




TI

KURSANGEBOT 19/20
AGROTOURISMUS
ERNÄHRUNG
HAUSWIRTSCHAFT

FACHSCHULE
TISENS



A close-up photograph of a flower with long, thin, purple and white petals radiating from a central green core. Several green buds are visible on the right side of the flower.

„Die Bewegung im Leben ist lernen.“

Buddha

... bleiben Sie in Bewegung und nehmen Sie sich Zeit fürs Lernen, Wachsen und Erleben von Neuem. Viel Spaß mit dem diesjährigen Bildungsangebot.

Gudrun Ladurner

**Direktorin der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens**

Christine Holzner

Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

03



**„Die größten Meister sind diejenigen, die nie aufhören, Schüler zu sein.“
Ignaz Anton Demeter (*1773 – †1842)**

Ein frühes Wort eines begabten Pädagogen zu einer Zeit, in der das Wort „Weiterbildung“ noch gar nicht existierte und doch beschreibt es treffend ihren Sinn.

Bleiben auch Sie Schüler und Schülerin und werden Sie „Meister“ durch unsere Weiterbildungskurse. Das vielfältige Angebot der Fachschulen für Landwirtschaft sowie Hauswirtschaft und Ernährung ist der beste Humus dazu. Die Kurse bieten vielfältige Gelegenheiten, über den eigenen Teller- rand hinaus zu schauen, Gleichgesinnte zu treffen, und sich letztlich auszurüsten, um den beruflichen Herausforderungen der Gegenwart und der Zukunft begegnen zu können.



Viel Freude dabei und an Ihrer Sache, wünscht Ihnen

Philip Achammer

Ihr Landesrat für deutsche Bildung



KURSE TISENS

ANMELDUNG UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN 8

KURSGUTSCHEIN 10

AGROTOURISMUS 14

Vitalfrühstück	15
Präsente für den Gast	15
Brunch - mehr als nur ein Frühstück	16
Süß & Sauer	16

KOCHEN 17

Täglich grüßt die Jause	18
Kastanie: süß & pikant	18
Brot & Aufstriche	19
Pseudogetreide	19
Gemüse zum Genießen	20
Fisch: regional & mediterran	20
Schnelle, gesunde Gerichte für Kinder	21
Vegane Küche	21
Backen mit Mutterhefe (lievito madre)	22

Basics: Ich lerne kochen	22
Schnelle Pfannengerichte	23
Burger 1x anders	23
Spargel & Artischocke	24
Delikatessen am Wegesrand	24

GARTEN, BLUMEN UND KREATIVES 25

Herbstfloristik	26
Kränze, Kränze, Kränze	26
Gräserfloristik	27

NÄHEN 28

Nähen für Einsteiger	29
Abändern und ausbessern leichtgemacht	29
Nähen für Fortgeschrittene	30
Verrockt und zugenäht	30

REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE 31

- Housekeeping -
Reinigung flott und professionell 32

KINDER UND JUGENDLICHE 33

- Weihnachtsbäckerei für Kinder 34
Koch-ABC für Kids 34
Näh-ABC für Kids 35
Kreative Sommertage 35

LEHRGÄNGE 36

- Basisseminar Unternehmen Haushalt 37
Grundlehrgang Urlaub auf
dem Bauernhof 38

VERANSTALTUNG 39

- Tag der offenen Schule 40

ANGEBOT FÜR SCHULEN 41**IMPRESSUM 43****ANFAHRT TISENS 44**

ANMELDUNG UND GESCHÄFTS- BEDINGUNGEN

BÜROZEITEN FÜR DIE KURSANMELDUNG

Mo-Fr 10.00–12.00 Uhr
Do auch am Nachmittag 14.00–16.00 Uhr
T 0471 440 981, F 0471 440 988
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

ANMELDUNG

Die Anmeldung kann telefonisch, über Internet oder per E-Mail erfolgen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eintrags berücksichtigt.
Beachten Sie die Anmeldefrist. Eine schriftliche Einladung zum Kurs mit Angabe der Kursgebühr, der Zahlungsbedingungen und der mitzubringenden Materialien erhalten Sie nach Ablauf der Anmeldefrist.

MINDESTBETEILUNG

Die Veranstaltung findet statt, wenn bei Anmeldeschluss die Mindestteilnehmerzahl erreicht ist.

ZAHLUNGSMODALITÄTEN

Die Teilnahmegebühr ist nach Erhalt des Einladungsschreibens zu entrichten, und zwar gemäß den darin beschriebenen Modalitäten.

KURSABSAGE

Der Veranstalter ist berechtigt, aus organisatorischen Gründen eine Veranstaltung abzusagen. In diesem Fall werden die bereits angemeldeten Teilnehmer/innen sofort verständigt.
Der Teilnahmebetrag wird von der Fachschule rückerstattet.

RÜCKERSTATTUNG TEILNAHMEGEBÜHR

Die Kursgebühren werden bei Nichtteilnahme nur aus belegten, triftigen Gründen rückerstattet.

Hierzu ist ein schriftlicher Antrag erforderlich.

Der Veranstalter behält sich vor, bereits angefallene Kosten einzubehalten.

DATENSCHUTZ

Die erhobenen persönlichen Daten werden laut Bestimmungen aus der EU-Datenschutzgrundverordnung 2016/679 vom 25.05.18 verwaltet. Die von Ihnen angegebenen Daten werden ausschließlich intern für die ordnungsgemäße Abwicklung der Veranstaltungen verwendet.

17 ZIELE ZUR NACHHALTIGKEIT DER VEREINigten NATIONEN – GLOBAL GOALS

Unser Handeln und unser Verhalten stützen sich auf den Nachhaltigkeitsgedanken, insbesondere auf die 17 globalen Ziele zu einer nachhaltigen Entwicklung, den sogenannten global goals, die von den Vereinten Nationen verabschiedet wurden und bis zum Jahre 2030 umgesetzt werden sollen.



BILDUNG ZUR NACHHALTIGKEIT

Wir wollen mit unserem Weiterbildungsangebot einen Beitrag dazu leisten und anregen, sich mit den Zielen einer nachhaltigen Entwicklung auseinanderzusetzen und sich an diesem wichtigen Vorhaben aktiv zu beteiligen.

Die markierten 6 der 17 Ziele stehen in besonderer Verbindung zu unseren Bildungsmaßnahmen:



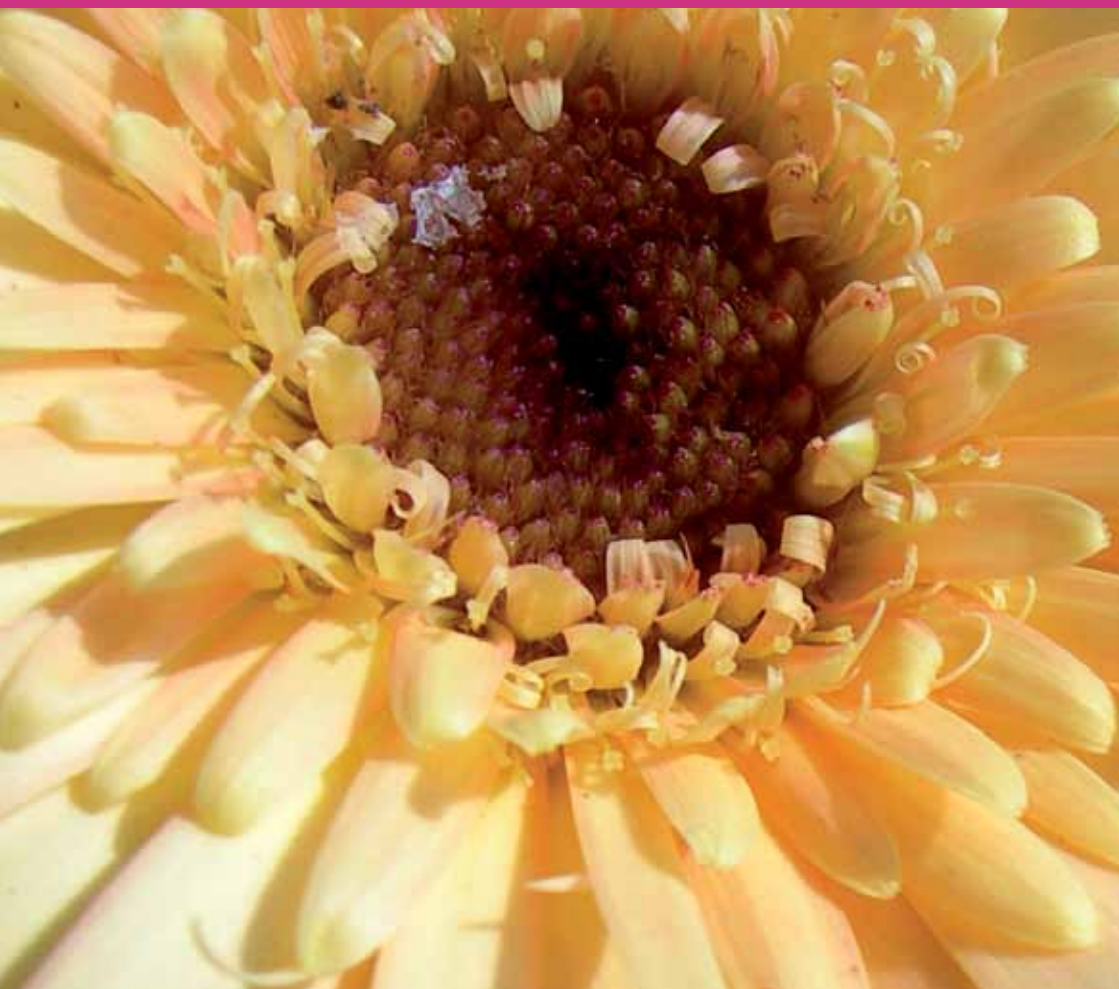
KURSGUTSCHEIN

Suchen Sie ein besonderes Geschenk? Verschenken Sie Bildung!

Wir gestalten Gutscheine für unsere Kurse oder den Besuch der Genussschule.

Auf Wunsch verpacken wir den Gutschein dem Anlass entsprechend.

Wenden Sie sich an das Sekretariat der Fachschule.







14

AGROTOURISMUS

VITALFRÜHSTÜCK

INHALT	Mit einem Vitalfrühstück aus frisch gepressten Säften, Müsli, selbst gebackenem Brot, Frischkäse und anderen Köstlichkeiten starten Sie sicher und gut in den Tag! Vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten für Klein und Groß werden im Kurs aufgezeigt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 18.10.2019
REFERENTIN	Monika Gufler Del Rosso
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 27.09.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

PRÄSENTE FÜR DEN GAST

INHALT	Sie erhalten im Kurs Anregungen, um mit Fantasie kleine Geschenke – auch als Gastgeschenke und Dekorationen geeignet – anzufertigen. In der ersten Einheit kommt die Nähmaschine zum Einsatz, in der zweiten Einheit werden in der Küche kulinarische Präsente kreiert.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	2 Einheiten - Fr 13.03., 20.03.2020
REFERENTIN	Martina Hafner Janes, Priska Hell Holzner
DAUER	15.00–18.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	60,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

BRUNCH - MEHR ALS NUR EIN FRÜHSTÜCK

INHALT	Ein Brunch macht alle Gäste glücklich. In diesem Kurs bereiten wir kalte, warme, herz hafte und sü ße Speisen für einen fröhlichen Schlemmerspaß zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 17.04.2020
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materials pesen
ANMELDUNG	bis Fr 20.03.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SÜSS & SAUER

INHALT	Bei diesem Kurs sind all jene angesprochen, die gerne einkochen, einlegen, ansetzen, Sirupe herstellen oder es lernen wollen. Die selbst gemachten Delikatessen werden ansprechend zum Verschenken verpackt
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 08.05.2020
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materials pesen
ANMELDUNG	bis Fr 17.04.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10
SONSTIGES	Gläser und Flaschen mitnehmen, weitere Informationen erhalten Sie bei der Anmeldung.



17

KOCHEN

TÄGLICH GRÜSST DIE JAUSE

INHALT	Viele Leute nehmen sich täglich eine Jause in die Arbeit mit, Kinder und Jugendliche in die Schule: Sie lernen schmackhafte Jausenvariationen und Tipps und Tricks für eine schnelle und nahrhafte Jause kennen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 11.10.2019
REFERENTIN	Fachlehrerin der Schule
DAUER	14.30–17.30 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 20.09.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KASTANIE: SÜSS & PIKANT

INHALT	Rahmenprogramm der Kastanientage „Keschtnriggl“. Die Zubereitungsarten der Kastanie sind vielfältig: Wir bereiten pikante und süße Kastaniengerichte zu und verkosten sie.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 25.10.2019
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 04.10.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BROT & AUFSTRICHE

INHALT	Süße und herzhafte Brotaufstriche verwandeln eine Scheibe Brot in eine kleine Gourmetschnitte. Sie lernen mit verschiedenen Mehlen, Teiglockerungsmitteln und Brotgewürzen Brot zu backen. Die Aufstriche und Brote werden im Anschluss gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 22.11.2019
REFERENTIN	Elisabeth Fischnaller
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 25.10.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

PSEUDOGETREIDE

INHALT	Pseudogetreide sind Lebensmittel, die Getreide sehr ähnlich, aber dennoch kein richtiges Getreide sind. Dazu gehören z.B. Buchweizen, Amaranth, Zwerghirse und Quinoa. Pseudogetreide stellen eine gute Alternative zu Getreide dar und bringen Abwechslung in den Speiseplan. In diesem Kurs lernen Sie Pseudogetreide kennen; es werden daraus leckere Gerichte zubereitet und gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 17.01.2020
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 13.12.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GEMÜSE ZUM GENIESSEN

INHALT	Mmh ... köstliche Düfte schwingen durch die Lüfte. Gemüse, sehr verführerisch und kreativ verarbeitet, erfreut nicht nur den Gaumen. Paprikaschoten, Zucchini, Tomaten und Co sind eine wahre Augenweide mit besonderen Duftnoten. Gemüse zum Genießen erfreut alle Sinne!
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 06.03.2020
REFERENTIN	Monika Gufler Del Rosso
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 07.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

FISCH: REGIONAL & MEDITERRAN

INHALT	Sie erhalten eine Einführung in regionale und mediterrane Fischarten und Meerestiere, bereiten selber schmackhaft leichte Gerichte zu und verkosten Sie anschließend gemeinsam.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Do 12.03.2019
REFERENTIN	Andrea Urban
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	55,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 13.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SCHNELLE, GESUNDE GERICHTE FÜR KINDER

INHALT	In diesem Kurs lernen Sie einfache, schnelle Gerichte kennen, die sich besonders gut gemeinsam mit Kindern zubereiten lassen und Kinderaugen zum Leuchten bringen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 13.03.2020
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

VEGANE KÜCHE

INHALT	Vegane Speisen sind leicht, bekömmlich, frisch, saisonal, und vielseitig. Gerichte aus Hülsenfrüchten, Gemüse, Obst, Nüssen und Vollkorngetreide bereichern den Speiseplan vom Frühstück bis zum Abendessen: Linsensüppchen, veganer Burger und Schokomousse.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 13.03.2020
REFERENTIN	Elisabeth Fischnaller
DAUER	14.30–18.30 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BACKEN MIT MUTTERHEFE (LIEVITO MADRE)

INHALT	Die Verwendung von Mutterhefe hat viele Vorteile: Zum Beispiel knusprige, saftige Brötchen und Brote, milder Geschmack und eine bessere Verträglichkeit. In diesem Kurs lernen Sie den Umgang mit diesem natürlichen Hefeprodukt anhand von alltagstauglichen Brotrezepten.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Do 19.03.2020
REFERENTIN	Andrea Urban
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 20.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BASICS: ICH LERNE KOCHEN

INHALT	In diesem Kurs lernen Sie wichtige Schneidetechniken und einige Grundzubereitungsarten wie Kochen, Braten, Schmoren, Dämpfen und Dünsten. Gemeinsam bereiten wir in jeder Einheit ein dreigängiges Menü zu, das wir anschließend zusammen genießen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	4 Einheiten – Di 24.03., Do 26. 03., Di 31.03., Do 02.04.2020
REFERENTIN	Monika Gufler Del Rosso
DAUER	18.30–22.30 Uhr (16 Stunden)
GEBÜHR	130,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 03.03.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

SCHNELLE PFANNENGERICHTE

INHALT	Pfannengerichte sind schnell und unkompliziert in der Zubereitung. In diesem Kurs werden vegetarische Gerichte im Wok, Pfannengerichte mit Fisch, Meeresfrüchten und Fleisch zubereitet und gemeinsam verkostet.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 27.03.2020
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	45,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 06.03.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

BURGER 1X ANDERS

INHALT	Schmackhafte Burger in verschiedenen Variationen: In diesem Kurs bereiten wir Fleisch-, Fisch- und Hülsenfrüchte-Burger mit passenden Saucen zu und backen das Brot selbst. Anschließend genießen wir gemeinsam unsere Kreationen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 03.04.2020
REFERENTIN	Priska Hell
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	55,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 13.03.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

SPARGEL & ARTISCHOCKE

INHALT	Lassen Sie den Frühling in Ihre Küche! Im Kurs lernen Sie die ernährungsphysiologische Bedeutung von Spargel und Artischocke kennen und bereiten leichte und schmackhafte Gerichte zu, die anschließend gemeinsam verkostet werden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 03.04.2020
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	15.00–19.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	52,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 13.03.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

DELIKATESSEN AM WEGESRAND

INHALT	Rahmenprogramm zu den Wildkräuterwochen: „Kochen mit wilden Frühlingskräutern“ Wer erfahren möchte wie sich Löwenzahn, Brennnessel, Giersch, Guter Heinrich, Vogelmiere und Co zu schmackhaften Delikatessen zubereiten lassen, der ist hier genau richtig.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 08.05.2020
REFERENTIN	Iris Schienegger – Kräuterpädagogin
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 17.04.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



GARTEN, BLUMEN UND KREATIVES

HERBSTFLORISTIK

INHALT	Buntes Laub, Beeren, Gräser, Zieräpfel und Kürbisse – der Herbst lädt mit üppigen Farben und Formen zum Dekorieren ein. Mit stilvoll gestalteten Gebinden, Kränzen, Gefäßfüllungen und gebundenen Sträußen schmücken Sie das Haus und den Eingang bis in den Winter hinein.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 18.10.2019
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	40,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Fr 27.09.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KRÄNZE, KRÄNZE, KRÄNZE

INHALT	Je nach Jahreszeit und Materialien gibt es unzählige Möglichkeiten, um einen Kranz zu gestalten: Ob als Herbstkranz, Adventkranz oder Türkranz – die Technik des Bindens bleibt die gleiche. Lernen Sie im Kurs Ihren Kranz aus selbst gesammelten Naturmaterialien zu binden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 22.11.2019
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	40,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Fr 25.10.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

GRÄSERFLORISTIK

INHALT	Gräser haben einen ganz natürlichen Charme und wirken rustikal. Wir nehmen sie oft gar nicht bewusst wahr, wenn wir durch die Wiesen spazieren. Normalerweise dienen sie eher als Beiwerk in Sträußen oder Kränzen, aber bei uns stehen sie heute im Mittelpunkt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 24.04.2020
REFERENTIN	Theresia Haas
DAUER	14.00–17.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	35,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Fr 27.03.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10



28

NÄHEN

NÄHEN FÜR EINSTEIGER

INHALT	Nach einer Einführung in die Grundvoraussetzungen des Nähens, lernen Sie die Hand- und Maschinennähte kennen und fertigen ein einfaches Werkstück Ihrer Wahl an.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	5 Einheiten - Do 07.11., 14.11., 21.11., 28.11., 05.12.2019
REFERENTIN	Wilma Tonner Mair
DAUER	18.00–21.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	95,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Do 10.10.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	max. 8

ABÄNDERN UND AUSBESSERN LEICHTGEMACHT

INHALT	Mit speziellen Flickkenntnissen können Kleidung und Haushaltswäsche wiederverwendet werden. An selbst mitgebrachten Sachen werden Ausbesserungsarbeiten (z. B. Reißverschluss auswechseln) und Änderungen (z. B. Hose kürzen) durchgeführt.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	2 Einheiten – Fr 22.11.2019, 29.11.2019
REFERENTIN	Martina Hafner Janes
DAUER	18.00–21.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	50,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Fr 25.10.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

NÄHEN FÜR FORTGESCHRITTENE

INHALT	In diesem Kurs erweitern Sie Ihre Nähkenntnisse. Sie lernen spezielle Nähtechniken, welche Sie am Werkstück Ihrer Wahl anwenden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	3 Einheiten - Do 30.01., 06.02., 13.02.2020
REFERENTIN	Wilma Tonner Mair
DAUER	18.00–21.00 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	65,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Do 09.01.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

VERROCKT UND ZUGENÄHT

INHALT	Nähen Sie Ihren Lieblingsrock, ob schmal oder weit, in Glockenform oder Bleistiftlook, der Figureschmeichler ist für jeden Frauentyp geeignet und wirkt feminin. Nach Fertigschnitten wird ein Modell zugeschnitten und genäht.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	3 Einheiten - Do 19.03., 26.03., 02.04.2020
REFERENTIN	Evi Huber
DAUER	19.00–22.00 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	65,00 Euro, Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Do 20.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10
SONSTIGES	Nähkenntnisse erforderlich



31

REINIGUNG UND TEXTILPFLEGE

HOUSEKEEPING - REINIGUNG FLOTT UND PROFESSIONELL

INHALT

Die professionelle Reinigung trägt wesentlich zum Wohlbefinden der Gäste bei. Das Thema Sauberkeit und Hygiene ist in einem gut geführten Haus unerlässlich. In diesem Kurs beschäftigen wir uns mit Reinigungsmitteln, Hilfsmitteln und Geräten, Reinigungsabläufen sowie -methoden.

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

DATUM

Do 12.03.2020

REFERENTIN

Filomena Kofler

DAUER

18.00–21.00 Uhr (3 Stunden)

GEBÜHR

35,00 Euro

ANMELDUNG

bis Do 13.02.2020 unter T 0471 440 981

TEILNEHMER

10



33

KINDER UND JUGENDLICHE

WEIHNACHTSBÄCKEREI FÜR KINDER

INHALT	Alle Jahre wieder freuen wir uns aufs Kekse backen. An diesem Nachmittag backen wir gemeinsam Kekse und stimmen uns auf die Adventszeit ein.
ZIELGRUPPE	Jugendliche ab 11 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	Fr 29.11.2019
REFERENTIN	Renate Kofler
DAUER	14.00–18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	15,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 08.11.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

KOCH-ABC FÜR KIDS

INHALT	Jugendliche der Mittelschule, die Lust haben selbst etwas auf den Tisch zu zaubern, sowie Tipps und Tricks zur Zubereitung von verschiedenen Speisen zu bekommen, sind hier genau richtig. Wir kochen aus frischen Lebensmitteln Gerichte, die wir dann zusammen genießen.
ZIELGRUPPE	Jugendliche ab 11 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	2 Einheiten - Di 03.03., 10.03.2020
REFERENTIN	Fachlehrerinnen der Schule
DAUER	14.30–17.30 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	27,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 11.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	10

NÄH-ABC FÜR KIDS

INHALT	Wir beginnen mit einer kurzen Einführung ins Nähen, bei der Grundkenntnisse fachkundig vermittelt werden. In diesem Kurs fertigt du nach eigener Wahl Werkstücke an, wie z. B. eine Toilettentasche, Schminktaste, Handytaste, Griffelschachtel, Tragerucksack oder „Herztaste“.
ZIELGRUPPE	Jugendliche ab 11 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	2 Einheiten - Fr 20.03., 27.03.2020
REFERENTIN	Martina Hafner Janes
DAUER	17.00–20.00 Uhr (6 Stunden)
GEBÜHR	25,00 Euro inkl. Materialspeisen
ANMELDUNG	bis Fr 21.02.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8

