

Hotel Gastgewerbe und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN



LHF Kaiserhof Meran
LBS Savoy Meran
LBS Hellenstainer Brixen
LHFS Bruneck
LBS Handel und Grafik Bozen

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL
Deutsche Bildungsdirektion
Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE
Direzione Istruzione e Formazione tedesca
Direzione provinciale Formazione professionale in lingua tedesca

Kursprogramm Jänner - August 2026



Unser Newsletter für
die Weiterbildung

Melden Sie sich an



LANDESHOTELFACHSCHULE
KAISERHOF



NEU!

Bean to Bar

Schokoladenherstellung von der Bohne bis zur Tafel

Ziel: Sie erwerben fundiertes theoretisches und praktisches Wissen rund um die Herstellung von Schokolade. Dabei lernen Sie die einzelnen Verarbeitungsschritte kennen – von der Rohware Kakao bis zur verpackten, verkaufsfertigen Schokoladentafel. Ziel ist es, ein tiefes Verständnis für die Herstellung hochwertiger Qualitätsschokolade zu entwickeln.

Programm: Erklärung des geschichtlichen Hintergrunds von Kakao und von 58chocolate. Erläuterung verschiedener Arbeitsverfahren von Kakao. Einblick in der Herstellung von Schokolade bei 58chocolate. Gemeinsames verarbeiten von Schokolade (temperieren und gießen von Schokoladentafeln und Pralinenhohlkörper), Verkostung verschiedener Schokoladensorten.

Zielgruppe	Köchinnen und Köche, Patissière und Patissier, Konditorin und Konditor, in der Gastronomie Beschäftigte.
Referent*in	René Romen – 58chocolate (Schokoladen Manufaktur / Meran)
Ort	Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran
Datum	Freitag, 30.01.2026
Dauer	4 Stunden, von 17:00 - 21:00 Uhr
Gebühr	40,00 € + 30,00 € Materialspeisen (Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)
Anmeldung	Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205 weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it
Frist	Freitag, 16.01.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



NEU!

Die Grundsäulen der Gesundheit in Theorie und Praxis

Ziel: Sie wissen, wie eine gesunde Ernährung im Alltag anhand einfacher Rezepte umgesetzt werden kann. Sie kennen einfache und effiziente Übungen, um ihre Muskeln in Schwung zu bringen. Für Situationen, in denen Sie müde oder gestresst sind, haben Sie ein paar Tricks parat, um schnell zu entspannen.

Programm: Beste aus Ernährung, Bewegung und Erholung. Ein Mix aus Theorie und Praxis. Bewährte Tipps, die zu einem gesunden Leben beitragen können.

Zielgruppe	Köche/Köchinnen aus der Gastronomie, Diätköche/-köchinnen, Köche/Köchinnen von Familienhotels, Beschäftigte im Lebensmittelsektors.
Referent*in	Gerd Locher, Ernährungswissenschaftler
Ort	Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran
Datum	Freitag, 27.02.2026
Dauer	4 Stunden, von 14.30 - 18.30 Uhr
Gebühr	40,00 € + 15,00 € Materialspesen (Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)
Anmeldung	Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205 weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it
Frist	Freitag, 13.02.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



NEU!

„Hygiene verstehen – HACCP anwenden: Ein Kurs für die Praxis“

Teil 1 - Hygiene

Teil 2 - HACCP

Ziel: Die Teilnehmenden erhalten einen praxisnahen Überblick über die Grundlagen der Lebensmittelhygiene und die Anforderungen des HACCP-Konzepts. Ziel ist es, das Bewusstsein für hygienisches Arbeiten im Umgang mit Lebensmitteln zu stärken, gesetzliche Vorgaben zu verstehen und die Verantwortung im Betrieb wahrzunehmen. Der Kurs eignet sich sowohl für Einsteiger*innen als auch zur Auffrischung für erfahrene Fachkräfte und vermittelt das nötige Wissen zur sicheren und dokumentierten Umsetzung von Hygienemaßnahmen im gastronomischen Alltag.

Die Kurse können einzeln gebucht werden.

Programm:

Teil 1 – Grundlagen der Lebensmittelhygiene

- Einführung in das Lebensmittelrecht
- Hygienrisiken im Lebensmittelbetrieb
- Personalhygiene: Verhalten, Kleidung, Gesundheit
- Lebensmittelhygiene: Umgang mit verderblichen Produkten
- Betriebshygiene: Reinigung, Desinfektion, Schädlingsprävention
- Praktische Hinweise für den Arbeitsalltag

Teil 2 – HACCP in der Praxis

- Einführung in das HACCP-Konzept
- Gefahrenanalyse und Risikobewertung
- Erstellung und Pflege von HACCP-Dokumentationen
- Verantwortlichkeiten und Kontrollmechanismen
- Tipps zur Umsetzung im Betrieb und zur Einhaltung gesetzlicher Vorgaben

Zielgruppe

Teil 1: Der erste Kursteil richtet sich an Köchinnen und Köche, Pâtissière und Pâtissiers, Konditorinnen und Konditoren sowie alle Beschäftigten in der Gastronomie, die mit Lebensmitteln arbeiten. Besonders geeignet ist der Kurs für Einsteiger*innen, neue Mitarbeitende oder zur Auffrischung von Hygienewissen im täglichen Umgang mit verderblichen Lebensmitteln.

