



FÜR ERWACHSENE

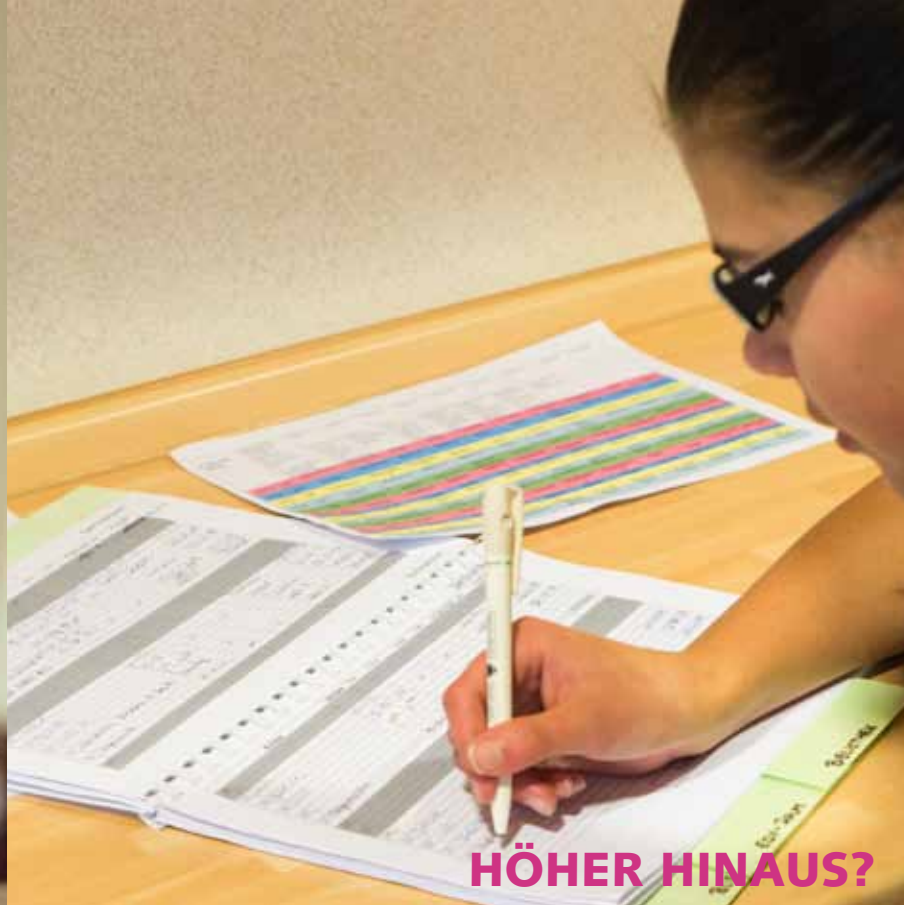
ZWEITER BILDUNGSWEG

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach bietet für Erwachsene ab 18 Jahren die Berufsausbildungen in der Haus- und Ernährungswirtschaft sowie im Agrotourismus auf dem zweiten Bildungsweg an.

Lernbausteine mit unterschiedlicher Dauer in verschiedenen Bildungsbereichen ersetzen dabei die 3-jährige Vollzeitausbildung. Diese kannst du in einem individuellen Ausbildungsplan über mehrere Jahre besuchen. Mit der Auswahl der Lernbausteine triffst du auch die Entscheidung für eine der drei Fachrichtungen (hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Ernährungswirtschaft, Agrotourismus). Der Unterricht findet abends und an Samstagen statt.

Wenn du bereits eine Oberschule, eine Berufsschule oder die ehemalige einjährige bzw. zweijährige Vollzeitschule in der Hauswirtschaft besucht hast, werden dir Bildungsguthaben anerkannt.

Nach jedem erfolgreich abgeschlossenen Bildungsbereich erhältst du eine Teilqualifikation. Sobald du alle Bildungsbereiche absolviert hast, kannst du die Ausbildung mit der Berufsbefähigungsprüfung in deiner gewählten Fachrichtung abschließen.



HÖHER HINAUS?

SPEZIALISIERTE FACHKRAFT FÜR AGROTOURISMUS UND GROSSHAUSHALTE

Du möchtest dich noch weiter qualifizieren? Kein Problem. Mit dem Berufsbefähigungszeugnis in einer der drei Fachrichtungen Agrotourismus, hauswirtschaftliche Dienstleistungen und Ernährungswirtschaft kannst du das Spezialisierungsjahr (4. Schuljahr) besuchen. Mit dem erfolgreichen Abschluss erhältst du das Berufsbildungsdiplom. Als

Spezialisierte Fachkraft für Agrotourismus und Großhaushalte übernimmst du leitende und organisatorische Aufgaben und kannst selbständig einen Betrieb führen (z.B. Urlaub am Bauernhof). In deinem Beruf wendest du Qualitätsmanagements- und Marketinginstrumente an und berücksichtigst in der Personalführung sowohl die Ziele des Betriebes als auch die Anliegen deines Personals. Veranstaltungen werden von dir professionell organisiert und Arbeitsplätze ansprechend und funktionell gestaltet. Die Versorgung von vielen Gästen planst du selbständig und kochst für sie gemeinsam mit deinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen. Du bist verantwortlich für die gesamte Betreuung der Gäste, die Angebots- und Programmgestaltung sowie die Verwaltung des Gästebetriebes.

Deinen Arbeitsplatz findest du als leitende/-r Mitarbeiter/-in in Urlaub-am-Bauernhof-Betrieben, in Gast- und Tourismusbetrieben. Außerdem kannst du in öffentlichen Großhaushalten (Heime, Krankenhäuser) und im Cateringbereich arbeiten. Auch im Dienstleistungsgewerbe im Bereich Reinigung sind deine Kompetenzen gefragt.



NOCH HÖHER HINAUS?

EINJÄHRIGER LEHRGANG ZUR STAATLICHEN ABSCHLUSSPRÜFUNG (MATURA)

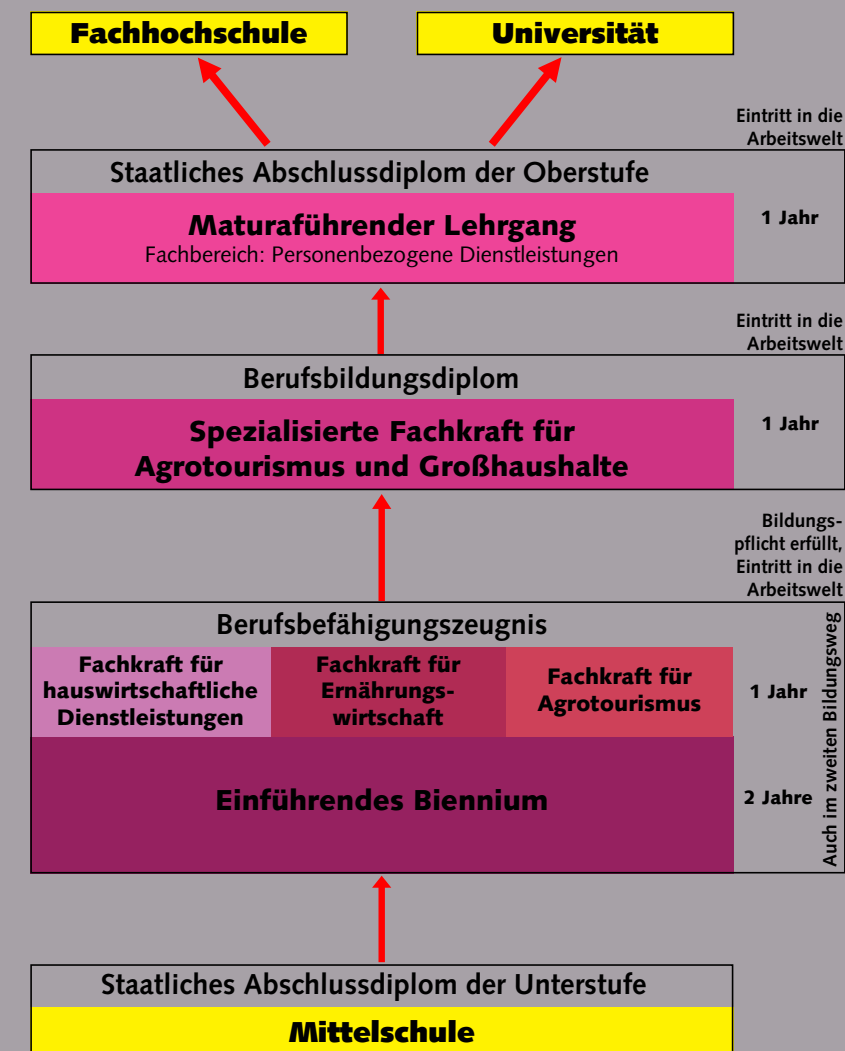
Mit dem Berufsbildungsdiplom kannst du nach bestandener Aufnahmeprüfung in den einjährigen maturaführenden Lehrgang im Fachbereich „Verwaltung, Handel, Tourismus und personenbezogene Dienstleistungen“ einsteigen.

In diesem Jahr wirst du überwiegend in allgemein bildenden Fächern unterrichtet. Der besondere Charakter deines Weges zur „Matura“ über die Berufsbildung wird durch den sehr handlungs- und praxisorientierten Unterricht unterstrichen, u. a. durch die Durchführung eines Projekts aus deinem beruflichen Kontext.

Nach einem Jahr kannst du den Lehrgang mit der staatlichen Abschlussprüfung der Oberstufe (Maturaprüfung) abschließen.

Mit dem Bestehen der Maturaprüfung ist der Weg für dich frei zu einem Studium an Fachhochschulen und Universitäten.

AUSBILDUNGSWEGE



SPANNEND UND VIELSEITIG

BERUFE IN DER HAUS- UND ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

FACHKRAFT für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

FACHKRAFT für Ernährungswirtschaft

FACHKRAFT für Agrotourismus

SPEZIALISIERTE FACHKRAFT für Agrotourismus und Großhaushalte



DER RICHTIGE BERUF MACHT GLÜCKLICH



HAUSWIRTSCHAFT



ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT



AGROTOURISMUS

- Arbeitest du gerne mit Menschen?
- Suchst du einen vielseitigen Beruf, der Abwechslung bietet?
- Bist du kreativ und praktisch veranlagt?

Wenn du diese Fragen mit „Ja“ beantworten kannst, sind die Berufe in der Haus- und Ernährungswirtschaft und im Agrotourismus genau das Richtige für dich!

DU HAST DIE WAHL!

Die Ausbildung an einer Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung dauert drei Jahre. In den ersten zwei Jahren erhältst du die fachliche Grundausbildung, und es wird dir vertiefendes Wissen in allgemein bildenden Fächern vermittelt.

Im dritten Jahr entscheidest du dich für eine der drei Fachrichtungen hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Ernährungswirtschaft oder Agrotourismus und schließt die Ausbildung mit dem Berufsbefähigungszeugnis in der entsprechenden Fachrichtung ab. Damit kannst du in das Berufsleben einsteigen oder weitere Abschlüsse anstreben.

FACHKRAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN

Als **Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen** arbeitest du in Privathaushalten, in Hotels, Mensen oder anderen Großbetrieben oder in sozialen Einrichtungen, wie zum Beispiel in Heimen und Kindergärten.

Deine Aufgabe ist es dafür zu sorgen, dass sich alle wohl fühlen:

- Du sorgst dafür, dass die Räume sauber und einladend sind und Wäsche und Bekleidung gepflegt sind. Du kannst für die jeweiligen Materialien die geeigneten Wasch- und Reinigungsmittel einsetzen.
- Ideenreich und mit kreativen Techniken sorgst du dafür, dass die Räume den Jahreszeiten oder besonderen Anlässen entsprechend schön dekoriert sind.
- Du bereitest mit viel Know-how gesundes und schmackhaftes Essen zu, gestaltest die Tischdekoration und bietest freundlichen, kompetenten Service.
- Nicht zuletzt kennst du alle fachlichen Tricks und Kniffe, um Lebensmittel nährstoffschonend für die Vorratshaltung zu konservieren.

