

Haus- und Ernährungswirtschaft im 2. Bildungsweg Schuljahr 2019/2020

BERUFSAUSBILDUNG IM ZWEITEN BILDUNGSWEG

Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

Fachkraft für Ernährungswirtschaft

Fachkraft für Agrotourismus

Die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach bietet Berufsausbildungen zur Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen, Fachkraft für Ernährungswirtschaft und Fachkraft für Agrotourismus im zweiten Bildungsweg an.

Die Ausbildung umfasst sechs verschiedene Bildungsbereiche. Diese setzen sich aus unterschiedlichen Lernbausteinen zusammen und können der gewählten Fachrichtung entsprechend, nach einem individuellen Ausbildungsplan, der sich über mehrere Jahre erstreckt, absolviert werden.

Die Grundausbildung wird über das Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ angeboten. Im Anschluss daran können die Kompetenzen erweitert und professionalisiert werden.

Mit der Auswahl der Lernbausteine treffen die Studierenden die Entscheidung für eine der drei Fachrichtungen:

- **Hauswirtschaftliche Dienstleistungen**

Die Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen kann in den hauswirtschaftlichen Bereichen von Wohnheimen, Bildungseinrichtungen, Hotels, sowie in Privathaushalten tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft Arbeiten in den Bereichen Reinigung, Wäschepflege, Kochen, Gestaltung von Innen- und Außenräumen, bedarfs- und bedürfnisgerecht planen, organisieren und ausführen.

Sie ist in der Lage, die beruflichen Leistungen von Hilfskräften zu koordinieren.

- **Ernährungswirtschaft**

Die Fachkraft für Ernährungswirtschaft kann in handwerklichen, wie auch in industriellen Betrieben der Lebensmittelverarbeitung tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft Abläufe in der Lebensmittelproduktion, -verarbeitung, -konservierung, -verpackung und -lagerung ausführen.

Sie ist in der Lage, Maschinen und Geräte zu bedienen und instand zu halten.

- **Agrotourismus**

Die Fachkraft für Agrotourismus kann in Urlaub auf dem Bauernhof-Betrieben, Buschen- und Hofschänken tätig sein.

Aufgrund der Ausbildung kann die Fachkraft die Bereiche Reinigung, Wäschepflege, Kochen, Gestaltung von Innen- und Außenräumen, gästeorientiert planen, organisieren und ausführen. Sie vermittelt den Gästen die bäuerliche Alltagskultur. In der Küche legt die Fachkraft Wert auf die Verwendung von regionalen Lebensmitteln und die Zubereitung von traditionellen Gerichten.

ANERKENNUNG BILDUNGSGUTHABEN

Bereits erworbene Kompetenzen erkennen wir selbstverständlich an. Sollten Sie Ausbildungen wie beispielsweise eine Oberschule, Berufsschule oder sonstige Weiterbildungskurse besucht haben, besteht die Möglichkeit um Bildungsguthaben anzusuchen. Die eingereichten Bildungsguthaben werden überprüft und fallweise anerkannt.

Das Formular für die Anerkennung von Bildungsguthaben finden Sie auf unserer Website www.fachschule-haslach.it.

BERUFSBEFÄHIGUNGSPRÜFUNG

Sie erhalten für jeden positiv abgeschlossenen Bildungsbereich einen Qualifikationsnachweis. Nachdem Sie aller Bildungsbereiche absolviert haben können Sie die Ausbildung zur Fachkraft in der gewählten Fachrichtung mit der Berufsbefähigungsprüfung abschließen.

Dieser Befähigungsnachweis hat die gleiche Rechtswirkung wie Bestätigungen, die auf der Grundlage staatlicher Gesetze im Sinne von Artikel 5 des Dekrets des Präsidenten der Republik vom 1. November 1973, Nr. 689, ausgestellt werden.

Aus dem jährlichen Angebot, in dem jeweils eine Auswahl an Lernbausteinen zur Verfügung steht, können Sie einzelne Lernbausteine auswählen und ihren Ausbildungsplan individuell gestalten.