Teil 2: Der zweite Kursteil richtet sich an Küchenverantwortliche, Führungskräfte und Mitarbeitende mit besonderer Verantwortung im Bereich Lebensmittelhygiene und -sicherheit. Angesprochen sind Personen, die HACCP-Maßnahmen im Betrieb umsetzen, dokumentieren und kontrollieren müssen – insbesondere in Küche, Pâtisserie und Konditorei sowie in gastronomischen Betrieben mit erhöhten Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit.

Referent*in

Gerd Locher, Ernährungswissenschaftler
Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Ort

Datum

Samstag, 07.03.2026

Dauer

Insgesamt: 6 Stunden

Teil 1: 09:00 – 12:00 Uhr = 3 Stunden

Teil 2: 13:00 – 16:00 Uhr = 3 Stunden

Gebühr

Insgesamt: 50,00 €

Einzel: 35,00 €

(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung

Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205

weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist

Freitag, 20.02.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



Hotel Gastgewerbe und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

**BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER**
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

NEU!

Käse trifft Tee

Genuss ohne Promille – überraschend harmonisch

Ziel: Entdecken Sie, wie Sie mit einer raffinierten Käsepräsentation und der gezielten Auswahl alkoholfreier Getränke – insbesondere hochwertiger Tees – Ihr gastronomisches Angebot auf ein neues Niveau heben. In diesem Kurs lernen Sie, Käsekultur aktiv zu fördern und Ihre Gäste mit Kompetenz, Kreativität und einem feinen Gespür für Genuss zu begeistern – ganz ohne Alkohol. Verfeinern Sie Ihr Angebot, steigern Sie Ihren Umsatz und setzen Sie neue kulinarische Akzente – mit Käse und Tee als genussvolle Botschafter Ihrer Gastlichkeit.

Programm: Einführung in die Käsekultur; Kreative Käsepräsentation in der Gastronomie; Alkoholfreie Getränkebegleitung mit Fokus auf Tee; Praxis: Käse & Getränk im harmonischen Zusammenspiel;

Zielgruppe Fachkräfte aus dem Service und der Küche in Gastronomie und Hotellerie, Lehrpersonen und Auszubildende an Hotelfachschulen, sowie Schokoladenliebhaber:innen und kulinarisch Interessierte mit Begeisterung für hochwertige Lebensmittel und deren handwerkliche Herstellung.

Referent*in Johann Baumgartner, Fa. Degust

Ort Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran

Datum Donnerstag, 09.04.2026

Dauer 4 Stunden, von 14.30 - 18.30 Uhr

Gebühr 40,00 € + 30,00 € Materialspesen

(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)

Anmeldung Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205

weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it

Frist Donnerstag, 26.03.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:



Hotel Gastgewerbe und Ernährung

BERUFLICHE WEITERBILDUNG



Berufsbildung

**BESSERWISSE
WISSEN'S BESSER**
VORSPRUNG DURCH KÖNNEN

NEU!

Gerichte für sportlich Aktive

Ziel: Sie wissen: Aktive Menschen haben einen erhöhten Nährstoffbedarf.

Dieser Kurs vermittelt fundiertes theoretisches Wissen und kombiniert es mit zahlreichen praxisnahen Beispielen, die direkt im Alltag umgesetzt werden können.

Programm: Gesunde Ernährung für sportlich Aktive. Verbesserung der Leistung und Regeneration mithilfe der richtigen Lebensmittelauswahl, Rezepte und Umsetzung in der Praxis.

- Zielgruppe** Köche/Köchinnen aus der Gastronomie, Diätköche/-Köchinnen, Köche/Köchinnen von Familienhotels, Interessierte aus dem Lebensmittelsektor.
- Referent*in** Gerd Locher, Ernährungswissenschaftler
- Ort** Landeshotelfachschule Kaiserhof, Meran
- Datum** Freitag, 10.04.2026
- Dauer** 4 Stunden, von 14.30 - 18.30 Uhr
- Gebühr** 40,00 € + 15,00 € Materialspesen
(Für die Ausstellung der Teilnahmebestätigung wird zusätzlich eine Stempelmarke zu 16,00 € benötigt.)
- Anmeldung** Landeshotelfachschule Kaiserhof, T. 0473 203 205
weiterbildung.kaiserhof@schule.suedtirol.it
- Frist** Freitag, 27.03.2026 in schriftlicher Form



Kursinformationen
finden Sie hier:

