

Emma Hellenstainer

Landesberufsschule für das
Gast- und Nahrungsmittelgewerbe
Scuola professionale provinciale
alberghiera ed alimentare
Scola profesionala provinciala
per hoteleria y alimentazion



BERUFLICHE WEITERBILDUNG FÜR PROFIS PROGRAMM FRÜHJAHR 2020

Die Berufliche Weiterbildung an der LBS „Emma Hellenstainer“ bietet 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.

Ihre Ansprechpartner für die Berufliche Weiterbildung

Ingrid Brugger

ingrid.brugger2@schule.suedtirol.it Tel 0472 273 843

Informationen, Kursanmeldungen und Verwaltung

Thomas Rainer

thomas.rainer@schule.suedtirol.it

Koordination, Planung und Organisation des Weiterbildungsprogrammes

Cornelia Oberrauch

cornelia.oberrauch@schule.suedtirol.it

Planung und Organisation des Weiterbildungsprogrammes

Infos und Anmeldung

Tel 0472 273843

Fax 0471 273899

@ weiterbildung.hellenstainer@schule.suedtirol.it

WWW <http://www.weiterbildung-hellenstainer.org/>



Landesberufsschule für das Gast- und Nahrungsmittelgewerbe »Emma Hellenstainer«

Fischzuchtweg 9, I-39042 Brixen

www.hellenstainer.berufsschule.it

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 aus dem Gastgewerbe

Referenten	Patrick Jageregger, Küchenmeister, Diätkoch und Fachlehrer, Dominik Hall, Küchenmeister und Diätkoch
Ort/Datum	Brixen. Termin A: Mi, 05.02. - Do, 06.02.2020
Dauer	8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr
Gebühr	60 € + 25 € Kursmaterial

Fischgerichte - gesund und raffiniert zubereitet

Ziel: Sie können gesunde, raffinierte Fischgerichte präsentieren und anbieten.

Programm: Arbeiten mit Panaden (Gewürze, Schüttelbrot, Schwarzbrot), Zubereitung von Fisch mit verschiedenen Garmethoden wie Confit, gedünstet, überbacken, gebacken; Forellenfilet in Folie; Goldbrasse auf Amaranth; Präsentation, Verkostung und Bewertung der Gerichte.

Zielgruppe: Köche und Köchinnen, Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe

Referent	Reinhold Kerschbaumer, Küchenmeister und Fachlehrer
Ort/Datum	Brixen. Mi, 12.02. - Do, 13.02.2020
Dauer	8 Stunden, jeweils 17-21.30 Uhr
Gebühr	60 € + 25 € Materialspeisen

Studentinnen und Studenten lernen kochen

Ziel: Sie können mit einfachen Mitteln gesunde Gerichte zubereiten. Sie lernen bei der Zubereitung eines Menüs die Arbeitsabläufe einzuteilen. Sie können sich in einer Küche den Hygiene- und Arbeitssicherheitsregeln entsprechend verhalten.

Programm: Verhaltensregeln in der Küche; Grundregeln beim Einkauf; Zubereiten einfacher Vor- und Hauptspeisen; Tricks und Tipps; Zubereitung eines mehrgängigen Menüs; Verkostung und Bewertung der zubereiteten Gerichte.

Zielgruppe: Schülerinnen und Schüler von Oberschulen, Studentinnen und Studenten von Hochschulen

Referenten	Alexander Seeber, Küchenmeister und Fachlehrer, Reinhold Steinkasserer, Küchenmeister und Fachlehrer
Ort/Datum	Brixen. Mo, 24.02. - Di, 25.02.2020
Dauer	14 Stunden, jeweils 8.30-16.30 Uhr
Gebühr	90 € + 25 € Materialspesen (27 € + 7,5 € für Oberschüler)

Die vegetarische Ernährung und Küche

Ziel: Sie kennen die Grundzüge, Vor- und Nachteile der verschiedenen vegetarischen Ernährungsweisen. Sie können vegetarische Gerichte aus regionalen und internationalen Grundprodukten herstellen.

Programm: Einführung in die vegetarische Kost; theoretische und praktische Tipps in Bezug auf die vegetarische Küche; Zubereitung verschiedener Gerichte, Verkostung und Bewertung derselben.

Zielgruppe: Köche und Köchinnen, Mit-arbeitende aus dem Gastgewerbe

Referent	Alexander Seeber, Küchenmeister und Fachlehrer
Ort/Datum	Brixen. Di, 10.03. - Mi, 11.03.2020
Dauer	8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr
Gebühr	60 € + 25 € Materialspesen

Diätkurs mit Schwerpunkt Zöliakie

Ziel: Sie wissen grundlegend über die Zöliakie Bescheid und können in der Küche entsprechende Gerichte zubereiten.

Programm: Theoretische Einführung in das Thema der Zöliakie durch die Ernährungsexpertin; praktischer Teil: mit den Diätköchen verschiedene Suppen, Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts entsprechend der Glutenunverträglichkeit zubereiten.

Zielgruppe: Köchinnen und Köche, Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe

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

Ort/Datum Brixen. Termin A: Mi, 25.03. - Do, 26.03.2020

Dauer 8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr

Gebühr 60 € + 25 € Kursmaterial

Das perfekte Steak

Mit Beilagen und Saucen

Ziel: Sie kennen verschiedene Fleischsorten und deren Verwendung, können diverse Garzeiten abschätzen sowie entsprechende Beilagen und Saucen dazu kombinieren.

Programm: Zubereitung verschiedener Steaks aus diversen Fleischarten mit verschiedenen Garpunkten; Herstellung verschiedener Sättigungs- und Gemüsebeilagen; Auswahl und Anfertigung passender Saucen.

Zielgruppe: Köchinnen und Köche, Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe

Referent Alexander Seeber, Küchenmeister und Fachlehrer

Datum/Ort Brixen. Mi, 01.04. - Do, 02.04.2020

Dauer 8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr

Gebühr 60 € + 25 € Materialspesen

Grillen in der Küche - Gemüse, Fleisch & Fisch

Ziel: Sie wissen, worauf beim Grillen von Fleisch, Fisch und Gemüse zu achten ist. Sie verstehen, durch Würzen und Marinieren die Grillspeisen schmackhaft zu machen. Sie kennen die Temperaturzonen des Grills und wissen, wie dies in der Küche zu bewerkstelligen ist.

Programm: Vorbereiten und Marinieren des Gargutes; Verkostung und Bewertung der Gerichte; unterschiedliches Grillen mit Grillpfanne und Grillplatte.

Zielgruppe: Köche und Köchinnen, Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe

Referent	Reinhold Kerschbaumer, Küchenmeister und Fachlehrer
Ort/Datum	Brixen. Mi, 29.04. - Do, 30.04.2020
Dauer	8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr
Gebühr	60 € + 25 € Materialspesen

Heimische Wildkräuter und Wildgemüse in der Küche

Ziel: Sie kennen die Inhaltsstoffe der bekanntesten heimischen Wildkräuter und deren Wirkung bei der Verwendung in der Küche. Sie wissen, was bei der Sammlung und Aufbewahrung der Kräuter zu beachten ist, und sind mit den gesetzlichen Grundlagen vertraut.

Programm: Einführung in die heimischen Wildkräuter und Wildgemüse; Kennenlernen des Erscheinungsbildes, der Wirk- und Schadstoffe; Verwendung der einzelnen Pflanzenteile; Herstellen und Verkosten von Gerichten aus den bekanntesten Wildkräutern wie Giersch, Bärlauch, Guter Heinrich, Brennnessel, Löwenzahn und anderen Wildkräutern.

Zielgruppe: Köche und Köchinnen, Mitarbeiter in Gastgewerbe

Referenten	Heinrich Abraham Cav., Diplomkräuterfachmann, Reinhold Kerschbaumer, Küchenmeister und Fachlehrer
Ort/Datum	Brixen. Mi 13.05. - Do 14.05.2020
Dauer	8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr
Gebühr	60 € + 25 € Materialspesen

Berufsfachliche Grundlagen für Pizzabäcker/ Pizzabäckerin

Techniche professionali per pizzaiolo

Ziel: Sie werden auf die Arbeit als Pizzabäcker/ Pizzabäckerin im Gastronomiebereich vorbereitet. Sie beherrschen die Praxis und das theoretische Fachwissen zur Herstellung von Pizzas und verfügen über ausreichend praktische Übungserfahrung.

Programm: Der theoretische Teil behandelt die Getreidearten, das Mehl, die Mehlqualitäten, die Hefe, das Wasser, das Salz, das Backen der Pizza und den Ofen.

Der praktische Teil betrifft die Vorbereitung der Pizzaböden und Belage; Abstimmung der Zutaten beim Backen; die Spezialitäten in der Pizzeria: Calzone, Filoncino; Verkostung und Bewertung der Gerichte; Vorbereitung und Backen von Blechpizzas.

Zielgruppe: Personen, die als Pizzabäcker/ Pizzabäckerin tätig sein möchten; Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe.

Voraussetzung: Ausreichende Deutsch- und Italienischkenntnisse.

Referenten	Martin Hecher, Bäckermeister, Pizzabäcker Salvatore Capasso, Pizzabäcker, Küchenmeister, Fachlehrer Margit Mair, Küchenmeisterin, Fachlehrerin Alessio Lorenzini, Küchemeister, Fachlehrer
Ort/Datum	Brixen. April - Mai 2020; genaue Termine auf Anfrage
Dauer	51 Stunden
Gebühr	275 € + 30 € Kursmaterial

Spezielle Mehle und Teige für das Pizzabacken

Für Pizzabäcker/ Pizzabäckerin (Pizzaioli)

Ziel: Sie können verschiedene Pizzateige aus Dinkel- und Kamutauszugsmehlen und speziellen Vollkornmehlen herstellen. Zudem können Sie Ölsaaten einsetzen, glutenfreien Teig herstellen sowie fachgerecht verarbeiten. Sie wissen, wie mit Elektro- und Holzöfen umzugehen ist.

Programm: Teigherstellung für Pizza mit Dinkel- und Kamutauszugsmehl; spezielle Vollkornteige aus Dinkel, Kamut und Weizen herstellen; Herstellung und Aufarbeitung der Vollkornteiglinge, Zubereitung eines Quellstückes; Pizzateig mit Ölsaaten; glutenfreien Pizzateig mischen, lagern und aufarbeiten; Teiglinge im Elektro-Etagenofen und im Holzofen backen; Geschmacksunterschiede erkennen und bewerten.

Zielgruppe: Pizzabäcker/ Pizzabäckerin (Pizzaioli), Teilnehmende des Kurses „Berufsfachliche Grundlage für Pizzabäcker“, Mitarbeitende aus dem Gastgewerbe mit Vorkenntnissen im Pizza- backen

Referent	Martin Hecher, Bäckermeister, Pizzaiolo
Ort/Datum	Brixen. Mai 2020; genaue Termine auf Anfrage
Dauer	10 Stunden, jeweils 18-21 bzw. 22 Uhr
Gebühr	70 € + 25 € Kursmaterial

Der direkte Weg zum sicheren Bedienen

Ein Service-Praxiskurs

Ziel: Sie wissen, 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 praktische Übungen.

Zielgruppe: Neu- und Quereinsteigende 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/Datum Brixen. Termin A: Do, 13.02. - Fr, 14.02.2020
Termin B: Mi, 20.05. - Do, 21.05.2020

Dauer 8 Stunden, jeweils 17.30-21.30 Uhr

Gebühr 60 € + 15 € Materialspesen

Studentinnen und Studenten lernen servieren

Ziel: Sie wissen, 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, Getränkeservice, Umgang mit dem Gast, Tipps und Erfahrungswerte; Gäste bei einem Mittagessen nach den Serviceregeln bewirten.

Zielgruppe: Studentinnen und Studenten, Schülerinnen und Schüler (Mindestalter 16 Jahre)

Referenten Helena Leitner, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin
Christine Tauber, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin

Ort/Datum Brixen. Mo, 24.02. - Di, 25.02.2020

Dauer 14 Stunden, jeweils 8.30-17.00 Uhr

Gebühr 90 € + 15 € Materialspesen (27 € + 4,5 € für Oberschüler)

Service - Grundkurs

Ziel: Sie können die Servicefachkenntnisse fachgerecht, selbstständig und betriebsorientiert einsetzen. Sie kennen die drei wichtigsten Servicearten - Tellerservice, französischer 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 Knigge-Regeln.

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

Referenten Helena Leitner, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin;

Anita Huber, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin

Ort/Datum Brixen. Mo 20. + Di 21. + Di 28. + Mi 29. + Do 30. April 2020

Dauer 20 Stunden, 5 Abende, jeweils 17.30-21.30 Uhr

Gebühr 120 € + 20 € Kursmaterial

Service - Aufbaukurs

Ziel: Sie erweitern und festigen Ihre Kenntnisse aus dem Service-Grundkurs 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: Beschäftigte in der Gastronomie.

Voraussetzung: Besuch des Service-Grundkurses der LBS „Emma Hellenstainer“ oder LBS „Savoy“ oder gleichwertige Kenntnisse. Mindestalter 18 Jahre.

Referenten Helena Leitner, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin
Christine Tauber, Bar- und Restaurantmeisterin, Fachlehrerin

Ort/Datum Brixen. Mo 25.5. + Di 26.5. + Mi 27.5. + Mi 03.6. + Do 04.6. + Fr 05.6. 2020

Dauer 24 Stunden, 6 Abende, jeweils 17.30-21.30 Uhr

Gebühr 140 € + 25 € Kursmaterial

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 bzw. Ausbilder im Betrieb und können die im Kurs gewonnenen Kenntnisse in die 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, Zusammenarbeit zwischen Betrieb, Schule und 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/Datum Brixen. Termin A: Do, 16.04. - Fr, 17.04.2020

Termin B: Do, 01.10. - Fr, 02.10.2020

Dauer 16 Stunden, jeweils 8.30-17.30 Uhr (mit anschließendem Fachgespräch am zweiten Kurstag zur Erlangung des Abschlusszertifikates)

Gebühr 100 € (inklusive Unterlagen)