



LANDES
HOTELFACH
SCHULE
BRUNECK

Ausbildungen im Bereich

Gastronomie & Hotellerie

an der Landeshotelfachschule
Bruneck



Ausbildungen im Bereich Gastronomie & Hotellerie

Wann besucht man als Gast gerne ein Restaurant oder Hotel? Wenn das Essen schmeckt, die Servicemitarbeiter/innen zuvorkommend sind und man an der Rezeption freundlich empfangen wird. Der Erfolg eines Gasthauses, eines Restaurants oder eines Hotels hängt also wesentlich von seinen Mitarbeiter/innen ab: Ihre Gastfreundlichkeit und ihr Können geben dem Gastronomiebetrieb erst sein Gesicht.

Die Ausbildung an der Landeshotelfachschule Bruneck will den Schüler/innen jene Fähigkeiten und jenes Wissen vermitteln, damit sie ihren Beruf in der Gastronomie mit Freude und Können ausführen.

An der Landeshotelfachschule Bruneck sind folgende Ausbildungen möglich:

- 1. und 2. Klasse Hotelfachschule
- 3. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Service
- 4. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Küche Abschlussprüfung „Spezialisierte Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ – Hotelkaufmann/Hotelkauffrau (Berufsbildungsdiplom)
- 5. Klasse Hotelfachschule – staatliche Abschlussprüfung Fachrichtung Önologastronomie und Gastgewerbe mit Schwerpunkt Empfang und Beherbergung

1. und 2. Klasse Hotelfachschule

Was muss ich an der Hotelrezeption alles können? Wie sieht der Berufsalltag eines Koches aus? Welche Fähigkeiten braucht ein guter Kellner? Vom Service über das Kochen hin zur Rezeption: In der 1. und 2. Klasse Hotelfachschule erhalten die Schüler/innen einen Einblick in alle Bereiche der Hotellerie und Gastronomie. Durch den Theorieunterricht und das praktische Arbeiten lernen die Schüler/innen erste Grundkenntnisse und können ausprobieren, ob sie für einen Beruf im Bereich Gastronomie und Hotellerie geeignet sind und in welcher Richtung sie ihre Ausbildung fortführen möchten. Vermittelt wird zudem eine umfassende Allgemeinbildung. Besonders wichtig sind dabei Fremdsprachenkenntnisse, um mit den Gästen kommunizieren zu können und eventuell für einen Job im Ausland gerüstet zu sein.

Dauer: 2 Jahre

Unterricht von Montag bis Freitag, 36 Stunden

Zugangsvoraussetzungen: Abschluss der Mittelschule

Abschluss / weiterführende Möglichkeiten:

Wer die 2. Klasse Hotelfachschule positiv abgeschlossen hat, kann

- die 3. Klasse Hotelfachschule und im Anschluss die 4. und 5. Klasse Hotelfachschule besuchen. Für die Einschreibung in die 3. Klasse muss vorher ein achtwöchiges Sommerpraktikum im Bereich Service absolviert werden.
- in die Berufsfachschule für Köche oder Service umsteigen
- mit einer Aufnahmeprüfung in die 3. Klasse einer anderen Oberschule wechseln



Studentenafel 1. und 2. Klasse Hotelfachschule

	1. KLASSE	2. KLASSE
Allgemeinbildender Fachbereich		
Religion	1	1
Deutsch	3	3
Italienisch	3	3
Englisch	3	3
Französisch	2	2
Geschichte	2	2
Rechtswunde und Volkswirtschaft	2	2
Mathematik/Informatik	3	3
Naturwissenschaft und Technik	2	2
Bewegung und Sport	2	2
Summe Wochenstunden	23	23
Fachspezifische Fächer		
Ernährungslehre Ernährungskultur	2	2
Service	4	4
Kochen	5	5
Empfang und Beherbergung	2	2
Summe Wochenstunden	13	13
Wochenstunden gesamt	36	36

Betriebspraktika

Ein Betriebspraktikum gibt einen anschaulichen Einblick in die wirkliche Berufswelt. Hier erlebt der Schüler/die Schülerin den Berufsalltag und kann ausprobieren, ob er/sie für den Beruf geeignet ist.

Vor den Besuch der jeweiligen Klassen sind 8 Wochen Sommerpraktikum in einem Gastronomiebetrieb vorgesehen:

- Praktikum Bereich Service (vor der 3. Klasse)
- Praktikum Bereich Küche (vor der 4. Klasse)
- Praktikum Rezeption/Hotelbüro (vor der 5. Klasse)

Ein Praktikum im elterlichen Betrieb ist nicht möglich; das Praktikum kann auch im Ausland erfolgen. Die Bewertung der Betriebspraktika fließt in die schulische Benotung ein und wird im Portfolio dokumentiert.

