

Berufliche Weiterbildung für Profis

September -
Dezember

2019



BERUFLICHE WEITERBILDUNG IN BRIXEN

Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittel-gewerbe
»Emma Hellenstainer«

Fischzuchtweg 9, I-39042 Brixen

www.hellenstainer.berufsschule.it

Wir bieten berufliche Weiterbildung in folgenden Bereichen an:

Gastgewerbe mit Schwerpunkt Küche und Service; Nahrungsmittelgewerbe mit Bäckerei, Konditorei und Metzgerei; Spezialisierungen in Bereichen wie Patisserie, Ernährung, Berufspädagogik.

Auf Anfrage werden für Betriebe maßgeschneiderte Kurse und Inhouse-Schulungen organisiert und durchgeführt.

Das Team der beruflichen Weiterbildung der LBS E. Hellenstainer



Thomas Rainer

thomas.rainer@schule.suedtirol.it

Koordination, Planung und Organisation des Weiterbildungsprogramms



Cornelia Oberrauch

cornelia.oberrauch@schule.suedtirol.it

Planung und Organisation des Weiterbildungsprogramms



Ingrid Brugger

ingrid.brugger2@schule.suedtirol.it

Informationen, Kursanmeldungen und Verwaltung
T. 0472 273 843, F. 0472 273 899

KÜCHE, ERNÄHRUNG UND GESUNDHEIT

Probiotische fermentierte Lebensmittel - Lebendige Ernährung **NEU**

Ziel Sie wissen, welche Mikroorganismen bei der Fermentierung beteiligt sind, und kennen den Zusammenhang zwischen Stoffwechsel und Bakterien. Sie können bei Gemüse und Obst diese Gärungstechnik anwenden und wissen, welche Sicherheitsmaßnahmen bei der Fermentierung zu ergreifen sind.

Programm Theoretische Einleitung; Praxis: das Trockensalzen verschiedener Gemüsesorten (z.B. Sauerkraut), das Fermentieren mit Salzlake, die Herstellung von Kimchi, Kefir und Kombucha.

Zielgruppe Köchinnen und Köche

Referent Carlo Nesler, Fachmann für Fermentierung, Produzent fermentierter Lebensmittel, Gründer der CibOfficina Microbiotica

Ort Brixen

Datum Mi, 02.10. + Do, 03.10.2019

Dauer 8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 52 € + 20 € Kursmaterial

Die gesunde Thai-Küche – Grundkurs **NEU**

Ziel Sie verfügen über Grundkenntnisse bzgl. der Thailändischen Küche. Sie wissen Bescheid über den gezielten Umgang mit Gewürzen und Lebensmitteln sowie über den Einsatz unterschiedlicher Kochtechniken.

Programm Einführung Thai-Küche, Warenkunde, Ethik, gesundheitliche Aspekte, Kochtechniken; Zubereitung verschiedener traditioneller Thai-Gerichte wie Tom Yam Gong, Tom Kah Gai, Penang Chickencurry, Pad Thai sowie klassischer Gerichte aus dem Wok.

Zielgruppe Köche und Köchinnen, Mitarbeitende im Gastgewerbe

Referenten Reinhold Steinkasserer, Küchenmeister, Diätkoch und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 09.10. + Do, 10.10.2019

Dauer 8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 52 € + 20 € Kursmaterial

Einwecken – erntefrisch und bissfest haltbar machen **NEU**

Ziel Sie erlernen die Haltbarmachung von Gemüse und Pilzen durch Hitze. Sie wissen auf was bei der Vorbereitung des Arbeitsplatzes, der Gläser, der Utensilien und der Rohstoffe zu achten ist.

Programm Theoretische Grundlagen des Einweckens, Einrichten des Arbeitsplatzes, Vorbereiten des Gemüses, der Pilze. Einfüllen, würzen, sterilisieren.

Zielgruppe Köchinnen und Köche, Mitarbeitende im Gastgewerbe.

Referenten Jakob Marmsoler, Küchenmeister und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 16.10.2019

Dauer 4 Stunden, von 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 36 € + 15 € Kursmaterial

Diätkurs mit Schwerpunkt Diabetes

Ziel Sie wissen über Diabetes Typ I und Typ II Bescheid und können entsprechende Gerichte zubereiten.

Programm Einführung Diabetes; Zubereiten verschiedener Gerichte entsprechend der Kriterien bei Diabetes; Bewertungs- und Verkostungstechniken üben.

Zielgruppe Köchinnen und Köche, Mitarbeitende im Gastgewerbe

Referenten Dominik Hall, Küchenmeister, Diätkoch; Patrick Jageregger, Küchenmeister, Diätkoch und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 23.10. + Do 24.10.2019

Dauer 8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 52 € + 20 € Kursmaterial

Diätkurs mit Schwerpunkt Histamine-, Fruktose- und Laktoseintoleranz

Ziel Sie wissen über Histamin-, Fruktose- und Laktoseintoleranz Bescheid und können entsprechende Gerichte zubereiten, die die jeweilige Intoleranz berücksichtigen.

Programm Einführung Intoleranzen; Vorschläge für verschiedene Speisen bei Intoleranzen.

Zielgruppe Köche und Köchinnen, Mitarbeitende im Gastgewerbe

Referenten Dominik Hall, Küchenmeister, Diätkoch
Patrick Jageregger, Küchenmeister, Diätkoch und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Do, 06.11.2019

Dauer 4 Stunden, 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 36 € + 15 € Kursmaterial

Anmerkung Theoriekurs, keine Berufsbekleidung nötig.

Das Lamm - fachgerechte Zerlegung und Verwertung in der Küche **NEU**

Ziel Sie lernen die Verwertung des Lammes von Zunge bis Bein kennen. Sie wissen wie das Tier zerlegt, veredelt und wie alle Teile eines Lammes am besten verwendet werden. Zudem können Sie ausgewählte Gerichte mit passenden Beilagen zubereiten.

Programm Zerlegung des Lammes in seine Einzelteile. Vorgang des Marinierens, Verwertung aller Teile in der Küche, Zusammenstellung kompletter Speisen, inkl. Beilagen.

Zielgruppe Köchinnen und Köche, Mitarbeitende im Gastgewerbe sowie von Buschenschänken und Törggelenbetrieben

Referenten Jakob Marmsoler, Küchenmeister und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 13.11. + Do, 14.11.2019

Dauer 8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 52 € + 20 € Kursmaterial

Die gesunde Thai-Küche – Aufbaukurs **NEU**

Ziel Sie vertiefen Ihre Grundkenntnisse bzgl. der Thai-Küche und sind imstande, Currypasten und -gerichte auf vegetarischer wie Fisch-Basis herzustellen.

Programm Kochtechniken festigen; Herstellen von Currypasten wie Massaman Nua, von Gerichten wie Satay-Thai Gai (Fleischspieße), Som Tam Talay (Salat), Khao Neow Ma Muang (Sticky Rice, Klebereis und Mango) oder Por La Mai (geschnittene Früchte).

Zielgruppe Köche und Köchinnen, Mitarbeitende im Gastgewerbe.

Voraussetzung Besuch des Grundkurses Thai-Küche oder gleichwertige Kenntnisse

Referenten	Reinhold Steinkasserer, Küchenmeister, Diätkoch und Fachlehrer
Ort	Brixen
Datum	Mi, 20.11. + Do, 21.11.2019
Dauer	8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr
Gebühr	52 € + 20 € Kursmaterial

Kochen nach Regeln der Vollwertküche

Ziel Sie kennen die Vorzüge der Vollwertküche und vitalen Grundstoffen. Sie können Gerichte nach diesen Regeln zubereiten und erkennen die Vorteile einer gesunden Vollwerternährung.

Programm Einführung in die gesunde Vollwerternährung nach den 10 Regeln der deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE). Herstellen von schnellen, neu- zeitlichen Gerichte aus verschiedenen Grundstoffen wie Quinoa, Amaranth, Linsen, Kartoffeln und hochwertigen Ölen. Aufgebaut auf eine ausgewogene Nährstoffverteilung, gute Eiweißkombinationen und Bekömmlichkeit.

Zielgruppe Köche und Köchinnen, Mit- arbeitende im Gastgewerbe

Referenten	Tobias Zanotto, Küchenmeister und Fachlehrer DominikHall, Küchenmeister, Diätkoch
Ort	Brixen
Datum	Mi, 27.11. + Do, 28.11.2019
Dauer	8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr
Gebühr	52 € + 20 € Kursmaterial

Diätkurs mit Schwerpunkt Zöliakie

Ziel Sie wissen grundsätzlich über die Zöliakie Bescheid und können entsprechende Gerichte zubereiten.

