



Bericht der didaktischen Tätigkeiten 2017

Das Finanz- und Investitionsbudget 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 Gleichgewichtes.

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

Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe „Emma Hellenstainer“ Brixen Fischzuchtweg 9

Diese Berufsschule verwaltet im Laufe dieses Schuljahres 2016/17:

Lehrlinge	Klassen	Schüler	Vollzeitschüler	Klassen	Schüler
Servierer	6		Hotelfachschule	6	
Köche	6		Fachschule Service	3	
Bäcker	3		Fachschule Kochen	6	
Konditoren	3		Fachschule Konditorei-Bäckerei	4	
Fleischer	3		Pâtisserie	1	
		160			380

Ziele und Schwerpunkte

Die Lehrlingsklassen sind auf drei Turnusse aufgeteilt und wechseln alle 10 Wochen, die Konditoren alle 5 Wochen. Biennium und Fachschule sind ganzjährige Vollzeitausbildungen. In den Sommermonaten werden eine Reihe von Seminare und Kurse veranstaltet; Fortbildungen des ASM und PI, Lehrerseminare der Abt. 20. Eine Reihe von Kursen der Beruflichen Weiterbildung am Abend und Events (fair & local cooking night, Nacht der Meister ...) werden während des Schuljahres abgewickelt.

Der Schule ist ein Heim mit 177 Betten angeschlossen, das weitgehend voll belegt ist, teilweise auch im Sommer mit den Teilnehmern der Transalp Tour, Teilnehmer von größeren Sportereignissen der Stadt Brixen.





In Schule und Heim sind 135 Mitarbeiter beschäftigt, davon 40 Teilzeitbeschäftigte.
Neben der laufenden Wartung von Schule und Heim und den notwendigen Ergänzungseinkäufen
geht ein Großteil der Geldmittel im Einkauf der Lebensmittel auf.

Alle Praxisabteilungen legen immer mehr Wert auf biologische Rohstoffe und lokale Nahrungs-
mittel. In der Metzgerei wird der Ankauf von einheimischen Biorindern vorangetrieben.

Die Bäckerei hat vollkommen auf Bio umgestellt (inklusive Nüsse, Marmelade, Frittieröl ...)

Im kommenden Jahr sind folgende Veranstaltungen geplant:

Tag der offenen Tür, „Zukunft. Service. Südtirol“, Diplomfeier, „Let's cook“ – internationaler
Jungkoch Wettbewerb, internationaler Konditoren-Wettbewerb, Teilnahme an den World-Skill in
Abu Dhabi, etc.

Ziele und Vorhaben: die weitere Umstellung auf lokale und bio Produkte, Projekte zur nachhaltigen
Verwendung von Ressourcen, wie die „Emma Bottle“, Die Digitalisierung, die Kontrolle in der Mensa
etc, die Einführung des NAVI als Selbststeuerungsinstrument im Rahmen des LIE (Lernen in
Eigenverantwortung) und die Umsetzung von Maßnahmen, die im Rahmen der Externen
Evaluation als wichtig erscheinen.

Brixen, am 18.01.2017

Die Direktorin

Dr. Brigitte Gasser Da Rui

