

PROJET KA1 2018/2019



Une expérience enrichissante culturellement
et une belle expérience personnelle.

Découverte architecturale



Découverte culinaire



Herzlich Willkommen

Hier warten vier einzigartige Punsch-Kreationen von österreichischen Haubenköchen auf Sie! Wählen Sie einfach aus.

Welcome

Here you will get four unique creations of traditional punches, created by famous and award-winning Austrian chefs. Choose from our four finest kinds of Punsch.

SCHOKO-ZWETSCHKEN-Punsch

Schokoladen-Zwetschkenröster, Schwarztee, STROH Rum, Orangensaft, gemahlener Zimt, geriebene Orangenschale

Dieser edle Punsch wurde kreiert von Christian Domschitz, ausgezeichnet mit zwei Hauben und 16 von 20 Punkten im Gault&Millau 2018.

CHOCOLATE-PLUM-Punch

Stewed chocolate and plums; Black tea; STROH rum; Orange juice; pulverised cinnamon; Grated orange zest

This fine Punch was created by Christian Domschitz, awarded two toques and 16 out of 20 points (Gault&Millau 2018).

„TAUBENKOBEL“ FRÜCHTE-Punsch

weißer Traubensaft, Zitronengras, Vanilleschote, Gewürznelken, Zimtstange, STROH Rum, Honig, Weißwein, Amaretto, Monin Chai Tee Sirup, unbehandelte und ungewachste Limette

Dieser besondere Punsch wurde kreiert von Walter Eselböck und Alain Weissgerber, ausgezeichnet mit drei Hauben und 18 von 20 Punkten im Gault&Millau 2018.

„TAUBENKOBEL“ FRUIT-Punch

White grape juice; Lemongrass; Vanilla pod; Cloves; Cinnamon stick; STROH rum; White wine; Amaretto; Honey; Spiced tea syrup; All-natural lime

This unique creation was made by Walter Eselböck and Alain Weissgerber, awarded three toques and 18 out of 20 points (Gault&Millau 2018).

TIROLER APFEL-Punsch

süßliche Äpfel, Zitronensaft, Amaretto, STROH Rum, Apfelsaft, Weißwein, Vanilleschote, Gewürznelken

Diese fruchtige Punsch-Variation wurde kreiert von Alexander Fankhauser, ausgezeichnet mit drei Hauben und 18 von 20 Punkten im Gault&Millau 2018.

TYROL APPLE-Punch

Sweetish apples; Lemon juice; Amaretto; STROH Rum; Apple juice; White wine; Vanilla pod; Cloves

This Punch was created by Alexander Fankhauser, awarded three toques and 18 out of 20 points (Gault&Millau 2018).

ORANGEN-SANDDORN-Punsch

Orangensaft, frisch gepresst, Quellwasser, Hollersirup, STROH Rum, Sanddornsirup

Diese außergewöhnliche Kreation wurde zusammengestellt von Karl und Rudi Obauer, ausgezeichnet mit vier Hauben und 20 von 20 Punkten im Gault&Millau 2018.

ORANGE-BUCKTHORNE-Punch

Orange juice; freshly squeezed; Spring water; Elderflower syrup; STROH rum; Buckthorne berry syrup