KREATIVE SOMMERTAGE

INHALT	Gemeinsam kochen, nähen, mit Blumen dekorieren und servieren macht Spaß! Im Kurs lernen Jugendliche hauswirtschaftliches Know-how: Sie decken Tische, nähen kleine Werkstücke, dekorieren Räume und bereiten schnelle, einfache und leckere Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts zu.
ZIELGRUPPE	Jugendliche von 11–13 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	5 Einheiten - Mo 22.06. bis Fr 26.06.2020
REFERENTIN	Evi Huber, Filomena Kofler, Andrea Urban, Monika Gufler
DAUER	9.00–13.30 Uhr (22,5 Stunden)
GEBÜHR	60,00 Euro inkl. Materialspeisen
ANMELDUNG	bis Fr 29.05.2020 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	18
HINWEIS	Bitte Stoffreste mitbringen.



36

LEHRGÄNGE

BASISSEMINAR UNTERNEHMEN HAUSHALT

INHALT	Sie sind verantwortlich für Ihr Unternehmen Haushalt, haben Familie und Kinder, leben in Partnerschaft oder sind Single und suchen nach Möglichkeiten, Ihre Alltagskompetenzen zu stärken und Ihre Fähigkeiten und Fertigkeiten optimal einzusetzen? Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie in diesen Bereichen fit werden: Kochen und Ernährung, Service und Tischgestaltung, Reinigung und Wäschepflege, Ressourcen- und Finanzmanagement.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	16 Einheiten - Do 26.09.2019 bis Sa 15.02.2020
REFERENTINNEN	Fachlehrerinnen der Schule
DAUER	18.30–21.30 Uhr Sa 9.00–15.30 Uhr (51 Stunden)
GEBÜHR	290,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 05.09.2019 unter T 0471-440 981 E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
TEILNEHMER	10

GRUNDLEHRGANG URLAUB AUF DEM BAUERNHOF

INHALT

Kann ich mit meinen verfügbaren Ressourcen Urlaub auf dem Bauernhof anbieten? Wie groß soll die Ferienwohnung sein? Wie bewerbe ich mein UadB-Angebot? Kann Urlaub auf dem Bauernhof für meinen Betrieb einen Zu- und Nebenerwerb darstellen?

Bei diesen Fragen setzt der Grundlehrgang Urlaub auf dem Bauernhof an und bietet Entscheidungshilfen.

Sie erhalten unter anderem einen Überblick über die Qualitätsstandards im Bereich Urlaub auf dem Bauernhof.

Der Abschluss berechtigt dazu, einen Urlaub-auf-dem-Bauernhof-Betrieb zu führen.

KOMPETENZEN

- Sie überprüfen die Ressourcen und rechtlichen Voraussetzungen.
- Sie entwickeln ein individuelles Konzept für Ihren Betrieb.
- Sie planen die Räumlichkeiten und deren Ausstattung Ihrem Konzept entsprechend.
- Sie organisieren und planen die hauswirtschaftlichen Tätigkeiten.
- Sie entwickeln Ihre Marketingstrategie.
- Sie lernen engagierte Urlaub auf dem Bauernhof-Anbieter/innen kennen.

ZIELGRUPPE

Der Lehrgang richtet sich an Urlaub auf dem Bauernhof-Neueinsteiger/innen und erfahrene UadB-Betreiber/innen, die ihr Wissen aktualisieren möchten.

ZEITRAUM

Jänner bis April 2020

ORT

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens

DAUER

105 Stunden

KOSTEN

440,00 Euro inklusive Materialspesen, für die drei Betriebsbesichtigungen fallen zusätzliche Kosten an

TEILNEHMER

18



39

VERANSTALTUNG

TAG DER OFFENEN SCHULE

Samstag, 01.02.2020 von 14.00–18.00 Uhr

Gewinnen Sie einen Einblick in die Ausbildungsmöglichkeiten und die Arbeiten der Schülerinnen.



41

ANGEBOT FÜR SCHULEN

ERNÄHRUNG UND KOCHEN

Ziel der Ernährungs- und Gesundheitserziehung ist, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.