- ORGANISIEREN
- PLANEN
- GESTALTEN
- VERSORGEN

FACHKRAFT FÜR ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Als **Fachkraft für Ernährungswirtschaft** arbeitest du in einem Betrieb, der Lebensmittel verarbeitet.

Deine Aufgabe ist es, Fertig- und Halbfertigprodukte aus Lebensmitteln herzustellen:

- Du kaufst Rohstoffe, überwachst die Produktion sowie die Konservierung und Lagerung der produzierten Waren. Du kennst die Rezepturen und beherrschst den Einsatz der dazu notwendigen Anlagen und Geräte.
- Die Qualität der produzierten Lebensmittel wird von dir mit Hilfe von sensorischen und biochemischen Testmethoden regelmäßig überprüft.
- Du kennst die Hygienevorschriften und achtest darauf, dass sie eingehalten werden.
- Kunden berätst du zu Fragen zu den hergestellten Produkten.

- EINKAUFEN
- LEBENSMITTEL PRODUZIEREN
- SENSORISCH UNTERSUCHEN
- QUALITÄT SICHERN

NEU 2014: FACHKRAFT FÜR AGROTOURISMUS

Als **Fachkraft für Agrotourismus** arbeitest du in einem Betrieb, der Urlaub am Bauernhof anbietet.

- Du gestaltest und dekorierst die Räume ideenreich, naturverbunden und dem Stil des Hauses entsprechend. Du umsorgst die Gäste und bietest Freizeitgestaltung für die Kinder deiner Gäste an.
- Regionale Gerichte bereitest du schmackhaft zu und servierst sie in einem authentischen Ambiente.
- Auch die Gestaltung erlebnisorientierter Urlaubs- und Freizeitangebote für die Gäste am Bauernhof gehört zu deinen Aufgaben.
- Du verwaltest die Anfragen und Buchungen, und nicht zuletzt setzt du Werbe- und Marketingmaßnahmen gewinnbringend ein.

Spannende Arbeitsmöglichkeiten findest du auch in Tourismusbetrieben.

- GÄSTE UMSORGEN
- REGIONALE GERICHTE ZUBEREITEN
- ANGEBOTE GESTALTEN
- KINDER BETREUEN

VOLLZEITAUSBILDUNG

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Frankenberg
Dorf Nr. 42
39010 Tisens
T 0473 920 962 F 0473 920 996
fs.frankenberg@schule.suedtirol.it
www.fachschule-frankenberg.it

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Kortsch
Schmiedgasse 8
39028 Schlanders
T 0473 730 181 F 0473 731 819
fs.kortsch@schule.suedtirol.it
www.fachschule-kortsch.it

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
Fleimstaler Str. 37
39044 Neumarkt
T 0471 812 600 F 0471 820 729
fs.neumarkt@schule.suedtirol.it
www.fachschule-neumarkt.it

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Dietenheim
Gänsbichl 2
39031 Dietenheim/Bruneck
T 0474 583 711 F 0474 573 819
fs.dietenheim@schule.suedtirol.it
www.fachschule-dietenheim.it/hauswirtschaft

ZWEITER BILDUNGSWEG FÜR ERWACHSENE: TEILZEITAUFBILDUNG

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Angela-Nikoletti-Platz 14
39100 Bozen
T 0471 440 990 F 0471 440 988
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

ABTEILUNG 22 – Land-, forst- und hauswirtschaftliche Berufsbildung

Brennerstr. 6
39100 Bozen
T 0471 415 060
F 0471 415 069
land-hauswbildung@provinz.bz.it
www.provinz.bz.it/land-hauswbildung

