



Didaktischer Bericht zum Budget 2019

Die Finanz- und Investitionsbudgets der Schulen müssen sich an die Kriterien der Wirksamkeit, Effizienz und Wirtschaftlichkeit halten. Dabei befolgen sie die Grundsätze der Transparenz, Jährlichkeit, Allgemeinheit, Vollständigkeit, Einheitlichkeit, Wahrhaftigkeit und des finanziellen Gleichgewichts.

Das Finanz- und Investitionsbudget wird aufgrund folgender Unterlagen erstellt:

- Landesgesetz vom 12. November 1992, Nr. 40 – Ordnung der Berufsbildung, in geltender Fassung
- Dekret des Landeshauptmanns vom 22. Dezember 1994, Nr. 63 – Verordnung über die schulinterne Organisation
- Dekret des Landeshauptmanns vom 07. Juli 2010 Nr. 25 – Änderung der Verordnung über die schulinterne Organisation

Beschreibung der Schule

Im Schuljahr 2018/19 sind in der Landeshotelfachschule Bruneck über 461 Schülerinnen und Schüler eingeschrieben und es sind über 90 Mitarbeiter/innen beschäftigt.

Die Landeshotelfachschule umfasst das Hauptgebäude in der Josef-Ferrari-Strasse 40 und die Außenstelle Hubergebäude, wo die 1. Klassen Hotelfachschule untergebracht sind.

An der Landeshotelfachschule Bruneck sind folgende Ausbildungen möglich:

- 1. und 2. Klasse Hotelfachschule
- 3. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Service
Prüfungen/Titel:
 - Prüfung Service – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt mit 8 Wochen Arbeitserfahrung nach der Matura oder mit 8 Monaten Praktikum für Schülerinnen und Schüler, die vor der Maturaprüfung von der Schule abgehen. Die Prüfung ist nur gültig, wenn das 3. Schuljahr erfolgreich beendet wurde.
- 4. Klasse Hotelfachschule – Schwerpunkt Küche Abschlussprüfung „Spezialisierte Fachkraft für Tourismusförderung und Empfang“ – Hotelkaufmann//Hotelkauffrau (Berufsbildungsdiplom)
Prüfungen/Titel:
 - Prüfung Küche – Gleichstellungsbrief Lehrabschluss wird ausgestellt mit 8 Wochen Arbeitserfahrung nach der Matura oder mit 8 Monaten Praktikum für Schülerinnen und Schüler, die vor der Maturaprüfung von der Schule abgehen. Die Prüfung ist nur gültig, wenn das 4. Schuljahr erfolgreich beendet wurde.
- 5. Klasse Hotelfachschule – staatliche Abschlussprüfung Fachrichtung Önologonomie und Gastgewerbe mit Schwerpunkt Empfang und Beherbergung

Vor den Besuch der jeweiligen Klassen sind 8 Wochen Sommerpraktikum in einem Gastronomiebetrieb vorgesehen:

- Praktikum Bereich Service (vor der 3. Klasse)
- Praktikum Bereich Küche (vor der 4. Klasse)
- Praktikum Rezeption/Hotelbüro (vor der 5. Klasse)

Die Bewertung der Betriebspraktika fließt in die schulische Benotung ein und wird im Portfolio dokumentiert.



Leitbild

Die Landeshotelfachschule ist ein Ort des Lernens und der Begegnung, an dem Vielfalt gelebt wird. Wir fördern eine exzellente Ausbildung in einem Klima gegenseitiger Wertschätzung und Offenheit.

- Wir fördern Lernende in ihrer Entwicklung zu selbstständigen, kritikfähigen, verantwortungsbewussten und mündigen Personen.
- Wir praktizieren offenen, handlungsorientierten und nach pädagogisch effizienten Methoden ausgerichteten Unterricht.
- Die Schulgemeinschaft fördert durch regelmäßige Evaluation die Schulentwicklung und sichert die Qualität des Bildungsangebotes.
- Wir optimieren unsere personellen, strukturellen und finanziellen Ressourcen, um höchsten Bildungsansprüchen gerecht zu werden.
- Auf allen Schulebenen leben wir einen kooperativen Führungsstil und setzen vereinbarte Ziele verbindlich um.
- Wir handeln eigenverantwortlich, kommunizieren offen und sehen konstruktive Kritik als Chance.
- Im Austausch mit unserem Umfeld nehmen wir Entwicklungen und Prozesse wahr und richten unser pädagogisches Handeln danach aus.
- Die Schule pflegt den Kontakt zur Öffentlichkeit.

Ziele und Schwerpunkte

In der Umsetzung unseres Kerngeschäftes, der Qualifizierung unserer Schülerinnen und Schüler für den Beruf, legen wir im Haushaltsjahr 2019 ein besonderes Augenmerk auf die folgenden Ziele und Schwerpunkte:

- Im Sinne des Leitbildes arbeiten wir an einer kontinuierlichen Optimierung unserer Ressourcen. Die laufende Ausgabenplanung wird diesen Grundsatz ständig im Auge behalten.
- Ein Corporate-Identity-Konzept stellt eine Basis für die Entwicklung der Schule dar und wird in den kommenden zwei Jahren entwickelt.
- Ein besonderer didaktischer Schwerpunkt liegt in der Förderung der Sprachkompetenz, der Digitalisierung des Unterrichts und der Kommunikationswege für die Schülerinnen und Schüler.
- Eine enge Zusammenarbeit zwischen Schule und Wirtschaft wird weiterhin gepflegt. Die Schule präsentiert sich nach außen durch eine gediegene Öffentlichkeitsarbeit.
- Die Dokumentation und Evaluation der Betriebspraktika wird verbessert und dadurch deren Bedeutung aufgewertet.
- Schülerinnen und Schüler erwerben im Laufe ihrer Ausbildung verschiedene Zertifizierungen.
- In den 5. Klassen werden durch die Schülerinnen und Schüler individuelle fachspezifische Projekte umgesetzt.
- Neben der Unterstützung und Förderung von Schülerinnen und Schülern mit besonderen Bedürfnissen werden auch Maßnahmen zur Begabtenförderung getroffen.
- Durch das schulinterne Unterstützungssystem und gezielte Schulsozialarbeit werden Hilfestellungen geboten im Umgang mit herausforderndem Verhalten und schwierigen Situationen. Ein schulinternes Beratungssystem für Schüler*innen und Lehrpersonen wird angeboten.
- Notwendige Maßnahmen zum Arbeitsschutz werden umgesetzt und ein effizientes Notfalleinsatzmanagement entwickelt.
- Kooperation mit der schweizerischen Hotelfachschule Luzern: Ausbildung und Förderung von jungen Menschen (älter als 20 Jahre) im Bereich Hotellerie und Gastronomie.

Geschäftsführende Direktorin
Maria-Magdalena Kranebitter
(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet)