

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun profesjonala
gastronomia y culinaria



3-Jahres-Plan

2025 - 2028

vom Schulrat genehmigt am 20. November 2025

Teil A – DAS SIND WIR

1. Leitbild
2. Organigramm
3. Gestatten, "Emma Hellenstainer"
4. Schüler*innen-Heim
5. Konzept LiE
6. Sensorik
7. Projektunterricht
8. Wettbewerbe & Co.
9. Beratung, Individualisierung und Inklusion
10. Qualitätskonzept
11. Berufliche Weiterbildung
12. Ausbildungsangebot
13. Kriterien für die Zuweisung des Bildungsguthabens
14. Fächerübergreifender Lernbereich Gesellschaftliche Bildung
15. Bildungswege Schule-Arbeitswelt
16. Gesetzliche Grundlagen, Ordnungen und Regelungen

Teil B – SO PLANEN UND ENTWICKELN WIR

1. Ziele im Bereich Fortbildung (SCHILF)
2. Maßnahmen zur Qualitätssicherung
3. Ziele im pädagogisch-didaktischen Bereich
 - a) PNRR – Schule 4.0 – Maßnahmen 1 und 2
4. Betriebspraktikum
5. Bindende Beschlüsse des Plenums
6. Planung und Umsetzung Zubau

Teil C – SO HANDELN WIR

1. Zuständigkeiten
- 2. Leitfaden – Regelungen zum Schulbetrieb**
3. Pädagogisch-didaktische Vorhaben und Ziele - konkrete laufende Umsetzung
 - a) SCHILF-Plan
 - b) Jahresziel(e)
 - c) Pädagogischer Tag
 - d) Unterrichts-Konzept
 - e) Mobilitäten
 - f) Unterstützungsmaßnahmen
 - g) Nachhaltiger Ankauf von Lebensmitteln
 - h) Konzept DaZ & welcome-class
 - i) Schulsozialarbeit - Sozialpädagogische Beratung und Begleitung
 - j) Kooperation mit Uni Leipzig
4. Schulkalender 2025/26
5. Unterrichtsergänzende Tätigkeiten
6. Termine & Events Schuljahr 2025/26
7. Maßnahmen/Konkretisierungen zur Qualitätssicherung

1. Leitbild

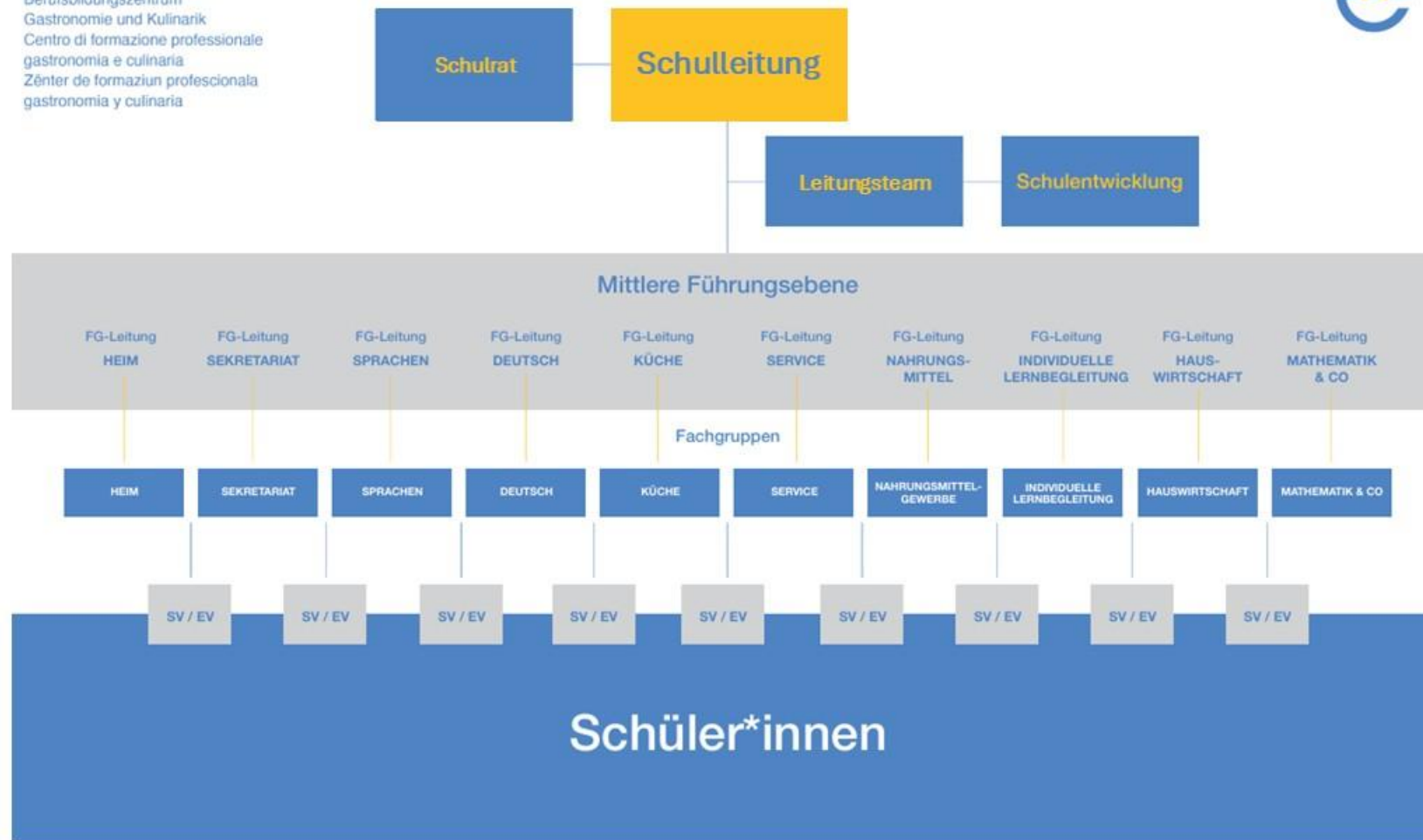
Emma Hellenstainer, wo man das Gute lernen kann.

1. Wir öffnen Räume für Erziehung zu Gesundheits-, Geschmacks- und Ernährungsbewusstsein am Schnittpunkt zweier Kulturen.
2. Wir sind wertschätzend, führungskompetent, authentisch, humorvoll und leidenschaftlich.
3. Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig.
4. Wir fördern persönliches und berufliches Potential. Durch dynamische Unterrichtsmodelle und attraktives Tun bereiten wir auf die Zukunft vor.
5. Wir bieten Raum und Zeit für zwischenmenschliche Begegnung, gemeinsames Lernen und individuelle Betreuung.
6. Wir orientieren uns an Stärken. Rückmeldungen und Bewertungssituationen sind Basis für Entwicklung.
7. Wir sind ein leistungsfähiges Team, das Gäste und Partner mit neuen Aktionen begeistert.

2. Organigramm

Emma Hellenstainer

Berufsbildungszentrum
Gastronomie und Kulinarik
Centro di formazione professionale
gastronomia e culinaria
Zënter de formaziun profesjonala
gastronomia y culinaria



FG = Alle Mitarbeiter*innen gehören einer Fachgruppe an
FG-Leitung = Ein Mitglied der FG leitet diese

3. Gestatten, "Emma Hellenstainer"

Das Berufsbildungszentrum „Emma Hellenstainer“ Gastronomie und Kulinarik in Brixen beschäftigt rund 140 Mitarbeiter*innen und beschult pro Schuljahr rund 800 Jugendliche. Der Schule ist ein Schülerheim angegliedert, das Platz für 180 Schüler*innen bietet, die von 10 Sozialpädagog*innen betreut werden.

Der didaktische Schwerpunkt liegt auf dem eigenverantwortlichen Lernen. An der "Emma Hellenstainer" werden die Schüler*innen individuell gefördert; gleichzeitig wird großer Wert auf den Erwerb von Schlüsselkompetenzen wie Teamfähigkeit, Kommunikationsfähigkeit, Organisationsfähigkeit u. dgl. gelegt. Die Schüler*innen lernen Freundlichkeit und gute Umgangsformen, denn diese sind Basis für die Entwicklung der Sozialkompetenz und beruflichen Erfolg.

Die Hellenstainer hat ihr Bildungsangebot im Laufe der Zeit erweitert und den wirtschaftlichen bzw. gesellschaftlichen Erfordernissen entsprechend angepasst. So bietet die „Emma“ neben der Ausbildung für Lehrlinge im klassischen dualen System auch die ersten zwei Jahre der maturaführenden Hotelfachschule, die dreijährige Berufsfachschule in den Bereichen Küche, Service und Konditorei/Bäckerei sowie die 4. Klassen Patisserie und Service/Front Office an. Bei Letzteren liegt das Hauptaugenmerk im Sinne eines Vorbereitungsjahrs auf die Matura ganz besonders auf der Allgemeinbildung, wenngleich fachspezifische Inhalte nicht zu kurz kommen. Seit dem Schuljahr 2021/22 wird der einjährige maturaführende Lehrgang Önogastronomie und Hotellerie durchgeführt.

Neben dem gastgewerblichen Schwerpunkt ist die „Emma Hellenstainer“ das Südtiroler Zentrum für Ernährung schlechthin, ist sie doch die einzige Berufsschule, die Metzger*innen, Bäcker*innen und Konditor*innen ausbildet. Die sich daraus ergebenden Synergien sind uns wertvoll.

Zusätzlich zum schulischen Bildungsangebot ist das BBZ "Emma Hellenstainer" auch in der beruflichen Weiterbildung sehr aktiv. Außerdem werden die Meisterkurse für die Bereiche Konditorei, Metzgerei, Bäckerei, Eisherstellung und Küche geplant und durchgeführt.

Grundsätzlich kann die Schule ihrem Ziel, junge Menschen für den Beruf vorzubereiten, ideal nachkommen. Denn begeisterte Fachlehrer*innen und engagierte Allgemeinbildner*innen, die ihre Aufgabe als eine gemeinsame verstehen, vermitteln den Schüler*innen nicht nur die notwendige Basis, sondern auch jene Kompetenzen und Haltungen, die sie im Leben und im Beruf brauchen.

4. Schüler*innen-Heim

Der Schule ist ein Heim angegliedert, in dem 10 Sozialpädagog*innen rund 180 Jugendliche begleiten und betreuen. Neben sinnvollen und attraktiven Freizeitinitiativen wird auch die Voraussetzung für ein gutes Lern-Umfeld geboten. Das Heim wird von Vollzeit- und Turnus-schüler*innen genutzt.

5. Konzept LiE

Im Schuljahr 2013/14 wurde das Pilotprojekt „Lernen in Eigenverantwortung“ mit 6 Schulklassen durchgeführt. Mittlerweile hat sich das Unterrichtskonzept etabliert und wird seit dem Schuljahr 2019/20 in allen Vollzeitklassen angewendet. Ab dem Schuljahr 2022/23 wird das LiE nach und nach auch in den Lehrlingsklassen umgesetzt.

Hauptziel des LiE ist die Erziehung zum eigenverantwortlichen Lernen und Handeln. Die Schüler*innen lernen Schritt für Schritt sich ihre Lernzeit einzuteilen und entscheiden innerhalb klarer Rahmenbedingungen selbst wann, wo und was sie lernen. Die Möglichkeit selbst zu entscheiden und der geringere Druck während des Arbeitsprozesses steigern die Motivation und Freude am Lernen.

Die methodisch-didaktische Umsetzung des LiE führt dazu, dass die Schüler*innen nicht ständig unter der unmittelbaren Aufsicht einer Lehrperson stehen, sondern sich innerhalb der Schule in einer klar definierten Zone relativ frei bewegen können. Durch die Verwendung von 3 Niveaustufen und diverser Wahlmöglichkeiten wird sichergestellt, dass starke Schüler*innen gefordert werden und leistungsschwächere Schüler*innen Lernerfolge erzielen.

Durch die teilweise Auflösung des klassischen Unterrichts fungieren die Lehrpersonen zunehmend als Lernberater*innen, die die Schüler*innen dabei unterstützen, ihren eigenen Lernweg zu finden. Um dieser Anforderung gerecht zu werden, tauschen sich die Lehrpersonen regelmäßig aus, geben sich Rückmeldung und beraten sich gegenseitig. Die bisherigen Erfahrungen zeigen, dass mehr Zeit für Gespräche zwischen Lehrenden und Lernenden zur Verfügung steht und eine intensivere individuelle Betreuung möglich ist.

Im Rahmen des LiE-Konzepts führt jede*r Schüler*in zwei bis drei Coachinggespräche mit der gewünschten Lehrperson. Diese Lehrperson ist erste Ansprechperson und initiiert zusätzlich einmal monatlich kurze informelle Gespräche mit dem*der Schüler*in, um den Kontakt und die Beziehung zu verstärken.

Diese Art des Lehrens und Lernens stellt alle Beteiligten vor beträchtliche Herausforderungen: Die Lehrpersonen müssen ihren Unterricht umstellen, den Schüler*innen Freiräume zugestehen und bestimmte Dinge einfach zulassen. Die Schüler*innen hingegen müssen lernen, mit diesen Freiräumen umzugehen, ihr Lernen selbst zu organisieren und die Verantwortung für den eigenen Lernerfolg zu übernehmen.

Wenn das gelingt sind wir imstande wichtige Schlüsselkompetenzen zu trainieren und die Schüler*innen so optimal auf ihr zukünftiges Berufsleben vorzubereiten.

6. Sensorik

Sensorik ist die Wissenschaft vom Einsatz menschlicher Sinne zu Prüf- und Messzwecken. So wie man mit einer Waage das Gewicht eines Lebensmittels messen kann, so kann der Mensch mit seinen Sinnesorganen Nase, Zunge, Ohr, Auge und Haut die sensorischen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch, Mundgefühl, Aussehen und Geräusch eines Lebensmittels bestimmen.

Diese Fähigkeit kann durch gezielte Übungen verbessert werden, weshalb an der Emma Heltenstainer den Schüler*innen spezielle Sensorik-Schulungen angeboten werden. Aktuell setzen sich diese aus folgenden Modulen zusammen:

- Sensorische Grundlagen und Techniken
- Basismodul Fette und Öle
- Basismodul Getreide und Brot
- Basismodul Fleisch
- Basismodul Schokolade
- Basismodul Mineralwasser
- Basismodul Kräuter
- Basismodul Pasta
- Aufbaumodul Fette und Öle
- Aufbaumodul Getreide und Brot
- Aufbaumodul Fleisch
- Aufbaumodul Schokolade
- Aufbaumodul Pasta

Die Schüler*innen haben die Möglichkeit, ihre Sinnesfunktionen zu verbessern und Lebensmittel und Getränke bewusster wahrzunehmen, was ihnen in ihren zukünftigen Berufen von großem Vorteil sein kann.

7. Projektunterricht

Projektbezogenes Arbeiten und die Fähigkeit, sich innerhalb eines Projektteams seinen Kompetenzen entsprechend einzubringen, sind Schlüsselqualifikationen, die wir mit unseren Schüler*innen trainieren. Projekte mit Eventcharakter sind an der Hellenstainer an der Tagesordnung. Unsere Schüler*innen bringen sich begeistert ein und setzen das Gelernte aktiv in die Praxis um.

Im Rahmen des Projektunterrichts planen die Schüler*innen der einzelnen Klassen verschiedene Projekte und führen diese auch durch.

Projektunterricht...

- beinhaltet ein konkretes Vorhaben und richtet sich allgemein nach den Interessen der Schüler*innen
- wird gemeinsam von Schüler*in und Lehrpersonen durchgeführt,
- wird mit größtmöglicher Selbsttätigkeit und Selbstverantwortung der Schüler*innen geplant, durchgeführt, präsentiert, reflektiert und evaluiert,
- beinhaltet einen gewissen Grad an Individualisierung und Differenzierung,
- ist durch die Abgabe von Verantwortung und Kontrolle gekennzeichnet,
- setzt sich nicht nur Ergebnisziele, sondern auch pädagogisch-didaktische Ziele,
- vermittelt Planungs- und Sozialkompetenz.

8. Wettbewerbe & Co.

Erfahrungen bei Wettbewerben sind unbezahlbar. Die Motivation, sich zu melden, das Training vor dem Wettbewerb und dann das Abrufen der Fähigkeiten und Fertigkeiten in einer Wettkampfsituation bringen Jugendliche in ihrer persönlichen und fachlichen Entwicklung weiter. Aus diesem Grund unterstützen wir die Teilnahme an Wettbewerben, pflegen langjährige internationale Wettbewerbspartnerschaften und veranstalten auch eigene Wettbewerbe, wie beispielsweise "Let's cook it".

9. Beratung, Individualisierung und Inklusion

An der Hellenstainer steht der Mensch im Mittelpunkt. Unsere Schüler*innen unterstützen und fördern wir auf vielfältige Art und Weise und zwar durch folgendes Angebot:

- ✓ Nachhilfeunterricht der Regellehrpersonen
- ✓ Betreutes Lernen der Individuellen Lernbegleiter*innen
- ✓ Förderunterricht in den 3. und 4. und 5. Klassen
- ✓ Sprachtraining für Schüler*innen nicht deutscher Muttersprache (DaZ)
- ✓ Individuelle Projekte im und außer Haus
- ✓ Schul- und Orientierungsberatung
- ✓ Schulsozialarbeit
- ✓ Beratung und Betreuung im Heim

Die wöchentliche Schnittstelle erfasst alle wichtigen Informationen aus den obigen Bereichen und koordiniert weitere Maßnahmen. An den Treffen nehmen Vertreter*innen aus Heim, individueller Lernbegleitung, Schulberatung, Schulsozialarbeit sowie die Schulführungskraft teil. Es findet eine fallweise Zusammenarbeit mit Sozialdiensten, Psychologen, Psychotherapeuten und anderen Partnern statt.

10. Qualitätskonzept

An der Schule hat Evaluation eine langjährige Tradition und über die Jahrzehnte hat sich eine Feedbackkultur entwickelt und konsolidiert. Bereits im Schuljahr 1997/98 wurde eine Umfrage von Apollis zu EFQM – Qualitätsmanagement durchgeführt.

Qualitätsbeauftragter ist Renè Federspieler. Gemeinsam mit Elisabeth Stürz bildet er die Evaluationsgruppe der Schule.

Die Schule nimmt regelmäßig an den Lernstandserhebungen und Kompetenztests in diversen Fächern teil. PISA findet alle drei Jahre, INVALSI jährlich statt (in der 10. und 13. Schulstufe). Die jeweilige Fachgruppe erhält die Ergebnisse und ergreift entsprechende Maßnahmen.

Interne Evaluation

- orientiert sich an den sieben Bereichen der Qualitätsrahmens für die Schulen in Südtirol,
- bezieht in regelmäßigen Abständen die verschiedenen Mitglieder und Partner der Schulgemeinschaft (Lehrpersonen, Schüler*innen, Verwaltung, Heim, Eltern, Arbeitgeber, nicht unterrichtendes Personal) ein,
- durchläuft den sog. Evaluationszyklus: Klärung des Evaluationsbereiches, Klärung der Kriterien/Ziele, die untersucht werden sollen, Festlegung von Indikatoren und Standards, Suche bzw. Entwicklung von Messinstrumenten, Sammlung von Daten, Analyse und Interpretation der Daten, Feedback, Konsequenzen ziehen, Ergreifen von Maßnahmen zur Verbesserung.
- Es werden verschiedene Evaluationsinstrumente eingesetzt: Online-Befragungen, Papierfragebögen, Instrumente wie z. B. Schlussberichte, individuelle Rückmeldungen, offene Beobachtungen, Interviews u. dgl.
- In den Ergebnisberichten ist zum Schutz der Befragten die Anonymität gewährleistet.

Die Ergebnisse interner und externer Evaluationen werden von der Qualitätsbeauftragten zusammengefasst und den Beteiligten kommuniziert, etwa im Rahmen von Plenarkonferenzen, Schüler*innen- und Elternversammlungen. Außerdem werden sie digital über das Lehrer*innen-Portal, Students-Portal und Eltern-Arbeitgeber*innen-Portal mitgeteilt.

Die Qualitätsbeauftragte führt eine Liste der durchgeführten Evaluationen, die Fragebögen und die Ergebnisberichte werden auf CD gebrannt und auf dem „Schulserver“ gespeichert.

11. Berufliche Weiterbildung

Die Tatsache, dass berufliche Weiterbildung organisiert und durchgeführt wird, gehört zum Bildungsauftrag der Schule und ist gesetzlich verankert.

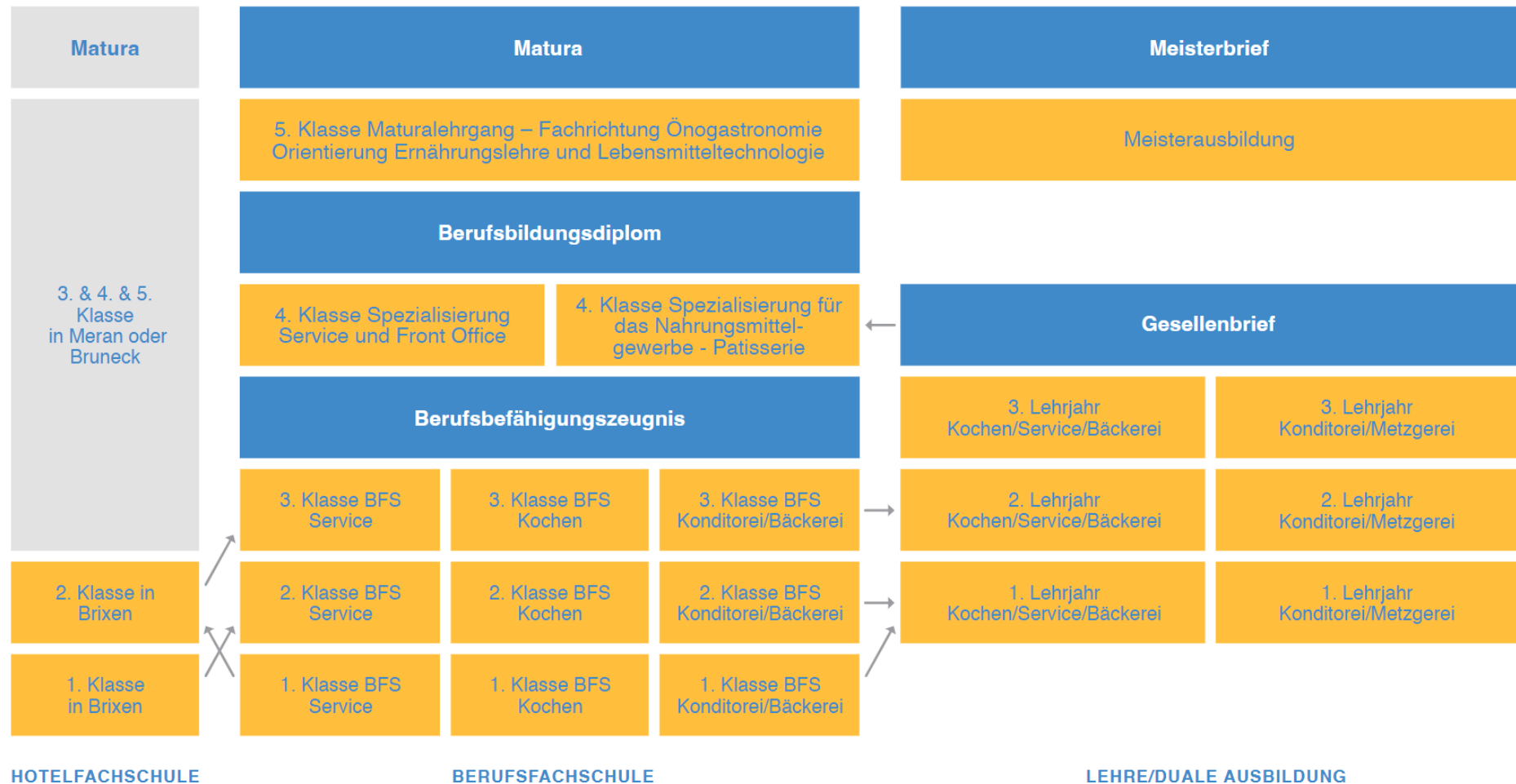
Im Rahmen der beruflichen Weiterbildung bietet die "Emma Hellenstainer" Kurse und Lehrgänge in allen berufsrelevanten Fachbereichen an. Ziel ist es Fortbildungen von Profis für Profis anzubieten. Dabei richten sich die Kursangebote einerseits an Absolvent*innen im Sinne eines lebenslangen Lernens und andererseits an Menschen, die bereits im Berufsleben stehen, und sich weiterbilden, spezialisieren oder umorientieren wollen.

Das Angebot ist eine Mischung aus bewährten, stark nachgefragten Kursen und innovativen Inhalten und Formen, die sich an aktuellen Trends und Entwicklungen orientieren.

Die berufliche Weiterbildung sieht sich als Schnittstelle zwischen Schule und Wirtschaft und setzt Impulse für eine konstruktive Zusammenarbeit.

Es werden zunehmend umfangreichere zertifizierte Lehrgänge angeboten und entwickelt, wie z. B. der Lehrgang zur beruflichen Qualifikation des Pizzabäckers*der Pizzabäckerin.

12. Ausbildungsangebot



Duale Ausbildung

Bäcker*in
Köch*in
Konditor*in
Metzger*in
Servierfachkraft

Vollzeitausbildung

Berufsfachschule Kochen
Berufsfachschule Konditorei/Bäckerei
Berufsfachschule Service
Hotelfachschule
Spezialisierungslehrgang für das Nahrungsmittelgewerbe – Patisserie
Spezialisierungslehrgang für Service und Front Office
Einjähriger maturaführender Lehrgang Önologastronomie und Hotellerie

Berufliche Weiterbildung

Meisterausbildung

Küche
Konditorei
Bäckerei
Metzgerei

13. Kriterien für die Zuweisung des Bildungsguthabens

Das Ansuchen für die Anerkennung des Bildungsguthabens wird vom jeweiligen Klassenvorstand eingesammelt. Diese*r kontrolliert, ob der Antrag bzw. die Dokumentation den Kriterien entspricht, erstellt eine Übersicht und gibt alles gebündelt innerhalb 13. Mai eines jeden Schuljahres im Büro 1 des Schulsekretariats ab. Die Schüler*innen müssen ihrem Ansuchen die entsprechenden Diplome, Zertifikate oder Bestätigungen beilegen. Das Bildungsguthaben beträgt pro Schuljahr maximal einen Punkt und jedes Bewertungselement kann nur einmal eingerechnet werden, außer es handelt sich z. B. um aufbauende Kurse oder Lehrgänge. Die eingereichten Tätigkeiten müssen in dem Schuljahr erfolgt sein, für das die Punkte vergeben werden (Bezugszeitraum).

Schulinterne Bewertungselemente ^{1*}	Schulexterne Bewertungselemente ²
• Praktika außerhalb der Provinz • Schulsport Landes- und Regionalmeisterschaften (1. – 5. Platz) Staatsmeisterschaften • Außergewöhnliches Engagement für die Klassen- und/oder Schulgemeinschaft (Nominierung durch den Klassenrat) • Mitwirken in schulischen Gremien (Schulrat) • Teilnahme am Lehrlingswettbewerb	• Sprachzertifizierung Zwei- und Dreisprachigkeit (B2), PLIDA, DELF usw. • ECDL Standard • Sprachaufenthalte/Sprachkurse (mind. 2 Wochen, Zertifikat) • Prüfungen mit entsprechendem Aufwand (Jagd- oder Fischerprüfung, Rettungsschwimmer...) • Besondere sportliche oder kulturelle Leistungen • Mitwirken in leitenden Positionen bei Vereinen • Mitgliedschaft in Vereinen mit entsprechender Ausbildung (Feuerwehr, Weißes Kreuz, ...) • Volontariatstätigkeit (Mitarbeit im sozialen Bereich) • Mitgliedschaft in Vereinen mit entsprechendem Aufwand (mindestens 1 Mal wöchentlich) • Besuch der Musikschule mit entsprechendem Aufwand (mindestens 1 Mal wöchentlich) • Ministrantendienst

Das Schulguthaben wird unter Berücksichtigung des Notendurchschnitts und anerkanntem Bildungsguthaben laut folgender Tabelle vergeben:

Notendurchschnitt	3. Klasse		4. Klasse		5. Klasse	
		mit BGH		mit BGH		mit BGH
M < 6	-	-	-	-	7	8
M = 6	7	8	8	9	9	10
6 < M ≤ 7	8	9	9	10	10	11
7 < M ≤ 8	9	10	10	11	11	12
8 < M < 9	10	11	11	12	13	14
9 ≤ M ≤ 10	11	12	12	13	14	15

Die formale Vergabe der Punkte erfolgt durch den Klassenrat bei der Zulassungskonferenz.

¹ im Fall noch nicht definierter Bewertungselemente entscheidet der Klassenrat

14. Fächerübergreifender Lernbereich Gesellschaftliche Bildung im Rahmen der staatlichen Abschlussprüfung an den Schulen der Berufsbildung

Fachrichtung Önogastronomie

Zeitliches Ausmaß	Themen bzw. kompetenzorientierte Bildungsziele	Fach	Form der Bewertung
verteilt über das Schuljahr	Kulturbewusstsein der Schüler, die Schülerin: erklärt den Zusammenhang zwischen kulturellen Vorstellungen, sozialem Wandel und Literatur (Deutsche Literatur vom Naturalismus bis heute), etwa: Thematisierung der gesellschaftlichen Rolle der Frau.	Deutsch und Geschichte	schriftliche und mündliche Prüfungen
verteilt über das Schuljahr	entwickelt Feingefühl für gesellschaftlichen Wandel und nimmt die dazugehörigen Änderungen in der Literaturgeschichte wahr (Englische und amerikanische Literatur von Dickens bis heute).	Englisch	schriftliche und mündliche Prüfungen
verteilt über das Schuljahr	kennt biologische Mechanismen, welche zur Entwicklung unterschiedlicher Kulturen und phänotypischer Merkmale geführt haben.	Ökologie und Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung
ca. 8 Stunden	conosce il pensiero di Pirandello e sa fare un collegamento tematiche attuali, quali il concetto di identità, maschera e accettazione sociale.	Italiano	valutazione orale sulla base di immagini di impulso

ca. 10 Stunden	conosce la storia del femminismo e sa rapportarsi alla tematica in modo critico.	Italiano	valutazione orale e scritta
ca. 8 Stunden	conosce il fenomeno della fuga di cervelli in Italia ed è in grado di parlarne sulla base di dati e conoscenze apprese.	Italiano	valutazione orale e scritta
verteilt über das Schuljahr	erkennen Anderssein an und beschäftigen sich mit ihrer persönlichen Identität.	Religion	mündliche Reflexion
verteilt über das Schuljahr	Politik und Recht Der Schüler, die Schülerin: ist in der Lage das politische Geschehen auf lokaler, staatlicher und globaler Ebene aufmerksam und kritisch zu verfolgen. Damit verknüpfte Themen: Faschismus und faschistisches Gedankengut, Folgen der Option, Entwicklung der Autonomie	Deutsch und Geschichte	schriftliche und mündliche Prüfungen
ca. 6 Stunden	ist in der Lage, die EU als das europäische Integrationsprojekt schlechthin zu begreifen, das dem Kontinent Europa die längste Phase des Friedens – als Einheit in der Vielfalt – gebracht hat und sie im Wesentlichen ein Projekt ist, dass sich an Werten wie Frieden, Freiheit, Verantwortung u.a. orientiert.	Geschichte	schriftliche Prüfung
ca. 4 Stunden	setzt sich mit lebensmittelrechtlichen Bestimmungen auseinander.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung
ca. 3 Stunden	ist in der Lage, problematische Verbindungen zwischen der Welt des Sports und der Politik aufzuzeigen und kritisch zu beurteilen.	Bewegung und Sport	mündliche Gespräche auf Basis einer Recherche

verteilt über das Schuljahr	Persönlichkeit und Soziales Der Schüler, die Schülerin: lernt eigene Stärken und Schwächen einzuschätzen, mit komplexen Inhalten umzugehen und reflektierte Entscheidungen zu treffen (Schreibübungen mit maturarelevanten Texten).	Deutsch und Geschichte	Schularbeiten
ca. 5 Stunden	kann die erarbeiteten theoretischen und praktischen Aspekte des Projektunterrichtes in Form einer persönlichen Reflexion erfolgreich wiedergeben. Fokus liegt hierbei auf die erreichten persönlichen und sozialen Lernfortschritte im Rahmen des Projektunterrichtes.	Projektmanagement & -begleitung	schriftliche Reflexion
ca. 6 Stunden	erkennt den Wert von unabhängigem Journalismus und Fact-Checking, verfolgt zudem politisches Geschehen kritisch (Truth in a Post-truth world- brief history of Bellingcat).	Englisch	Referate
ca. 10 Stunden	kennt die Meilensteine der Gleichberechtigung im letzten Jahrhundert und weiß den Aktivismus hinter diesen in Hinblick auf die Zukunft zu schätzen (und nimmt sie idealerweise auch als Beispiel) (Brief history of human rights + Brief history of women's rights).	Englisch	schriftliche und mündliche Prüfungen
Verteilt über das Schuljahr	Lernen ihre persönlichen Werte kennen und reflektieren über diese anhand diverser Dilemmasituationen.	Religion	mündliche Reflexionen
ca. 10 Stunden	ist in der Lage, Informationen aus Statistiken herauszufiltern und die jeweilige Statistik auf ihre Verlässlichkeit zu prüfen und zu interpretieren.	Mathematik	Schularbeit

verteilt über das Schuljahr	Nachhaltigkeit Der Schüler, die Schülerin: erlernt ein Bewusstsein für die Bedeutung der Nachhaltigkeit im unternehmerischen Kontext und übt die Fähigkeit Nachhaltigkeitsprobleme zu erkennen und darauf zu reagieren. Hierbei fokussiert man sich auf die Einbindung der verschiedenen Stakeholder eines Unternehmens.	Betriebswirtschaftslehre	Mitarbeitsbewertung im Rahmen verschiedener Diskussionsrunden
verteilt über das Schuljahr	kann auf Basis aktueller und lokaler Praxisbeispiele die Chancen und Risiken von Nachhaltigkeitsstrategien im unternehmerischen Kontext reflektieren.	Ökologie & Nachhaltigkeit	Nachhaltigkeitsbericht zum durchgeführten Projekt
ca. 8 Stunden	erwirbt die Fähigkeit das eigene Handeln hinsichtlich der Nachhaltigkeit kritisch zu hinterfragen und getroffene Entscheidungen begründen zu können.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung
ca. 10 Stunden	setzt sich mit einer nachhaltigen Ernährung auseinander.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie und Ökologie & Nachhaltigkeit (Koppelung)	Referate
verteilt über das Schuljahr	kennt die Ursachen der Lebensmittelverschwendung und entwickeln diesbezüglich die erforderliche Sensibilität, um an einem zukünftigen Arbeitsplatz der Verschwendung von Lebensmitteln entgegenzuwirken.	Ökologie & Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung, Diskussionen
verteilt über das Schuljahr	kennt die ökologischen, ökonomischen und gesundheitlichen Auswirkungen von eingeschleppten Tier- und Pflanzenarten.	Ökologie & Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung

verteilt über das Schuljahr	ist sich bewusst, welche Auswirkungen das menschliche Handeln und Konsumverhalten auf die Ökosysteme haben. Gleichzeitig verstehen die Schüler*innen, welche Dienstleistungen intakte Ökosysteme für uns Menschen erbringen.	Ökologie & Nachhaltigkeit	schriftliche Prüfung
verteilt über das Schuljahr	kennt die Grenzen der Tragfähigkeit des Systems Erde und respektiert die Grenzen der Regenerationsfähigkeit der Biosphäre (Auswirkung exponentielles Wachstum auf die Umwelt, Risiken).	Mathematik	schriftliche Prüfung
ca. 8 Stunden	Wirtschaft & Finanzen Der Schüler, die Schülerin: kennt die grundlegenden Finanzierungsquellen und -möglichkeiten eines Unternehmens. Auf Basis verschiedener Fallbeispiele können die Schüler*innen passende Finanzierungsmöglichkeiten empfehlen.	Betriebswirtschaftslehre	Schularbeit
verteilt über das Schuljahr	sollte in der Lage sein, seine/ihre persönlichen Finanzen zu planen und zu verwalten, indem sie ein Budget erstellen, entstandene Schulden abbauen und finanzielle Mittel kurz- bis langfristig sparen. Auf Basis dieses Budgets sollen die Schüler*innen in der Lage sein, fundierte Investitionsentscheidungen zu treffen. Dafür sollen sie die verschiedenen Anlageoptionen kennenlernen und die Risiken und Renditen dieser gekonnt analysieren und abwägen können. Zielorientiert eignet sich dabei eine ganzjährige praktische Übung mithilfe einer Investing-App.	Betriebswirtschaftslehre	Mitarbeitsbewertung im Rahmen verschiedener Diskussionsrunden

ca. 2 Stunden	versteht die wesentlichen Aspekte von Krediten und Schulden und wissen, wie gezieltes Schuldenmanagement funktioniert.	Betriebswirtschaftslehre	schriftliche Prüfung
ca. 2 Stunden	versteht die wesentlichen Aspekte von Krediten und Schulden und wissen, wie gezieltes Schuldenmanagement funktioniert.	Betriebswirtschaftslehre	schriftliche Prüfung
verteilt über das ganze Schuljahr	Gesundheit Der Schüler, die Schülerin: setzt sich mit einer gesundheitsförderlichen und bedarfsgerechten Ernährung auseinander.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung, Diskussionen
verteilt über das ganze Schuljahr	kennt die Regeln einer vollwertigen, ausgewogenen Ernährung in diversen Altersstufen und für verschiedene Zielgruppen.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung
verteilt über das ganze Schuljahr	kennt verschiedene ernährungsbedingte Krankheiten sowie die Bedeutung einer gesunden Ernährung und kann daraus Schlüsse für entsprechende Ernährungsempfehlungen und Maßnahmen ziehen.	Ernährungslehre/Lebensmitteltechnologie	schriftliche Prüfung, bewertete Übungen (z.B. Ernährungsplan)

15. Bildungswege Schule-Arbeitswelt

Bildungswege Schule-Arbeitswelt bzw. "formazione scuola-lavoro" ist die neue Bezeichnung des bisherigen Bereichs "Übergreifende Kompetenzen und Orientierung" (**ÜKO**), "percorsi per le competenze trasversali e per l'orientamento" (PCTO).

Schüler*innen des BBZ Emma Hellenstainer bringen die erforderliche Anzahl von mindestens 120 Stunden im Lauf des zweiten Bienniums wie folgt ein:

Klasse	Art des Praktikums	Anzahl Stunden
3. Berufsfachschule	3-wöchiges verpflichtendes Winterpraktikum	120 Stunden
4. Spezialisierung	2-wöchiges verpflichtendes Winterpraktikum	80 Stunden

16. Gesetzliche Grundlagen, Ordnungen, Regelungen

- Landesgesetz vom 4. Juli 2012, Nr. 12
Ordnung der Lehrlingsausbildung
- Dekret des Landeshauptmannes vom 16. Mai 2024, Nr. 10
Verordnung über die Lehrabschlussprüfung
- Dekret des Landeshauptmannes vom 16. August 2018, Nr. 22
Durchführungsverordnung über die Autonomie und die Mitgestaltung in den Schulen der Berufsbildung
- Beschluss der Landesregierung vom 9. Oktober 2018, Nr. 1027
Bewertung der Schülerinnen und Schüler der Schulen der Berufsbildung und Regelung der Diplomprüfungen
- Beschluss der Landesregierung vom 5. Juni 2022, Nr. 481
Richtlinien für die Anerkennung von Bildungsguthaben, die zu einer Verkürzung der betrieblichen Lehrzeit und des Berufsschulunterrichts führen
- Beschluss der Landesregierung vom 21. Juli 2003, Nr. 2523
Schüler und Schülerinnen-Charta
- Beschluss des Schulrates vom 29.04.2024
Satzung des Berufsbildungszentrums "Emma Hellenstainer"
- Beschluss der Landesregierung vom 28. August 2018, Nr. 839
Verhaltenskodex der Landesbediensteten
- Bereichsabkommen vom 27. Juni 2013
Bereichsabkommen für das Lehrpersonal der Berufsschulen des Landes, [...]

- Schulordnung
- Heimordnung
- Mensaordnung
- Computer-Ordnung
- Bibliotheksordnung
- LiE-Regeln

- Außendienst-Regelung
- Verordnung Nebentätigkeit
- Bestimmung Rauchverbot

1. Ziele im Bereich Fortbildung (SCHILF)

Der SCHILF-Plan (schulinterne Lehrer*innen-Fortbildung) wird in Absprache mit allen Fachgruppen erstellt, die Vorschläge sowohl für die eigene Fachgruppe als auch für das gesamte Plenum einbringen können. Die gesammelten Vorschläge werden im Rahmen der Konferenz der Fachgruppenleiter*innen (zeitlich) priorisiert. Wenn die Durchführung im Bezugszeitraum aus organisatorischen oder anderen Gründen nicht möglich ist, wird die geplante Fortbildung – bei bestehendem Interesse – automatisch auf das folgende Schuljahr übertragen.

Im Rahmen von SCHILF werden Referent*innen beauftragt; ebenso ist es möglich, Betriebsbesichtigungen und Messebesuche zu finanzieren. Falls erforderlich, wird der Außendienst über den Schulhaushalt finanziert.

In der Folge der SCHILF-Plan mit den für den Dreijahreszeitraum geplanten Vorhaben.