Die farbig gekennzeichneten Lernbausteine sind im Schuljahr 2019/20 im Angebot.

Aufbau der Ausbildung Fachkraft für hauswirtschaftliche Dienstleistungen

		Stunden
Basisseminar Unternehmen Haushalt		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
	Urlaub auf dem Bauernhof*	12
Gestaltung der Wohn- und Lebensräume	Raumgestaltung	18
	Raumgestaltung für Großhaushalte	9
	Nähen* ¹	35
	Reinigung und Textilpflege*	21
	Dekoration & Floristik	12
	Balkon- und Zimmerpflanzen	6
	Großhaushalt (+ Praktikum)	36 (+ 48)
Hauswirtschaftliche Versorgung und Gästebetreuung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Sensorik und Geschmacksschulung	6
	Ernährung in verschiedenen Lebensphasen* ²	15
	Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten*²	15
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Gewürze & Kräuter	6
	Speisen- und Getränkeservice	15
	Gemüsegarten	12
	Kochen*	30
	Küchenmanagement*	27
	Hauswirtschaftliche Betreuung	12
Allgemeinbildung	Kommunikation und Rhetorik	18
	Lernen lernen	12
	Ressourcenmanagement (Mathematik und Fertigkeiten aus dem Bildungsbereich Betriebsorganisation sind integriert)	15
		525

Die Sprachen Deutsch und Italienisch fließen in verschiedene Lernbausteine ein.

* Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

*¹ Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ oder Teilnahmebestätigung eines Nähkurses

*² Voraussetzung: Besuch des Lernbausteines Ernährung

Aufbau der Ausbildung Fachkraft für Ernährungswirtschaft

		Stunden
Basisseminar Unternehmen Haushalt		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
	Urlaub auf dem Bauernhof*	12
Produktionsprozesse in der Lebensmittelverarbeitung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Lebensmitteltechnologie (inklusive notwendige Inhalte aus Physik und Chemie)	54
	Betriebspraktikum	<i>in</i>
	Praktikumsbericht führen	<i>Ausarbeitung</i>
Allgemeinbildung	Kommunikation und Rhetorik	18
	Lernen lernen	12
	Ressourcenmanagement (Mathematik und Fertigkeiten aus dem Bildungsbereich Betriebsorganisation sind integriert)	15
Die Sprachen Deutsch und Italienisch fließen in verschiedene Lernbausteine ein.		

* Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

Aufbau der Ausbildung Fachkraft für Agrotourismus

		Stunden
Basisseminar Unternehmen Haushalt		51
Arbeits- und Betriebsorganisation	Konflikt und Stressmanagement	12
	Ergonomie, Arbeitsorganisation, Arbeitssicherheit	12
Gestaltung der Wohn- und Lebensräume	Raumgestaltung	18
	Raumgestaltung für Agrotourismus	9
	Nähen*1	35
	Reinigung und Textilpflege*	21
	Dekoration & Floristik	12
	Balkon- und Zimmerpflanzen	6
	Großhaushalt (+ Praktikum)	36 (+ 48)
Hauswirtschaftliche Versorgung und Gästebetreuung	Ernährung*	24
	Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung	9
	Sensorik und Geschmackschulung	6
	Ernährung in verschiedenen Lebensphasen*2	15
	Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten*2	15
	Produktverarbeitung und Konservierung 1	12
	Produktverarbeitung und Konservierung 2	25
	Gewürze & Kräuter	6
	Speisen- und Getränkeservice	15
	Gemüsegarten	12
Allgemeinbildung	Lernen lernen	12
	Schriftverkehr digital in den drei Sprachen Deutsch, Italienisch, Englisch	15
Agrotourismus	Betriebsführung (inklusive Ressourcenmanagement)	15
	Umgang mit dem Gast (inklusive Kommunikation und Zeitmanagement)	18
	Marketing	15
	Freizeitangebot für Gäste	12
	Verabreichung von Speisen und Getränken	18
	Kultur, Tradition und Brauchtum	15
	Die drei Sprachen Deutsch, Italienisch und Englisch fließen im Bildungsbereich ein.	
		519

* Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“

*1 Voraussetzung: Besuch Basisseminar „Unternehmen Haushalt“ oder Teilnahmebestätigung eines Nähkurses

*2 Voraussetzung: Besuch des Lernbausteines Ernährung

Angebot im Schuljahr 2019/20

Basisseminar Unternehmen Haushalt

Finden Sie die richtige Balance zwischen Arbeit, Haushaltsführung und Freizeit. Es geht darum das „Unternehmen Haushalt“ optimal zu führen, Familie und Arbeit unter einen Hut zu bringen und gleichzeitig auch mehr Lebensqualität zu gewinnen.

Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie sich als Anfänger/-in Grundkenntnisse in folgenden Bereichen aneignen können:

- Kochen und Ernährung
- Service und Tischgestaltung
- Ressourcen- und Finanzmanagement
- Reinigung und Wäschepflege

Dauer 51 Stunden

Spesenbeitrag 290,00 Euro inkl. Materialspesen

Referentinnen Fachlehrkräfte der Fachschule Haslach

Wir bieten das **Basisseminar „Unternehmen Haushalt“** 2 x im Jahr an:

Abendseminar Herbst: 08. Oktober bis 07. Dezember 2019

16 Treffen über 8 Wochen

jeweils 2 wöchentliche Treffen und 1 Samstag (letzte Unterrichtseinheit)

Di	08.10.2019	jeweils 19.30–22.45 Uhr	Di	12.11.2019
Do	10.10.2019		Do	14.11.2019
Di	15.10.2019		Di	19.11.2019
Do	17.10.2019		Do	21.11.2019
Di	22.10.2019		Di	26.11.2019
Do	24.10.2019		Do	28.11.2019
Di	05.11.2019		Di	05.12.2019
Do	07.11.2019		Sa	07.12.2019 von 9.00–15.30 Uhr

Anmeldung bis Di 17.09.2019

Abendseminar Frühling: 04. Februar bis 04. April 2020

16 Treffen über 8 Wochen (51 Stunden)

jeweils 2 wöchentliche Treffen und 1 Samstag (letzte Unterrichtseinheit)

Do	04.02.2020	jeweils 19.30–22.45 Uhr	Di	12.03.2020
Di	06.02.2020		Do	17.03.2020
Do	11.02.2020		Di	19.03.2020
Di	13.02.2020		Do	24.03.2020
Do	18.02.2020		Di	26.03.2020
Di	03.03.2020		Do	31.03.2020
Di	05.03.2020		Do	02.04.2020
Do	10.03.2020		Sa	04.04.2020 von 9.00–15.30 Uhr

Anmeldung bis Do 14.01.2020

Bildungsbereich **Arbeits- und Betriebsorganisation**

Urlaub auf dem Bauernhof*

Rechtliche Bestimmungen für den Betriebszweig Urlaub auf dem Bauernhof, Voraussetzungen und Pflichten, sowie die Einstufungskriterien stehen im Mittelpunkt. Weiters werden Angebote für die Gäste entwickelt. Die Teilnehmer/-innen beschäftigen sich zudem mit den verschiedensten Marketingmaßnahmen.

Dauer	11 Stunden
Termine	Sa 30.11.2019 14.00 bis 17.15 Uhr Sa 07.12.2019 9.00 bis 12.15 Uhr Sa 08.02.2020 9.00 bis 12.15 / 13.30 bis 15.30 Uhr
Spesenbeitrag	75,00 Euro inkl. Materialspesen
Anmeldung	bis Sa 09.11.2019

Konflikt und Stressmanagement

Ein konstruktiver Umgang mit Konflikten entscheidet über die Qualität von Beziehungen oder den Arbeitserfolg von Teams. Sie erlernen Methoden und Verfahren, um Konflikten konstruktiv zu begegnen. In diesem Kurs setzen Sie sich mit Ihrem Stressverhalten auseinander und entwickeln Strategien, um besser mit Stress umzugehen.

Dauer	12 Stunden
Termine	Mo 07.10.2019 jeweils 19.30–22.45 Uhr Mo 14.10.2019 Mo 21.10.2019 Mo 04.11.2019
Spesenbeitrag	80,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Fachlehrerin
Anmeldung	bis Mo 16.09.2019

Bildungsbereich **Gestaltung der Wohn- und Lebensräume**

Raumgestaltung für Großhaushalte

Aspekte des Wohlfühlens für Bewohner in einem stimmigen Ambiente und Aspekte des Wirtschaftens und rationellen Arbeitens für Mitarbeiter an einem funktionell gestalteten Arbeitsplatz sind Grundlagen für den Erfolg eines Betriebes.

Dauer	9 Stunden
Termine	Mi 13.11.2019 jeweils 19.30–22.45 Uhr Mi 20.11.2019 Mi 27.11.2019
Spesenbeitrag	65,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Martina Puff
Anmeldung	bis Mi 23.10.2019

Reinigung und Textilpflege*

Um Haushaltspflege rationell und ergonomisch durchzuführen, bedarf es einer effizienten Planung.

Fachgerechtes Reinigen erfordert Kenntnisse über Materialien und deren Eigenschaften. Der verantwortungsbewusste Einkauf von Textilien unter Berücksichtigung von Umweltfaktoren in der Herstellung, Eignung der Materialien und Pflege, sowie der Wäschekreislauf im Haushalt, sind zentrale Themen im Bereich Textilpflege.

Dauer	21 Stunden
Termine	Mo 02.12.2019 jeweils von 19.30–22.45 Uhr Mo 09.12.2019 Mo 16.12.2019 Di 07.01.2020 Mo 13.01.2020 Mo 20.01.2020 Mo 27.01.2020
Spesenbeitrag	125,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Martina Puff, Gisela Costa
Anmeldung	bis Di 13.11.2018

Dekoration & Floristik

In diesem Lernbaustein befassen Sie sich mit den Grundlagen der Gestaltungslehre, wie Formen, Farben und Proportionen. Es werden Grundtechniken wie Kranz- und Straußbinden und das Gestalten von Gestecken und Tischdekorationen geübt. Ausgehend von diesen Techniken der Floristik gestalten Sie individuelle kreative, saisonale Dekorationen.

Dauer	12 Stunden
Termine	Fr 29.11.2019 jeweils 19.30–22.45 Uhr Fr 06.12.2019 Fr 13.12.2019 Do 19.12.2019
Spesenbeitrag	122,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Gisela Costa
Anmeldung	bis Fr 08.11.2019

Bildungsbereich Hauswirtschaftliche Versorgung und Gästebetreuung

Lebensmittelhygiene und Qualitätssicherung

Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln sind die Kenntnis und Befolgung der Hygienevorschriften eine entscheidende Voraussetzung dafür, Risiken und Gefahren, die von Lebensmitteln ausgehen, zu vermeiden.

Lernen Sie die Grundlagen der Lebensmittelhygiene kennen und das HACCP-Konzept in die Praxis umzusetzen.

Dauer	9 Stunden
Termine	Mi 04.12.2019 jeweils 19.30-22.45 Uhr Mi 11.12.2019 Mi 18.12.2019
Spesenbeitrag	65,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Gisela Greinöcker
Anmeldung	bis Mi 13.11.2019

Prävention ernährungsabhängiger Krankheiten*

Die Ernährungsweise ist ein entscheidender Faktor zur Gesunderhaltung unseres Körpers und eine der wichtigsten Vorbeugungsmaßnahmen, um ernährungsbedingte Erkrankungen zu verhindern. In diesem Lernbaustein erfahren Sie mehr über die Empfehlungen der Ernährung bei Übergewicht, Fettstoffwechselstörungen, Diabetes mellitus, Gicht, Magen-Darm-Entzündungen, Allergien und Intoleranzen und setzen diese in der Küche um.

Dauer	15 Stunden
Termine	Fr 10.01.2020 jeweils 19.30-22.45 Uhr Fr 17.01.2020 Fr 31.01.2020 Fr 14.02.2020 Fr 21.02.2020
Spesenbeitrag	110,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Julia Dariz
Anmeldung	bis Fr 13.12.2019
Voraussetzung	Lernbaustein Ernährung

Produktverarbeitung und Konservierung 1

In diesem Lernbaustein werden zwei Konservierungsverfahren in Theorie und Praxis behandelt. Die Herstellung von Sauerkraut – auch aus Rotkohl – durch Milchsäuregärung, sowie die Milchverarbeitung, mit der Herstellung von Joghurt, Frischkäse und Ricotta sind zentrale Themen. Es werden Vergleichsverkostungen durchgeführt.

Dauer	12 Stunden
Termine	Di 24.09.2019 jeweils 19.30-22.45 Uhr Do 26.09.2019 Mi 09.10.2019 Do 10.10.2019
Spesenbeitrag	100,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Martina Gögele
Anmeldung	bis Do 03.09.2019

Produktverarbeitung und Konservierung 2

In diesem Kurs wenden Sie verschiedene Techniken der Konservierung von Obst und Gemüse an, wie z. B. Konfitürenherstellung, Umgang mit Geliermittel, Einlegen in Essig, Öl und Alkohol, Einwecken und Herstellung von Sirup. Zusätzlich erhalten Sie Informationen zu Hygienebestimmungen, zur Qualität der Produkte und nicht zuletzt zur Verpackung und Präsentation.

Dauer	25 Stunden
Termine	Fr 08.05.2020 jeweils 14.30-19.45 Uhr Fr 15.05.2020 Mi 20.05.2020 Mi 27.05.2020 Mi 03.06.2020
Spesenbeitrag	195,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Martina Gögele
Anmeldung	bis Fr 17.04.2020

Speisen- und Getränkeservice

Sie beschäftigen sich aufbauend auf Servicegrundlagen mit Wein- und Käseservice, Filetieren und Flambieren von Obst, bereiten alkoholfreie Cocktails zu, erleben die Anpassung von Speisen und Getränken und bauen einen Büfettisch auf. Überraschen Sie in Zukunft mit einer Weinverkostung oder mit einer flambierten Nachspeise – Sie werden sicher bei Ihren Gästen punkten.

Dauer	15 Stunden
Termine	Mo 03.02.2020 jeweils 19.30-22.45 Uhr Mo 10.02.2020 Mo 17.02.2020 Mo 02.03.2020 Mo 09.03.2020
Spesenbeitrag	125,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Martina Puff
Anmeldung	bis Mo 13.01.2020

Kochen*

Aufbauend auf die Fertigkeiten, welche im Basisseminar Unternehmen Haushalt erworben wurden, bauen die Teilnehmer/innen in diesem Lernbaustein ihre Kochkompetenz aus. Die Qualitätserhaltung der Produkte und fundierte Kenntnis einer fachgerechten Zubereitung und Verarbeitung stehen im Mittelpunkt des Unterrichtes. Abwandlungen von Grundrezepten, Feinheiten, verschiedenste Verarbeitungstechniken und viel Praxis ermöglichen neue Speisekreationen, raffiniert zubereitete Menüs und Kochen fast wie ein Profi.

Dauer	30 Stunden
Termine	Di 07.01.2020 jeweils 19.30-22.45 Uhr Di 14.01.2020 Di 21.01.2020 Di 28.01.2020 Di 04.02.2020 Di 11.02.2020 Di 18.02.2020 Di 03.03.2020 Di 10.03.2020 Di 17.03.2020
Spesenbeitrag	250,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Martina Gögele
Anmeldung	bis Fr 06.12..2019

Küchenmanagement*

Arbeitsorganisation ist in allen Bereichen des Haushaltes von Bedeutung. In diesem Lernbaustein erfahren Sie, wie eine Arbeitsorganisation im Küchenbereich aufgebaut ist.

Mit der Organisation einer Feier stellen sich die Teilnehmer/-innen gegen Ende des Lernbausteines unter Beweis und zeigen das Gelernte und ihr Können den Gästen.

Dauer	27 Stunden
Termine	Di 07.04.2020 jeweils 19.30-22.45 Uhr Do 16.04.2020 Di 21.04.2020 Do 23.04.2020 Di 28.04.2020 Do 30.04.2020 Do 07.05.2020 Sa 09.05.2020 von 9.00–15.30 Uhr
Spesenbeitrag	200,00 Euro inkl. Materialspesen
Referentin	Sabine Oberrauch
Anmeldung	bis Di 17.03.2020

Bildungsbereich **Allgemeinbildung**

Kommunikation und Rhetorik

Kommunikative Kompetenzen sind in unserem Leben von tragender Bedeutung. Eine positive achtsame Kommunikation erleichtert das Miteinander mit Kollegen und Kolleginnen, Lebenspartner, Eltern und Vorgesetzten. Wertschätzende Kommunikation lässt Beziehungen auf allen Ebenen gelingen.

Sie kommunizieren aktiv und kompetent, Sie achten darauf, verstanden zu werden und Sie üben sich sicher zu präsentieren. Steigern Sie Ihre Kommunikations-Kompetenz!

Dauer	18 Stunden	
Termine	Fr 25.10.2019	jeweils 19.30-22.45 Uhr
	Fr 08.11.2019	
	Fr 15.11.2019	
	Fr 22.11.2019	
	Fr 29.11.2019	
	Fr 06.12.2019	

Spesenbeitrag 110,00 Euro inkl. Materialspesen

Referentin Referentin der Fachschule

Anmeldung bis Fr 04.10.2019

Lernen lernen

Wir lernen unser ganzes Leben, nutzen aber die Kapazität unseres Gehirns nur zu einem geringen Teil. Für viele von uns sind mit dem Lernen negative Erinnerungen an die Schul- und Ausbildungszeit verbunden. Lernen kann Spaß machen. Voraussetzung dafür ist, dass wir unser Wunderwerk Gehirn besser verstehen und Methoden anwenden, die einen langfristigen Lernerfolg garantieren. Dieses Seminar ist für all jene interessant, die sich weiter entwickeln wollen und offen für Neues sind.

Dauer	12 Stunden	
Termine	Fr 06.03.2020	jeweils 19.30-22.45 Uhr
	Fr 13.03.2020	
	Fr 20.03.2020	
	Mi 25.03.2020	

Spesenbeitrag 80,00 Euro inkl. Materialspesen

Referentin Referentin der Fachschule

Anmeldung bis Fr 14.02.2020

Ressourcenmanagement

Ressourcen wie Zeit, Mensch, Mittel und Finanzen sind beim Hauswirtschaften im Auge zu behalten. Ein überlegter und geplanter Einsatz der Ressourcen bewirkt einen reibungslosen Ablauf hauswirtschaftlicher Prozesse und führt zum Erfolg.

Basis dafür sind Grundkenntnisse in der Buchhaltung, Kostenrechnen und die Kenntnis verschiedener Instrumente zur Planung eines zielorientierten Ressourceneinsatzes.

Dauer	15 Stunden	
Termine	Fr 20.09.2019	jeweils 19.30-22.45 Uhr
	Fr 27.09.2019	
	Mi 02.10.2019	
	Mi 09.10.2019	
	Fr 18.10.2019	

Spesenbeitrag 95,00 Euro inkl. Materialspesen

Referentin Referentin der Fachschule

Anmeldung bis Fr 06.09.2019

Kontakt und Anmeldung

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 440 981
E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it