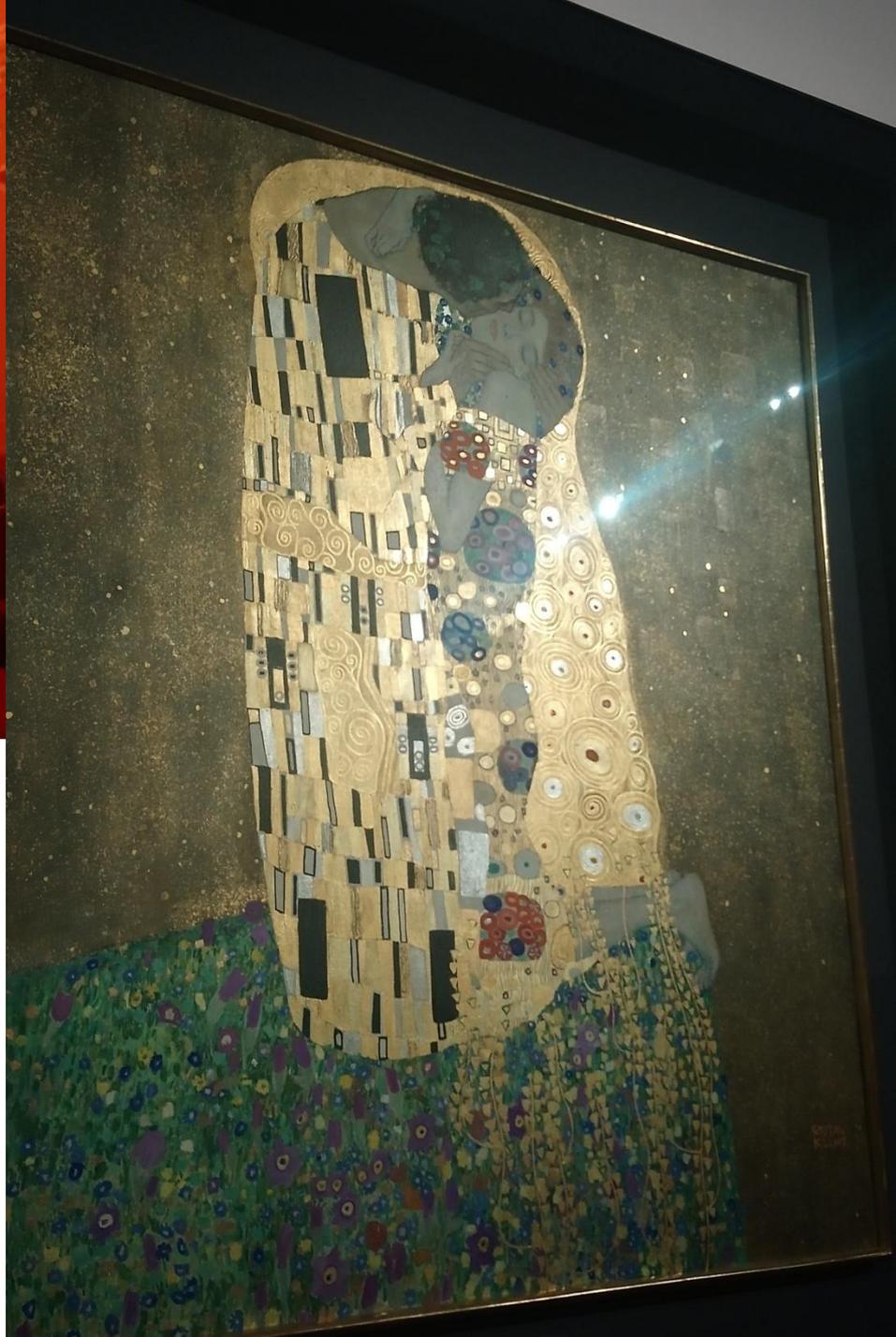
This very special Punch was created by Karl and Rudi Obauer, awarded four toques and 20 out of 20 points (Gault&Millau 2018).



