



Bericht der didaktischen Tätigkeiten 2023

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

Die Schule ist auf den Namen der engagierten Gastwirtin, Emma Hausbacher, verheiratet Hellenstainer, getauft. Als Adlerwirtin in Niederdorf im Pustertal war sie eine Pionierin in der Frühphase des alpinen Tourismus. Auf ihre Anregung hin wurde 1869 die Alpenvereinssektion Niederdorf gegründet, einer der ersten Alpenvereine im damaligen Österreich. Die tüchtige Adlerwirtin verstand es, neue Gästeschieden anzusprechen. Ihr Gastbetrieb wurde zu einem bekannten Anziehungspunkt und erhielt den Namen "Hotel Emma". Die Frau verfeinerte die typisch bodenständige Pusterer Kost durch die Einführung einer gehobenen Küche nach dem Geschmack der Biedermeierzeit. Die "weltbekannte Emma Hellenstainer" wollte sogar Kaiser Franz Josef I. selbst anlässlich der Verleihung des Goldenen Verdienstkreuzes sehen. Emma Hellenstainer, die früh Witwe wurde, begeisterte auch ihre Kinder für das Gastgewerbe. Sie waren Motoren im Tourismus Südtirols um die Jahrhundertwende. Ihr Sohn Eduard erbaute 1897 das Hotel "Prager Wildsee" und Sohn Hermann eröffnete 1907 in Meran das Hotel "Emma". Auch das Hotel "Stadt München" in Meran und die "Post" in Spondinig gehörten zum weitverzweigten Familienbesitz der Hellenstainer.

Das Schulgebäude wurde 1983 erbaut und 1989 geringfügig erweitert. Hier sind die hausinterne Mensa, die Schulbibliothek, die Praxisräume der Konditorei, der Bäckerei, der Metzgerei sowie 2 Lehrküchen und ein großzügiger Servierraum untergebracht. Im architektonisch modernen Zubau sind funktionale Klassenräume sowie offene Räumlichkeiten auf 3 Stockwerken untergebracht.

Die Schule bildet Lehrlinge in 5 Berufen aus, und bietet mit den Berufsfachschulen Kochen, Service und Konditorei/Bäckerei ein Bildungsangebot für Jugendliche an, die an einem praktischen Beruf interessiert sind, jedoch auch eine breite theoretische Ausbildung wünschen. Für Absolvent*innen der Berufsfachschule, die eine zusätzliche Ausbildung anstreben, bietet die Schule Spezialisierungslehrgänge in den Bereichen Service & Front Office und Patisserie an. Das Bildungsangebot umfasst auch ein Biennium der Hotelfachschule. Die Schule bietet seit dem Schuljahr 2021/22 den einjährigen Maturalehrgang – Fachrichtung Önologonomie an, somit haben Abgänger*innen der Berufsschule die Chance, die Matura an unserer Schule zu erwerben.





Als berufsbildende Schule verwaltet die Emma Hellenstainer im Laufe des Schuljahres 2022/23 einundzwanzig Lehrlingsklassen und einundzwanzig Vollzeitklassen:

Lehrlinge	Klassen	Schüler	Vollzeitschüler	Klassen	Schüler
Servierer	6	116	Hotelfachschule	4	40
Köche	6	126	Fachschule Service	3	50
Bäcker	3	31	Fachschule Kochen	7	104
Konditoren	3	56	Fachschule Konditorei-Bäckerei	4	81
Metzger	3	26	Spezialisierung Patisserie	1	22
			Spezialisierung Service/Front Office	1	16
			Maturalehrgang Önologastronomie	1	17
Gesamt		355	Gesamt		330

Im Schuljahr 2022/23 werden für die Schüler*innen der Klassen 3. FS KonBä, 4. SeFo, 4A Patisserie und 4.Patisserie Sensorik-Schulungen angeboten. Aktuell setzen sich diese aus folgenden 6 Modulen zusammen:

- Einführungsmodul sensorische Grundlagen und Techniken
- Modul Getreide, Brot
- Modul Fleisch
- Modul Fette und Öle
- Modul Mineralwasser
- Modul Kräuter

Ausbildungsangebot

Lehrlinge folgender Berufe werden ausgebildet: Koch, Bäcker, Servierer, Metzger und Konditor. Die Lehrlingsklassen sind auf drei Turnusse aufgeteilt, welche im 10- bzw. 5-Wochenrhythmus wechseln. Neben Fachtheorie und Praxisunterricht werden auch Fächer der Allgemeinbildung gelehrt.

Hotelfachschule und Berufsfachschule sind ganzzjährige Vollzeitausbildungen.

Während des Biennium der **Hotelfachschule** erhalten Jugendliche eine breite Grundausbildung in allen Bereichen der Hotellerie und Gastronomie sowie eine gute Allgemeinbildung. Schwerpunkt der Allgemeinbildung sind die Sprachen. So werden neben den beiden Landessprachen auch Englisch und Französisch gelehrt. Durch den praxisorientierten Unterricht in den Bereichen Service, Kochen und Empfangsdienst soll die Entscheidung über die zukünftige Berufslaufbahn erleichtert werden.

Die **Berufsfachschule** vermittelt vor allem berufsspezifische Kenntnisse im fachtheoretischen und im praktischen Bereich. Nach insgesamt 3 Jahren schließen die Jugendlichen mit der ersten Berufsqualifikation, dem Berufsfachschuldiplom, ab. Zusätzlich möchte die Fachschule auch Inhalte vermitteln, die an einer Betriebsgründung orientiert sind (Management, Mitarbeiter*innenführung etc.).

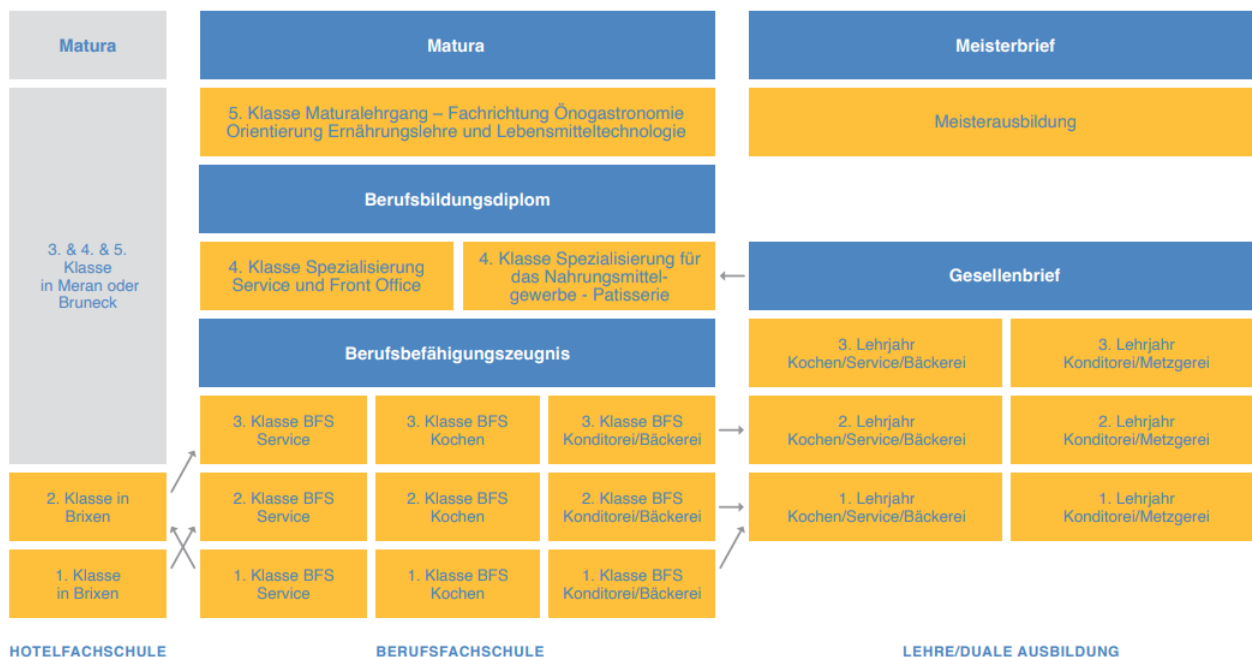
Der **Spezialisierungslehrgang** für Service & Front Office und für Patisserie ist ein Angebot für Absolventen der 3-jährigen Berufsfachschule oder für Lehrlinge mit Gesellenbrief, die eine zusätzliche Ausbildung anstreben.

Service auf hohem Niveau in Kombination mit Kenntnissen im Front Office Bereich sind auf dem aktuellen Arbeitsmarktimmer mehr gefragt. Dazu gehören kunstvolles Arbeiten am Tisch des Gastes sowie aktiver Verkauf, professionelle Beratung, Organisation und Verwaltung im Restaurant und an der Rezeption. Die Spezialisierung in den Bereichen Patisserie und Confiserie ebnet den Weg zur Mitarbeit in einer Hotelpatisserie. Kompetenz zur Mitarbeiterführung und Teamentwicklung sowie fundierte Kenntnisse im Bereich Ernährung, Gesundheitstrends, Diäten, Allergien runden die Ausbildung ab. Der Praxisanteil dieser Ausbildung verstärkt die Inhalte der Theoriefächer und bietet die Möglichkeit, Erlerntes sofort im Betrieb umzusetzen. Das erfolgreich absolvierte Spezialisierungsjahr, inklusive Teilname am entsprechenden Vorbereitungslehrgang, ermöglicht den Zugang zur Berufsmatura.



Der **einjährige Maturalehrgang – Fachrichtung Önologastronomie** ist ein Angebot für Berufsfachschüler*innen, die eine staatliche Abschlussprüfung anstreben. Somit wird Abgänger*innen der Berufsschule der Zugang zur Universität ermöglicht. Der Lehrgang ist auch eine Zusatzqualifikation für den Einstieg in lebensmittelverarbeitende Betriebe. Dieses Ausbildungsjahr richtet sich besonders an jene motivierte Jugendliche, die sich im Laufe ihrer beruflichen Ausbildung ihrer kognitiven Fähigkeiten bewusst geworden sind und weitere Entwicklungsmöglichkeiten anstreben.

ÜBERSICHT ÜBER DIE AUSBILDUNGSANGEBOTE



Ziele und Schwerpunkte

In allen Vollzeitklassen wird das Unterrichtsmodell „Lernen in Eigenverantwortung“ angewandt. 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 steigert die Motivation und Freude am Lernen. Methodisch-didaktisch umgesetzt wird das Unterrichtskonzept mit offenen Lernformen was dazu führt, 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 wird sichergestellt, dass starke Schüler*innen gefordert werden und leistungsschwächere Schüler*innen Lernerfolge erzielen.

Die Schüler*innen absolvieren während des Schuljahres und im Sommer mehrwöchige Pflichtpraktika, bei welchen sie die Möglichkeit haben, den Berufsalltag kennenzulernen und praxisnahe zu erleben.

Der Schüleraustausch wird gepflegt: in Kooperation mit Partnerinstitutionen im Ausland werden ErasmusPlus-Projekte umgesetzt und betreffen Schüler*innen und Lehrlinge.

Im Rahmen der beruflichen Weiterbildung werden eine Reihe von Kurzkursen sowie der „Lehrgang zur beruflichen Qualifikation des Pizzabäckers bzw. der Pizzabäckerin“ veranstaltet. Der Schwerpunkt wird dabei auf die Entwicklung von neuen Inhalten und Formen gelegt.



An der Schule finden in Zusammenarbeit mit dem Amt für Lehrlingswesen und Meisterausbildung der Meisterkurs für Konditoren statt.

Der Tag der offenen Tür findet am Samstag, 3. Dezember 2022 statt.

Ende April finden die mehrtägigen Lehrfahrten der Abschlussklassen (3. FS Service, 3. FS Kochen, 3. FS Konditorei/Bäckerei, 4A Patisserie, 4B Patisserie, 4. Service und Front Office, 5. Önologastronomie) statt.

Für das Jahr 2023 sind bereits folgende unterrichtsergänzende Tätigkeiten (Projekte & Expertenunterrichte) geplant, die mit Kosten für die Schule verbunden sind:

- Projekt 1. FS Service „Frühstück an der E. Hellenstainer“
- Expertenunterricht 3A FS KonBä „Feminismus“
- Expertenunterricht 1B FS Kochen „Ich lebe! Stimmen gegen den Krieg“ . Tröster Nadja
- Expertenunterricht 3A + 3B FS Kochen „Südtiroler Qualitätsprodukte – IDM
- Expertenunterricht 3B FS Kochen „Nachhaltigkeit“ – OEW
- Expertenunterricht 2A + 2B Hofa „Schokokoffer“ – OEW
- Expertenunterricht 4. SeFo „Finanzielle Bildung mit Quiz“
- Expertenunterricht 4. SeFo „Korrespondenzmanager und Reservierungsprogramm Xenus“ – Brandnamic
- Projekt 4. SeFo „Bier brauen“
- Expertenunterricht 5. Öno „Politikergespräche“
- Expertenunterricht 5. Öno „Finanzielle Bildung der Pensplan AG“ – Pensplan
- Expertenunterricht 5. Öno „Berufs- und Ausbildungsberatung“
- Expertenunterricht 5. Öno „Tierethik – Religion“

Der Schule ist ein Heim mit 199 Betten angeschlossen:

1. Stock: 17 Dreibettzimmer
2. Stock: 21 Dreibettzimmer
3. Stock: 21 Dreibettzimmer

St. Michaelsheim: 11 Zweibettzimmer – Die Schule bezahlt zwei Mal jährlich einen lt. Beschluss der Landesregierung festgelegten Betrag an das Michaels- bzw. Kolpingheim. Allerdings können viele Zimmer nicht mehr von drei Personen belegt werden, da die Betten teilweise zu kurz sind und verschoben werden müssen. Die Heimzimmer können im Sommer von Vereinen auf Anfrage zur Unterbringung von Veranstaltungsteilnehmer*innen angemietet werden. Auch die Praxisräume können auf Anfrage angemietet werden.

In Schule und Heim sind 139 Mitarbeiter*innen beschäftigt, davon 58 Teilzeitbeschäftigte.

Neben der laufenden Wartung von Schule und Heim und den notwendigen Ergänzungseinkäufen wird ein Großteil der Geldmittel für den Einkauf der Lebensmittel verwendet. Es werden verstärkt möglichst viele lokale Lebensmittel angekauft. 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, lokale/regionale Produktion, Bioqualität und ganze allgemein Umweltfaktoren in Betracht zu ziehen.

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. Im renovierungsbedürftigen Heim sollte mit einer neuen Einrichtung der Heimzimmer zumindest begonnen werden.

Brixen, am 17.11.2022

Die Direktorin
Brigitte Gasser
(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet)