

Dreijahresplan der Landeshotelfachschule Bruneck

2024 2025 2026

TEIL A

„Das sind wir“

1 Das Leitbild

Wir sind als Landeshotelfachschule in den Südalpen eine maturaführende Oberschule und ein KOMPETENZZENTRUM für GASTRONOMIE und HOTELLERIE mit einer international anerkannten Ausbildung. Unsere Absolventinnen und Absolventen bringen FREUDE und ERFAHRUNG aus der Praxis mit. Stolz tragen sie ihre BERUFSTITEL, denn diese öffnen Türen.

Unsere Schule ist ein innovativer BILDUNGSORT mit einer WELTOFFENEN theoretischen und praktischen Ausbildung. Wir nehmen Lernende GANZHEITLICH wahr und fördern die BILDUNG AUF ALLEN EBENEN. Dabei vertraut unser qualifiziertes Bildungsteam auf die hohe EIGENMOTIVATION und die Eigenverantwortung unserer Studierenden und lädt zur MITGESTALTUNG des Schullebens ein.

Durch den WERTSCHÄTZENDEN Umgang aller Mitglieder der Schulgemeinschaft fördern wir ein angenehmes Lern- und Arbeitsklima, in welchem wir einander auf AUGENHÖHE begegnen und zum WOHLFÜHLEN einladen.

Unsere Schule KOMBINIERT PRAXISUNTERRICHT MIT SPRACHLICHER und KULTURELLER FÖRDERUNG. Wir MOTIVIEREN zum Blick über den Tellerrand und begleiten unsere Lernenden zu REGIONALEN und INTERNATIONALEN Exkursionen, Sprachaufenthalten und Projekten. Gemeinsam erkunden wir die Welt hinter dem HORIZONT.

2 Die Geschichte der Landeshotelfachschule Bruneck

Die Geschichte der Landeshotelfachschule Bruneck beginnt im Jahr 1983. In der damaligen Berufsschule Bruneck entstehen der Reihe nach einjährige Grundlehrgänge für das Handwerk, für Handel und Verwaltung, Schönheitspflege und Bekleidung und für das Gastgewerbe. Letztere wurden aus logistischen Gründen in Sand in Taufers, Welsberg und Pikolein geführt und zu Biennien weiterentwickelt.

Im Schuljahr 2004/05 kann das neue Gebäude („Huber-Gebäude“) in der Dietenheimer Straße in Bruneck bezogen werden und mit der Hotelfachschule ein attraktives Ausbildungsangebot für Berufe im Gastgewerbe angeboten werden. Im Juli 2008/09 schließen die ersten Absolventinnen und Absolventen der Hotelfachschule ihre fünfjährige Ausbildung mit der staatlichen Abschlussprüfung ab (Matura).

Im Jahr 2016 autonomisierte sich die Landeshotelfachschule Bruneck. Sie löste sich von dem Berufsbildungszentrum Bruneck BBZ und bezog ein neues Gebäude, die heutige Landeshotelfachschule in der Schulzone Bruneck. Direkt nebenan liegt auch das Schülerheim.

3 Was ist die Landeshotelfachschule Bruneck?

Wir sind als Landeshotelfachschule eine maturaführende Oberschule und ein Kompetenzzentrum für Gastronomie und Hotellerie mit einer ganzheitlichen und qualitativ hochwertigen praktischen und allgemeinbildenden Ausbildung.

Zu unseren Alleinstellungsmerkmalen gehört die Möglichkeit für unsere Schülerinnen und Schüler, neben dem Abschluss zum(r) Hotelkaufmann / -frau (4. Klasse) und der staatlichen Maturaprüfung (5. Klasse) auch die Service-Abschlussprüfung in der 3. Klasse (fakultativ) und die Abschlussprüfung als Koch/ Köchin in der 4. Klasse abzulegen.

Wichtige Teile der Ausbildung sind die verpflichtenden Sommer-Fachpraktika in der Berufswelt. Im Service (nach der 2. Klasse), in der Küche (nach der 3. Klasse) und im Empfang (nach der 4. Klasse).

Ganzheitlichkeit garantiert hohe Zukunftschancen. Ein besonders hoher Wert wird neben der praktischen Ausbildung der guten Allgemeinbildung beigemessen: vier Sprachen - Deutsch, Italienisch, Englisch und Französisch -, Geschichte, Rechtskunde, Mathematik-Informatik, Naturwissenschaften und Bewegung und Sport tragen dazu bei, dass unsere Schule jungen Menschen eine umfassende Ausbildung bietet.

Die Berufsausbildung umfasst die Bereiche Service, Kochen, die Arbeit an der Rezeption (Empfang, Beherbergung), Ernährungslehre, Küchen- und Restaurantführung, Touristische Betriebswirtschafts- und Hotelverwaltungslehre und Event-Management.

Die Verflechtung mit der Berufspraxis findet laufend statt. So arbeitet die Schule z. B. mit dem Hoteliers-und Gastwirteverband (HGV) zusammen, mit der Schweizerischen Hotelfachschule in Luzern SHL, als auch mit lokalen Betrieben, gastronomischen Visionären (Caroma) und Messen (Tip World).

3.1 Die Ausbildungsschwerpunkte

1. und 2. Klasse Hotelfachschule

In der 1. und 2. Klasse Hotelfachschule erhalten die Schülerinnen und Schüler einen Einblick in alle Bereiche der Hotellerie und Gastronomie. Durch den Theorieunterricht und das praktische Arbeiten lernen die Schülerinnen und Schüler 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 vorbereitet zu sein.

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 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.

Betriebspraktika

Ein Betriebspraktikum gibt einen anschaulichen Einblick in die wirkliche Berufswelt. Hier erleben die Schülerinnen und Schüler den Berufsalltag und können ausprobieren, ob sie für den Beruf geeignet sind.

Vor dem Besuch der 3., 4. und 5. Klasse sind jeweils sechs Wochen Sommerpraktikum vorgesehen:

- Praktikum Bereich Service (vor der 3. Klasse)
- Praktikum Bereich Küche (vor der 4. Klasse)
- Praktikum Bereich 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.

Studentafel 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
Rechtskunde 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
-----------------------------	-----------	-----------

3. Klasse Hotelfachschule - Schwerpunkt Service

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 Schülerinnen und Schüler ihre Allgemeinbildung, insbesondere ihre Fremdsprachenkenntnisse.

Zugangsvoraussetzungen:

- Besuch der 1. und 2. Klasse Hotelfachschule in Bruneck, Brixen, Bozen oder Meran sowie das absolvierte Sommerpraktikum im Bereich Service
- Schülerinnen und Schüler, 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 Arbeitserfahrung nach der Maturaprüfung oder
 - mit 8 Monaten Praktikum für Schülerinnen und Schüler, die vor der Maturaprüfung von der Schule abgehen
- Die Prüfung ist nur gültig, wenn das 3. Schuljahr erfolgreich beendet wurde.

4. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Küche

In der 4. Klasse Hotelfachschule erwerben die Schülerinnen und Schüler Kenntnisse und Fähigkeiten zu allen Bereichen eines Hotel- und Restaurantbetriebes wie Küche, Service und Rezeption, wobei der Schwerpunkt im Bereich Küche liegt. Zur Ausbildung zum Hotelkaufmann, zur Hotelkauffrau gehört auch ein breites Allgemeinwissen wie Sprachkenntnisse und kaufmännische Fähigkeiten.

Zugangsvoraussetzungen:

- Abschluss der 3. Klasse Hotelfachschule und Sommerpraktikum im Bereich Küche

Prüfungen / Titel:

- 4. Schuljahr: Berufsbildungsdiplom „Spezialisierte Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ – Hotelkaufmann/Hotelkauffrau
- Prüfung Küche – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt
 - mit 8 Wochen Arbeitserfahrung nach der Maturaprüfung oder
 - mit 8 Monaten Praktikum für Schülerinnen und Schüler, die vor der Maturaprüfung von der Schule abgehen
- Die Prüfung ist nur gültig, wenn das 4. Schuljahr erfolgreich beendet wurde.

5. Klasse Hotelfachschule**Zugangsvoraussetzungen:**

- Abschluss der 4. Klasse Hotelfachschule und Sommerpraktikum im Bereich Rezeption

Prüfungen / Titel:

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

Studentenafel 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 und Beherbergung	3	2	-
Betriebswirtschaft und Hotelverwaltung	3	5	6
Eventmanagement	-	-	2
Summe Wochenstunden	18	18	14

Wochenstunden gesamt	38	38	36
-----------------------------	-----------	-----------	-----------

4 Das Unterrichtsrestaurant Vegabula

Das Unterrichtsrestaurant Vegabula ist ein externer Lernort, an dem die Schülerinnen und Schüler die Grundzüge der veganen Küche kennenlernen. Eine vegane Ernährung kann einen positiven Beitrag zur Erreichung der nachhaltigen Entwicklungsziele der Vereinten Nationen leisten. Sie ist mittlerweile in der Gesellschaft angekommen, nicht zuletzt, weil sie sich positiv auf die Gesundheit auswirkt. Deshalb ist es Aufgabe der Schule, auf diese gesellschaftliche Entwicklung zu reagieren und die vegane Küche in das Ausbildungsprogramm zu integrieren.

Die Schülerinnen und Schüler erleben im Unterrichtsrestaurant zudem die praxisnahe Restaurantführung mit externen Gästen und arbeiten dabei in der Küche und im Service, sie nehmen Reservierungen entgegen und führen die Abrechnungen mit den Gästen durch.

Jede Schülerin und jeder Schüler der 3. Klasse der Landeshotelfachschule Bruneck besucht den externen Lernort für zwei Wochen. Dabei wechselt er/sie zwischen Service und Küche.

In der zweiten Hälfte des Schuljahres können auch die 2. Klassen der Landeshotelfachschule eingesetzt werden. Dadurch gewinnen sie einen Einblick in die vegane Küche und lernen das Unterrichtsrestaurant kennen – als Basis für ihre Mitarbeit im darauffolgenden Jahr.

Ein wichtiges Ziel der Landeshotelfachschule ist es aber auch, mit dem Unterrichtsrestaurant Vegabula Schülerinnen und Schülern mit Beeinträchtigung eine zusätzliche Möglichkeit zu geben, Praxiserfahrung zu sammeln, auch über das Schuljahr hinaus in die Arbeitswelt einzutauchen und sich auf das Leben nach der Schule vorzubereiten.

Die Schule arbeitet daran, das Unterrichtsrestaurant Vegabula auch im Sommer geöffnet zu halten und somit den Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit zu geben, ihr Praktikum dort zu absolvieren.

5 Das Beratungsteam an der Landeshotelfachschule Bruneck

„Mosaik - motivieren.orientieren.stärken.auffangen.informieren.klären.“

Jugendliche orientieren sich an uns Erwachsenen und brauchen Vorbilder. Sie wollen sich mit Lehrpersonen und anderen Bezugspersonen auseinandersetzen, müssen sich ihrer eigenen Identität bewusstwerden. Sie suchen ein Wertegefüge, mit dem sie sich identifizieren können und in dem sie authentisch bleiben können. Dies entspricht häufig nicht den Wertevorstellungen von Lehrpersonen oder Eltern. Dadurch können Konflikte entstehen, in deren Bewältigung Jugendliche eine Begleitung benötigen.

Manchmal schleicht sich bei Schülerinnen und Schülern eine gewisse Unlust ein, sich mit Schulinhalt zu beschäftigen. Ablenkung oder eine Pause können helfen, über dieses Tief hinwegzukommen und sich mit neuer Motivation dem Schulalltag zu stellen. Wenn diese Unlust aber von Dauer ist, kann es hilfreich sein, dass sich die Jugendlichen mit ihren Zielen und Vorstellungen, mit ihren Bedürfnissen und Ängsten auseinandersetzen und dadurch wieder neues Eigenengagement entwickeln.

Lernprobleme und Schwierigkeiten bei der Selbstorganisation können beim Studium hinderlich sein, sodass eine effiziente Vorbereitung auf Prüfungen und Schularbeiten sehr mühsam wird. Dabei kann Nachhilfe in den unterschiedlichen Fächern hilfreich sein. Eine gezielte Lernberatung orientiert sich jedoch am Einzelnen, versucht das individuelle Lernen zu ergründen und dadurch allgemeine Lösungsvorschläge zu erarbeiten.

Eine Unterstützung der Lernenden durch ein individuelles Lerncoaching ist dann ratsam, wenn

- Lernende ihre Kompetenz im Bereich der Lernstrategien verbessern möchten,
- das Stress-, Zeit- oder Selbstmanagement optimiert werden soll,
- Motivations- und/oder Konzentrationsprobleme bestehen,
- Lernhemmnisse bzw. Lernblockaden bestehen.

Lernende

- analysieren ihr Lernverhalten.
- schätzen sich selbst bezüglich ihres aktuellen Standorts ein.
- legen Ziele fest.
- entwickeln Handlungsalternativen in Form von Lernstrategien auf der Basis der bisherigen Lernerfahrungen.
- erweitern das lernspezifische Fachwissen.
- lenken ihre Aufmerksamkeit hin zu den Ressourcen und Lösungen weg vom Problem.

Lerncoaching und Lernberatung ist weder fachspezifisch noch eine Konkurrenz zum Nachhilfeunterricht. Dieser ist nach wie vor den Fachlehrpersonen vorbehalten.

Häufig führen unterschiedliche Anforderungen zu einer Belastung und es kann das Gefühl entstehen, dem Ganzen nicht mehr gerecht zu werden. In diesen Situationen fungiert die schulinterne Beratungsstelle als erste Anlaufstelle für sämtliche Probleme, sei es im schulischen, als auch im persönlichen Kontext. Wenn notwendig, versucht die schulinterne Beratung geeignete Strukturen für eine weitere Unterstützung zu finden.

In der schulinternen Beratung „MOSAİK“ stehen die Schüler*innen als Personen im Vordergrund. Die Beratung soll nicht funktional ablaufen, sondern auf dem Verstehen der Schüler*innen unter Miteinbezug ihrer Biografie und ihrer persönlichen Vorhaben basieren.

Die schulinterne Beratung

- arbeitet vertraulich.
- dient als erste Anlaufstelle für Schüler*innen, Lehrpersonen und Eltern.
- ist für Ratsuchende freiwillig.
- arbeitet ergebnisoffen und orientiert sich an der Realität des Gegenübers.
- bietet Orientierungshilfen bei Fragen nach weiterführenden beruflichen oder schulischen Angeboten.
- bezieht gegebenenfalls und nach Absprache mit dem Schüler/der Schülerin weitere Kooperationspartner (Eltern, Lehrer, außenstehende Institutionen...) hinzu.
- kann auch bei Problemen in der Klasse hinzugezogen werden (bei Mobbing, Konflikten, usw.).

Die schulinterne Beratung darf nicht verwechselt werden mit dem „Trainingsraum-Konzept“, trotzdem kann Jugendlichen in schwierigen Situationen eine Beratungsstunde empfohlen werden.

Die schulinterne Beratungsstelle arbeitet sowohl am Hauptsitz der Landeshotelfachschule Bruneck, als auch an der Außenstelle im Hubergebäude in Dietenheim.

Die Beratungsstunden finden nach Absprache mit den Schüler*innen während und außerhalb der Unterrichtszeiten statt. Es gilt:

- Jede*r Schüler*in hat die Möglichkeit, bis zu drei Unterrichtsstunden pro Semester entschuldigt für ein Beratungsgespräch in Anspruch zu nehmen. Es wird darauf geachtet, dass nicht immer dasselbe Unterrichtsfach betroffen ist. Der*die Schüler*in ist verpflichtet, die Lehrperson im Voraus zu informieren und bei Lernstandserhebungen den Beratungstermin zu verschieben.
- Weitere Beratungsstunden können mit den Beratern*innen direkt vereinbart werden und sollten außerhalb der Unterrichtszeit in Anspruch genommen werden, ansonsten muss dies mit dem Klassenvorstand oder der Direktion abgesprochen werden.
- Bei äußerst dringenden Problemen sollte eine erste Beratung innerhalb von 24 Stunden stattfinden.
- Der Wechsel von einer Beratungslehrperson zur anderen muss zuerst im Berater*innenteam besprochen werden.

Das Berater*innenteam trifft sich regelmäßig, bei Bedarf auch mit der Direktion. Es werden Vorgehensweisen reflektiert und gegebenenfalls Fallbeispiele besprochen. Bei Bedarf kann auch eine neutrale Betrachtungsweise durch eine Supervision stattfinden.

Für jede*n Schüler*in wird ein Datenblatt geführt, in welchem die Beratungsstunden skizzenhaft aufgezeichnet werden. Die Beratungslehrer*innen

- sind Teil des Kollegiums und halten sich an die Gepflogenheiten der Schule.
- zeigen Bereitschaft zur Beziehungsarbeit.
- verfügen über Kompetenzen in den Bereichen Beratung, Gesprächsführung, Mediation und Krisenintervention.
- wissen über schulische Abläufe und schulrechtliche Fragen Bescheid.
- sind Ansprechpartner für Schüler*innen, Lehrpersonen und Eltern.
- führen individuelle Beratungsgespräche, Interventionen und Präventionsmaßnahmen durch und kümmern sich ebenso um Präventionsmaßnahmen mit externen Partnern.
- bauen Netzwerke auf und sind im Austausch mit verschiedenen Anlaufstellen und Partnern.
- bilden sich regelmäßig fort.

6 Die Schulordnung

Die Landeshotelfachschule Bruneck ist ein Ort des Lernens, aber auch ein Ort der Begegnung zwischen Schüler*innen, Lehrpersonen und nicht unterrichtenden Mitarbeitern.

In einem angenehmen Arbeitsklima werden Erfahrungen und Informationen ausgetauscht und der Wissenshorizont erweitert.

Zudem werden die Jugendlichen in ihrer emotionalen und sozialen Entwicklung begleitet.

Um diese Zielsetzungen bestmöglich zu erreichen, gibt die Schulordnung die Rahmenbedingungen vor.

Wir

- achten uns gegenseitig und tolerieren keine Form von Gewalt.
- halten uns an die Schulpflicht/Bildungspflicht und informieren bei Abwesenheit rechtzeitig die Schule.
- nutzen unsere persönlichen digitalen Geräte im Unterricht in Absprache mit der jeweiligen Lehrperson.
- halten uns im Online-Unterricht an die „Netiquette“ der LHFS Bruneck.
- befürworten Lebensqualität ohne Drogen. Jeglicher Besitz und Konsum von Alkohol, Drogen und Tabak- und Nikotinerzeugnissen ist auf dem gesamten Schulareal verboten.

Kommt es im Rahmen der Ausbildung zur Verkostung von alkoholischen Getränken, wird dies stets in verantwortungsvoller Art und Weise durchgeführt.

- verlassen während der Vormittagspause die Klasse und halten uns auf dem Schulgelände auf.
- legen Wert auf die Vermeidung und Trennung von Müll und gehen schonend mit Ressourcen um.
- tragen die vorgesehene Berufsbekleidung/Businesskleidung.
- halten uns an die Raumordnungen in den Klassen und in den Spezialräumen.
- beachten in Notfällen die vorgegebenen Verhaltensregeln.

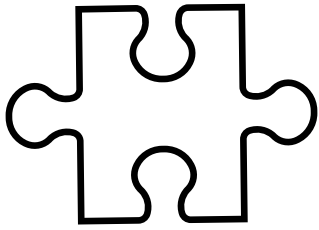
In Konfliktfällen, die im Zusammenhang mit dieser Schulordnung oder anderen für die Schule geltenden Rechtsvorschriften stehen, wird zuerst ein klärendes Gespräch zwischen Schüler*innen, Lehrpersonen und gegebenenfalls anderen Beteiligten/Betroffenen geführt. Liegt ein tatsächlicher Verstoß vor, wird versucht, das Fehlverhalten bewusst zu machen und eine Verhaltensänderung zu erreichen. Dabei kann eine mündliche Ermahnung bzw. eine Eintragung in das Klassenregister erfolgen. Zusätzlich können Schüler*innen auf Beschluss des Klassenrates mit sozialen Aufgaben beauftragt werden, die der gesamten Schulgemeinschaft zugutekommen und unter Anleitung bzw. Aufsicht geleistet werden. Bei wiederholten oder schwerwiegenden Verstößen werden die einschlägigen Disziplinarmaßnahmen angewandt, welche vom zeitweiligen Ausschluss bis zum endgültigen Verweis von der Schule reichen. (siehe DLH vom 22.12.1994, Nr.63)

Dreijahresplan Teil B

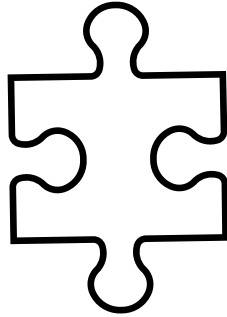
Das planen wir...

Wir orientieren uns an den Anforderungen der Zukunft.

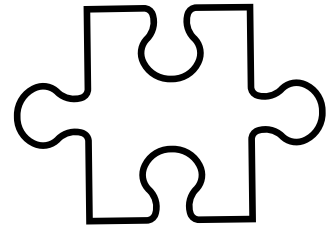
In den unten aufgelisteten Bereichen wollen wir Akzente setzen.



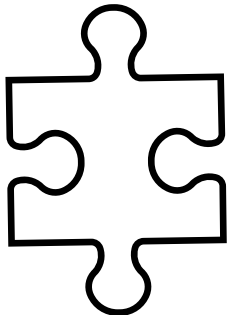
Psychosoziale Gesundheit



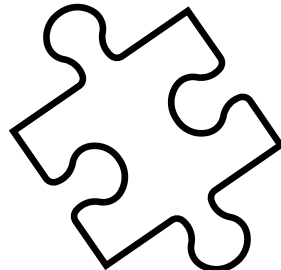
Fachliche Reflexion und Innovation



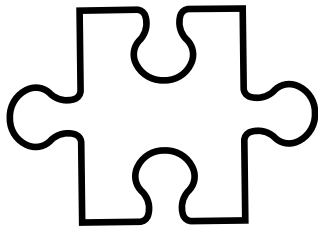
**Skills for the future –
„Brav Sein“ war gestern**



Methodik Didaktik



Über Schule hinausheute und in der Zukunft

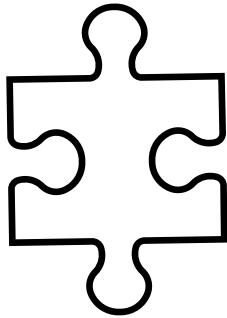


Psychosoziale Gesundheit

Die WHO definiert psychosoziale Gesundheit als einen Zustand des Wohlbefindens. In diesem kann ein Mensch seine Fähigkeiten ausschöpfen, die herkömmlichen Lebensbelastungen bewältigen sowie produktiv arbeiten. Er ist zudem imstande, etwas zu seiner Gemeinschaft beizutragen. Psychosoziale Gesundheit ist ein wesentlicher Bestandteil von Gesundheit und Wohlbefinden.

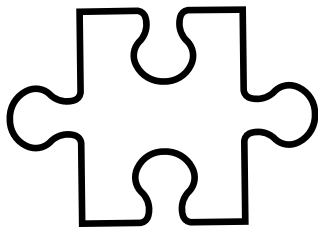
Voraussetzungen für eine gute Atmosphäre in der Schule sind:

1. Förderung der Lebenskompetenzen aller Mitglieder der Schulgemeinschaft (vor allem der Schülerinnen und Schüler)
2. Stärkung des Selbstwerts aller Mitglieder der Schulgemeinschaft (vor allem der Schülerinnen und Schüler)
3. Förderung der Integration aller Mitglieder der Schulgemeinschaft (vor allem der Schülerinnen und Schüler)
4. Förderung des Miteinander Lernens
5. Stärkung der Resilienz
6. Angenehmes Arbeitsklima, in dem sich Lehrpersonen, Schülerinnen und Schüler austauschen und ruhig arbeiten können (Lehrerzimmer, Aufenthaltsräume, Klassen, handyfreie Bereiche)
7. Richtige Dosierung von Leistungsanforderungen, um Überlastung und Angst vor negativen Bewertungen zu vermeiden.



Fachliche Reflexion und Innovation

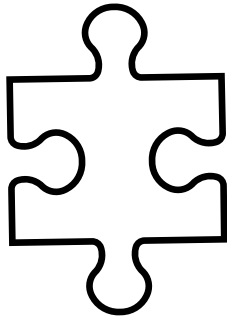
1. Unterrichtsinhalte sind gesellschaftlich relevant und für das Leben der Schülerinnen und Schüler bedeutsam (z. B. Umgang mit KI, Medienkompetenz).
2. Die Unterrichtsinhalte werden laufend den aktuellen Standards angepasst und die fachliche Kompetenz der Lehrpersonen wird kontinuierlich gestärkt.
3. Es findet fachlicher Austausch und Kooperation zwischen den Lehrpersonen statt.



Skills for the future – „Brav Sein“ war gestern

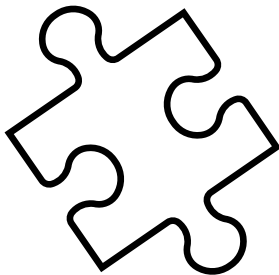
Wir nehmen die Stärken unserer Schülerinnen und Schüler wahr und konzentrieren uns auf die Förderung folgender Fähigkeiten:

1. Kreativität / Problemlösungsfähigkeiten
2. Kritisches Denken
3. Interkulturelle Kompetenzen
4. Flexibilität
5. Kommunikation / soziale Kompetenzen / Empathie



Methodik Didaktik

1. Die Aufbereitung der Unterrichtsinhalte orientiert sich an den veränderten gesellschaftlichen, technischen und kommunikativen Gegebenheiten.
2. Die Aufbereitung der Unterrichtsinhalte berücksichtigt die unterschiedlichen Voraussetzungen und Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler.
3. In den Praxisfächern greift die Vermittlung handwerklicher Fertigkeiten und fachlicher Kompetenz ineinander.
4. In den Theoriefächern bilden die theoretischen Inhalte das Fundament für den Transfer in die Praxis. Reale Beispiele und Anwendungsmöglichkeiten werden in den Unterricht miteinbezogen.
5. Die Lehrpersonen arbeiten fächerübergreifend, um das vernetzte Denken der Schülerinnen und Schüler zu fördern.
6. Parallel zur Vermittlung theoretischer und praktischer Inhalte werden Lernstrategien, Arbeitstechniken und Zeitmanagement eingeübt.

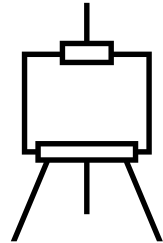
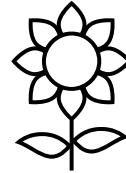
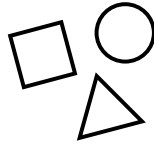


Über Schule hinausheute und in der Zukunft

1. Unterricht findet auch außerhalb der etablierten Unterrichtsorte statt.
2. Die Landeshotelfachschule Bruneck arbeitet mit Schulen aus dem In- und Ausland, mit anderen öffentlichen Körperschaften und Unternehmen zusammen, wenn sich daraus ein Gewinn für die Schülerinnen und Schüler ableiten lässt.
3. Die Schule ist offen für Impulse von außen, z. B. von Expertinnen und Experten oder von Menschen, die besondere Erfahrungen gemacht haben.

Dreijahresplan Teil C

So arbeiten wir...

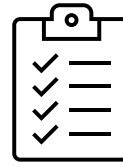


Psychosoziale Gesundheit



1. Wir fordern die Achtung der persönlichen Würde jedes Mitglieds der Schulgemeinschaft ein.
2. Die Schulordnung und die Regeln für die interne Organisation werden von allen Mitgliedern der Schulgemeinschaft eingehalten. Lehrpersonen unterbinden Fehlverhalten sofort und diskutieren darüber.
3. Mobbing und Diskriminierung werden nicht toleriert. In derartigen Fällen werden umgehend Maßnahmen ergriffen. An der Schule wird eine „Mobbing-Black-Box“ eingerichtet.
4. Das Beratungsteam und die Sozialpädagogin sind Anlaufstellen für Schülerinnen und Schüler in Krisensituationen.
5. Für Lehrpersonen gibt es die Möglichkeit, anonym psychologische Beratung in Anspruch zu nehmen.
6. In allen Schulstufen werden Workshops – zur Prävention von Essstörungen und Drogenmissbrauch, zur gesunden Nutzung digitaler Medien, zur psychischen Gesundheit angeboten. Diese sollen von Schülerinnen und Schülern, Eltern und Lehrpersonen besucht werden. Die Veranstaltungen werden kontinuierlich auf ihre Wirksamkeit geprüft, das Veranstaltungsangebot wird laufend den Bedürfnissen angepasst.
7. Die Schule bietet Hilfe bei der Suche nach Alternativen zur Ausbildung an der LHFS Bruneck, wenn die Anforderungen der Schule den Schülerinnen und Schülern nicht entsprechen. Praktika sind bereits mit 14 Jahren möglich, wenn sie der Orientierung dienen.
8. An der Schule gibt es Mentorinnen und Mentoren: Ältere Schülerinnen und Schüler unterstützen jüngere.
9. Um ein Zuviel an Leistungsdruck sowie Überlastung zu vermeiden, werden wöchentlich maximal drei schriftliche Leistungsüberprüfungen erhoben (Ausnahmen nur in Absprache mit den Schülerinnen und Schülern).
10. Am Ende des ersten Semesters wird kein Zeugnis ausgestellt. Dadurch können Leistungsüberprüfungen gleichmäßiger über das gesamte Schuljahr verteilt werden. So verringert sich der Druck für Schülerinnen, Schüler und Lehrpersonen.
11. Betreuende, Lehrende, Expertinnen und Experten zeigen und üben Methoden zum Umgang mit Stress und Belastung.

Fachliche Reflexion und Innovation



1.

- Die Unterrichtsinhalte werden ständig daraufhin geprüft, ob sie der gesellschaftlichen Realität entsprechen und für das Leben der Schülerinnen und Schüler bedeutsam sind.
- In Lehrstoffverteilungsplänen werden in Hinblick auf die begrenzte Zeit, die zur Verfügung steht, Prioritäten gesetzt.
- Die Umsetzung von Lehr- und Stoffverteilungsplänen wird intern überprüft.

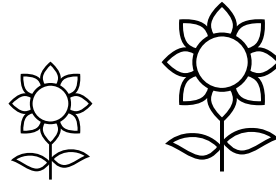
2.

- Zu aktuellen Themen (Umgang mit KI, digitalen Tools und Medienkompetenz) werden Fortbildungen für Lehrpersonen geplant.
- In den Fachgruppen findet eine Absprache und ein Austausch über die Inhalte von Fortbildungen statt.
- Fortbildungen werden nach Möglichkeit online angeboten.
- Die Lehrpersonen nutzen Fortbildungsprogramme im Ausland (z. B. Erasmus+).