DIE EXPERTINNEN UND EXPERTEN KOMMEN IN DIE SCHULE

„Fühlen wie es schmeckt“ – Ernährungserziehung:
Kindergarten, Grund-, Mittel- und Oberschule

HALBTÄGIGER WORKSHOP FÜR MITTELSCHÜLER/-INNEN

PRAKTISCH – KREATIV – GESUND

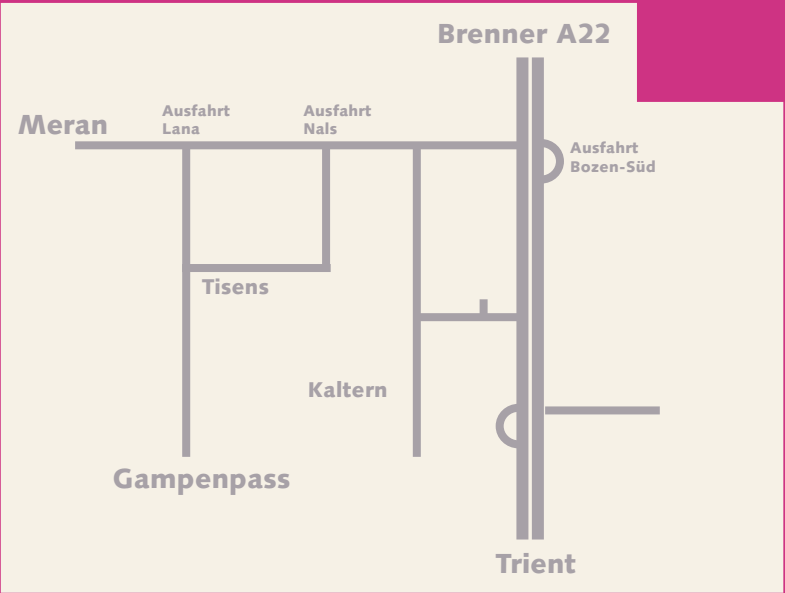
INHALT	Fingerfood pikant und süß Tischzauber Textile Kreation
ZIELGRUPPE	Schüler/-innen der 2. und 3. Klasse Mittelschule
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Tisens
DATUM	von Di 03.12.2019 bis Fr 24.01.2020 Folgende Tage stehen zur Auswahl: Dienstag nur im Dezember 2019, Mittwoch oder Freitag
REFERENTIN	Fachlehrerinnen der Schule
DAUER	9.00–12.15 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	kostenloses Angebot
ANMELDUNG	bis Di 15.10.2019 unter T 0471 440 981

Nähere Informationen zu allen Angeboten finden Sie auf unserer Website www.fachschule-frankenberg.it.

IMPRESSUM

- HERAUSGEBER** Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz, 14
39100 Bozen
T 0471 440 981, F 0471 440 988
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it
www.fachschule-neumarkt.it
www.fachschule-frankenberg.it
- BEARBEITUNG** Anita Spitaler, Tamara Egger, Silva Albertini,
Braunhofer Monika, Christine Gutgsell, Margarethe Pfattner,
Christine Holzner, Ulrike Vedovelli
- GRAFIK
& DRUCK** Karo Druck, Frangart
- FOTOS** Gudrun Ladurner und Archiv der Fachschulen für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach, Neumarkt und Tisens

ANFAHRT TISENS



KURSBROSCHÜREN 2019/20 IN UNSERER DIREKTION



Fachschule Haslach
Ernährung, Kochen, Produktverarbeitung



Fachschule Haslach
Hauswirtschaft



Fachschule Neumarkt
Kreativ, praktisch, sozial



Fachschule Tisens
Agrotourismus, Ernährung, Hauswirtschaft

Gerne können Sie diese bei uns abholen oder Sie finden sie auch auf unseren Internetseiten.

**WWW.FACHSCHULE-HASLACH.IT, WWW.FACHSCHULE-NEUMARKT.IT und
WWW.FACHSCHULE-FRANKENBERG.IT**

**Direktion der Fachschulen
für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach, Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen**

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Haslach**

Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
Für Informationen: T 0471 440 990
Für Anmeldung: T 0471 440 981
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Neumarkt**

Fleimstaler Str. 37, 39044 Neumarkt
www.fachschule-neumarkt.it

**Fachschule für Hauswirtschaft
und Ernährung Tisens**

Dorf 42, 39010 Tisens
www.fachschule-frankenberg.it