Programm Zöliakie-Einführung (mit der Ernährungsexpertin);
Glutenunverträglichkeit und Zubereitung entsprechender Suppen,
Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts (mit den Diätköchen).

Zielgruppe Köchinnen und Köche, Mitarbeitende im Gastgewerbe

Referenten Carmen Torggler, M.Sc.-Biologin und Lehrerin in
Ernährungslehre
Dominik Hall, Küchenmeister, Diätkoch
Patrick Jageregger, Küchenmeister, Diätkoch und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 04.12. + Do, 05.12. 2019

Dauer 8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 52 € + 20 € Kursmaterial

PATISSERIE

Moderne Kleintorten

Ziel Sie können neuzeitliche Kleintorten für verschiedene Gelegenheiten herstellen und präsentieren.

Programm Backen von modernen Kleintorten mit Früchten, Cremes, Sahne und Schokolade. Fertigstellen und Präsentieren der Produkte.

Zielgruppe Mitarbeitende von Konditoreien, Bäckereien sowie im Gastgewerbe

Referent Markus Prinoth, Konditormeister und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Di, 26.11. + Mi, 27.11.2019

Dauer 8 Stunden, jeweils 18:00-22:00 Uhr

Gebühr 52 € + 20 € Kursmaterial

BÄCKEREI

Flechttechniken in der Bäckerei

Ziel Sie können die verschiedenen Flechttechniken vom Einstrang- bis zum Sechsstrangzopf in der Herstellung von leichten und mittelschweren Hefesüßteigen einsetzen.

Programm Einführung in die Arbeit; Üben der verschiedenen Flechttechniken; Herstellen von leichten und mittelschweren Hefesüßteigen, Backen von Flechtgebäcken und deren Bewertung.

Zielgruppe Mitarbeitende von Bäckereien, Konditoreien sowie im Gastgewerbe

Referent Christian Passler, Bäckermeister und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 16.10.2019

Dauer 4 Stunden, von 18:00-22:00 Uhr

Gebühr 36 € + 15 € Kursmaterial

Besondere Backwaren unter Verwendung von Urgetreide

Ziel Sie können unter Verwendung von verschiedenen Sorten von Urgetreide wie Buchweizen, Emmer, Einkorn, Dinkel und Kamut alternative Gebäcke und Backwaren herstellen und backen.

Programm Einführung in die Arbeit; Herstellen der verschiedenen Teige und Massen; in unterschiedlichen Größen zu Mürbteig, Brownies, Müsliriegel, Fitnessbrötchen backen und bewerten.

Zielgruppe Mitarbeitende von Bäckereien, Konditoreien sowie im Gastgewerbe

Referent Christian Passler, Bäckermeister und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Mi, 06.11. + Do, 07.11.2019

Dauer	8 Stunden, jeweils 18:00-22:00 Uhr
Gebühr	52 € + 15 € Kursmaterial

Weihnachtsbäckerei aus der Backstube

Ziel Sie können Zelten, Stollen, Weihnachtskekse und Lebkuchen nach traditionellen und neuen Rezepten herstellen.

Programm Arbeitseinführung, Herstellen der Teige, verschiedene Zelten, Stollen, Weihnachtskekse und Lebkuchen nach alten und neuen Rezepten backen und ausfertigen.

Zielgruppe Mitarbeitende von Bäckereien, Konditoreien sowie im Gastgewerbe

Referent	Thomas Delmonego, Bäckermeister und Fachlehrer
Ort	Brixen
Datum	Mi, 13.11. + Do, 14.11.2019
Dauer	8 Stunden, jeweils 18:00-22:00 Uhr
Gebühr	52 € + 20 € Materialspesen

Backen für die Gastronomie

Ziel Sie wissen, wie herzhaftige Teigwaren in der Hotelküche hergestellt werden. Sie sind in die spezielle Teigführung und in den Backprozess der einzelnen Gebäcke eingeführt und können dies später selbst umsetzen.

Programm Anrichten der Teige; Kennenlernen der Eigenschaften der verschiedenen Teige wie Focaccia, verschiedene Pizza-Arten, Ciabatta, Grissini und Bruschetta-Brot; Herstellen der Teigwaren mit Auszugsmehl und mit frisch gemahlenem Vollkornmehl; Beachtung der Backtemperaturen.

Zielgruppe Mitarbeitende im Gastgewerbe

Referent	Martin Hecher, Bäckermeister und Fachlehrer
Ort	Brixen

BRIXEN

Datum Di, 19.11. + Mi, 20.11.2019
Dauer 8 Stunden, jeweils 18:00-22:00 Uhr
Gebühr 52 € + 15 € Kursmaterial

SERVICE

Service-Grundkurs

Für Neu- und Quereinsteiger*innen

Ziel Sie können die Servicefachkenntnisse fachgerecht, selbstständig und betriebsorientiert einsetzen. Sie kennen die drei wichtigsten Servicearten wie den Tellerservice, französischen Service und amerikanischen Service. Sie beherrschen die Umgangsformen mit Gästen und können dieses Wissen sicher, eigenständig und situationsbezogen einsetzen.

Programm Umgang mit Gästen; Servicebekleidung; HACCP-Grundlagen im Service; Service-Hierarchie; Mise en place; Handhabung der Tischwäsche; Serviettenfalten; praktisches Anwenden von Servierregeln und Servierarten; Aufbau von Menü- und Speisekarten; Einblicke in den Service von Wein, Bier, Tee, Kaffee und anderen Getränken und Umgang mit Gläsern; Aneignung der Kniggeeregeln.

Zielgruppe Beschäftigte in der Gastronomie, Hilfskräfte sowie Personen, die in den Servicebereich neu einsteigen möchten.

Referentinnen Helena Leitner, Bar- und Rest.meisterin, Fachlehrerin
Anita Huber, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin

Ort Brixen

Datum Mo 14.10. bis Mi 23.10.2019

Dauer 20 Stunden, 5 Abende, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 100 € + 20 € Kursmaterial

Service-Aufbaukurs

Für Servicemitarbeitende

Ziel Sie erweitern und festigen Ihre Kenntnisse aus dem Grundkurs Service und können fachgerecht verschiedene Arbeiten am Tisch des Gastes durchführen. Sie bekommen Einblick in die Welt der Cocktails.

Programm Festigen vorhandener Kenntnisse; Filetieren von Rund- und Plattfischen; Vorzeigen und Tranchieren von Fleischteilen; Zubereiten von Beef-Tatar; Käseservice vom Wagen; Flambieren von Crêpes Suzettes und Früchten; Alle Gerichte werden nach der Zubereitung direkt mit Getränkeanpassung verkostet; Weinservice: Dekantieren, Karaffieren, Avinieren; Praktische Anwendung der klassischen Mixtechniken.

Zielgruppe Quereinsteiger*innen, Beschäftigte in der Gastronomie, Teilnehmer*innen des „Grundkurs Service“ der LBS „Emma Hellenstainer“ oder LBS „Savoy“.

Voraussetzung Besuch des Service-Grundkurses oder gleichwertige Kenntnisse. Mindestalter 18 Jahre.

Referentinnen Helena Leitner, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin
Anita Huber, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin
Jakob Marmsoler, Küchenmeister und Fachlehrer

Ort Brixen

Datum Di 12.11. bis Do 21.11.2019

Dauer 24 Stunden, 6 Abende, jeweils 17:30-21:30 Uhr

Gebühr 116 € + 25 € Kursmaterial

Der direkte Weg zum sicheren Bedienen NEU

Ein Service-Praxiskurs

Ziel Sie kennen die Grundlagen, worauf es im Umgang und im Service gegenüber dem Gast ganz besonders ankommt um sich ihm gegenüber sicher und servicegerecht verhalten zu können.

Programm Serviceregeln, Teller tragen, Getränke- und Weinservice, Umgang mit dem Gast, Tipps und viele praktische Übungen

Zielgruppe Neu- und Quereinsteiger*innen im Servicebereich, Jugendliche (ab 16 J), die sich auf den Sommerjob im Servicebereich vorbereiten wollen.

Referenten Peter Amrain, Bar- und Restaurantmeister, Fachlehrer;
Anita Huber, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin;

Ort Brixen.
Datum Mi, 11.12. + Do, 12.12.2019
Dauer 8 Stunden, jeweils 17:30-21:30 Uhr
Gebühr 52 € + 10 € Materialspesen

BERUFSPÄDAGOGIK

Grundkurs für Ausbilder und Ausbilderinnen von Lehrlingen im Betrieb

Lehrlinge erfolgreich ausbilden

Ziel Sie lernen, wie Sie Lehrlinge in der betrieblichen Ausbildung professionell begleiten. Sie erkennen die Bedeutung Ihrer Rolle als Ausbilderin/Ausbilder im Betrieb und können die im Kurs gewonnenen Kenntnisse in der Praxis umsetzen. Wenn Sie das anschließende Fachgespräch positiv abschließen, erhalten Sie ein Abschlusszertifikat. Dieses gilt als Nachweis der gesetzlich vorgesehenen pädagogischen Ausbildung für Personen, die Lehrlinge im Betrieb ausbilden möchten (Artikel 8 des Landesgesetzes vom 4. Juli 2012, Nr. 12, »Ordnung der Lehrlingsausbildung«).

Programm Die Rolle der Ausbilderin bzw. des Ausbilders, Lehrlinge ausbilden, führen, begleiten und fördern, die Zusammenarbeit im Betrieb, die Zusammenarbeit Betrieb–Schule–Eltern.

Zielgruppe Personen, die Lehrlinge der traditionellen Lehre ausbilden möchten und noch keine gesetzlich vorgesehene Ausbildung als Lehrlingsausbilderin bzw. Lehrlingsausbilder haben.

Referenten Ingrid Daprà und Michael Pichler, beide Trainer mit Spezialisierungsausbildung in Berufspädagogik

Ort Brixen

Datum Do, 03.10. + Fr, 04.10.2019

Dauer 16 Stunden, jeweils 8:30-17:30 Uhr (mit anschließendem Fachgespräch am zweiten Kurstag zur Erlangung des Abschlusszertifikats)

Gebühr 84 € (inklusive Unterlagen)

Hotel, Gastgewerbe und Ernährung

LBS Emma Hellenstainer, BRIXEN

Allgemeine Informationen

Anmeldung unter	www.weiterbildung-hellenstainer.org LBS Emma Hellenstainer, T. 0472 273 800
Anmeldefrist	generell schriftlich, 2 Wochen vor Kursbeginn
Berufskleidung	Falls nicht anders vermerkt, ist diese immer selbst mitzubringen

Kursanmeldung Die Anmeldung kann per Post, Fax oder Internet an der jeweiligen Landesberufs- und Fachschule erfolgen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Eine schriftliche Einladung zum Kurs mit Angabe der Kursgebühr und der Einzahlungsmöglichkeiten erhalten Sie nach Ablauf der Anmeldefrist.

Kursgebühr Die Bestätigung über die Einzahlung der Kursgebühr berechtigt zur Teilnahme am Kurs. Laut Beschluss der Landesregierung Nr. 524 vom 5. Mai 2015 können folgende Personen kostenlos an den Kursen teilnehmen:

- a) Personen, welche nachweislich arbeitslos sind (Eintragung Arbeitslosenliste);
- b) Personen, die in der Lohnausgleichskasse oder in der Mobilitätsliste eingetragen sind;
- c) sozial benachteiligte Menschen.

Kursabsage durch den Veranstalter Der Veranstalter ist berechtigt, bei Nichterreichen der Mindestteilnehmerzahl oder aus organisatorischen Gründen einen Weiterbildungskurs abzusagen. In diesem Falle werden Sie telefonisch verständigt und die Kursgebühr wird gutgeschrieben. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

Kursabsage durch die Teilnehmenden Absagen können nur schriftlich und vor Beginn der Weiterbildungsmaßnahme akzeptiert werden.

Dabei gilt folgende Regelung:

- Bei schriftlicher Abmeldung vor Anmeldeschluss wird keine Stornogebühr berechnet.
- Bei schriftlicher Abmeldung, welche im Zeitraum zwischen dem Anmeldeschluss und einer Woche vor Kursbeginn erfolgt, wird eine Bearbeitungsgebühr von 20 € berechnet.
- Bei späterer Abmeldung ist die gesamte Kursgebühr zu bezahlen, sofern keine Ersatzperson gemeldet wird.
- Im Falle von Krankheit oder Unfall ist eine Gutschrift der Kursgebühr nur nach Vorlage eines ärztlichen Zeugnisses möglich.
- Falls ein Kurs vorzeitig abgebrochen wird, entfällt das Recht auf Gutschrift der Kursgebühr.

Haftung Der Veranstalter übernimmt keine Haftung für Verluste, Diebstähle, Unfälle und Schäden, die beim Besuch des Kurses entstehen können. Die jeweiligen Schulordnungen sind verbindlich.

Teilnahmebestätigung Nach Abschluss einer Veranstaltung wird eine Teilnahmebestätigung ausgestellt, vorausgesetzt es werden mindestens 80% der vorgesehenen Kursdauer belegt.

Datenschutz Rechtsinhaber der Daten ist die Autonome Provinz Bozen. Die übermittelten Daten werden von der Landesverwaltung, auch in elektronischer Form, für die Erfordernisse des Landesgesetzes Nr. 29/77 verarbeitet. Verantwortlich für die Verarbeitung ist die Führungskraft der jeweiligen Schule. Die Daten müssen bereitgestellt werden, um die erforderlichen Verwaltungsaufgaben abwickeln zu können. Bei Verweigerung können die vorgebrachten Anforderungen oder Anträge nicht bearbeitet werden.

Die Antragstellerin/der Antragsteller erhält auf Anfrage gemäß Artikel

7 – 10 des LeglD. Nr. 196/2003 Zugang zu ihren/seinen Daten, Auszüge und Auskunft darüber und kann deren Aktualisierung, Löschung, Anonymisierung oder Sperrung, sofern die gesetzlichen Voraussetzungen vorliegen, verlangen.

Teilnehmerzufriedenheit und Qualitätssicherung Wir legen großen Wert darauf, unser berufliches Weiterbildungsangebot ständig zu verbessern. Dazu hilft uns Ihre Rückmeldung. Im Laufe eines jeden Kurses ersuchen wir Sie deshalb, mittels Fragebogen Ihre Meinung zur Vorbereitung, Organisation und Durchführung kund zu tun bzw. Verbesserungsvorschläge und Bildungswünsche zu äußern.

Erhalt der Fachbereichsbroschüren Die Fachbereichsbroschüren erscheinen jährlich und sind kostenlos erhältlich. Außerdem liegen sie in der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung, Koordinationsstelle Berufliche Weiterbildung, Dantestraße 3, 39100 Bozen sowie in allen Landesberufsschulen Südtirols und in zahlreichen öffentlichen Einrichtungen auf.

Das gesamte berufliche Weiterbildungsangebot ist auch auf unserer Homepage

www.provinz.bz.it/berufsbildung abrufbar.

Interessieren Sie sich für weitere Fachbereichsbroschüren?

Gerne können Sie diese bei uns anfordern:

Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung
Koordinationstelle Berufliche Weiterbildung
Inge Clementi, Dantestraße 3, I-39100 Bozen,
T. 0471 416 919 - 0471 416 915,
weiterbildung.berufsbildung@provinz.bz.it oder
www.provinz.bz.it/berufsbildung

Die Broschüren sind auch an den zuständigen Landesberufsschulen
erhältlich und liegen in vielen öffentlichen Einrichtungen des Landes auf.



**Landesberufsschule für Handel und
Grafik »J. Gutenberg«**

Siemensstraße 6–8

39100 Bozen

www.gutenberg.berufsschule.it

www.weiterbildung-gutenberg.org

Landeshotelfachschule

»Kaiserhof«

Freiheitsstraße 155

39012 Meran

www.weiterbildung-kaiserhof.it

**Landesberufsschule für das
Gastgewerbe »Savoy«**

Rätienstraße 1

39012 Meran

www.savoy.berufsschule.it

lbs.me-savoy@schule.suedtirol.it

**Landesberufsschule für das Gast-
und Nahrungsmittelgewerbe**

»E. Hellenstainer«

Fischzuchtweg 9

39042 Brixen

www.hellenstainer.berufsschule.it

Landeshotelfachschule Bruneck

Josef-Ferrari-Straße 40

39031 Bruneck

lhf.s.bruneck@schule.suedtirol.it

Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung

**Koordinationsstelle
Berufliche Weiterbildung**

Dantestraße 3

39100 Bozen

www.provinz.bz.it/berufsbildung

weiterbildung.berufsbildung@provinz.bz.it

**Amt für Lehrlingswesen
und Meisters Ausbildung**

Dantestraße 11

39100 Bozen

www.provinz.bz.it/meister