3.

- Von Lehrpersonen aufbereitete Unterrichtsinhalte werden Fachkolleginnen und Fachkollegen zur Verfügung gestellt.
- Lehrpersonen bieten Fachreferate in Parallelklassen an.
- Fach- und Integrationslehrpersonen tauschen sich zu Unterrichtsinhalten und Unterrichtsmethoden aus.

Skills for the future



1. Kreativität / Problemlösungsfähigkeiten

- Der Unterricht regt an, nach unkonventionellen Lösungsmöglichkeiten zu suchen und zeigt Beispiele dafür auf.
- Alle Mitglieder der Schulgemeinschaft nehmen Impulse von außen auf und prüfen, inwieweit diese für die Entwicklung der Schule und für die persönliche Entwicklung vorteilhaft sein können, z. B. Organisationsmodelle anderer Schulen, Konzepte zur Schulentwicklung, künstlerische und philosophische Ansätze.

2. Kritisches Denken

- Der Unterricht leitet zu kritischem Denken an und lässt Diskussionen zu, wenn Schülerinnen und Schüler von sich aus Inhalte und Gegebenheiten hinterfragen.

3. Interkulturelle Kompetenzen

- Wissen über andere Kulturen und Fremdsprachenkenntnisse sind für die gesamte Schulgemeinschaft eine Bereicherung.
- Wir begegnen Mitgliedern anderer Sprachgruppen und Kulturkreise mit Offenheit und Interesse.
- Für die zweiten Klassen wird ein Austauschprogramm mit einer Oberschule italienischer Unterrichtssprache außerhalb der Provinz organisiert.
- Für die Schülerinnen und Schüler der vierten Klassen wird eine Sprachreise organisiert.
- Auslandsaufenthalte der Schülerinnen und Schüler (Auslandssemester) und Austauschprogramme (Tandem) mit Schülerinnen und Schülern anderer Muttersprache werden unterstützt.
- Schülerinnen und Schüler werden motiviert, an regionalen und internationalen Projekten und Exkursionen teilzunehmen (z. B. „Treno della Memoria“).

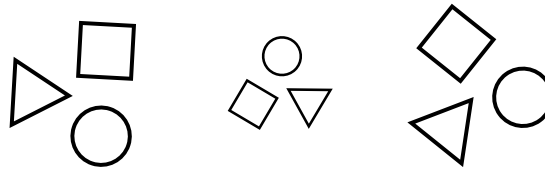
4. Flexibilität

- Lernmaterialien werden in verschiedenen Formaten und über unterschiedliche Medien zur Verfügung gestellt.
- Wir reagieren auf unvorhergesehene und / oder aktuelle Erfordernisse mit Professionalität.

5. Kommunikation / soziale Kompetenzen

- Alle Mitglieder der Schulgemeinschaft kommunizieren offen und respektvoll miteinander. Wir legen viel Wert auf die Pflege sozialer Umgangsformen.
- Gelungene Kommunikation ist die Voraussetzung für die Vermittlung von Unterrichtsinhalten und für Zusammenarbeit. Deshalb muss immer wieder aufs Neue geklärt werden, ob die Grundlagen der Kommunikation – schriftlich wie mündlich – vorhanden sind. Bei Bedarf wird an diesen Grundlagen gearbeitet.
- Wir investieren Zeit in teambildende Unterrichtsmethoden und evaluieren nicht nur das Ergebnis, sondern auch die effektive Arbeit im Team.

Methodik und Didaktik



1.

- Die technische Ausstattung der Schule ermöglicht einen innovativen Unterricht. Dafür können u.a. digitale Apps, das Sprachlabor und das Audio-Video-Lab genutzt werden. Die Lehrpersonen erhalten die notwendige Einführung.
- Die Digitalisierung der Unterrichtsinhalte fördert die technischen Fähigkeiten der Schülerinnen und Schüler und hilft Papier einzusparen. Ziel ist es, die analoge Wissensvermittlung mit digitalen Elementen sinnvoll zu ergänzen, nicht jedoch sie zu ersetzen. Die Arbeit mit Stift und Papier bleibt weiterhin wichtig. Die Arbeit mit digitalen Medien wird sinnvoll mit traditionellen Lehrmitteln (Büchern, Mitschriften usw.) kombiniert.

2. Es werden Minimalziele formuliert, die von allen Schülerinnen und Schülern (auch jenen mit einem Individuellen Bildungsplan) erreicht werden müssen, um das Schuljahr zu bestehen.

Team Teaching ermöglicht konkrete Maßnahmen zur Differenzierung:

- Fach- und Integrationslehrpersonen tauschen sich zu einzelnen Schülerinnen und Schülern aus in Hinblick auf deren Leistungsstand, Entwicklungspotential und Aufholmöglichkeiten.
- Schülerinnen und Schüler arbeiten bei Bedarf mit Fach- bzw. Integrationslehrpersonen in Kleingruppen, in denen sie gezielt gefördert werden können.
- Der Nachhilfeunterricht außerhalb der Schulzeit ist auf die Bedürfnisse der Schülerinnen und Schüler zugeschnitten.

