

GUT AUSGEBILDETE MITARBEITER/INNEN FÜR IHREN ERFOLG

Setzen Sie auf:

1. Gut ausgebildete Fachkräfte.
2. Auf störungsfreie Betriebsabläufe.
3. Und auf den Erfolg Ihres Unternehmens mit einem hervorragenden Team!

**Fachschule für Hauswirtschaft
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
Kortsch**
Kortsch Nr. 169
39028 Schlanders
T 0473 730 181 F 0473 731 819
fs.kortsch@schule.suedtirol.it
www.fachschule-kortsch.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
Griesfeld**
Fleimstalerstraße 37
39044 Neumarkt
T 0471 812 600 F 0471 820 729
fs.griesfeld@schule.suedtirol.it
www.fachschule-neumarkt.it

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

**Fachschule für Hauswirtschaft
Haslach**
Claudia-Augusta-Str. 19/D
39100 Bozen
T 0471 285 234 F 0471 280 445
fs.haslach@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

**Fachschule für Land- und Hauswirtschaft
Salern**
Salernstraße 26
39040 Vahrn
T 0472 833 711 F 0472 833 812
fs.salern@schule.suedtirol.it
www.fachschule-salern.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

mugele's



ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

FACHKRAFT FÜR ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT

Fachkräfte für Ernährungswirtschaft arbeiten im Bereich der handwerklichen oder industriellen Lebensmittelherstellung.

Während der Ausbildung haben sie im Wesentlichen folgende Kenntnisse und Fertigkeiten erworben:

- Beschaffung und Kontrolle von Rohstoffen
- Verarbeitung von Rohstoffen und Bedienung der Produktionsanlagen und -geräte unter Einhaltung der Hygiene- und Qualitätsstandards
- Übernahme von Aufgaben im Bereich der Rohstoffbevorratung und -lagerung

UNTERRICHTSFÄCHER IM BEREICH DER ERNÄHRUNG:

- Arbeitsorganisation
- Angewandte Lebensmitteltechnologie
- Ernährungslehre und Lebensmittelkunde
- Küchenführung
- Lebensmitteltechnologie und Biochemie
- Produktverarbeitung

TECHNIKER/-IN FÜR ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL

Die Fertigkeiten der Techniker/-innen für Ernährung und Lebensmittel können in zwei Bereiche zusammengefasst werden:

- Koordination und Kontrolle der Beschaffung, Bearbeitung und Lagerung von Lebensmitteln
- Schulung, Beratung und Unterstützung bei der Verwendung der Rohstoffe und der Lebensmittel



KOMPETENTE MITARBEITER/-INNEN GESUCHT?

DANN SETZEN SIE AUF GUT AUSGEBILDETE

- FACHKRÄFTE FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN
- HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITER/-INNEN
- FACHKRÄFTE FÜR ERNÄHRUNGSWIRTSCHAFT
- TECHNIKER/-INNEN FÜR ERNÄHRUNG UND LEBENSMITTEL



EIN GUTES TEAM FÜHRT ZUM ERFOLG

Wirklich erfolgreich kann ein Betrieb nur sein, wenn er auf kompetente und engagierte Arbeitskräfte bauen kann:

- Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die gut ausgebildet und fachlich auf dem neuesten Stand sind
- Ein qualifiziertes Team, das mitdenkt und selbstverantwortlich arbeitet
- Gute Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind eine der wichtigsten Ressourcen eines Unternehmens. Die Fachschulen für Hauswirtschaft der Autonomen Provinz Bozen – Südtirol bilden sie aus!

Achten Sie also bei Stellenneubesetzungen auf qualifizierte Berufsabschlüsse und setzen Sie auf unsere Absolventinnen und Absolventen.

QUALIFIZIERTE FACHAUSBILDUNG

In den Fachschulen für Hauswirtschaft vermitteln wir den Schülerinnen und Schülern vor allem berufsspezifisches Fachwissen. Zudem erhalten sie eine solide Allgemeinbildung. Die Ausbildung schließt nach 3 Jahren mit dem Berufsbefähigungszeugnis ab. Unsere Absolventinnen und Absolventen bewerben sich dann bei Ihnen als

- Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen oder
- Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Nach einem vierten Spezialisierungsjahr erlangen die Schüler/-innen das Berufsdiplom.

- Hauswirtschaftliche/-r Betriebsleiter/-in oder
- Techniker/-in für Ernährung und Lebensmittel



HAUSWIRTSCHAFT

FACHKRAFT FÜR HAUSWIRTSCHAFTLICHE DIENSTLEISTUNGEN

Fachkräfte für hauswirtschaftliche Dienstleistungen können zum Beispiel in sozialen Einrichtungen wie Senioren- oder Schülerheimen, aber auch in Hotels und Restaurants eingesetzt werden.

Während der Ausbildung haben sie im Wesentlichen folgende Kenntnisse und Fertigkeiten erworben:

- Zubereiten und Servieren von Speisen
- Organisation und Ausführung der hauswirtschaftlichen Arbeiten und Einhaltung der Hygienestandards in Wohnräumen
- Dekoration, Ausstattung und Wohnraumgestaltung
- Betreuung von älteren Menschen und Kindern

UNTERRICHTSFÄCHER IM BEREICH DER HAUSWIRTSCHAFT:

- Arbeitsorganisation
- Gartenbau und Blumenpflege
- Haushaltsführung
- Küchenführung
- Produktverarbeitung
- Raumgestaltung
- Reinigung
- Speisen- und Getränkeservice
- Textilverarbeitung
- Wäscheversorgung

HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERIN HAUSWIRTSCHAFTLICHER BETRIEBSLEITER

Die Kompetenzen können drei Tätigkeitsbereichen zugeordnet werden:

- Leitung komplexer Hauswirtschaftsbereiche in Großunternehmen, Büros, Tagungshäusern, Heimen, Seniorenheimen, Tagesstätten und Kindergärten, Mensen, Krankenhäusern oder Restaurants und Hotels
- Planung, Führung und Koordination der Tätigkeit der Mitarbeitenden
- Gewährleistung des Komfort- und Ausstattungsstandards der Räume