




NE

KURSANGEBOT 18/19
KREATIV, PRAKTISCH, SOZIAL

FACHSCHULE
NEUMARKT

A close-up photograph of a large, multi-petaled peony flower. The petals are a mix of light pink and white, with some darker pink edges. The flower is in full bloom, and the background is a solid, vibrant pink color.

„Chancen multiplizieren sich, wenn man sie ergreift“

Sun Tzu

**... viel Spaß und Erfolg mit dem heurigen Bildungsangebot,
vielleicht bieten sich Chancen, die zu ergreifen es sich lohnt ...**

Gudrun Ladurner

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

Ulrike Vedovelli

Schulleiterin der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

03



Echte Leidenschaft bei der Arbeit macht kreativ

Wer mit echter Leidenschaft arbeitet, ist kreativer als jemand, der sich zum Arbeiten zwingen muss. Echte Leidenschaft und Kreativität setzen jedoch die Autonomie der Mitarbeiter voraus. Das sind die zentralen Ergebnisse zweier Studien, die Xiao-Ping Chen und ihre Mitarbeiter von der Universität Washington in China durchführten.

Seit jeher haben die Lehrpersonen der Fachschulen für Landwirtschaft sowie für Hauswirtschaft und Ernährung leidenschaftlich und kreativ Weiterbildungsangebote ihres jeweiligen Fachbereichs entwickelt. Mit der rechtlichen Autonomie der Fachschulen, mit der größere Handlungsmöglichkeiten verbunden sind, erhält diese Motivation einen zusätzlichen Schub. Noch stärker als bisher können sie auf die Bedürfnisse von Schülerinnen und Schülern und Weiterbildungswilligen eingehen.



Mit Freude neue berufliche Themen entdecken – das ermöglichen Ihnen auch in diesem Jahr die Kursangebote in den Kursbroschüren der Fachschulen für Landwirtschaft sowie für Hauswirtschaft und Ernährung – überzeugen Sie sich selbst!

Philipp Achammer

Landesrat für deutsche Bildung und Kultur

Arnold Schuler

Landesrat für Landwirtschaft, Forstwirtschaft, Bevölkerungsschutz und Gemeinden

Paul Mair

Stellvertretender Direktor der Landesdirektion deutschsprachige Berufsbildung



KURSE NEUMARKT

ANMELDUNG UND GESCHÄFTSBEDINGUNGEN	8	KREATIV IM ALLTAG	20
		„Zauberkachel (magic tiles)“	21
		Nähen 1	21
KURSGUTSCHEIN	11	OP - ART	22
		„Ideen – Treff 4“	22
KOCHKURSE	12	Töpfern spezial - Rauchbrand	23
Brot und Brötchen	13	Nähen 1	23
Wok	13	„Jeanstasche mit Sashiko - Stickerei und Stoff - Origami“	24
Risotti	14	Änderungen leicht gemacht	24
Faschiertes, günstig und vielseitig	14	Töpferwerkstatt	25
Knödel, von herzhaft bis süß	15	Patchworktechnik	25
Strudel - Allerlei	15	„Die dritte Dimension“	25
Leckeres aus Saibling und Forelle	16		
Valentinstags-Menü	16	KINDER UND JUGENDLICHE	26
Vegan für Neugierige	17	Knusperkeks und Müsliriegel	27
Macarons, Petit Four, Minitörtchen, ...	17	Backen für den Muttertag	27
Alles Ei	18		
Regionales Obst und Gemüse			
Erntefrisch auf den Tisch	19		

AKTIONSTAGE**FÜR MITTELSCHULEN****28**

Eine Reise durch die Welt der Schokolade	29
Fit bei Tisch	29
Kreatives Nähen – Körbchen für Allerlei	29
Gewürze – Duftdetektive unterwegs	29
Kochexperimente –	
Die Küche als Chemiekasten	30
„Eat me and drink me“	
Obst und Gemüse – Einmal anders	30
„Kiss Me“	30

LEHRGÄNGE UND**BERATUNGSANGEBOTE****31**

Professionelle Reinigung und Wäschepflege	32
Reinigungskraft – Grundausbildung	33
Reinigungskraft – Aufbau	33
Fit im Alltag	34

TAG DER OFFENEN SCHULE**35****IMPRESSUM****36****ANFAHRT NEUMARKT****37**

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-neumarkt.it

ANMELDUNG

Die Anmeldung kann telefonisch, über Internet oder per E-Mail erfolgen. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt.

Beachten Sie die Anmeldefrist. Nach Ablauf der Anmeldefrist erhalten Sie eine schriftliche Einladung zum Kurs mit Angabe der Kursgebühr, der Zahlungsbedingungen und der mitzubringenden Materialien.

MINDESTBETEILIGUNG

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 679/016 vom 25.05.18 verwaltet. Die von Ihnen angegebenen Daten werden ausschließlich intern für die ordnungsgemäße Abwicklung der Veranstaltungen verwendet.

FÖRDERUNG REGIONALER PRODUKTE

Bezug nehmend auf das Landesgesetz zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte und Lebensmittel aus dem heimischen Anbau, der Erziehung zu gesundem Essverhalten und des bewussten Konsums

Um die Kenntnis und die Verwendung von qualitativ hochwertigen landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln und den Direktzugang des Konsumenten zum landwirtschaftlichen Markt zu fördern, sowie um den Energieverbrauch und die Umweltverschmutzung durch den Transport von landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln zu senken, fördert das Land Südtirol den Konsum von qualitativ hochwertigen und gekennzeichneten landwirtschaftlichen Produkten und Lebensmitteln aus biologischem und heimischem Anbau.



KURSGUTSCHEIN

Suchen Sie ein besonderes Geschenk? Verschenken Sie Bildung!

Wir gestalten Gutscheine für unsere Kurse.

Auf Wunsch verpacken wir den Gutschein dem Anlass entsprechend.

Wenden Sie sich an das Sekretariat der Fachschule.





12

KOCHKURSE

BROT UND BRÖTCHEN

INHALT	Bereits vor über 4000 Jahren kannte man im Land am Nil 30 verschiedene Brotsorten. Wir wollen den alten Ägyptern in nichts nachstehen und bereiten verschiedene Brote aus traditionellen und neuen Backzutaten zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Di 02.10.2018
REFERENTIN	Ursula Trafojer
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	42,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 11.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 12

WOK

INHALT	Richtiger Umgang mit dem Wok will gelernt sein. Vitamin- und nährstoffschonende Zubereitung ist nur eine von vielen Vorteilen von asiatischen Wok-Gerichten. Im Mittelpunkt steht die aktive Zubereitung von köstlichen und gesunden Asia-Gerichten und deren Verkostung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Di 23.10. 2018
REFERENTIN	Ursula Trafojer
DAUER	18.00–21.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 02.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 12

RISOTTI

INHALT	Schnelles Geschmackserlebnis aus einem Topf! Wir bereiten Risotti aus verschiedenen Reissorten und Getreidearten zu. Buntes und vielfältiges, süßes und pikantes lässt die Herzen von Risottoliebhabern höherschlagen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Mi 07.11.2018
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 10.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 16

FASCHIERTES, GÜNSTIG UND VIELSEITIG

INHALT	Was wäre unsere Hausmannskost ohne Faschiertem? Ob Laibchen oder Braten, ob Roulade oder Hauswurst - die Auswahl ist groß und die Rezepte sind vielfältig.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Do 15.11.2018
REFERENTIN	Christine Weis
DAUER	18.00–22.00 (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Do 18.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 12

KNÖDEL VON HERZHAFT BIS SÜSS

INHALT	Knödel müssen nicht immer aus Brot zubereitet werden. Entdecken Sie in diesem Kurs die Vielfalt verschiedener Knödelmassen und bereiten Sie pikante und süße Knödel zu.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Mi 21.11.2018
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 24.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 16

STRUDEL - ALLERLEI

INHALT	Hier bekommen Sie einen ersten Einblick in die Vielfalt von Strudelteigen und pikanten, als auch süßen Füllungen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Mi 09.01.2019
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	46,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 05.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 16

LECKERES AUS SAIBLING UND FORELLE

INHALT	Regenbogenforelle, Bachforelle, Lachsforelle, Marmorierte Forelle, Bach- oder Seesaibling, alle haben eines gemeinsam: ihr zartes und schmackhaftes Fleisch. Frisch und geräuchert, im Ganzen oder filetiert, als kalte oder warme Vorspeise oder auch als Hauptgericht.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Mi 23.01.2019
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 19.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 16

VALENTINSTAGS-MENÜ

INHALT	Bereiten Sie an diesem besonderen Tag gemeinsam mit ihrem Schatz ein exklusives 5-Gänge Menü zu, das Sie anschließend – liebevoll angerichtet – genießen können.
ZIELGRUPPE	Paare
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Do 14.02.2019
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	112,00 Euro inkl. Materialspesen pro Paar
ANMELDUNG	bis Do 24.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	4 - 6 Paare

VEGAN FÜR NEUGIERIGE

INHALT	Kein Fleisch, kein Ei, keine Milch... und trotzdem kreativ kochen und vollwertig essen. Der Kurs bietet Infos und Rezepte rund um die pflanzliche Ernährung.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Di 12.03.2019
REFERENTIN	Ursula Trafojer
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Di 12.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 12

MACARONS, PETIT FOUR, MINITÖRTCHEN, ...

INHALT	Backen Sie besondere Mitbringsel, liebevoll hergestellt und dekoriert. Oder gestalten Sie ihr Frühstück, Ihren Nachmittagskaffee mit kleinen Leckerbissen, die Ihre Familie, Gäste ins Staunen und Schwärmen versetzen werden.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	2 Einheiten – Mi 13.03., 20.03.2019
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (8 Stunden)
GEBÜHR	67,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 13.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 16

ALLES EI

INHALT	Eier sind wahre Wunder der Natur. Ihre Inhaltsstoffe machen sie zu einem besonders wertvollen Lebensmittel. Hier erhalten Sie Tipps und Tricks rund ums Ei.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Di 09.04.2019
REFERENTIN	Ursula Trafojer
DAUER	18.00–22.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	41,00 Euro
ANMELDUNG	bis Di 19.03.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 12

GUTES LEBEN – ACHTSAM ESSEN



In Kooperation mit dem Katholischen Familienverband Südtirol (KFS) bieten wir einen Kochkurs im Rahmen des Projektes „Gutes Leben – Achtsam Essen“ (15.-21. Oktober 2018) an. Nähere Informationen zum Projekt „Gutes Leben“ erhalten Sie beim Katholischen Familienverband Südtirol unter 0471 974778 oder auf der Homepage www.familienverband.it.

REGIONALES OBST UND GEMÜSE ERNTEFRISCH AUF DEN TISCH

INHALT	Wie wir uns ernähren hat Einfluss auf regionale und globale Strukturen, auf Ökologie, Ökonomie, Gesellschaft und auf unsere Gesundheit. Schwerpunkt wird die fachgerechte und nährstoffschonende Vor- und Zubereitung von regionalem Obst- und Gemüse der Saison sein.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit – Mi 17.10.2018
REFERENTIN	Anita Spitaler
DAUER	19.00–23.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	51,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mi 26.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	8 - 16



20

KREATIV IM ALLTAG

„ZAUBERKACHEL (MAGIC TILES)“

INHALT	„Magic Tiles“ ist eine Technik mit Schablonen und Rollschneider. Durch verschiedene Farb- und Musterkombinationen lassen sich relativ schnell beeindruckende Quilts nähen. Die Technik ist einfach, der Effekt einfach groß.
ZIELGRUPPE	Geschlossene Gruppe
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	7 Einheiten - Mi 03.10. (Vorbesprechung 1 h), 24.10., 19.12. 2018, 06.02., 27.03., 29.04., 05.06.2019
REFERENTIN	Elisabeth Hintner
DAUER	18.00–21.00 Uhr (19 Stunden)
GEBÜHR	96,00 Euro – Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 12.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	5 - 7

NÄHEN 1

INHALT	Lernen Sie den richtigen Umgang mit der Nähmaschine. Anhand einfacher Werkstücke probieren Sie einfache Handstiche und Maschinennähte. Mit vielen nützlichen Tipps führen wir Sie in die Welt der Schneiderei ein.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	4 Einheiten - Mo. 08.10., 15.10., 22.10., 05.11.2018
REFERENTIN	Marialuise Andergassen
DAUER	19.00–22.00 Uhr (12 Stunden)
GEBÜHR	95,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 17.09.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	7

OP - ART

INHALT	OP – ART stellt eine ganz besondere Technik, mit einer eigenen Tiefenwirkung dar. Genäht werden Decken, Tischaufleger, Wandbehänge
ZIELGRUPPE	Näh- und Patchwork-Kenntnisse Voraussetzung
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	7 Einheiten - Mi 07.11.(Vorbesprechung 1 h), 12.12. 2018, 16.01., 13.03., 10.04., 15.05., 12.06.2019
REFERENTIN	Elisabeth Hintner
DAUER	18.00–21.00 Uhr (19 Stunden)
GEBÜHR	96,00 Euro – Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 10.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	5 - 7

„IDEEN – TREFF 4“

INHALT	Noch mehr Ideen zum Gebrauchen oder zum Verschenken. Nimm dir eine kreative Auszeit und lass dich inspirieren von weiteren besonderen und individuellen Ideen aus der Nähstube.
ZIELGRUPPE	Nähkenntnisse Voraussetzung
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	4 Einheiten - Mi 09.01., 23.01., 30.01., 13.02.2019
REFERENTIN	Elisabeth Hintner
DAUER	18.00–21.00 Uhr (12 Stunden)
GEBÜHR	68,00 Euro – Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 05.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	5 - 7

TÖPFERN SPEZIAL - RAUCHBRAND

INHALT	Der besondere Reiz, den die fertigen Stücke ausstrahlen, die Arbeiten, die den Augen und Händen schmeicheln und das zufällige Geschehen während des Brandes, sind Lohn genug für den intensiven Prozess der Herstellung. Es werden Gefäße geformt und poliert. Durch das Brennen in einer Tonne entstehen einzigartige Objekte.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	5 Einheiten - Fr 18.01., 25.01., 01.02., 08.02., 15.03.2019
REFERENTINNEN	Monika Braunhofer, Helene Mayr
DAUER	14.00–17.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	110,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 14.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	5 - 6

NÄHEN 1

INHALT	Lernen Sie den richtigen Umgang mit der Nähmaschine. Anhand einfacher Werkstücke probieren Sie einfache Handstiche und Maschinennähte. Mit vielen nützlichen Tipps führen wir Sie in die Welt der Schneiderei ein.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	4 Einheiten – Mo. 21.01., 28.01., 04.02., 11.02.2019
REFERENTIN	Marialuise Andergassen
DAUER	18.00–21.00 Uhr (12 Stunden)
GEBÜHR	95,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Mo 17.12.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	7

„JEANSTASCHE MIT SASHIKO - STICKEREI UND STOFF - ORIGAMI“

INHALT	Für diese japanisch inspirierte Tasche werden Jeans recycelt und diese mit Sashiko-Stickerei und Stoff-Origami verschönert. So nebenbei lernt man noch einige neue Techniken kennen.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	4 Einheiten - Mi 20.02., 27.02., 20.03., 03.04.2019
REFERENTIN	Elisabeth Hintner
DAUER	18.00–21.00 Uhr (12 Stunden)
GEBÜHR	68,00 Euro – Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 30.01.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	5 - 7

ÄNDERUNGEN LEICHT GEMACHT

INHALT	In diesem Kurs erleben Sie, dass Änderungen leichter durchzuführen sind als gedacht. Sie lernen verschiedene Techniken und üben diese an persönlichen Kleidungsstücken, die Sie abändern möchten.
ZIELGRUPPE	Interessierte mit Grundkenntnissen
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	5 Einheiten - Mo. 18.03., 25.03., 01.04., 08.04., 15.04.2019
REFERENTIN	Marialuise Andergassen
DAUER	18.00–21.00 Uhr (15 Stunden)
GEBÜHR	80,00 Euro – Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mo 18.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	7

TÖPFERWERKSTATT

INHALT	Nützliches, Dekoratives und Künstlerisches kann nach eigenen Vorstellungen hergestellt werden. Beim zweiten Termin werden die Werkstücke glasiert.
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	2 Einheiten - Sa 23.03., Fr 05.04.2019
REFERENTIN	Resi Reiterer
DAUER	14.00–18.00 Uhr (8 Stunden)
GEBÜHR	72,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 15.02.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	7

PATCHWORKTECHNIK „DIE DRITTE DIMENSION“

INHALT	Durch geschickten Einsatz von Farbe und Form ist es möglich, eine dreidimensionale Wirkung in Quilts zu erzielen.
ZIELGRUPPE	Näh- und Patchwork-Kenntnisse Voraussetzung
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	3 Einheiten - Mi 08.05., 22.05., 29.05. 2019
REFERENTIN	Elisabeth Hintner
DAUER	18.00–21.00 Uhr (9 Stunden)
GEBÜHR	56,00 Euro – Materialien werden von den Teilnehmenden selbst besorgt
ANMELDUNG	bis Mi 03.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	5 - 7



26

KINDER UND JUGENDLICHE

KNUSPERKEKS UND MÜSLIRIEGEL

INHALT	Wer sich ganz einfach und schnell gesunde Snacks für Jausen selbst zaubern will, findet in diesem Kurs Anleitungen und Rezepte.
ZIELGRUPPE	Jugendliche von 12 bis 14 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit - Fr 09.11.2018
REFERENTINNEN	Resi Reiterer, Gerti Hölzl
DAUER	15.00-18.00 Uhr (3 Stunden)
GEBÜHR	18,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 12.10.2018 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	7

BACKEN FÜR DEN MUTTERTAG

INHALT	Das ideale Geschenk für den Muttertag! Es werden leckere Obsttorten gebacken.
ZIELGRUPPE	Jugendliche von 12 bis 14 Jahren
ORT	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
DATUM	1 Einheit - Sa 11.05.2019
REFERENTINNEN	Resi Reiterer, Gerti Hölzl
DAUER	14.00-18.00 Uhr (4 Stunden)
GEBÜHR	19,00 Euro inkl. Materialspesen
ANMELDUNG	bis Fr 05.04.2019 unter T 0471 440 981
TEILNEHMER	7



28

AKTIONSTAGE FÜR MITTELSCHULEN

EIN ANGEBOT FÜR MITTELSCHÜLERINNEN UND MITTELSCHÜLER

ANGEBOTEN WERDEN AKTIONEN IN DEN BEREICHEN UMWELTBILDUNG, KREATIVES GESTALTEN UND SENSORIK

- 7 Angebote stehen zur Auswahl
- Das Angebot ist kostenlos
- Veranstaltungsort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt
- Dauer: Insgesamt 3 Stunden vormittags oder nachmittags
- Die Teilnehmeranzahl ist begrenzt: mind. 6, max. 10 pro Angebot
- Zeitraum: November 2018 – März 2019

ZUR AUSWAHL STEHEN:

EINE REISE DURCH DIE WELT DER SCHOKOLADE

Die Reise führt vom Anbau der Kakaobohne über die Produktion bis hin zur fertigen Schokolade. Als Höhepunkt der Reise werden wir Verschiedenes mit all unseren Sinnen verkosten.

FIT BEI TISCH

Tisch, Besteck, Serviette, und dann? Wie essen Menschen auf dieser Welt?

KREATIVES NÄHEN – KÖRBCHEN FÜR ALLERLEI

Schönes Selbermachen: mit Kreativität und Freude am Nähen entsteht ein „Körbchen für Allerlei“.

GEWÜRZE – DUFTDETEKTIVE UNTERWEGS

Gewürze von A wie Anis bis Z wie Zimt. Wir erforschen woher sie kommen und verkosten wie sie schmecken.

KOCHEXPERIMENTE – DIE KÜCHE ALS CHEMIEKASTEN

Warum geht Hefeteig auf? Wieso wird ein angeschnittener Apfel braun? Ein erster spannender Einstieg in die Welt der Lebensmittel.

„EAT ME AND DRINK ME“ OBST UND GEMÜSE – EINMAL ANDERS

Hast du Lust dir deine eigenen Smoothies zu mixen? Und nebenher so einiges über das leckere vitalstoffreiche „Fitnessgetränk“ und seine knackigen Zutaten zu erfahren?

„KISS ME“

In die Welt der ätherischen Öle eintauchen und einen Lippenbalsam selber herstellen.

**ANMELDUNGEN WERDEN BIS FREITAG 28. SEPTEMBER 2018
ENTGEGENGENOMMEN.**



31

LEHRGÄNGE UND BERATUNGSANGEBOTE

BERATUNGSANGEBOT FÜR ÖFFENTLICHE EINRICHTUNGEN

PROFESSIONELLE REINIGUNG UND WÄSCHEPFLEGE

Professionelle Reinigung und Wäschepflege tragen zum gepflegten Erscheinungsbild des Hauses und somit zum Wohlbefinden der Gäste bei.

Ein optimales Reinigungs- und Wäschemanagement ist das Ergebnis der Organisation verschiedener Abläufe, der Festlegung von Qualitätsstandards und einer sinnvollen Auswahl von Materialien und Produkten.

Die Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung bieten eine Beratung vor Ort an, mit dem Ziel, die eigene Organisation anzuregen und die angebotenen Dienstleistungen innovativ weiterzuentwickeln. Dabei kann ein Handbuch mit unten aufgelisteten Schwerpunkten entstehen.

THEMENSCHWERPUNKTE

REINIGUNGSMANAGEMENT

- Ziele des Bereiches Reinigung
- Maßnahmen
- Reinigungsstandards
- Mitarbeiterstruktur und -qualifizierung
- Räumliche Ausstattung
- Maschinelle Ausstattung
- Qualitätsprüfungen
- Anweisungen, Checklisten, Ablaufbeschreibungen

WÄSCHEMANAGEMENT

- Ziele des Bereiches Wäscheversorgung
- Angebot an Objektwäsche
- Dienstleistungsangebot für Bewohnerwäsche
- Mitarbeiterstruktur und -qualifizierung
- Räumliche Ausstattung
- Maschinelle Ausstattung
- Qualitätsprüfungen
- Anweisungen, Checklisten, Ablaufbeschreibungen

REINIGUNGSKRAFT – GRUNDAUSBILDUNG

**IN KOOPERATION MIT DEM ARBEITSVERMITTLUNGSZENTRUM NEUMARKT
UND DEM SOZIALDIENST NEUMARKT**

Der Grundkurs zur Reinigungskraft soll Personen ohne Berufserfahrung dazu befähigen bedarfsgerechte Reinigungs- und Pflegemaßnahmen durchzuführen und dadurch Materialien zu erhalten und Anschaffungskosten zu senken.

Teilnehmende sind vorwiegend Frauen, die keine Berufserfahrung haben und als Reinigungskräfte beschäftigt werden wollen.

DAUER

20 Std., aufgeteilt auf 7 Einheiten

REINIGUNGSKRAFT – AUFBAU

**IN KOOPERATION MIT DEM ARBEITSVERMITTLUNGSZENTRUM NEUMARKT
UND DEM SOZIALDIENST NEUMARKT**

Der Grundkurs zur Reinigungskraft ist Voraussetzung für den Besuch des Aufbaukurses zur Reinigungskraft. Inhalte des Grundkurses werden vertieft. Der Organisation von Reinigungsarbeiten, der Behandlung von Materialien, dem Einsatz von Geräten und Maschinen gilt besonderes Augenmerk.

DAUER

20 Std., aufgeteilt auf 7 Einheiten

FIT IM ALLTAG

HAUSWIRTSCHAFTLICHE GRUNDAUSBILDUNG FÜR MENSCHEN MIT LERNSCHWIERIGKEITEN

EINE KOOPERATION ZWISCHEN DER FACHSCHULE NEUMARKT MIT DEN BEZIRKSGEMEINSCHAFTEN ÜBERETSCH/UNTERLAND UND SALTEN/SCHLERN

ZIEL	Menschen mit Lernschwierigkeiten beteiligen sich aktiv an hauswirtschaftlichen Tätigkeiten in ihren Wohngruppen.
INHALTE	Typische Arbeiten im Haushalt wie Essenszubereitung, Reinigungsaufgaben und Wäschepflege werden vermittelt. Dabei wird besonderes Augenmerk auf sicheres Arbeiten, Einhaltung der Hygieneregeln und ergonomische Arbeitsweise gelegt. In den Schulungstagen versorgen sich die Teilnehmer/innen selbst, vom Frühstück bis zum Abendessen.
DAUER	8 Tage - 1 Woche Ende Juni 2019 und 1 mal 3 Tage als Folgetermin im August 2019



35

TAG DER OFFENEN SCHULE

FREITAG, 22. FEBRUAR 2019

VON 14.00 BIS 18.00 UHR

**GEWINNEN SIE EINEN EINBLICK IN DIE AUSBILDUNGSMÖGLICHKEITEN
UND DIE ARBEITEN DER SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER.**

IMPRESSUM

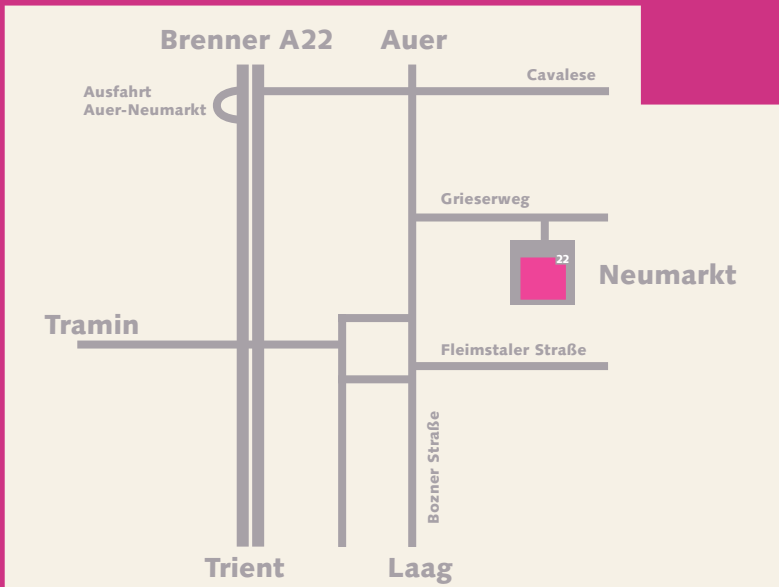
- HERAUSGEBER** Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach,
Neumarkt und Tisens mit Sitz in Bozen
Angela-Nikoletti-Platz, 14
I-39100 Bozen
T 0471 440 981, F 0471 440 988
fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it
www.fachschule-haslach.it
www.fachschule-neumarkt.it
www.fachschule-frankenberg.it
- BEARBEITUNG** Anita Spitaler, Renate Kofler, Tamara Egger,
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

**Besuchen Sie uns auf der Homepage!
Sie finden Informationen zu aktuellen Veranstaltungen
und vieles mehr!**

Fachschule Neumarkt



ANFAHRT NEUMARKT



KURSBROSCHÜREN 2018/19 IN UNSERER DIREKTION



Fachschule Haslach
Ernährung, Kochen, Produktverarbeitung



Fachschule Haslach
Hauswirtschaft



Fachschule Neumarkt
Kreativ, praktisch, sozial



Fachschule Tisens

Gerne können Sie diese bei uns abholen und Sie finden sie 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
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