**KOSTENSCHÄTZUNG: 110 € pro Stunde, also Tagessatz von 880 € für externe Referenten.
bei internen Referenten entweder Ziel oder in etwa die Hälfte, also veranschlagter Tagessatz 440 €**

Titel & Beschreibung	Zielgruppe	Einbringer*in	Referent*in	Dauer	Termin	Kosten	Anmerkung
Selbstverteidigungskurs Durch Gegenwehr und selbstsicheres Verhalten einen körperlichen Angriff abwehren. Kennenlernen von versch. Techniken	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer	Marco Buraschi (STS, erfahrener Selbstverteidigungstrainer)	8 Stunden	2025/26	880 €	September 2025
Kreativer Input und neue Freizeitangebote für die pädagogische Arbeit im Heim und in der Natur Bogenschießen	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer		4 Stunden	2025/26	440 €	
Teamtag Gemeinsame Wanderung	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer		8 Stunden	2025/26	Außen- dienst	September 2025
Supervision & Coaching	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer	Aus dem Supervisor*innen- und Coach-Pool	10 Stunden pro Schuljahr	2025/26	1.100 €	bei Bedarf
Kooperation mit UNI Leipzig Ausarbeitung von Differenzierungsmaßnahmen für Schüler*innen mit vielseitigen Beeinträchtigungen (Schüler*innen, die in das "Gesetz 104" eingestuft sind). Differenzierungsmaßnahmen in/bei höheren Klassen: für die 3. und 4. Klassen sind häufig andere Differenzierungsmaßnahmen notwendig; die Anforderungen an diese Schüler*innen sind andere als jene für die 1. und 2. Klassen. Auffrischung bzw. Erweiterung der Kenntnisse und Strategien.	FG ILB	Doris Gasser	Veronika Böhm	4 Stunden	2025/26		

Sigep Rimini Fachmesse	Konditorei Bäckerei Ökonomat	Christian Passler		1 Tag am Wochen- ende	Januar 2026	Außen- dienst	
Sensorik Sensorische Verkostung von Käse und Ein- blick in die verschiedenen Reife- und Ent- wicklungsprozesse	FG Köche	Patrick Jageregger		1 Tag	2025/26		Martin Leit- ner
Professionelles Cocktailtraining Trends, Zubereitungsarten, Neues und Altes	Service	Marina Rabensteiner	Stefano Urru	1 Tag	2025/26	880 € plus km- Geld	13.02.2026 [Ausgleichs- tag]
Teams führen – Führungskräfteseminar WB für FGL: Strategien, Führungsstile, Ge- sprächsführung, unangenehme Situationen meistern, Perspektivenwechsel, Rollenver- ständnis, Abgrenzung, Professionsbewusst- sein	Fachgruppen- leiter*innen			2 Tage	2025/26	1.900 €	erhöhter Tagessatz
Professionelle Beziehungsarbeit Wir bemerken immer wieder, dass sich Lehr- personen schwertun, "Persönliches" von Be- ruflichem zu trennen. Schwierige Schüler*in- nen lösen bei Lehrpersonen oft etwas aus, das eine Beziehung unmöglich macht. Aussa- gen/Taten werden persönlich genommen, Schüler*innen links liegen gelassen, bekom- men "einen Stempel aufgedrückt"; ungute, kraftraubende Situationen entstehen. Sensi- bilisierungsarbeit ist notwendig.	Plenum im Rahmen eines päd. Tages oder Work- shops oder Plenar	Doris Gasser		4 Stunden	2025/26		

Umgang mit verschiedenen Kulturen Durch die ständige Zunahme an Schüler*innen mit Migrationshintergrund ergeben sich immer wieder neue, herausfordernde Situationen. Die Kulturen sind so zahlreich und vielfältig, Haltungen/Einstellungen/Bräuche/Familiensysteme... Eine Aufklärung/Sensibilisierung diesbezüglich würde dem gesamten Plenum guttun.	Plenum im Rahmen einer Plenar	Doris Gasser		2 Stunden	2025/26		
Weiterentwicklung Lernpakete	Gruppe aus 9 freiwilligen Lehrpersonen	Benjamin Flora	Anna Pfitscher Michaela von Wohlgemuth	3 x 4 Stunden	2025/26	noch offen	1. Termin am 16.12.2025
Teamtag Escape Room	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer		8 Stunden	2026/27	Außendienst	
Teamtag Führung Kloster Neustift mit Pierre	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer		4 Stunden	2026/27	Außendienst	
Supervision & Coaching	Sozialpädagog*innen	Aaron Puntajer	Aus dem Supervisor*innen- und Coach-Pool	10 Stunden pro Schuljahr	2026/27	1.100 €	bei Bedarf
Hangar 78 Food & Pastry Innovation Lab	Konditorei Bäckerei	Artur Widmann	Seminare und Workshops (für 1 - 2 Personen)	2 Tage	2025 - 2028	1.500 €	Italien
Auswirkung der Biodynamie auf die Weine	Service	Rabensteiner Marina	Kellermeister Helmut Zozin	18:30 – 21:30	2025 - 2028	89 €/Person	

Schokolade und Wein Dieses Seminar widmet sich ganz der Schokolade, ihre Herstellung und Anpassung an verschiedene Weine. Wobei Andreas Rubner die Leidenschaft für hochwertige und außergewöhnliche Schokoladen-Kreationen und ein Sommelier die Passion für den Wein mitbringt.	Service	Christine Kaufmann	Andreas Rubner	½ Tag	2025 - 2028	65 €/Person	
Zotter Schokolade GmbH Bio+Fair+Green	Konditorei Bäckerei	Artur Widmann	Betriebsbesichtigung	2 Tage	2025 - 2028	2.000 €	Österreich
Zuckerkunst & Schokoladekunst Patisserie Schule Pfersich Trendform	Konditorei	Artur Widmann	Seminare und Workshops von internationalen Pâtissiers	2 Tage	2025 - 2028	1.500 € Außendienst	Deutschland
Bioprodukte in der Metzgerei Weiterbildung an der Meisterschule München	FG Nahrungsmittelgewerbe, speziell Metzger	Artur Widmann	Meisterschule München	1 Tag	2025 - 2028	1.000,00€	Deutschland
Backen mit alternativen Produkten Herstellung von Massen, Kuchen, Gebäck mit Korn und reduzierten Süßstoffen, Tipps & Tricks in der Kühltechnologie, Verarbeitung der Kakaobohne (von der Bohne zur Kuvertüre), kreatives Verpacken, vegan & süß	FG Nahrungsmittelgewerbe, speziell Bäckerei/Konditorei	Artur Widmann	Richemont Kompetenzzentrum Bäckerei Konditorei Confiserie	2 Tage	2025 - 2028	3.000,00€	Schweiz
Felicetti Besichtigung des bekannten Nudelherstellers aus dem Trentino	FG Köche	Patrick Jageregger		1 Tag	2025 - 2028		
Wagyu Südtirol Austausch mit dem Züchter und Besichtigung des Betriebes	FG Köche	Patrick Jageregger	Stefan Rottensteiner	1 Tag	2025 - 2028		Oberweidacherhof (Ritten)

2. Maßnahmen zur Qualitätssicherung

Vorschläge, Anregungen, Veränderungen und Verbesserungen, die im Leitungsteam sowie in der Fachgruppenleitungs-Konferenz angedacht und entwickelt werden oder sich aus Rückmeldungen aus dem Plenum ableiten lassen, werden diskutiert, geplant, installiert und umgesetzt.

Grundsätzlich werden alle neuen Projekte und Prozesse innerhalb eines angemessenen Zeitraums evaluiert und entsprechende Maßnahmen zur Optimierung getroffen.

3. Ziele im pädagogisch-didaktischen Bereich

In jedem Schuljahr gibt es ein übergeordnetes Thema, an dem sich alle pädagogisch-didaktischen Mitarbeiter*innen orientieren. Die Entscheidung wird spätestens bei der Eröffnungskonferenz eines jeden Schuljahres mitgeteilt. Im Rahmen der Zielvereinbarungsgespräche werden entsprechende Ziele definiert.

Im 3-Jahres-Zeitraum setzt sich das Hellenstainer-Team mit folgenden Themen auseinander. Projekte und Aktionen, die in diesem Zusammenhang entstehen, werden bevorzugt genehmigt.

- Weiterentwicklung Unterrichtskonzept in Richtung **Bildungsbuffet**
- Erprobung modularer und altersdurchmischter Einheiten
- Weiterentwicklung Sensorik
- Weiterentwicklung Projektunterricht
- Weiterentwicklung und Ausbau fächerübergreifender Pakete
- Entwicklungsportfolio für Schüler*innen
- Sprechtag neu denken – Online-Erfahrungen nutzen
- Schüler*innen übernehmen Verantwortung
- Mobilität (Austausch Schüler*innen, Lehrpersonen und nicht unterrichtendes Personal)
- Schwerpunkt auf Nachhaltigkeit, speziell was den Ankauf von Lebensmitteln betrifft, im Sinne des Leitsatzes "Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig."
- Umgang mit und Einsatz von KI

zu a) PNRR – Schule 4.0 – Maßnahmen 1 und 2

Mit Beschluss Nr. 08 vom 20.04.2023 hat der Schulrat die 2 folgenden Projektanträge zur Umsetzung von Maßnahmen des nationalen Aufbau- und Resilienzplans (PNRR) genehmigt: PNRR – Mission 4 – Bildung und Forschung – Komponente 1 – Stärkung des Angebots an Bildungsdienstleistungen: vom Kindergarten bis zur Universität – Investition 3.2 "Schule 4.0: innovative Schulen, Verkabelung, neue Lernumgebungen und Laboratorien" des von der EU finanzierten nationalen Aufbau- und Resilienzplans Next Generation EU:

- Maßnahme 1 – Next Generation Classrooms – Innovative Lernumgebungen
- Maßnahme 2 – Next Generation Labs – Laboratorien für die digitalen Berufe der Zukunft

Mit dem thematischen Schwerpunkt "Hellenstainer goes digital" wollen wir unser Unterrichtsmodell "LiE", mit dem wir die Eigenverantwortung unserer Schüler*innen fördern, auf das nächste Level heben.

Wir schaffen moderne, vielfältig nutzbare Lernumgebungen durch den verstärkten, gezielten Einsatz von zeitgemäßen digitalen Geräten (digitale Tafeln, digitale Flipcharts, Laptops, PCs) und die Optimierung der Einrichtung mit flexiblen verstellbaren Möbeln.

4. Betriebspraktikum

Schüler*innen des BBZ "Emma Hellenstainer", die mindestens 14 Jahre alt sind, dürfen betriebliche Praktika zu Orientierungs- und Ausbildungszwecken absolvieren. Diese sind Teil der schulischen Laufbahn und begründen kein Arbeitsverhältnis, wenngleich die Schüler*innen im Rahmen der Absolvierung des Praktikums Arbeitnehmer*innen gleichgestellt sind.

Vor Beginn des Praktikums muss der Praktikant*die Praktikantin die vom Gesetz vorgesehenen Arbeitsschutzkurse absolvieren.

Der Betrieb hat die Aufsichtspflicht über die Praktikant*innen.

Details des Betriebspraktikums werden in einer verbindlichen Vereinbarung zwischen Schule und Betrieb geregelt.

5. Bindende Beschlüsse des Plenums

Im Rahmen der Eröffnungskonferenz am **2. September 2019** hat das Plenum einstimmig folgenden Beschluss gefasst, der bis auf Widerruf gültig ist.
Er wird in den Leitfaden (vgl. Teil C) integriert.

Einteilung der Semester

Das 1. Semester endet am 31.12. eines jeden Jahres.

Die entsprechenden Notenkonferenzen finden im Januar statt.

Im Rahmen der Eröffnungskonferenz am **1. September 2022** hat das Plenum einstimmig folgenden Beschluss gefasst, der bis auf Widerruf gültig ist und in den Leitfaden (vgl. Teil C) integriert wird.

Handyregelung – Wir legen das Handy weg

Laut Schulordnung ist es nicht erlaubt, Mobiltelefone während des Unterrichts und in den Speisesälen zu nutzen.

Diese Maßnahme sowie die Konsequenzen bei Nichteinhaltung wurden im Plenum beschlossen, damit wir unserem Bildungsauftrag nachkommen können, was im Falle uneingeschränkter Handynutzung kaum möglich ist.

Bei unerlaubter Verwendung des Mobiltelefons wird dieses dem*der Schüler*in von der anwesenden Lehrperson abgenommen und in einem beschrifteten Umschlag verpackt im Sekretariat abgegeben, wo es bis zur Mittagspause des darauffolgenden Tages verwahrt wird. Dort kann es dann von der* vom Schüler*in abgeholt werden. In dringenden Ausnahmefällen kann das Mobiltelefon bereits zu einem früheren Zeitpunkt von einem Elternteil persönlich abgeholt werden.

Von dieser Regelung ausgenommen sind Situationen, in denen die Lehrperson die Nutzung des Mobiltelefons ausdrücklich erlaubt.

Im Rahmen der Eröffnungskonferenz am **1. September 2025** hat das Plenum einstimmig folgenden Beschluss gefasst, der bis auf Widerruf gültig ist und in den Leitfaden (vgl. Teil C) integriert wird.

Anzahl der erforderlichen Noten pro Schüler*in pro Fach/Turnus/Semester

	bis 3 Unterrichtsstunden/Woche	mehr als 3 Unterrichtsstunden/Woche	Praxis
Lehrlinge	2 schriftliche Noten	3 Noten 2 davon schriftlich	5 Noten
Vollzeitklassen	3 Noten 2 davon schriftlich	4 Noten 2 davon schriftlich	5 Noten

Eine Gewichtung der Noten ist möglich und liegt im Ermessen der Lehrperson.

6. Planung und Umsetzung Zubau

Vorbereitung und Koordinierung der durch die Bauphase resultierenden Herausforderungen. Versuch der Intervention bei den zuständigen Ämtern und politischen Vertretern, um die Abwicklung zu beschleunigen bzw. zu ermöglichen.