Découverte artistique



LA VALSE VIENNOISE



Découverte thermique



Moins 5 degrés

STAGE D'OBSERVATION

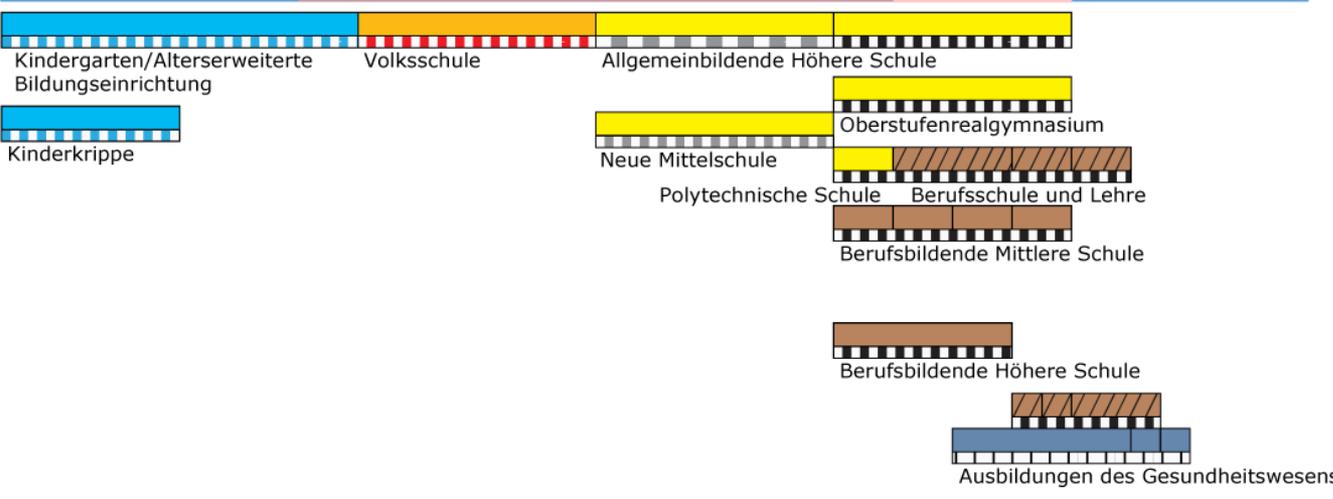
A VIENNE

(Autriche)

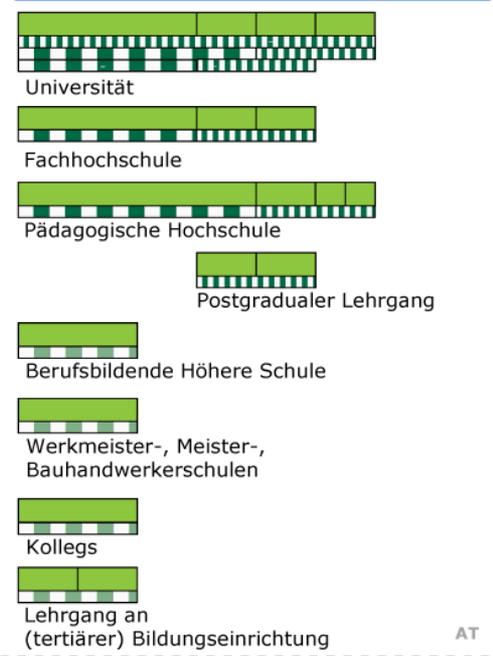
5 JOURS

Découverte du système éducatif autrichien

Age of students
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22



Programme duration (years)
0 1 2 3 4 5 6 7 8



Austria
2017/18

■ Early childhood education and care (for which the Ministry of Education is not responsible)
■ Early childhood education and care (for which the Ministry of Education is responsible)
■ Primary education ■ Single structure ■ Secondary general education ■ Secondary vocational education
■ Post-secondary non-tertiary education ■ Tertiary education (full-time)

Allocation to the ISCED levels:
 ISCED 0 ISCED 1 ISCED 2 ISCED 3 ISCED 4 ISCED 5 ISCED 6 ISCED 7

— Compulsory full-time education Additional year Combined school and workplace courses
— Compulsory part-time education Study abroad -/n/- Compulsory work experience + its duration → 1 Years Programme being phased out during (year)

AT

La journée d'un collégien autrichien

STUDENTAFEL

1.EH	8:00-8:50
2.EH	8:50-9:40
3.EH	10:00-10:50
4.EH	10:50-11:40
5.EH	11:45-12:35
6.EH	12:40-13:30
7.EH	13:35-14:25
8.EH	14:30-15:20
9.EH	15:20-16:10