie und Gastronomie

Die praktischen Unterrichtgegenstände sind ein wesentlicher Teil der Ausbildung. Sie sind Teil der abschließenden Prüfungen und bringen Berufsberechtigungen mit sich.

Durch eine fundierte praktische Ausbildung vermitteln wir fachliche Kompetenz, die Einblick in die Vielfalt der Welt der Gastronomie und Hotellerie gewährt. Kommunikation, Verkauf und Kundenorientierung bilden gemeinsam mit fachlichen Fertigkeiten die Eckpfeiler dieses Ausbildungsbereiches.

Berufsfelder

Der positive Abschluss dieser Schule ermöglicht den direkten Einstieg in Managementberufe in der Privatwirtschaft und im öffentlichen Bereich. Diese Ausbildung ermöglicht die Ausübung von gehobenen Berufen in den Bereichen Wirtschaft, Verwaltung - auch im Sozial- und Gesundheitsbereich, Tourismus und Ernährung. Sie befähigt zu einer weitgehenden beruflichen Mobilität im Bereich des Tourismus sowie in der Gäste- und Gruppenbetreuung.

Pflichtpraktikum

8 Wochen in den Sommerferien bis zum Beginn der 3. Klasse.

Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen

Für beide Vertiefungen gilt für Absolventen von Höhere Lehranstalt und Aufbaulehrgang für wirtschaftliche Berufe folgende Gleichhaltung mit Lehrabschlüssen:

- Hotel- und Gastgewerbeassistent/in
- Restaurantfachmann/frau
- Koch/Köchin



Kolleg - für Elementarpädagogik – BAfEP

4-semesterig in Tagesform, Vollzeitausbildung
Unterrichtszeiten Mo bis Fr, 07:55 - 18:25 Uhr

Wir erwarten von den Studierenden soziales Engagement, physische und psychische Belastbarkeit, Empathie, Teamfähigkeit, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität, Organisationsfähigkeit und Innovationsfreudigkeit, Kreativität und Bereitschaft zur Selbstreflexion.

Pflichtpraktikum

2 Wochen in den Ferien ab dem 2. Semester bis zum Beginn des 4. Semesters

Aufnahmevoraussetzungen

Reifeprüfung, Berufsreifeprüfung, Studienberechtigungsprüfung.

Ausbildungsziele

Es gelten dieselben Bedingungen wie in der fünfjährigen Bildungsanstalt mit der Konzentration auf die Berufsausbildung.

Berufsfelder von Bildungsanstalt und Kolleg

Der Abschluss der BAfEP oder des BAfEP-Kollegs befähigt zu professioneller Arbeit in Kindergärten, Horten, Einrichtungen der Früherziehung und Tagesbetreuungseinrichtungen.

Wer die BAfEP oder das BAfEP-Kolleg positiv absolviert, hat das Rüstzeug, um an Universitäten oder Fachhochschulen zu studieren.







Sta Christiana Frohsdorf
Katholische Privatschulen mit Öffentlichkeitsrecht
Schulkennzahlen 323419, 323810

Wiener Neustädter Straße 74
2821 Lanzenkirchen

Tel./Fax: +43 2627 452 35 16
Email: office@hlw-bafep-frohsdorf.ac.at
Web: www.hlw-bafep-frohsdorf.ac.at
www.stachristiana.at