1. Zuständigkeiten

Direktor	Benjamin Flora
1. Mitarbeiterin	Elisabeth Stürz
Leitungsteam	Elisabeth Stürz
Leitungsteam	Joachim Zössmayr
Leitungsteam	Sabine Kerschbaumer
Schulrat	Helene Kerschbaumer
Schulrat	Cornelia Oberrauch
Schulrat	Patrick Jageregger
Fachgruppen-Leitung Nahrungsmittelgewerbe	Christian Passler
Fachgruppen-Leitung Küche	Patrick Jageregger
Fachgruppen-Leitung Service	Christine Kaufmann
Fachgruppen-Leitung Sprachen	Fabrizia Ruggiu
Fachgruppen-Leitung Deutsch	Erna Gasser
Fachgruppen-Leitung Mathematik, Informatik, Wirtschaft, Empfang (MIWE)	Cornelia Oberrauch
Fachgruppen-Leitung Sport, Religion, Ernährungslehre (EL-BuS-REL)	Carmen Torggler, Renè Federspieler
Fachgruppen-Leitung Verwaltung	Sabine Kerschbaumer
Fachgruppen-Leitung Individuelle Lernbegleitung	Doris Gasser
Fachgruppen-Leitung Heim	Aaron Puntajer
Fachgruppen-Leitung Hauswirtschaft	Peter Amrain
Evaluation	Renè Federspieler
Schulsekretärin	Sabine Kerschbaumer
Sekretariat Lehrlinge	Carmen Köllemann
Sekretariat Vollzeitschüler*innen	Eva Rabensteiner
Sekretariat Beauftragungen, Schnupperschüler*innen, Restaurant, Essensmeldung	Silvia Klotz
Sekretariat Berufliche Weiterbildung, Fortbildungen Mitarbeiter*innen, Schüler*innen-Austausch, Erasmus+, Meisterkurse, externe Organisation	Hanna Hofer
Sekretariat Direktionsassistenten, Personal, Jahresarbeitszeit, Supplenzen, Stunden- und Raumpläne, Außendienst, Projekte, Lehrlingswettbewerbe, Ausflüge	Sabine Kerschbaumer Kathrin Pohl
Sekretariat Buchhaltung	Lorena Puddu
Schulwart	Helmut Pernthaler
Schulwartin	Martina Wild
Hausmeister	Helmut Fink
Ökonomat	Michael Kastlunger
Arbeitssicherheit	Peter Amrain
Berufliche Weiterbildung	Thomas Rainer
Bibliothek	Evi Gasser
Brandschutz	Peter Amrain
Erasmus+	Thomas Rainer
HACCP	Martin Leitner
Lernen in Eigenverantwortung (LiE)	Benjamin Flora
Mobilität Schüler*innen und Mitarbeiter*innen	Thomas Rainer
Öffentlichkeitsarbeit	Elisabeth Stürz
Schulbar	Peter Amrain

Schul- und Orientierungsberatung	Genoveva Kasseroler
Schulentwicklung	Joachim Zössmayr
Schulfotograf	Simon Allneider
Schulsozialpädagogin	Brigitte Profanter
Schulsozialpädagoge	Stefan Leitner
Sensorik	Martin Leitner
System-Administrator	Joachim Zössmayr
Tutorin	Renate Radmüller
Tutorin	Margot Mayrl
Tutorin	Cornelia Oberrauch
Tutorin	Helene Kerschbaumer
Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Emanuele Colombi
Tutor – Schwerpunkt LiE (Buddy)	René Federspieler
Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Margit Mair
Tutorin – Schwerpunkt LiE (Buddy)	Fabrizia Ruggiu
Unterrichtsqualität	Benjamin Flora

2. Leitfaden – Regelungen zum Schulbetrieb

[Regelungen zum Schulbetrieb – PDF öffnen](#)

3. Pädagogisch-didaktische Vorhaben und Ziele

zu a) SCHILF-Plan

siehe Teil B, Punkt 1

zu b) Jahresziele

- Umsetzung des Jahresthemas "Vorbildfunktion, Regel- und Rollenbewusstsein, Wertschätzung"
- Umsetzung der Abschaffung der Lernfeld-Didaktik
- Bearbeitung von aktuellen Themenschwerpunkten im Rahmen von Plenarkonferenzen, wie z. B. Umgang mit KI und sinnvolle Nutzung der Smartphones
- Optimierung Abschlussprüfungen Vollzeit- und Lehrlingsklassen
- Übertragung von mehr Verantwortung an die Fachgruppenleiter*innen und stärkere Einbindung in Entscheidungsfindungsprozesse

zu c) Pädagogischer Tag 2025/26

Der pädagogische Tag findet an einem noch festzulegenden Termin im 2. Semester statt. Schwerpunktmäßig wird der Fokus auf gemeinschaftsbildende Aktivitäten gerichtet. Wenn ein interessanter Referent für einen Themenbereich findet, der mit den Jahreszielen in Verbindung steht, ist auch ein inhaltlicher pädagogischer Tag denkbar – evtl. gemeinsam mit den Kolleg*innen dem BBZ "Tschuggmall" um Kosten zu sparen.

zu d) Unterrichtskonzept

Unser Unterrichtskonzept steht auf folgenden drei Säulen

1. Handlungsorientierter Unterricht in Praxis und Theorie
2. Lernen in Eigenverantwortung
3. Begabungsförderung

Bei der konstituierenden Klassenratssitzung wird festgelegt

- in welcher Unterrichtseinheit die ILB in den ersten und zweiten Klassen die [Wochenplanung](#) machen.
- wer von den Sprachlehrpersonen² die [Wochenplanung](#) in den dritten und vierten Klassen übernimmt.

In den Maturaklassen übernimmt der Klassenvorstand die [Wochenplanung](#).

Lehrpersonen, die noch nie für die Wochenplanung zuständig waren, [informieren sich bei Cornelia Oberrauch](#).

zu 3. Begabungsförderung

Die Begabungsförderung durch Modularisierung wurde in den letzten beiden Schuljahren erprobt. Aufgrund der Tatsache, dass das Plenum mehr Nachteile als Vorteile festgestellt hat,

² in der 4. SeFo macht Frau Oberrauch die Wochenplanung mit den Schüler*innen

wurde diese Form der Begabungsförderung eingestellt und die Dauer der Unterrichtseinheiten von 45 Minuten wieder auf 50 Minuten erhöht. Nach wie vor findet Sensorikunterricht für 2. und 3. Klassen statt und Projektunterricht sowie individuelle angepasste Fördermaßnahmen werden forciert. Das Arbeiten an der Schulbar und im Bereich Systemgastronomie sind fester Bestandteil der Ausbildung.

Obwohl mit dem Schuljahr 2025/26 die Lernfelddidaktik nicht mehr umgesetzt wird, werden wichtige überfachliche Kompetenzen nach wie vor vermittelt und wie folgt bewertet.

Überfachliche Kompetenzen (Soft Skills, Organisations-Kompetenz, Präsentations-Kompetenz, Sozialkompetenz, Selbstkompetenz, Kommunikative Kompetenz, Methodenkompetenz...) werden am BBZ "Emma Hellenstainer" nicht isoliert betrachtet, ausgewiesen, bewertet, sondern stets im Kontext von Aufgaben zur Erreichung der Lernziele als sinnvolle Elemente integriert. Dabei gilt wie immer der Grundsatz, dass nur bewertet wird, was vorab vermittelt/trainiert und mittels Kriterien transparent mitgeteilt worden ist.

zu e) Mobilitäten

Bestehende Mobilitäten (Erasmus+, Movetia usw.) mit Deutschland (u. a. Cham, Nürnberg, Regensburg, München, Passau), Schweiz (Zug), Frankreich (Lyon) und Italien (Florenz, Modena) sollen weitergeführt bzw. erweitert werden.

Neue Mobilitäten mittels Erasmus+ sollen kontinuierlich aufgebaut, Kontakte ausgebaut und das Netzwerk innerhalb Europas im Sinne einer Internationalisierung des BBZ gestärkt werden.

Entsprechende Anträge werden gestellt und Konventionen planmäßig umgesetzt.

Neben den Lernenden und dem Lehrpersonal soll auch das nicht unterrichtende Personal verstärkt in diese Aktivitäten eingebunden werden.

Ansprechperson ist der Verantwortliche für Mobilität Thomas Rainer.

zu f) Unterstützungsmaßnahmen

Zur Förderung/Unterstützung der Schüler*innen gibt es schulintern im Schuljahr 2025/26 folgendes Angebot, das je nach Bedarf und auch auf Anfrage seitens der Schüler*innen angepasst und erweitert wird:

- Vorbereitungslehrgang für die 4. Klassen in den Fächern Deutsch, Italienisch, Mathematik, Ernährungslehre
- Training für Schüler*innen nicht deutscher Muttersprache [täglich]
- wöchentliches betreutes Lernen der Individuellen Lernbegleiter*innen
- während der LiE-Vormittage/LiE-Nachmittage bieten Lehrpersonen, speziell die Individuellen Lernbegleiter*innen, aktiv Kleingruppen zur Vertiefung von Inhalten an
- individuelles Nachhilfe- und Förderangebot bei Bedarf

zu g) Nachhaltiger Ankauf von Lebensmitteln

Wir kaufen verstärkt möglichst viele lokale Lebensmittel an und tragen damit unserem Leitsatz "Wir handeln gemeinsam überlegt und nachhaltig" Rechnung. Der kurzfristig "billigere" Preis soll weniger den Ausschlag geben als vielmehr Faktoren, die sich langfristig günstiger auf die Umweltbilanz und die Gesundheit auswirken. Beim Ankauf von Nahrungsmitteln sind Lieferwege (je kürzer desto besser!), lokale/regionale Produktion, Bioqualität und ganze allgemein Umweltfaktoren in Betracht zu ziehen.

zu h) Konzept DaZ & welcome-class

Konzept zur Förderung von Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der deutschen Sprache

Zielsetzung

Hauptziel ist es, Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der deutschen Sprache im Spracherwerb gezielt zu fördern, um ihnen den bestmöglichen Bildungserfolg und eine erfolgreiche Integration in den Arbeitsmarkt zu ermöglichen. Primär liegt der Fokus auf dem Erwerb der Basiskenntnisse in Deutsch. Diese bilden die Grundlage für einen guten Schulabschluss und sind somit Voraussetzung für den gelungenen Start ins Arbeitsleben.

Vorgangsweise

Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der deutschen Sprache schreiben sich am BBZ Hellenstainer ein. Es erfolgt so zeitnah wie möglich die Feststellung der Sprachkompetenz durch eine Sprachlehrperson. In Absprache mit dem Klassenrat wird daraufhin ein individueller Stundenplan für die jeweiligen Schüler*innen erstellt. Dabei wird die Unterrichtszeit auf zwei verschiedenen Klassen aufgeteilt: die Regelklasse und die Sprachklasse.

Regelklasse

In der Regelklasse werden Schüler*innen mit geringen Kenntnissen der Unterrichtssprache gemeinsam mit Muttersprachler*innen unterrichtet. Ziel ist es, die Inklusion und Kommunikation zwischen den Gleichaltrigen zu fördern, indem sie zusammen lernen, praktisch arbeiten und sich austauschen. Dabei gilt die Prämisse, dass alle von allen lernen und Wissen und praktische Fähigkeiten ebenso geschätzt werden, wie Erfahrungen und sogenannte soft skills wie Resilienz, Belastbarkeit, Anpassungsfähigkeit oder alternative Sichtweisen. Mehrsprachigkeit stellt einen Gewinn dar.

Die Schüler*innen verbleiben für ausgewählte Fächer in ihrer Regelklasse, dazu zählen Praxis, Bewegung und Sport, eine oder beide Fremdsprachen (Italienisch, Englisch), falls dort bereits Vorkenntnisse existieren und ggf. Informatik. Es gilt das Prinzip, je geringer die Sprachkenntnisse in Deutsch, desto mehr Stunden verbringen die Schüler*innen in der Sprachklasse.

Sprachklasse

In der Sprachklasse erhalten Schüler*innen gezielte Sprachförderung und Unterstützung durch die Sprachlehrperson in der Kleingruppe und im Individualunterricht. Die Zeit, die die Schüler*innen nicht in der Regelklasse oder beim externen Sprachkurs verbringen, lernen sie in der Sprachklasse. Diese Klasse ist mit moderner sprachförderlicher Technologie wie einer digitalen Tafel, PCs, VR-Brillen und Kopfhörern für den gezielten Erwerb der deutschen Sprache ausgestattet. Ziel ist es, den sprachlichen Fortschritt zu beschleunigen und die sprachliche Kompetenz der Schüler*innen zu verbessern. Die Klasse wird von speziell geschulten

Lehrkräften unterrichtet, die Erfahrung in der Sprachförderung haben. Die Sprachlehrpersonen nutzen Lehrmaterialien, die speziell für den Unterricht "Deutsch als Zweitsprache" entwickelt wurden. Diese Materialien fördern das Hörverstehen, Sprechen, Lesen und Schreiben in der deutschen Sprache. Zudem liegt ein Schwerpunkt in der Vermittlung von Basiskenntnissen in den allgemeinbildenden Fächern, sowie in den Inhalten, die für die Praxis unumgänglich sind. Des Weiteren sollen den Schüler*innen die landeskundlichen Gegebenheiten nähergebracht werden.

Externe Sprachkurse

Die Schüler*innen werden außerdem verpflichtet, die externen Sprachkurse zu besuchen. Ein Austausch mit den externen Expertinnen findet laufend statt, um individuelle Entwicklungsschwerpunkte festzulegen und Fortschritte festzustellen. In den externen Sprachkursen bekommen die Schüler*innen die Möglichkeit Schüler*innen aus anderen Schulen kennenzulernen, die vor denselben Herausforderungen stehen.

Zusammenarbeit Lehrkräfte und Sprachlehrpersonen

Die Zusammenarbeit soll von einem wertschätzenden Klima geprägt sein. Im Fokus stehen die Begleitung und die bestmögliche Förderung der Schüler*innen. Wichtige Basisinhalte für die jeweilige Fachrichtung sollen gemeinsam in vereinfachter Sprache erstellt werden.

Evaluierung der individuellen Sprachentwicklung

Der Erfolg unserer Schüler*innen, die in den Regel- und der Sprachklasse unterrichtet werden, wird laufend evaluiert. Dazu gehören regelmäßige schriftliche und mündliche Lernzielkontrollen, Feedback von Lehrkräften an Schüler*innen und Eltern sowie die regelmäßige Überprüfung der individuellen Fortschritte der Schüler*innen in Bezug auf ihre sprachlichen Fähigkeiten.

Der Klassenrat entscheidet dabei, ob die Schüler*innen eine Zeit lang ohne Notendruck lernen dürfen und die Bewertung ausgesetzt wird. Wichtig ist, dass diese Schritte in Absprache mit den betroffenen Schüler*innen und deren Eltern bzw. Arbeitgeber*innen geschehen. Die im Klassenrat beschlossenen Maßnahmen werden im individuellen Bildungsplan (IBP) festgehalten und von den Eltern unterschrieben. Im Laufe des Schuljahres werden bei den Zwischenbeurteilungen und Notenkonferenzen vom Klassenrat die individuellen Fortschritte und Kenntnisse der jeweiligen Schüler*innen gemeinsam besprochen.

zu i) Schulsozialarbeit - Sozialpädagogische Beratung und Begleitung

Die Schulsozialarbeit bietet Schülerinnen und Schülern Unterstützung in verschiedenen Situationen und Lebenslagen an. Schulische, berufliche oder persönliche Fragestellungen können der Anlass sein, sich an die **Schulberatung** zu wenden.

Die **Beratungs- und Unterstützungsangebote** an der Schule können von den Schülerinnen und Schülern auf direktem und unkompliziertem Wege in Anspruch genommen werden.

Mit **Präventionsmaßnahmen** wird das soziale Miteinander gestärkt und es werden Themen, die für die Schülerinnen und Schüler wichtig sind, gemeinsam mit Fachleuten bearbeitet. In **Konflikt- und Gewaltsituationen** interveniert die Schulberatung mit geeigneten Methoden.

