Didaktischer Bericht zum Budget 2024

Die Finanz- und Investitionsbudgets der Schulen müssen sich an die Kriterien der Wirksamkeit, Effizienz und Wirtschaftlichkeit halten. Dabei befolgen sie die Grundsätze der Transparenz, Jährlichkeit, Allgemeinheit, Vollständigkeit, Einheitlichkeit, Wahrhaftigkeit und des finanziellen Gleichgewichts.

Das Finanz- und Investitionsbudget wird aufgrund folgender Unterlagen erstellt:

- Landesgesetz vom 12. November 1992, Nr. 40 – Ordnung der Berufsbildung, in geltender Fassung
- Dekret des Landeshauptmanns vom 22. Dezember 1994, Nr. 63 – Verordnung über die schulinterne Organisation
- Dekret des Landeshauptmanns vom 07. Juli 2010 Nr. 25 – Änderung der Verordnung über die schulinterne Organisation

Beschreibung der Schule

Im Schuljahr 2023/24 sind in der Landeshotelfachschule Bruneck 410 Schülerinnen und Schüler eingeschrieben und es sind 98 Mitarbeiter/innen beschäftigt (derzeit aktiv im Dienst).

Die Landeshotelfachschule umfasst das Hauptgebäude in der Josef-Ferrari-Strasse 40 und die Außenstelle Hubergebäude, wo die 1. Klassen Hotelfachschule untergebracht sind.

An der Landeshotelfachschule Bruneck sind folgende Ausbildungen möglich:

- 1. und 2. Klasse Hotelfachschule
- 3. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Service
  Prüfungen/Titel:
  - Prüfung Service – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt mit 8 Wochen Arbeitserfahrung nach der Matura 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 Abschlussprüfung „Spezialisierte Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ – Hotelkaufmann//Hotelkauffrau (Berufsbildungsdiplom)
  Prüfungen/Titel:
  - Prüfung Küche – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt mit 8 Wochen Arbeitserfahrung nach der Matura 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 – staatliche Abschlussprüfung Fachrichtung Önogastronomie und Gastgewerbe mit Schwerpunkt Empfang und Beherbergung

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)

Die Bewertung der Betriebspraktika fließt in die schulische Benotung ein und wird im Portfolio dokumentiert.

Leitbild

Wir sind als Landeshotelfachschule in den Südalpen eine maturaführende Oberschule und ein KOMPETENZZENTRUM für GASTRONOMIE und HOTELLERIE mit einer international anerkannten Ausbildung. Unsere 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 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.

Ziele und Schwerpunkte

In der Umsetzung unseres Kerngeschäftes, der Qualifizierung unserer Schülerinnen und Schüler für den Beruf, legen wir im Haushaltsjahr 2023 weiterhin ein besonderes Augenmerk auf die im Dreijahresplan definierten Schwerpunkte (Digitalisierung, Kommunikation und Wertschätzung, Nachhaltigkeit und Umwelt, Schulinterne Beratungstätigkeit):

- Wir arbeiten an einer kontinuierlichen Optimierung unserer Ressourcen. Die laufende Ausgabenplanung wird diesen Grundsatz ständig im Auge behalten.
- Ein Corporate-Identity-Konzept stellt eine Basis für die Entwicklung der Schule dar und wird im kommenden Jahr weiterentwickelt.
- Ein besonderer didaktischer Schwerpunkt liegt in der Förderung der Sprachkompetenz, der Digitalisierung des Unterrichts und der Kommunikationswege für die Schülerinnen und Schüler. Durch die Coronapandemie war eine Umstellung auf digitale Wege im Unterricht unumgägnlich. Daran soll weitergearbeitet werden, weil sich hier neue Möglichkeiten des Lernens zeigen.
- Eine enge Zusammenarbeit zwischen Schule und Wirtschaft wird weiterhin gepflegt. Die Schule präsentiert sich nach außen durch eine gediegene Öffentlichkeitsarbeit (siehe auch CI-Konzept).
- Die Dokumentation und Evaluation der Betriebspraktika wird verbessert und dadurch deren Bedeutung aufgewertet. Die Optimierung der Praktika bleibt weiterhin Thema, vor allem, was die Zusammenarbeit mit den Betrieben betrifft.
- Schülerinnen und Schüler erwerben im Laufe ihrer Ausbildung verschiedene Zertifizierungen (u.a. Arbeitssicherheit, Erste-Hilfe-Kurs, Baristadiplom, ECDL-Prüfung, eventuell EBCL).
- In den 5. Klassen werden durch die Schülerinnen und Schüler individuelle fachspezifische Projekte umgesetzt, darunter auch die Planung, Organisation und soweit möglich Durchführung einer Bildungs- und Kulturreise mit gastronomischen Schwerpunkten. Auch der Galaabend für die Maturantinnen und Maturanten wird, so wie im vergangenen Jahr, wieder durchgeführt und zwar als Projekt der Schule.
- Neben der Unterstützung und Förderung von Schülerinnen und Schülern mit besonderen Bedürfnissen werden auch Maßnahmen zur Begabtenförderung getroffen. So wird zum Beispiel an einer Jobbörse weitergearbeitet und die Einbindung von Absolvent*innen der LHFS Bruneck (Alumni-Club) soll den Schüler*innen (neue) Wege aufzeigen.
- Durch das schulinterne Unterstützungssystem und gezielte Schulsozialarbeit werden Hilfestellungen geboten im Umgang mit herausforderndem Verhalten und schwierigen Situationen. Ein schulinternes Beratungssystem für Schüler*innen und Lehrpersonen, das mittlerweile den Namen MOSAIK trägt, wird weiterhin angeboten und laufend ausgebaut (z.B. Projekte mit Schüler*innen mit Migrationshintergrund). Eine Sozialpädagogin wird das Team unterstützen.

- Notwendige Maßnahmen zum Arbeitsschutz werden laufend angepasst und umgesetzt und ein effizientes Notfalleinsatzmanagement entwickelt (letzteres soll in diesem Schuljahr abgeschlossen werden).
- Kooperation mit der schweizerischen Hotelfachschule Luzern: Ausbildung und Förderung von jungen Menschen (älter als 18 Jahre) im Bereich Hotellerie und Gastronomie.
- Kooperation mit der Franz-Oberthür-Schule in Würzburg und dem Alice-Solomon-Berufskolleg in Bochum: gegenseitige Besuche und eventuell Schüleraustausch.
- Kooperation mit verschiedenen italienischen Schulen: Schüleraustausch und Lernen im Tandem für die 2. Klassen.
- Führung eines Unterrichtsrestaurants/Schulrestaurants für weitere 2 Jahre. Die Schülerinnen und Schüler der 3. Klassen (eventuell Ausdehnung auf andere Klassen) können in einem geschützten Rahmen die Arbeitswelt erkunden. Das Unterrichtsrestaurant bietet vegane Küche, jede Klasse wird einen Monat lang im Service und in der Küche arbeiten. Zudem sollen im Vegabula langfristig Arbeitsmöglichkeiten für Jugendlliche mit Beeinträchtigung geschaffen werden.

Die Direktorin
Maria-Magdalena Kranebitter
(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet)

Bruneck, 01.12.2023

Firmato digitalmente da:
Maria-magdalena Kranebitter
Data: 05/12/2023 07:48:39