



## Bericht der didaktischen Tätigkeiten 2020

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 07. Juli 2010, Nr. 25 – Änderung der Verordnung über dieschulinterne Organisation;
- Dekret des Landeshauptmanns vom 13. Oktober 2017, Nr. 38;
- Dekret des Landeshauptmanns vom 16.08.2018, Nr. 22 – Durchführungsverordnung über die Autonomie und Mitgestaltung in den Schulen der Berufsbildung;
- Ermächtigung von Berufsbildungskursen von kurzer Dauer in Eigenregie gemäß LG vom 10. August 1977, Nr. 29;

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

Diese Berufsschule verwaltet im Laufe dieses Schuljahres 2019/20:

Lehrlinge	Klassen	Schüler	Vollzeitschüler	Klassen	Schüler
Servierer	6		Hotelfachschule	6	
Köche	6		Fachschule Service	3	
Bäcker	3		Fachschule Kochen	6	
Konditoren	3		Fachschule Konditorei-Bäckerei	4	
Fleischer	3		Pâtisserie-Spezialisierung 4. Jahr	1	
		400	Service-Spezialisierung 4. Jahr	1	362

## Ziele und Schwerpunkte

Die Lehrlingsklassen sind auf drei Turnusse aufgeteilt und wechseln alle 10 Wochen, die Konditoren alle 5 Wochen.

Hotelfachschulen und Fachschulen, sowie das 4. Spezialisierungsjahr sind ganzjährige Vollzeitausbildungen.

In Schule und Heim sind 143 Mitarbeiter beschäftigt, davon 49 Teilzeitbeschäftigte.

Der Schule ist ein Heim mit 180 Betten angeschlossen, das weitgehend voll belegt ist. Weiters führen wir das Michaels-Heim mit 20 Betten.





Während des Schuljahres bieten wir über die Berufliche Weiterbildung Kurzurse für verschiedene Berufsgruppen an. Unsere Räumlichkeiten und Werkstätten werden auch von vielen Verbänden zur Durchführung von Kursen angemietet.

Im Sommer nehmen wir je nach Anfrage auch Gruppen von außen in Voll- oder Halbpension auf, wie z.B. die Flohstreicherwoche, Aufbaukurse des WSV Brixen-Sektion Eiskunstlauf, Sommerkurse und Veranstaltungen des ASM und PI, Lehrerseminare der Deutschen Berufsbildungsdirektion. Nicht allen Anfragen können wir nachkommen.

Im laufenden Schuljahr wurde die Pensionistenfeier organisiert und ein großes Projekt „La pasta ripiena“ in Zusammenarbeit mit der Accademia Italiana della cucina abgehalten, sowie den Brot- und Strudelmarkt mit organisiert.

Weitere Initiativen, welche im laufenden Jahr anfallen werden:

- Let's cook it - Wettbewerb
- Lehrlingswettbewerb Kochzert für Küche und Service
- Veggie-Week
- 2 Diplomfeiern für Lehrlinge und Fachschüler
- Tag der offenen Tür
- Schüler- und Lehreraustausch mit Deutschland, Schweiz, Italien und Ungarn
- Verschiedene Projekte, bzw. Sonderveranstaltungen in Küche, Service und Nahrungsmittelgewerbe
- Schulbesuche von außen

Neben der laufenden Wartung von Schule und Heim und den notwendigen Ergänzungseinkäufen geht ein Großteil der Geldmittel im Einkauf der Lebensmittel auf.

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

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

Ziele und Vorhaben: die weitere Umstellung auf lokale und Bio-Produkte, Projekte zur nachhaltigen Verwendung von Ressourcen.

Die Digitalisierung, die laufende Verbesserung in der Mensa etc, die Einführung des NAVI als Selbststeuerungsinstrument im Rahmen des LIE (Lernen in Eigenverantwortung) und die Umsetzung von Maßnahmen, die im Rahmen der Externen Evaluation als wichtig erscheinen.

Brixen, am 05.11.2019

Die Direktorin  
Brigitte Gasser Da Rui  
Digital unterschrieben