Ein wichtiges Themenfeld der sozialpädagogischen Begleitung ist die **Berufsorientierung**. Hier erhalten die Schülerinnen und Schüler Unterstützung bei der Planung ihrer beruflichen Zukunft, sei es durch Beratungsgespräche, Workshops oder Praktikumsvermittlung. Ziel ist es, mit den Jugendlichen gemeinsam Perspektiven zu erarbeiten und sie auf ihrem Weg in die zukünftige Berufswelt zu begleiten.

Auch **Eltern** und **Lehrpersonen** können sich an die Schulberatung wenden und am Lösungsprozess mitwirken. Bei Bedarf arbeitet die Schulberatung auch mit **externen Diensten** zusammen.

Die Angebote der Schulberatung werden in einem geschützten Rahmen abgehalten und vertraulich behandelt. Als Räumlichkeiten stehen das Beratungsbüro, der Besprechungsraum und die Räume in der "Emmas Lounge" zur Verfügung.

Neu im Schuljahr 2025/26: Ein weiterer Schwerpunkt von Schulsozialarbeit liegt auf der Entwicklung individueller Lernstrategien im Rahmen eines **Lerncoachings**, um die Jugendlichen zu einem erfolgreichen Schul- bzw. Lehrabschluss zu begleiten. Anita Huber, Claudia Beikircher und Brigitte Profanter haben eine Ausbildung zum Lerncoach absolviert und bieten das Lerncoaching heuer erstmals für Schüler*innen an.

zu j) Kooperation mit Uni Leipzig

Ein Projekt des Teams der Individuellen Lernbegleiter*innen in Zusammenarbeit mit der Uni Leipzig (Veronika Böhm).

Ausarbeitung von Differenzierungsmaßnahmen für Schüler*innen mit vielseitigen Beeinträchtigungen (Schüler*innen, die in das "Gesetz 104" eingestuft sind).

Differenzierungsmaßnahmen in höheren Klassen: für die 3. und 4. Klassen sind häufig andere Differenzierungsmaßnahmen notwendig; die Anforderungen an diese Schüler*innen sind andere als jene für die 1. und 2. Klassen.

Auffrischung bzw. Erweiterung der Kenntnisse und Strategien.

4. Schulkalender 2025/26

September 2025				Oktober 2025				November 2025				Dezember 2025				Jänner 2026			
1	Mo	Eröffnungskonferenz		1	Mi	Schüler- versammlung	1 2 1 3 2 1 2	2	Sa			1	Mo	SB 2. Tu Gw	1 3 2 3 1 1 3	1	Do		
2	Di	Sitzungen		2	Do	Gemeinschafts-tag VZ	1 2 1 3 2 1 2	2	So			2	Di		1 3 2 3 1 1 3	2	Fr		
3	Mi	Sitzungen		3	Fr		1 2 1 3 2 1 2	3	Mo	1 2 1 3 2 1 2		3	Mi	L	1 3 2 3 1 1 3	3	Sa		
4	Do	Sitzungen		4	Sa			4	Di	1 2 1 3 2 1 2		4	Do		1 3 2 3 1 1 3	4	So		
5	Fr	Sitzungen		5	So			5	Mi	1 2 1 3 2 1 2		5	Fr		1 3 2 3 1 1 3	5	Mo		
6	Sa			6	Mo	PLENAR	1 2 1 3 2 1 2	6	Do	1 2 1 3 2 1 2		6	Sa			6	Di		
7	So			7	Di		1 2 1 3 2 1 2	7	Fr	1 2 1 3 2 1 2		7	So			7	Mi	NK VZ	1 3 2 3 1 1 3
8	Mo	SB VZ / 1. Tu	1 2 1 3 2 1 2	8	Mi	Zw LG	1 2 1 3 2 1 2	8	Sa			8	Mo			8	Do	NK VZ	1 3 2 3 1 1 3
9	Di		1 2 1 3 2 1 2	9	Do	Zw LG	1 2 1 3 2 1 2	9	So			9	Di		1 3 2 3 1 1 3	9	Fr		1 3 2 3 1 1 3
10	Mi		1 2 1 3 2 1 2	10	Fr	SpT LG	1 2 1 3 2 1 2	10	Mo	1 2 1 3 2 1 2		10	Mi		1 3 2 3 1 1 3	10	Sa	Beginn Praktikum 3. Klassen	
11	Do		1 2 1 3 2 1 2	11	Sa			11	Di	1 2 1 3 2 1 2		11	Do		1 3 2 3 1 1 3	11	So		
12	Fr		1 2 1 3 2 1 2	12	So			12	Mi	Diplomverl. Lehlr.	1 2 1 3 2 1 2	12	Fr		1 3 2 3 1 1 3	12	Mo	NK VZ	1 3 2 3 1 1 3
13	Sa			13	Mo	SB 3. Kond KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	13	Do	FGL-Sitzung	1 2 1 3 2 1 2	13	Sa			13	Di	NK VZ	1 3 2 3 1 1 3
14	So			14	Di	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	14	Fr		1 2 1 3 2 1 2	14	So			14	Mi	NK VZ / Zw LG	1 3 2 3 1 1 3
15	Mo		1 2 1 3 2 1 2	15	Mi	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	15	Sa			15	Mo	KI - Plenar	1 3 2 3 1 1 3	15	Do	NK VZ / Zw LG	L 1 3 2 3 1 1 3
16	Di		1 2 1 3 2 1 2	16	Do	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	16	So			16	Di	L	1 3 2 3 1 1 3	16	Fr	SpT LG	1 3 2 3 1 1 3
17	Mi		1 2 1 3 2 1 2	17	Fr		1 2 1 3 2 1 2	17	Mo		1 2 1 3 2 1 2	17	Mi		1 3 2 3 1 1 3	17	Sa	Beginn Praktikum 4. Klassen	
18	Do		1 2 1 3 2 1 2	18	Sa			18	Di		1 2 1 3 2 1 2	18	Do		1 3 2 3 1 1 3	18	So		
19	Fr	Eltern- versammlung	1 2 1 3 2 1 2	19	So			19	Mi	Diplomverl. VZ	1 2 1 3 2 1 2	19	Fr	Weihnachtsfeier	1 3 2 3 1 1 3	19	Mo	Nik VZ	1 3 2 3 1 1 3
20	Sa			20	Mo	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	20	Do	Nk Gw, Bb, Me Zw Kond	L 1 2 1 3 2 1 2	20	Sa			20	Di	NK VZ	1 3 2 3 1 1 3
21	So			21	Di	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	21	Fr	Ende 1. Tu	1 2 1 3 2 1 2	21	So			21	Mi	FGL-Sitzung	1 3 2 3 1 1 3
22	Mo		1 2 1 3 2 1 2	22	Mi	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	22	Sa			22	Mo		1 3 2 3 1 1 3	22	Do		1 3 2 3 1 1 3
23	Di	FGL-Sitzung	1 2 1 3 2 1 2	23	Do	KRS VZ	1 2 1 3 2 1 2	23	So			23	Di		1 3 2 3 1 1 3	23	Fr		1 3 2 3 1 1 3
24	Mi		1 2 1 3 2 1 2	24	Fr		1 2 1 3 2 1 2	24	Mo	LAP Kd SB 2. Tu Me/Bb, 1. Kond	1 1 3 1	24	Mi			24	Sa		
25	Do		1 2 1 3 2 1 2	25	Sa			25	Di	LAP Kd	1 1 3 1	25	Do			25	So		
26	Fr		1 2 1 3 2 1 2	26	So			26	Mi	LAP Kd	1 1 3 1	26	Fr			26	Mo		1 3 2 3 1 1 3
27	Sa			27	Mo			27	Do	LAP Kd	1 1 3 1	27	Sa			27	Di		1 3 2 3 1 1 3
28	So			28	Di			28	Fr	LAP Kd	1 1 3 1	28	So			28	Mi	L	1 3 2 3 1 1 3
29	Mo		1 2 1 3 2 1 2	29	Mi			29	Sa	Tag der offenen Tür		29	Mo			29	Do		1 3 2 3 1 1 3
30	Di		1 2 1 3 2 1 2	30	Do			30	So			30	Di			30	Fr		1 3 2 3 1 1 3
				31	Fr							31	Mi			31	Sa		
		Service LIE Nachmittag				Köche LIE Vormittag				Bäcker				Metzger				Konditoren	

Service
L LIE Nachmittag

Köche
L LIE Vormittag

Bäcker

Metzger

Konditoren

SB/SS - Schulbeginn/Schulschluss // LG - Lehrlinge // VZ - Vollzeitklassen // Zw - Zwischenbeurteilung // NK - Notenkonferenz // KRS - Klassenratsitzung // SpT - Sprechtag // FGL - Fachgruppenleiter

Februar 2026				März 2026				April 2026				Mai 2026				Juni 2026			
1 So	Ende Praktikum 3. + 4. Klassen			1 So				1 Mi				1 Fr				1 Mo			
2 Mo		1 3 2 3 1 1 3 2		2 Mo	LAP SE, Kö	L		2 Do				2 Sa				2 Di			
3 Di		1 3 2 3 1 1 3 2		3 Di	LAP SE, Kö			3 Fr				3 So				3 Mi	Nk VZ		
4 Mi		1 3 2 3 1 1 3 2		4 Mi	LAP SE, Kö, Me			4 Sa				4 Mo		2 3 1 2 3 2 3 1		4 Do	Nk VZ + Kond		
5 Do		1 3 2 3 1 1 3 2		5 Do	LAP SE, Kö, Me			5 So				5 Di		2 3 1 2 3 2 3 1		5 Fr			
6 Fr	Sprechtag VZ + Kond	1 3 2 3 1 1 3 2		6 Fr	LAP SE, Kö			6 Mo				6 Mi	FGL-Sitzung	2 3 1 2 3 2 3 1		6 Sa			
7 Sa				7 Sa	Beginn Praktikum 2. Klassen			7 Di				7 Do		2 3 1 2 3 2 3 1		7 So			
8 So				8 So				8 Mi		2 3 1 2 3 2 3 1		8 Fr		2 3 1 2 3 2 3 1		8 Mo	Nk VZ		
9 Mo	Nk Kond	1 3 2 3 1 1 3 2		9 Mo	SB 3. Tu Gw/Me		2 3 1 2 3 2 3 1	9 Do	LAP Kond	2 3 1 2 3 2 3 1		9 Sa				9 Di	Nk VZ		
10 Di		1 3 2 3 1 1 3 2		10 Di	KRS VZ		2 3 1 2 3 2 3 1	10 Fr		2 3 1 2 3 2 3 1		10 So				10 Mi	Nk VZ		
11 Mi	Nk Me, Bā	1 3 2 3 1 1 3 2		11 Mi	KRS VZ		2 3 1 2 3 2 3 1	11 Sa				11 Mo		2 3 1 2 3 2 3 1		11 Do	Nk VZ		
12 Do	Unsinniger Do	1 3 2 3 1 1 3 2		12 Do	KRS VZ		2 3 1 2 3 2 3 1	12 So				12 Di	Nk Bā	2 3 1 2 3 2 3 1		12 Fr	Schulende VZ		
13 Fr	Ausgleichstag TdoT			13 Fr			2 3 1 2 3 2 3 1	13 Mo	LAP Kond	L 2 3 1 2 3 2 3 1		13 Mi		2 3 1 2 3 2 3 1		13 Sa			
14 Sa				14 Sa				14 Di	LAP Kond	2 3 1 2 3 2 3 1		14 Do	PLENAR	2 3 1 2 3 2 3 1		14 So			
15 So				15 So				15 Mi	LAP Kond, Zw LG	2 3 1 2 3 2 3 1		15 Fr		2 3 1 2 3 2 3 1		15 Mo			
16 Mo				16 Mo	KRS VZ		2 3 1 2 3 2 3 1	16 Do	LAP Kond, Zw LG	2 3 1 2 3 2 3 1		16 Sa				16 Di			
17 Di				17 Di	KRS VZ	L	2 3 1 2 3 2 3 1	17 Fr	SpT LG	2 3 1 2 3 2 3 1		17 So				17 Mi			
18 Mi				18 Mi	KRS VZ		2 3 1 2 3 2 3 1	18 Sa				18 Mo	LAP Bā	2 3 1 2 3 2 3 1		18 Do	1. schrift. Matura		
19 Do				19 Do	KRS VZ		2 3 1 2 3 2 3 1	19 So				19 Di	LAP Bā	2 3 1 2 3 2 3 1		19 Fr			
20 Fr				20 Fr			2 3 1 2 3 2 3 1	20 Mo		2 3 1 2 3 2 3 1		20 Mi	LAP Bā	2 3 1 2 3 2 3 1		20 Sa			
21 Sa				21 Sa				21 Di		2 3 1 2 3 2 3 1		21 Do	LAP Bā	2 3 1 2 3 2 3 1		21 So			
22 So				22 So				22 Mi		2 3 1 2 3 2 3 1		22 Fr	LAP Bā	2 3 1 2 3 2 3 1		22 Mo			
23 Mo	SB 3. Tu Bā	1 3 2 3 3 1 3 3		23 Mo	FGL-Stizung		2 3 1 2 3 2 3 1	23 Do	Zw Kond	2 3 1 2 3 2 3 1		23 Sa				23 Di			
24 Di		1 3 2 3 3 1 3 3		24 Di			2 3 1 2 3 2 3 1	24 Fr	SpT Kond	2 3 1 2 3 2 3 1		24 So				24 Mi			
25 Mi		1 3 2 3 3 1 3 3		25 Mi	PLENAR		2 3 1 2 3 2 3 1	25 Sa				25 Mo				25 Do			
26 Do	Nk Se, Kö	1 3 2 3 3 1 3 3		26 Do	Nk Kon, Zw Bā		2 3 1 2 3 2 3 1	26 So				26 Di	LAP Se, Me			26 Fr			
27 Fr	SS Gw	1 3 2 3 3 1 3 3		27 Fr			2 3 1 2 3 2 3 1	27 Mo		2 3 1 2 3 2 3 1		27 Mi	LAP Se, Me			27 Sa			
28 Sa				28 Sa				28 Di		2 3 1 2 3 2 3 1		28 Do	LAP Se, Me			28 So			
				29 So	Ende Praktikum 2. Klassen			29 Mi		2 3 1 2 3 2 3 1		29 Fr	LAP Se			29 Mo			
				30 Mo			2 3 1 2 3 2 3 1	30 Do		2 3 1 2 3 2 3 1		30 Sa				30 Di			
				31 Di			2 3 1 2 3 2 3 1					31 So							

L Service
L LiE Nachmittag
L Köche
L LiE Vormittag
 Bäcker
 Metzger
 Konditoren

SB/SS - Schulbeginn/Schulschluss // LG - Lehrlinge // VZ - Vollzeitklassen // Zw - Zwischenbeurteilung // Nk - Notenkonferenz // KRS - Klassenratsitzung // SpT - Sprechtag // FGL - Fachgruppenleiter

5. Unterrichtsergänzende Tätigkeiten³

Klasse	Beschreibung	Art ⁴	Kosten pro Schü- ler*in	Anmerkungen ⁵
1.Kondito- ren	Rieper Mühle in Vintl	Lehrausgang		
1.Kondito- ren	Hotel- oder Konditoreibesichtigung	Lehrausgang		
2.Kondito- ren	Milchhof "Brimi" in Vahrn	Lehrausgang		
2.Kondito- ren	Hotel- oder Konditoreibesichtigung	Lehrausgang		
2.Kondito- ren	"König Lear" Vereinigte Bühnen Bozen	Theaterbesuch	7,00 €	
3.Kondito- ren	Eisproduzent "Hiesig"	Lehrausgang		
3.Kondito- ren	Hotel- oder Konditoreibesichtigung	Lehrausgang		
3.Kondito- ren	Expertenunterricht Gewerkschaftsvertreter	Expertenunter- richt		

³ alle Vollzeitklassen führen am 2. Oktober den Gemeinschaftstag durch

⁴ Tagesausflug, Lehrausgang, Projekt, Expertenunterricht, Workshop...

