



## Bericht der didaktischen Tätigkeiten 2022

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 dieses Schuljahres 2021/22 einundzwanzig Lehrlingsklassen und einundzwanzig Vollzeitklassen:

| Lehrlinge     | Klassen | Schüler    | Vollzeitschüler                      | Klassen | Schüler    |
|---------------|---------|------------|--------------------------------------|---------|------------|
| Servierer     | 6       | 116        | Hotelfachschule                      | 4       | 59         |
| Köche         | 6       | 126        | Fachschule Service                   | 3       | 59         |
| Bäcker        | 3       | 31         | Fachschule Kochen                    | 6       | 104        |
| Konditoren    | 3       | 56         | Fachschule Konditorei-Bäckerei       | 4       | 86         |
| Metzger       | 3       | 26         | Spezialisierung Patisserie           | 2       | 47         |
|               |         |            | Spezialisierung Service/Front Office | 1       | 15         |
|               |         |            | Maturalehrgang Önologastronomie      | 1       | 26         |
| <b>Gesamt</b> |         | <b>348</b> | <b>Gesamt</b>                        |         | <b>396</b> |

Im Schuljahr 2021/22 werden für die Schüler\*innen der Klassen 3. FS KonBä, 4. SeFo, 4A Patisserie und 4B 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 ganzjährige 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 bestandener Aufnahmeprüfung, 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.

## 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, Lehrlinge und Lehrpersonal.

Im Rahmen der beruflichen Weiterbildung werden eine Reihe von Kursen bis hin zu Lehrgängen 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 die Meisterkurse für Köche sowie Konditoren statt.

Der Tag der offenen Tür findet voraussichtlich am Samstag, 15. Jänner 2022 statt.

Der Internationale Lehrlingswettbewerb im Konditorenhandwerk findet vom 9. März 2022 bis 12. März 2022 in Winterthur (Schweiz) statt.

Am Samstag, 14. Mai 2022 veranstalten wir die 3. Auflage des Internationalen Wettbewerbs für junge Kochtalente "Let's cook it".

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 2022 sind bereits folgende unterrichtsergänzende Tätigkeiten (Projekte & Expertenunterrichte) geplant, die mit Kosten für die Schule verbunden sind:

- Expertenunterricht 4B Patisserie, 4. SeFo „Kolonialismus 2.0“ mit Referent Denny Pedross
- Projekt 4. SeFo „Bier brauen“
- Projekt 2B FS Kochen „Konservierungsmethoden im frühen 20. Jahrhundert“ mit Referent Markus Holzer
- Projekt 3. FS Kochen „Anrichteservice topfern“

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.

Die Heimzimmer können im Sommer von Vereinen auf Anfrage zur Unterbringung von Veranstaltungsteilnehmer\*innen angemietet werden.



In Schule und Heim sind 149 Mitarbeiter\*innen beschäftigt, davon 54 Teilzeitbeschäftigte.

Neben der laufenden Wartung von Schule und Heim und den notwendigen Ergänzungseinkäufen wird ein Großteil der Geldmittel für den Einkauf der Lebensmittel verwendet.

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, 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 18.11.2021

Die Direktorin  
Brigitte Gasser Da Rui  
(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet)