



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL • ALTO ADIGE

Meran, 23.01.2026

Bearbeitet von:

Lisa Laimer

Tel. 0473 20 32 00

lisa.laimer@schule.suedtirol.it

An alle

Schülerinnen und Schüler

Eltern und Erziehungsberechtigte

Lehrpersonen

Mitteilung Nr. 15 - „Break-Tage“ und Rahmenprogramm

Sehr geehrte Schülerinnen und Schüler, sehr geehrte Eltern und Erziehungsberechtigte, sehr geehrte Lehrpersonen,

Nach Abschluss des 1. Semesters (31.01.2026) finden vom Montag, 02.02.2026 bis Mittwoch, 04.02.2026 die bewährten „Break-Tage“ statt. An diesen Tagen machen wir am Vormittag „Pause“ vom üblichen Unterrichtsalltag, es gibt keine neuen Inhalte und keine Prüfungen. **Der reguläre Stundenplan wird trotzdem eingehalten** und für Wiederholungen und allfällige Aufholmaßnahmen genutzt.

Verpflichtende Stützmaßnahmen und individuelles Arbeiten:

Für Schüler*innen mit Aufholbedarf (dieser wird in den Notenkonferenzen definiert) ist die Teilnahme an den von den jeweiligen Lehrpersonen angebotenen Stützmaßnahmen verpflichtend.

Jene Schülerinnen und Schüler, die keinen Aufholbedarf haben, befassen sich in Absprache mit den Lehrpersonen individuell oder in Gruppen mit der Vorbereitung auf anstehende Aufgaben (z.B. Prüfungsvorbereitung in der 3. und 4. Klasse, Bearbeitung des Portfolios (4. Klasse) oder Fortführung der Projektarbeit in der 5. Klasse). Ein Verlassen des Schulgeländes ist nur in Ausnahmefällen und nach vorheriger Genehmigung durch den Klassenvorstand und die Direktion möglich.

Vorträge und Workshops:

Zudem können sich die Schülerinnen und Schüler, welche keinen verpflichtenden Stützunterricht haben, für interessante Vorträge und Workshops aus unterschiedlichen Themengebieten anmelden. So gibt es z.B. Vorträge innovativer Unternehmen als auch Workshops zum Erlernen nützlicher Kompetenzen.

Auch im Praxisunterricht gibt es besondere Angebote, das detaillierte Programm finden Sie in den Anhängen.
Die Anmeldungen erfolgen ab sofort bis Donnerstag, 29.01.2026 bis 18:00 Uhr über diesen Link:

Buchung Break-Tage

WICHTIGE INFORMATIONEN:

- Für die 4.Klassen welche, während der „Break-Tage“ im KFO-Unterricht wären, ist der PC-Raum 206 reserviert. Die Schüler*innen gehen eigenständig in den PC-Raum und arbeiten an dem Portfolio weiter oder besuchen einen Kurs.
 Der Unterricht, für jene Schüler*innen, welche am Vormittag im Praxisunterricht sind (RFO+KFO), endet um 13:05 Uhr.
- Der Unterricht am Nachmittag für alle anderen Klassen findet regulär laut Stundenplan statt.
 Der KFO-Unterricht am Nachmittag (Praxis) für die 3. Klassen und der Theorieunterricht für alle anderen Klassen bleibt somit wie erwähnt, aufrecht.
- **Verpflegung:**
 - Pause: Die Pausenausgabe findet im Bistro statt. Es gibt keinen Kaffee.
 - Mittagessen: Alle Schüler*innen, welche am Vormittag im Praxisunterricht sind, sind beim Mittagessen um 13:05 Uhr im 1.Turnus eingeteilt. Dieses Essen wurde bereits zu Schulbeginn bezahlt. Alle anderen Schüler*innen welche am Nachmittag im Unterricht sind, sind wie üblich beim Mittagessen eingeteilt. (Einteilung 1. oder 2. Turnus wird wie immer ausgehängt)

Ich wünsche unseren Schülerinnen und Schülern, dass diese außerordentlichen Schultage einen wichtigen Mehrwert und interessanten Austausch bieten, aber auch dazu beitragen, inhaltliche Lücken zu schließen und eine gute Basis für das 2. Semester und den Abschluss des Schuljahres zu schaffen!