⁵ Termin, Zeitraum, Turnus, Zuschuss der Schule für Bus...

1./2./3. Konditionen	Dachau	Lehrausflug		
1.-3.Konditionen	Einzelberatung Gewerkschaftsvertreter	Expertenunterricht		
3.FS Service	Gemeinschaftstag - Tonröschen (Kosten variieren je ausgewählten Stück)	Lehrausflug	10,00 € – 30,00€	
3. FS Service	Theaterbesuch: The Other Side of Goodbye (Englisch)	Lehrausgang	10,00€	04.05.2026 von 7.55 - ca.10.00 Uhr
3. FS Service	Besuch Blindenzentrum Bozen mit Blindenparcour	Lehrausgang	6,00€	Ende November/Dezember
3. FS Service	Mehrtägige Lehrfahrt (ist noch zu klären wohin und mit wem)	Lehrausflug		
2. Hofa	Gemeinschaftstag – Feldthurns Tonig Bar	Lehrausflug	33 €	
2. Hofa	Musical im SoWi	Lehrausgang	8-10 €	Zweites Semester
2. Hofa	Theaterbesuch: The Other Side of Goodbye (Englisch)	Lehrausgang	10 €	4.5.2026 07:55 – ca. 10:00 Uhr
2. Hofa	Sektkellerei Von Braunbach in Siebeneich	Lehrausgang	Abo +	
2. Hofa	Zentrum ProPositiv Bozen (Religion)	Lehrausgang	keine	Juni 2026 7:55-ca. 13:30
2.Hofa	Blindenzentrum Bozen mit Blindenparcour	Lehrausgang	6 €	Voraussichtlich Dezember
1 A Hofa	Gemeinschaftstag Bozen	Lehrausgang	Mittagessen	02. Oktober
1 A Hofa	Theaterbesuch Bozen	Lehrausgang	8 €	12. Dezember
2. FS Service	Besichtigung Laimburg	Besichtigung	10,00 Euro	Februar
2. FS Service	Theaterbesuch in Englisch: The other side of goodbye	Lehrausgang	10,00 Euro	Mo, 04.05.2026 von 07:55 – ca. 10:00 Uhr
2.FS Service	Klettergarten im Frühjahr	Lehrausgang	5,00 Euro	

2.FS Service	Genusshaus Ridnaun	Lehrausgang	20,00 Euro	19.11.2025
3. FS Kochen	Felicetti nach Predazzo	Lehrausgang	40,- €	
3. FS Kochen	Back Magic (Convenience Brote)	Lehrausgang	5,- €	
3. FS Kochen	Übernachtung Peitlerknappenhütte	Gemeinschaftstag	20,- €	
3. FS Kochen	Lawinenkurs mit AVS	Lehrausgang	20,- €	
3. FS Kochen	Theaterbesuch in Englisch: "The other side of goodbye", Forum Brixen	Lehrausgang	10 €	04. Mai 2026
3. FS Kochen	Besuch Blindenzentrum Bozen mit Dunkelparcour	Lehrausgang	6 €	Voraussichtlich Dezember
3. FS Kochen	Autorenlesung	Expertenunterricht.	/	13. November 25
3. FS Kochen	Felicetti nach Predazzo	Lehrausgang	40,- €	
3. FS Kochen	Back Magic (Convenience Brote)	Lehrausgang	5,- €	
3. FS Kochen	Übernachtung Peitlerknappenhütte	Gemeinschaftstag	20,- €	
3. FS Kochen	Lawinenkurs mit AVS	Lehrausgang	20,- €	
3. FS Kochen	Theaterbesuch in Englisch: "The other side of goodbye", Forum Brixen	Lehrausgang	10 €	04. Mai 2026
3. FS Kochen	Besuch Blindenzentrum Bozen mit Dunkelparcour	Lehrausgang	6 €	Voraussichtlich Dezember
3. FS Kochen	Autorenlesung	Expertenunterricht.	/	13. November 25
3. FS Kochen	Schule braucht Theater – Präsentieren	Lehrausgang	10,- €	
3. FS Kochen	Sprachaufenthalt Florenz – Details noch zu klären	Sprachaufenthalt	700,- €	Ende März/Anfang April
3. FS Kochen	Besichtigung Marxenhof	Lehrausgang	5,- €	
3. FS Kochen	Gruppe TourisMUT: Social Media Workshop		IDM	Wenn möglich bei uns an der Schule – Oktober
3. FS Kochen	Gruppe TourisMUT: KitchenLAB NOI-TecPark BZ	Lehrausgang	IDM	Frühjahr

4B Patisserie	Gemeinschaftstag – Plose Pfannspitzhütte	Lehrausflug	30€	2.10.
4B Patisserie	Theaterbesuch: Hamlet (Englisch)	Lehrausgang	10€	6.3.2026 ab 11 Uhr
4B Patisserie	Hotelbesichtigung	Lehrausgang	/	2.Semester
4B Patisserie	Kinobesuch Italienisch	Lehrausgang	15€	13.1.
4B Patisserie	Präventions-Workshop mit der Informationsstelle für Essstörungen (INFES)	Expertenunterricht	keine	2. Semester
4B Patisserie	Besuch der Handelskammer Bozen	Lehrausgang	keine	2. Semester
4B Patisserie	Teilnahme am Finanz-Planspiel der RAIKA	Expertenunterricht	keine	
1B FS Kochen	Gemeinschaftstag "Schatzerhütte" Plose	Lehrausflug	Ca. 20 Euro	02.10.2025
1B FS Kochen	Flugzentrum der Finanzpolizei Bozen – Kampagne „Ich bin stark! Ich lebe legal & sicher!": Präventionsveranstaltung zu Suchtmitteln, Cybermobbing und Sicherheit	Lehrausgang		22.10.2025
1B FS Kochen	Besuch der Stadtbibliothek Brixen	Lehrausgang		2. Semester
1B FS Kochen	Besichtigung eines Kräutergartens	Lehrausgang		2. Semester
1B FS Kochen	"Brimi" Brixen	Lehrausgang		2. Semester
1.FS KonBä	Gemeinschaftstag von Podlewski, Domanegg, Qalliu	Lehrausflug	17 Euro plus Mahlzeit	02.10.2025
1.FS KonBä	Besichtigung der ‚Rieper Mühle‘	Lehrausgang	/	Evtl. 2.Semester
1.FS KonBä	Besichtigung einer Bäckerei oder Konditorei	Lehrausgang	/	Evtl. 2.Semester

1.FS KonBä	Theaterbesuch im Fach Deutsch	Lehrausgang	10-12 Euro	Evtl. 2.Semester
5A Öno	Gemeinschaftstag, Brunch Viel Nois Ruggiu, Zanotto S.	Lehrausflug	€ 35,00	02.10.25
5A Öno	Theaterbesuch "The Great Gatsby", Colombi	Lehrausgang	€ 13,00	09.12.2025, 11:15 Uhr Waltherhaus Bozen
5A Öno	Mehrtägige Lehrfahrt/Kulturreise	Mehrtägige Lehrfahrt	ca. € 700,00	Voraussichtlich April 2026
5A Öno	Erasmus Plus Projekt: Münster, European Youth Parlament	Erasmus Plus (15 SuS beider 5. Klassen nehmen teil)	unbekannt	7.-12.12.2025
5 A Öno	Unternehmensbesichtigung	Lehrausgang	vermutlich keine	Voraussichtlich 2. Semester
5 A Öno	Vortrag eines ehemaligen UN-Mitarbeiters (Hanspeter Vikoler)	Expertenunterricht	/	Genauer Termin wird noch festgelegt
5 A Öno	Autorenlesung (Miriam Unterthiner)	Expertenunterricht	/	Freitag, 14.11.2025 09:35 bis 11:35 Uhr
5 A Öno	Theaterbesuch	Lehrausflug		Dienstag, 24.02.2026
5 A Öno	Berufsberatung (mit Profanter Carmen) – falls Interesse	Expertenunterricht	/	Genauer Termin wird noch festgelegt (falls Interesse besteht)
5 A Öno	Expertenunterricht mit dem Moraltheologen und Tierethiker Martin Lintner	Expertenunterricht	/	Genauer Termin wird noch festgelegt (falls ausreichend SuS den Religionsunterricht besuchen)
5A Öno	Feuerlauf zur Orientierung (Mentaltraining) durch Andreas Fischer	Workshop	30 €	23.10.2025, 16-19 Uhr
5B Öno	Gemeinschaftstag Torggler, Sullmann	Lehrausflug	ca. € 20,00	02.10.25

5 B Öno	Theaterbesuch "The Great Gatsby", Colombi	Lehrausgang	€ 13,00	09.12.2025, 11:15 Uhr Waltherhaus Bozen
5B Öno	Mehrtägige Lehrfahrt/Kulturreise	Mehrtägige Lehrfahrt	ca. € 700,00	Voraussichtlich April 2026
5B Öno	Erasmus Plus Projekt: Münster, European Youth Parlament	Erasmus Plus (15 SuS beider 5. Klassen nehmen teil)	unbekannt	7.-12.12.2025
5 B Öno	Besichtigung eines Unternehmens (BW, Sullmann)	Lehrausgang	vermutlich keine	voraussichtlich 2. Semester
5B Öno	Vortrag eines ehemaligen UN-Mitarbeiters (Hanspeter Vikoler)	Expertenunterricht	/	Genauer Termin wird noch festgelegt
5B Öno	Lesung einer Autorin (Miriam Unterthiner)	Expertenunterricht	/	Freitag, 14.11. 9.35-11-35 Uhr
5B Öno	Theaterbesuch in Deutsch	Lehrausflug	€7,00	DI, 24.02.2026
5B Öno	Berufsberatung (mit Profanter Carmen) – falls Interesse	Expertenunterricht	/	Genauer Termin wird noch festgelegt (falls Interesse besteht)
5B Öno	Expertenunterricht mit dem Moraltheologen und Tierethiker Martin Lintner	Expertenunterricht	/	Genauer Termin wird noch festgelegt (falls ausreichend SuS den Religionsunterricht besuchen)
5B Öno	Feuerlauf zur Orientierung (Mentaltraining) durch Andreas Fischer	Workshop	30 €	23.10.2025, 16-19 Uhr
1B Hofa	Theaterbesuch Bozen "Im weißen Rössl"	Lehrausgang	7€	20.05.2026
1B Hofa	Erste-Hilfe-Kurs mit Herrn Frasnelli	Expertenunterricht	/	Termin noch festzulegen
1B Hofa	Gemeinschaftstag Hotelbesichtigung Sensoria Dolomites	Gemeinschaftstag	/	

2. FS KonBä	Gemeinschaftstag: Kegeln in Verdings	Lehrausgang	Ca. 20 €	2. Oktober
2. FS KonBä	Besuch der Bozner Messe: Betreuung des Mes- sestandes	Lehrausgang	/	13. Oktober
2. FS KonBä	Autorenlesung in der Schule Sepp Mall 13.11.25	Autorenlesung	/	Ab 10 Uhr ca. 2 Stunden
2. FS KonBä	Besuch Blindenzentrum Bozen	Lehrausgang	6 €	Voraussichtlich 2. Semester
3. Köche 1. und 2. Turnus	Besichtigung Restaurant oder Hotel mit Mittag- essen	Lehrausgang	100 €	Letzte Schulwoche vom jeweiligem Tur- nus
1. FS Service	Lasergame und Mittagessen	Gemeinschaftstag Lehrausflug	11 € und je- weiliges Mit- tagessen	02.10.2025
1. FS Service	Kellereibesichtigung	Lehrausgang	/	Frühjahr '26
1. FS Service	Theaterbesuch	Lehrausgang	Ca. 10€	Frühjahr '26
1. FS Service	Besichtigung Firma Viropa	Lehrausgang	/	Winter '26
3A FS KonBä	Gemeinschaftstag Reischach Feldmessner & La- ser Game	Lehrausflug	Ca. 39,00€	Donnerstag, 02. Oktober 2026
3A FS KonBä	Mehrtätige Lehrfahrt	Lehrfahrt	350,00€	April 2026
3A FS KonBä	Betriebsbesichtigung	Lehrausflug	/	2. Semester
3A FS KonBä	Theaterbesuch: "The other side of goodbye"	Lehrausflug	10,00€	4. Mai 2026 ab 8:00 Uhr bis ca. 10:00 Uhr
3A FS KonBä	Zentrum ProPositiv Bozen	Lehrausgang	/	Semester ?
3A FS KonBä	Besuch Blindenzentrum mit Dunkelparcour Bo- zen	Lehrausgang	6 €	Semester
3A FS KonBä	Besuch KZ Dachau	Lehrausflug	Ca. 30,00 €	
1.Servierer	Besichtigung Brauerei und Mittagessen	Lehrausflug	Ca.25€	Jeweils am Ende des Turnus

1.+2.Turnus				
2.Servierer 3.Turnus	Besichtigung eines Hotelbetriebes und einer Destillerie mit Mittagessen	Lehrausflug	Ca.50€	Am Ende des 3.Turnus
2. Bäcker	Bozner Messe: Betreuung des Bäckerstandes	Lehrausgang	/	Im Oktober
1. Bäcker	Besuch der Rieper Mühle	Lehrausgang	/	Februar
3. Bäcker	Besuch der Meraner Mühle	Lehrausgang	/	Im April
1A FS Ko- chen	Gemeinschaftstag	Lehrausflug	ca. 20,00 €	02.10.2025
1A FS Ko- chen	Besuch der Stadtbibliothek Brixen	Lehrausgang		2. Semester
1A FS Ko- chen	Flugzentrum der Finanzpolizei Bozen – Kam- pagne „Ich bin stark! Ich lebe legal & sicher!“: Präventionsveranstaltung zu Suchtmitteln, Cy- bermobbing und Sicherheit	Lehrausgang	ca. 15,00 €	22.10.2025
1A FS Ko- chen	Theaterpädagogischer Workshop: Während der Unterrichtszeit arbeitet ein Theaterpäda- goge/eine Theaterpädagogin mit der Klasse zum Thema soziales Lernen	Workshop		2. Semester
1A FS Ko- chen	Lehrausgang zur Brimi, Herstellung Mozzarella 3 Unterrichtseinheiten	Lehrausgang		2. Semester
1A FS Ko- chen	Lehrausgang nach Vahrn Bartgeishof Kräuteran- bau 3 Unterrichtseinheiten	Lehrausgang		
4. SeFO	Besuch der Aufführung "Hamlet" im Forum Brixen	Theaterbesuch	10 €	06.03.2026, sicher spannend!
4. SeFO	Besuch der Teemanufaktur "Viropa" in Brixen	Lehrausgang	15 €	2. Semester

4. SeFO	Besuch der Kellerei Muri Gries "Weinschulung intensiv"	Lehrausgang	10 €	
4. SeFO	Theaterbesuch in Bozen am 17.12.2025	Theaterbesuch	7 €	Unterrichtsbezug im Fach Geschichte (Michael Gaismair)
4. SeFO	Besuch der Handelskammer, Bozen – Thema: Marken und Patente	Lehrausgang	kostenlos	2. Semester
4. SeFO	Besuch der Kaffeerösterei "Caroma" – Kaffeeschulung	Lehrausgang	10 €	2. Semester
4. SeFO	Besuch Destillerie "Spitalerhof" in Klausen	Lehrausgang	10 €	
4. SeFO	Lehrfahrt nach Florenz	2-tägige Lehrfahrt	Noch zu definieren	April 2026
4. SeFO	Besuch des Genusshauses Mountbecher mit Bierverkostung	Gemeinschaftstag	40,00 €	02.10.2025
Metzger (I)	Betriebsbesichtigung Rundel	Lehrausgang	0	November 25
Metzger (II)	Betriebsbesichtigung Rundel	Lehrausgang	0	Jänner 26
2B FS Kochen	Besuch Blindenzentrum Bozen	Lehrausgang	6 €	2. Semester
2B FS Kochen	Besuch Degust	Lehrausgang	ca. 11€	2. Semester
2B FS Kochen	Besuch VIROPA	Lehrausgang	keine	2. Semester
2 B FS Kochen	Besuch Manufaktur "Karuna"	Lehrausgang	Ca10€	2. Semester
2 B FS Kochen	Theaterbesuch in englischer Sprache (The other Side of Goodbye)	Lehrausgang	10€	2. Semester

2B FS Ko- chen	Besuch Wörndle	Lehrausflug		2. Semester
4A Pat.	Gemeinschaftstag Gasser, Kier, Prinoth	Lehrausflug, Ge- meinschaftstag	€20,00	02.10.25
4A Pat.	Theaterbesuch "Hamlet"	Lehrausgang	€10,00	06.03.2026
4A Pat.	Workshop zum Thema Selbstwert und Präven- tion von Essstörungen durch INFES (Informati- onsstelle für Essstörungen)	Expertenun- terricht/Work- shop	keine	2. Semester
4A Pat.	Teilnahme am Finanzplanspiel der RAIKA	Expertenunter- richt	keine	2. Semester
4A Pat.	Besuch der Handelskammer in Bozen	Lehrausflug	keine	
4A Pat.	Autorenlesung	Expertenun- terricht	keine	06.10.2025
4A Pat.	Kulturreise	zweitägige Lehrfahrt	ca. €300,00	April 2026
4A Pat.	Betriebsbesichtigung	Lehrausflug	keine	2. Semester
2., 3., 3. Ser- vierer	Betriebsbesichtigung	Lehrausflug	Abo+, ev. Busunterneh- men (Tages- ausflug ca. 700€)	
2A FS Ko- chen	Besuch Blindenzentrum mit Blindenparcour Bo- zen	Lehrausgang	6 €	Voraussichtlich Dezember
2A FS Ko- chen	Theaterbesuch Englisch: "The other side of goodbye"; Forum Brixen	Lehrausgang	10 €	04. Mai 2026

2 A FS Ko- chen	Besuch Pilzproduzent Kirnig Aldein	Lehrfahrt	13 €+ Fahrt	Frühjahr 2026
2 A FS Ko- chen	Oberweidacher Hof Wagyu Produzent Schlachthof Ritten	Lehrausgang	? €+ Fahrt	Frühjahr 2026
3B KonBä	Gemeinschaftstag	Lehrausflug	13,00€	02.10.2025
3B KonBä	Mehrtägige Lehrfahrt	Lehrfahrt	350,00€	April 2026
3B KonBä	Betriebsbesichtigung	Lehrausflug	/	Mai 2026
3 B KonBä	Theaterbesuch: "The other side of goodbye"	Lehrausflug	10,00€	4.05.2026 ab 8:00 Uhr bis ca. 10:00 Uhr
3 B KonBä	Besuch Blindenzentrum mit Dunkelparcour Bo- zen	Lehrausgang	6 €	November oder Dezember
3 B KonBä	Besuch Zentrum Pro Positiv Bozen	Lehrausgang	/	März?

6. Termine & Events Schuljahr 2025/2026⁶

September 2025

Mo, 29.09.2025	Schulbesuch (Mittagessen) Berufsschule Cham – Erasmus+
Di, 30.09.2025	Projekt versch. SuS „Selbstbewusstheitstraining für Mädchen“ Ref. Doris Kaserer

Oktober 2025

Mi, 01.10.2025	Projekt versch. SuS "Kunst/Malen" – Ref. Alexia Gietl
Do, 02.10.2025	Gemeinschaftstag Vollzeitklassen
Mo, 06.10.2025	Expertenunterricht 3. Köche "Treffen mit Gewerkschaftsvertreter" Ref. Josef Untermarzoner
Mo, 06.10.2025	Expertenunterricht 4A Pat, 4B Pat "Autorenlesung" – Ref. Chantal-Fleur Sandjon
Di, 07.10. - Mi, 08.10.2025	Schüleraustausch Berufsschule Nürnberg – Erasmus+
Di, 07.10.2025	Expertenunterricht Lehrlinge "Treffen mit Gewerkschaftsvertreter" Ref. Josef Untermarzoner
Mi, 08.10.2025	Expertenunterricht Lehrlinge „Treffen mit Gewerkschaftsvertreter“ Ref. Josef Untermarzoner
Mi, 08.10.2025	Expertenunterricht 2. Konditoren „Nachbesprechung Theater 'Augen auf bei der Elternwahl'" – Ref. Nadja Tröster
Do, 09.10.2025	Schulbesuch – Alpha – Gt Vertriebstechnik – Kücheneinrichter
Do, 09.10.2025	Projekt versch. SuS „Kunst/Malen“ – Ref. Alexia Gietl
Do, 09.10.2025	Projekt versch. SuS „Umgang mit Suchtmittel“ – Ref. Isabel Folie
Fr, 10.10.2025	Projekt versch. SuS „Umgang mit Suchtmittel“ – Ref. Isabel Folie
Mo, 13.10.2025	Projekt 2. FS KonBä „Hotelmesse“ Bozen
Mo, 13.10.2025	Expertenunterricht 5. Klassen „Matura – was dann?“ Ref. Carmen Profanter
Mo, 13.10.2025	Projekt versch. SuS „Umgang mit Suchtmittel“ – Ref. Isabel Folie
Di, 14.10.2025	Projekt versch. SuS „Umgang mit Suchtmittel“ – Ref. Isabel Folie
Mi, 15.10.2025	Projekt versch. SuS „Umgang mit Suchtmittel“ – Ref. Isabel Folie
Mi, 15.10.2025	Projekt versch. Sus „Gesunde Ernährung“ – Ref. Lisa Messner
Di, 21.10.2025	Expertenunterricht 4. SeFo „Besuch der Sommeliervereinigung“ – Ref. Elvis Costa
Di, 21.10.2025	Expertenunterricht 4A Pat „Schokodekor“ – Ref. Benjamin Flora
Di, 21.10. - Mi 22.10.2025	Gastronomic Unity Award Südtirol – Internationaler Wettbewerb für junge Koch- und Servicetalente
Mi, 22.10.2025	Expertenunterricht 1B Hofa „Erste Hilfe Kurs“ – Ref. Jörg Frasnelli
Mi, 22.10.2025	Projekt versch. Sus „Gesunde Ernährung“ – Ref. Lisa Messner
Mi, 22.10. - Fr, 24.10.2025	Gastschüler*innen vom GIBZ (Zug, CH)

⁶ Stand: 3. November 2025

November 2025

Mo, 03.11. –	Expertenunterricht 2A FS Kochen „Schule braucht Theater“ –
Di, 04.11.2025	Ref. Jonathan Troi
Sa, 08.11. -	Wissenskongress für junge Köche aus allen deutschsprachigen
So, 09.11.2025	Ländern „Young Chef’s Unplugged“ (Rankweil – A)
Mo, 10.11.2025	Schulbesuch Berufsschule Kempten
Mo, 10.11. –	Expertenunterricht 2A FS Kochen „Theater braucht Schule“ –
Di, 11.11.2025	Ref. Jonathan Troi
Di, 11.11. -	Projekt 3A + 3B FS KonBä „Herstellung und Verkauf von
Fr, 19.12.2025	Weihnachtsbäckerei
Mi, 12.11.2025	Diplomverleihung Vollzeitklassen
Mi, 12.11.2025	Expertenunterricht 1. FS KonBä „Filmvorführung Just Eat it“
	Ref. Projektleiter*in Verbraucherzentrale Südtirol
Mi, 12.11.2025	Expertenunterricht 3A FS KonBä „Escape Game: Mission Zero Waste“
	Ref. Projektleiter*in Verbraucherzentrale Südtirol
Do, 13.11.2025	Expertenunterricht 2. Hofa, 2. FS KonBä „Autorenlesung“
	Ref. Sepp Mall
Mo, 17.11.2025	Expertenunterricht 2A FS Kochen „Theater braucht Schule“ –
	Ref. Jonathan Troi
Do, 18.11.2025	Expertenunterricht 4. SeFo „Events & Catering in Südtirol“
	Ref. Johanna Stockner
Do, 18.11.2025	Expertenunterricht 1A FS Kochen „Schule braucht Theater“
	Ref. Benedikt Troi
Mi, 19.11.2025	Diplomverleihung Lehrlinge
Mi, 19.11. –	Schulbesuch – Staatsinstitut Ausbildung Fachlehrer Ansbach
Fr, 21.11.2025	
Fr, 21.11.2025	Expertenunterricht 5A + 5B Öno „Autorenlesung“
	Ref. Miriam Unterthiner
Mo, 24.11.2025	Expertenunterricht 4. + 5. Klassen „Sexueller Missbrauch in Kirche
	und Gesellschaft“ – Ref. Joahnnna Brunner Innerhofer
Mo, 24.11.2025	Expertenunterricht 4. SeFo „Korrespondenzmanager“
	Ref. Mitarbeiter*in Fa. Brandnamic
Di, 25.11.2025	Expertenunterricht 1. FS KonBä + 2. FS Service „Die Frage nach dem
	Himmel“ – Ref. Christoph Amor
Di, 25.11.2025	Expertenunterricht 1A FS Kochen „Schule braucht Theater“
	Ref. Benedikt Troi
Mi, 26.11.2025	Projekt Heimschüler*innen „Schachturnier“
Sa, 29.11.2025	Tag der offenen Tür

Dezember 2025

Mo, 01.12.2025	Expertenunterricht 4. + 5. Klassen „Suchtprävention“ Ref. Peter Mazzurana
Sa, 07.12.- Fr, 12.12.2025	Projekt 5. Klassen (15 SuS) „Planspiel Europäisches Jugendparlament (EYP)“, Erasmus+ (Münster, D)
Di, 16.12. - Fr, 19.12.2025	Projekt „Teambuilding/soziales Training“ – Ref. Martin Klemisch
Mi, 17.12.2025	Expertenunterricht 3A + 3B FS KonBä „Familiäre Gewalt“ Ref. Annalisa Pasqualotto

Januar 2026

Mo, 12.01.2026	Expertenunterricht 4. SeFo „Social Media Workshop“ Ref. Andreas Pöder
Di, 20.01. - Do, 22.01.2026	Projekt „Teambuilding/soziales Training“ – Ref. Martin Klemisch

Februar 2026

Fr, 06.02.2026	Projekt 3B FS KonBä „Eisverkauf am Sprechtag“
----------------	---

März 2026

April 2026

Mai 2026

Sa, 09.05.2026	Lehrlingswettbewerb Let's cook it
----------------	-----------------------------------

Juni 2026

März 2027

Mi, 3.3. - Fr. 5.3.27	Mehrländerwettbewerb Konditorei
-----------------------	---------------------------------

7. Maßnahmen/Konkretisierungen zur Qualitätssicherung

Wird in Absprache mit der Verantwortlichen für Qualitätssicherung René Federspieler und der Schulführungskraft festgelegt. Es gibt mehrere Standard-Evaluationen, wie die Evaluation des Unterrichts der Neulehrer*innen, Lernstanderhebungen und Befragungen von Absolvent*innen. Außerdem werden alle neu eingeführten Modelle, Lehrgänge, Prozesse, Projekte evaluiert und in der Folge optimiert.

Folgende Evaluationen sind im Schuljahr 2025/26 bereits fix eingeplant

- Erste Klassen, warum wurde diese Schule gewählt?
- Neulehrer*innen, Unterrichtsevaluation
- Invalsi Italienisch, 2. Klassen (April 2026)
- Invalsi Deutsch, Mathematik und Englisch für die 5. Klassen (März 2026)
- Sensorik, teilnehmende Schüler*innen (im 2. Semester)