„Mir gefällt die Ausbildung an der Landeshotelfachschule Bruneck, weil hier ein großer Zusammenhalt zwischen den Lehrer/innen und Schüler/innen besteht.“





3. Klasse Hotelfachschule - Schwerpunkt Service

Wie empfangen Sie als Restaurantfachkraft die Gäste? Wie sieht der perfekte Service aus? Welche Getränke passen zur Menüfolge? Wie organisieren und führen Sie ein Restaurant? Die 3. Klasse Hotelfachschule ist dem praxisbezogenen Unterricht im Bereich Service gewidmet. Die fachspezifischen Fächer wie Ernährungslehre, Restaurantführung und -organisation, Küchentechnologie oder Betriebswirtschaft vermitteln wichtige Kenntnisse und Fähigkeiten, um als Restaurantfachkraft tätig sein zu können. Zudem erweitern die Schüler/innen ihre Allgemeinbildung, insbesondere ihre Fremdsprachenkenntnisse.

Als Restaurantfachkraft sollte man neben einem fundierten Wissen über die Ess- und Trinkkultur, guten Umgangsformen und Flexibilität vor allem eines mitbringen: Freude am Gast, denn der ist schließlich König.

Zugangsvoraussetzungen:

- Besuch der 1. und 2. Klasse Hotelfachschule in Bruneck, Brixen, Bozen oder Meran sowie acht Wochen Sommerpraktikum im Bereich Service
- Schüler/innen, die ein anderes Oberschulbiennium besucht haben, können auch in die 3. Klasse Hotelfachschule einsteigen. Sie müssen jedoch in bestimmten Fächern (je nach besuchter Oberschule) Ergänzungsprüfungen ablegen.

Prüfungen/Titel:

- Prüfung Service – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt
 - » mit 8 Wochen Praxis als Lehrling oder Facharbeiter/in im Beruf Servierfachkraft nach der Matura oder
 - » mit 8 Monaten Praxis als Lehrling oder Facharbeiter/in im Beruf Servierfachkraft (nicht über die Schule) für Schülerinnen und Schüler, die vor der Maturaprüfung von der Schule abgehen
- Prüfung ist nur gültig, wenn das 3. Schuljahr erfolgreich beendet wurde





„Der Unterricht ist sehr praxisnah und das Gelernte kann ich auch im alltäglichen Leben umsetzen.“

4. Klasse Hotelfachschule

Schwerpunkt Küche

Der Weg zum/zur Hotelkaufmann/Hotelkauffrau ist demnach breit angelegt. Die Schüler/innen lernen alle Bereiche eines Hotel- und Restaurantbetriebes wie Küche, Service und Rezeption kennen – wobei in der 4. Klasse der Schwerpunkt im Bereich Küche liegt. Zudem werden in der Ausbildung zum Hotelkaufmann/Hotelkauffrau ein breites Allgemeinwissen wie Sprachkenntnisse und kaufmännische Fähigkeiten erworben.

Zugangsvoraussetzungen:

- Abschluss der 3. Klasse Hotelfachschule und Sommerpraktikum Küche (siehe „Betriebspraktika“)

Prüfungen/Titel:

- 4. Schuljahr: Berufsbildungsdiplom „Spezialisierte Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ – Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Prüfung Küche – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt
 - » mit 8 Wochen Praxis als Lehrling oder Facharbeiter/in im Beruf Koch/Köchin nach der Matura oder
 - » mit 8 Monaten Praxis als Lehrling oder Facharbeiter/in im Beruf Koch/Köchin (nicht über die Schule) für Schülerinnen und Schüler, die vor der Maturaprüfung von der Schule abgehen
- Prüfung ist nur gültig, wenn das 4. Schuljahr erfolgreich beendet wurde



5. Klasse Hotelfachschule

Als Hotelkaufmann/Hotelkauffrau muss man ein Multitalent sein: Man sollte mit Gästen umgehen können und wissen, wie man Küche, Restaurant und Rezeption leitet. Man muss einen Gastronomiebetrieb wirtschaftlich führen und verwalten können. Und man sollte für einen reibungslosen Ablauf im gesamten Unternehmen sorgen. Dafür sollte man den Umgang mit Menschen beherrschen, Verwaltungs- und Organisations-talent besitzen, teamfähig sein – und auch belastbar.

Zugangsvoraussetzungen:

- Abschluss der 4. Klasse Hotelfachschule und Sommerpraktikum Rezeption (siehe „Betriebspraktika“)

Prüfungen/Titel:

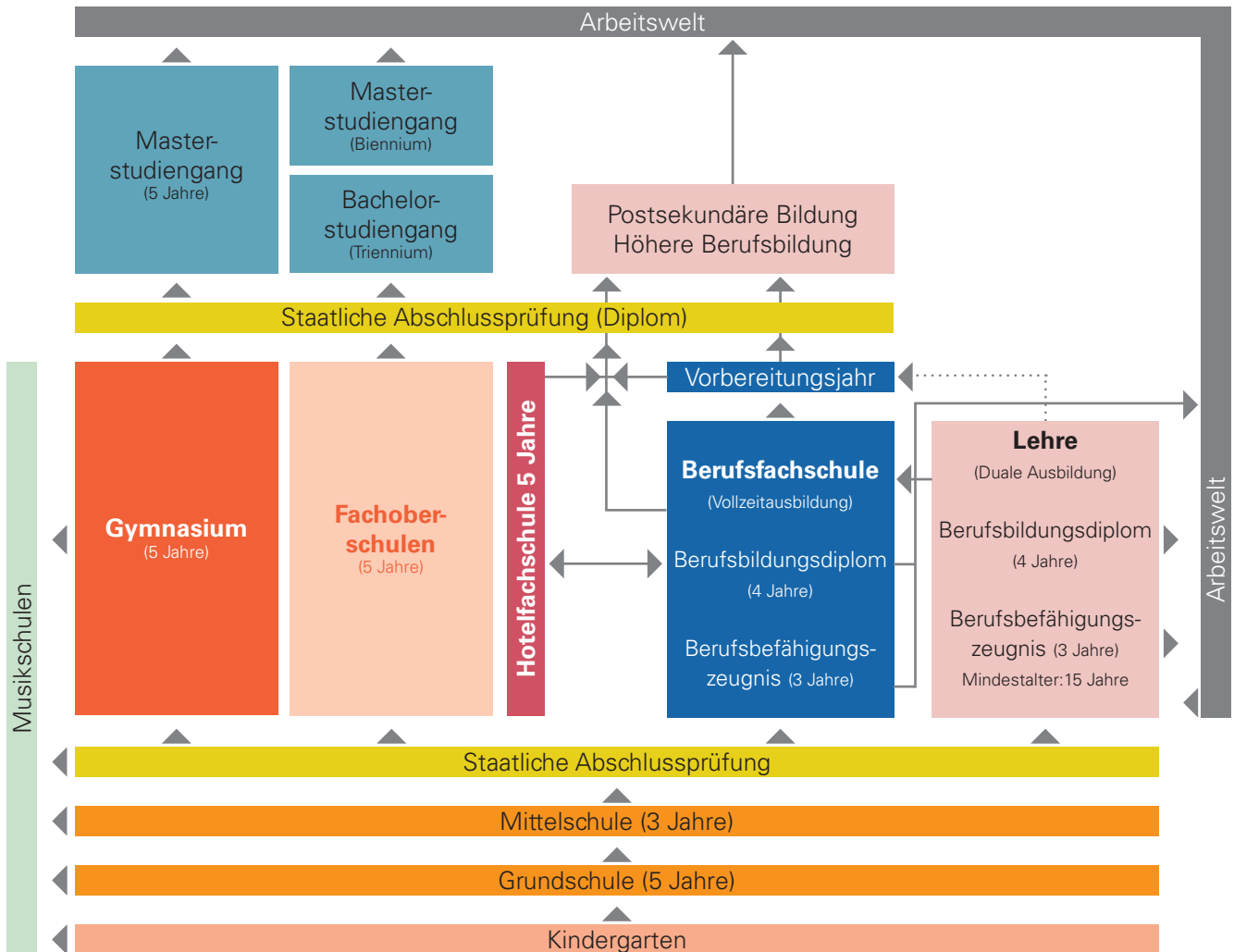
- 5. Schuljahr: staatliche Abschlussprüfung Fachrichtung Önologastronomie und Gastgewerbe mit Schwerpunkt Empfang und Beherbergung



Studentafel 3., 4. und 5. Klasse Hotelfachschule

	3. KLASSE	4. KLASSE	5. KLASSE
	Restaurant- fachkraft	Hotelkaufmann/frau	
Allgemeinbildender Fachbereich			
Religion	1	1	1
Deutsch	3	3	3
Italienisch	3	3	3
Englisch	3	3	3
Französisch	2	2	2
Geschichte	2	2	2
Rechtskunde und Volkswirtschaft	2	2	4
Mathematik / Informatik	2	2	2
Bewegung und Sport	2	2	2
Summe Wochenstunden	20	20	22
Fachspezifische Fächer			
Ernährungslehre Ernährungskultur	2	2	2
Küchenführung und -organisation	3	6	2
Restaurantführung und -organisation	7	3	2
Empfang / Beherbergung	3	2	-
Betriebswirtschaft und Hotelverwaltung	3	5	6
Eventmanagement	-	-	2
Summe Wochenstunden	18	18	14
Wochenstunden gesamt	38	38	36

Das Bildungssystem in Südtirol





Landeshotelfachschule Bruneck

Josef-Ferrari-Straße 40 · 39031 Bruneck

Tel. 0474 53 03 41 · Fax 0474 53 77 73

lhfs.bruneck@schule.suedtirol.it

www.lhfs-bruneck.it