Mit freundlichen Grüßen

Der Direktor
 Hartwig Gerstgrasser

Programm „Break-Tage“ im Kaiserhof 02.02.- 04.02.2026

Montag, 02.02.2026

- 10:35-12:15 Uhr** **Abschluss der Oberstufe und dann? (für 5. Klassen) 60 Plätze** Filmraum
Berufsberatung und Südtiroler Hochschüler*innenschaft
 Das Amt für Ausbildungs- und Berufsberatung (Fabian Graziotin) und die Südtiroler Hochschüler*innenschaft (Astrid Pichler) stellen Angebote und Wege nach der Matura vor. Die SchülerInnen können wichtige Informationen einholen und offene Fragen zum Studium klären. Bitte etwas zum Schreiben mitnehmen!
- 10.35-11.25 und 12.15-13.05** **Vinoteqa – Tobias Vieider** je 25 Plätze Bibliothek
Vinoteqa – Wo Wein auf Technologie trifft
 Als junges Start-up nehmen wir dich mit auf die Reise einer Weinflasche - vom Weingut bis auf den Tisch im Restaurant. Du erfährst, was es wirklich bedeutet, einen Weinkeller zu verwalten: Weine bestellen, lagern, Preise festlegen, Weinkarten gestalten und den Überblick behalten. Wir zeigen dir, wie unser Tool Vinoteqa all das zum Kinderspiel macht. Egal ob im kleinen Weinkeller oder bei tausenden Flaschen. Und damit du dabei auch auf den Geschmack kommst, wartet das Highlight zum Schluss: eine Blindverkostung, bei der sich zeigt, ob du das Zeug zum Weinkenner hast.
- 11.25-12.15** **Bügelkurs – Rosi Schwarz** 10 Plätze Bügelraum
Wie wird man ein Bügelprofi: Ihr Style-Update für Hemd & Co.
 Sie wollen selbständig und autonom werden, aber Ihr Hemd sieht immer aus wie eine Landkarte? Keine Sorge - in diesem Workshop lernen Sie entspannt und mit coolen Tricks, wie Sie Ihr Lieblingshemd von knittig zu businessstauglich bügeln. Eigenes Hemd zum Üben mitbringen!
- 10.35-13.05** **Sport – Karin Schwellensattl** 20 Plätze Extern
Beachvolleyball
 Wir spielen Beach Volleyball in der Beacharena in Sinich. Es fallen zusätzliche Kosten pro Schüler/in in Höhe von ca. 4,50 EUR an.

Dienstag, 03.02.2026

- 10:35-11:25 Uhr** **Touristinfo.Ai – Markus Perger** 40 Plätze Bibliothek
Smart AI für smarte Gastgeber: touristinfo.ai beantwortet Fragen, empfiehlt Services und macht Hospitality effizienter und innovativer.

Ein KI-gestützter Chatbot, der den Gästen rund um die Uhr verlässliche Informationen zur Destination und zur Unterkunft liefert. Durch die Ergänzung um betriebsindividuelle Inhalte (z.B. Services, Öffnungszeiten, Wellness oder Empfehlungen) entsteht ein digitaler Ansprechpartner, der individuell auf den Betrieb zugeschnitten ist. So kann das Hotel nicht nur Gäste besser verstehen, um Trends zu erkennen, sondern auch beispielsweise Angebote intelligent pushen.

**10.35-11.25 und
11.25-12.15**

Canva – Marilena Pircher
Canva - Grundlagen & Profi-Tricks

je 25 Plätze PC-Raum 107

Sie lernen, wie das Online-Tool CANVA aufgebaut ist, welche technischen Möglichkeiten es gibt und wie man Ideen und Inhalte sammeln kann. Am Ende des Kurses werden wir ein kleines Praxis-Beispiel erarbeiten, damit Sie das Erlernte auch anwenden können.

11.25-13.05

IDM - Wolfgang Töchterle
Von Standortpolitik zu Startup-Dynamik

60 Plätze Filmraum

Wie junge Unternehmen und modulare Innovationen Südtirol transformieren. Wolfgang Töchterle leitet die Abteilung Marketing und Touristik der IDM Südtirol. In seinem Vortrag geht es um Innovation und wie junge Unternehmen Südtirol verändern.

10.35-12.15

Multimediarium
Christian Steier, Massimiliano Boriero, Werner Plank

10 Plätze Multimediarium

Videoproduktion in unserem Multimedia Labor

Der Workshop vermittelt grundlegende Techniken der Videoproduktion. Teilnehmende lernen den Umgang mit den Aufnahmegeräten und den Instrumenten unseres Multimedia Labors. Ziel ist es auch, eine schulische Mediengruppe auszubilden, die später eigenständig Inhalte für die Schule erstellen kann.

Mittwoch, 04.02.2026

10.35-11.25

Bügelkurs – Rosi Schwarz
Wie wird man ein Bügelprofi: Ihr Style-Update für Hemd & Co.

10 Plätze Bügelraum

Sie wollen selbständig und autonom werden, aber Ihr Hemd sieht immer aus wie eine Landkarte? Keine Sorge - in diesem Workshop lernen Sie entspannt und mit coolen Tricks, wie Sie Ihr Liebingshemd von knittig zu businesstauglich bügeln. Eigenes Hemd zum Üben mitbringen!

11.25-12.15

Steva Hemp – Gordana Stevancevic
Hanf in der Hotellerie: Nachhaltige Textilien als Zukunftsstandard

40 Plätze Bibliothek

In diesem Referat geht es um Hanf und seine Nutzung in der Hotellerie. Es wird erklärt, warum Textilien im Hotel eine wichtige Rolle für Umwelt und Nachhaltigkeit spielen. Es wird erklärt, weshalb Hanf eine besonders vielseitige Pflanze ist und wie Hanftextilien in Hotels eingesetzt werden können.

11.25-12.15

HDS Gastro - Kurt Unterkofler

60 Plätze Filmraum

Mein Blick auf die Gastronomie: Chancen, Erfolg & Verantwortung

Wie kann ich in der Gastronomie meinen eigenen Weg gestalten? Meine persönlichen Erfahrungen aus der Praxis und welche Chancen, Entscheidungen und Verantwortungen möglich sind.

An allen Tagen gibt es zudem ein buntes und reichhaltiges Angebot durch unsere **hausinternen Profis** in der **Küche** und im **Service**, für das sich die SchülerInnen der 3. und 4.Klassen aus Interesse oder weil sie ihre Leistungen festigen/verbessern wollen, anmelden können:

Service: Die Plätze sind für die Schüler*innen der 3.Klasse reserviert.

Das Angebot, welches Käseservice, Mixen der Prüfungscocktails, Flambieren, Latte Art, Vorbereitung Lehrabschlussprüfung (Wiederholung theoretischer Inhalte)

Küche: Die Plätze sind für die Schüler*innen der 4.Klasse reserviert.

Jeweils 6 SchülerInnen (genaue Einteilung und Räumlichkeiten s. Buchungssystem):

Platt- und Rundfische Filetieren (Kochkleidung Voraussetzung) und die Planung von Arbeitsabläufen

Am 03 und 04. Februar finden zudem die IDM-Workshops zu den Südtiroler Qualitätsprodukten für die 5. Klassen statt. Die Teilnahme daran ist für die Schüler/innen der jeweiligen Klassen verpflichtend und es benötigt keine Anmeldung. Es handelt sich um die folgenden Termine:

Für die 5A und die 5D am 03. Februar von 09.00 bis 11.25 Uhr

Für die 5B und die 5C am 04. Februar von 09.00 bis 11.25 Uhr