3. Im Praxisunterricht werden die praktischen Fertigkeiten durch wiederholtes Üben ausgebildet und gefestigt. In praxisorientierten Projekten in und außerhalb der Schule können die erworbenen Fähigkeiten eingesetzt werden.

4. Schülerinnen und Schüler werden im Fremdsprachenunterricht für Übungsfelder außerhalb des etablierten Unterrichts gezielt vorbereitet.

5. Unterricht in Modulen wird in einzelnen Klassen umgesetzt. Das Konzept, das an der LHFS Bruneck entwickelt wird, sieht vor, dass Lehrpersonen verschiedener Fächer gemeinsam Unterrichtseinheiten gestalten.

In den anderen Klassen findet fächerübergreifender Unterricht statt, wo dieser sich zeitlich und inhaltlich anbietet:

- im Rahmen der Gesellschaftlichen Bildung
 - durch die Co-Präsenz der Lehrpersonen der Sprachenfächer Italienisch, Englisch, Französisch im Praxis-Unterricht
 - bei Projekten (z. B. im Fach Eventmanagement)
6. Wir vermeiden das „Vorkauen“ der Inhalte und fordern die Schülerinnen und Schüler auf, die wichtigen Inhalte selbst zu erkennen und zu notieren. Diese Fähigkeit wird in allen Fächern geschult und regelmäßig praktiziert.

Schülerinnen und Schüler werden angehalten, Verantwortung für das eigene Lernen zu übernehmen und zur Eigeninitiative verpflichtet. Deshalb wird projektorientiertes Lernen gefördert.

Das Konzept des EVA-Unterrichts (= Eigenverantwortliches Arbeiten) ab der 3. Klasse ermöglicht mehr Eigenständigkeit beim Lernen: freie Zeiteinteilung, Entwicklung eigener Lernstrategien.

Über Schule hinaus – heute und in der Zukunft



1.

Die Landeshotelfachschule Bruneck führt das Unterrichtsrestaurant Vegabula.

Die Landeshotelfachschule veranstaltet den Gala Abend für die fünften Klassen.

Die gastronomische Unterstützung von außerschulischen Veranstaltungen durch die Landeshotelfachschule Bruneck hat bereits Tradition und wird fortgesetzt mit dem Ziel, praxisnahe Erfahrungen der Schülerinnen und Schüler zu ermöglichen, Anlässe zu schaffen, bei denen die Schülerinnen und Schüler ihre erworbenen Fähigkeiten, Einsatzbereitschaft, Durchhaltevermögen und Flexibilität zeigen und trainieren können.

Das Fach EVMT wird neu konzipiert. Die Schülerinnen und Schüler werden bei der Planung und Durchführung von Events in und außerhalb der Schule begleitet.

Der Unterricht findet bei gutem Wetter auch unter freiem Himmel statt (grünes Klassenzimmer).

2.

Die Landeshotelfachschule strebt Partnerschaften mit Schulen und Betrieben an.

Die Landeshotelfachschule wird die erste Human Rights Friendly School in South Tyrol.

<https://www.amnesty.org/en/human-rights-education/human-rights-friendly-schools/>

3.

Experten werden zu Workshops und Vorträgen zur Ergänzung oder Vertiefung des Unterrichts eingeladen.

Lehrpersonen der Schule teilen ihr Wissen und ihre Fähigkeiten, die über ihre berufliche Qualifikation hinausgehen (Freizeit, Hobby) mit allen Mitgliedern der Schulgemeinschaft in Form von Workshops oder Vorträgen für Schülerinnen und Schüler oder in Form von SCHILF. So werden wertvolle Ressourcen genutzt.

Qualitätskonzept der Landeshotelfachschule Bruneck

Im Leitungsteam, dem neben der Schulleitung Vertreter*innen aus fast allen Fachgruppen und dem Beratungsteam angehören, werden regelmäßig neben der Planungsarbeit auch verwaltungstechnische Abläufe, Unterrichtsgeschehen und die Abwicklung von Projekten besprochen und Verbesserungsmaßnahmen diskutiert.

Für Lehrpersonen, Schüler*innen und Eltern ist ein Austausch mit der Schulleitung immer möglich, sodass die Schulleitung über das, was an der Schule passiert, gut informiert ist.

Die Schulleitung führt jährlich Gespräche mit allen Mitarbeiter*innen, in denen die Qualität der Arbeit, die Bedürfnisse der Schule und die persönlichen Ziele und Bedürfnisse im Mittelpunkt stehen.

Unterrichtsbesuche durch die Schulleitung, Kolleg*innen und Teamunterricht geben Aufschluss über die Unterrichtspraxis. Die Schule nimmt an Lernstandserhebungen teil.

Darüber hinaus ist jede Lehrperson angehalten, ihren Unterricht selbst zu evaluieren.

Schüler*innen zeigen ihre Fähigkeiten bei Prüfungen, Projekten und evtl. bei Wettbewerben.

Die AG Evaluation führt Umfragen zu verschiedenen Themen des Schulalltags durch. Die Ergebnisse werden dem Kollegium mitgeteilt.

Schulleitung als auch Lehrpersonen setzen sich mit den gewonnenen Informationen über die Qualität des Unterrichts kritisch auseinander und leiten daraus notwendige Verbesserungsmaßnahmen ab.