

<b>Schule</b>	<b>LBS Gutenberg   Fachrichtungen Grafik &amp; Medien, Handel &amp; Verwaltung, Hotelfach</b>
<b>Adresse</b>	Siemensstraße 6-8   39100 BOZEN
<b>Kontakt</b>	E-Mail: <a href="mailto:lbs.bz-hg-gutenberg@schule.suedtirol.it">lbs.bz-hg-gutenberg@schule.suedtirol.it</a> PEC-Mail: <a href="mailto:lbs.bz-hg-gutenberg@pec.prov.bz.it">lbs.bz-hg-gutenberg@pec.prov.bz.it</a> Tel. +39 0471 56 25 00
<b>Homepage</b>	<a href="http://www.gutenberg.berufsschule.it">www.gutenberg.berufsschule.it</a>
<b>Soziale Medien</b>   	<a href="https://www.youtube.com/channel/UCb3mqMuXVqYhI55xx6GE2pQ">https://www.youtube.com/channel/UCb3mqMuXVqYhI55xx6GE2pQ</a> <a href="https://www.facebook.com/LandesberufsschuleGutenberg">https://www.facebook.com/LandesberufsschuleGutenberg</a> <a href="https://www.instagram.com/lbs_gutenberg_bozen">https://www.instagram.com/lbs_gutenberg_bozen</a>

<b>Aktivität</b>	<b>Datum   Uhrzeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Bezugsperson/en</b>
<b>Tag der offenen Tür Open Day</b>	Samstag, 22.01.2022 9.00-13.00 Uhr	Schulgebäude	Führung durch Lehrpersonen und Schüler*innen in Kleingruppen - verschiedene Workshops in den 3 Fachrichtungen
<b>Digital Days Open Days <u>online</u></b>	FACHRICHTUNG <b>Grafik &amp; Medien:</b> Montag, 17.01.2022   17.00-18.00 Uhr FACHRICHTUNG <b>Handel &amp; Verwaltung:</b> Dienstag, 18.01.2022   17.00-18.00 Uhr FACHRICHTUNG <b>Hotelfach:</b> Donnerstag, 20.01.2022   17.00-18.00 Uhr	Online über MS Teams	Lehrpersonen aller Fachrichtungen
<b>Hotel Days Schnuppertage</b>	Dienstag, 14.12.2021 Donnerstag, 16.12.2021 Dienstag, 21.12.2021 Dienstag, 18.01.2022 Donnerstag, 20.01.2022 Dienstag, 25.01.2022 Donnerstag, 27.01.2022 9.00-13.00 Uhr	Schulgebäude	Lehrpersonen der Fachrichtung Hotelfach
<b>Media Day Schnuppertag</b>	Montag, 13.12.2021 9.00-12.40 Uhr	Schulgebäude	Lehrpersonen der Fachrichtung Grafik & Medien
<b>Trade Day Schnuppertag</b>	Montag, 13.12.2021 8.30-11.30 Uhr	Schulgebäude	Lehrpersonen der Fachrichtung Handel & Verwaltung
<b>Schulvorstellungen</b>	Auf Anfrage	An den Mittelschulen	Sekretariat: Tel. 0471 56 26 00
<b>Beratungen über Ausbildungs- möglichkeiten</b>	Auf Anfrage	Schule	Sekretariat: Tel. 0471 56 26 00

Bildungsangebote Fachrichtung	Vollzeitausbildung	Lehre   Duales System
<b>Hotelfach</b>	1. Klasse Hotelfach Gutenberg 2. Klasse Hotelfach Gutenberg 3. Klasse LHF Kaiserhof oder BBZ Bruneck 4. Klasse LHF Kaiserhof oder BBZ Bruneck 5. Klasse LHF Kaiserhof oder BBZ Bruneck  <b>MATURA</b>	<b>LBS SAVOY - Meran</b> Koch   Servicefachkraft  <b>LBS EMMA HELLENSTAINER - Brixen</b> Koch   Servicefachkraft   Konditor Bäcker   Metzger  <b>GESELLENBRIEF</b>
<b>Grafik &amp; Medien</b>	1. Klasse Berufsgrundstufe (Druck, Buchbinden, Fotografie, Grafik, Medien) 2. Klasse Berufsfachschule Mediengestaltung 3. Klasse Berufsfachschule Mediengestaltung 4. Klasse Multimediagegestaltung 5. Klasse Handwerk und Industrie  <b>MATURA</b>	<b>Mediengestalter</b> Digital und Print <b>Mediengestalter</b> Technik <b>Mediengestalter</b> Werbetechnik <b>Mediengestalter</b> Druck <b>Mediengestalter</b> Druckverarbeitung <b>Buchbinder</b>  <b>GESELLENBRIEF</b>
<b>Handel &amp; Verwaltung</b>	1. Klasse Handel und Verwaltung 2. Klasse Handel und Verwaltung 3. Klasse Handel <i>oder</i> Verwaltung 4. Klasse Handel <i>oder</i> Verwaltung 5. Klasse Verwaltung, Handel und Dienstleistung  <b>MATURA</b>	<b>Bürofachkraft</b> <b>Verkäufer</b> <b>Lagerverwalter</b>  <b>GESELLENBRIEF</b>

## Berufsorientierungsjahr für Schüler\*innen mit besonderen Ausbildungsbedürfnissen

**NEU**  
im Schuljahr  
2022/23

### Der Mensch im Mittelpunkt, du mittendrin: Ich bin dabei!

Wie binde ich ein Buch? Wie koche ich vegetarisch? Wie decke ich den Weihnachtstisch für meine Familie?  
 Sind gute Umgangsformen für mich wichtig? Welche Fragen stelle ich Kunden am Telefon?  
 Wie gestalte ich ein Schaufenster? Was ist im Alltag wichtig?

Antworten auf diese Fragen und noch weitere interessante Inhalte findest du in diesem einjährigen Lehrgang, der dir Grundkompetenzen in folgenden Bereichen vermittelt:

- > Verkauf
- > Bürotätigkeit
- > Kreatives Gestalten
- > Buchbinden
- > Küche und Service

Erfahrungen sammeln, Gemeinschaft erleben, Fähigkeiten in den verschiedenen Fachbereichen erlernen und lebenspraktische Kompetenzen erwerben gehören zu den Grundpfeilern dieser Ausbildung.

*Mit dem abgeschlossenen Orientierungsjahr kannst du eine Lehre absolvieren, in die 2. Klasse der Fachschule einsteigen und dabei durch verschiedene Praktika Erfahrungen in der Arbeitswelt sammeln.*

<b>Schule</b>	<b>Landesberufsschule für Handwerk und Industrie</b>
<b>Adresse</b>	Romstraße 20   39100 BOZEN
<b>Kontakt</b>	E-Mail: <a href="mailto:lbs.bz-handwerk-industrie@schule.suedtirol.it">lbs.bz-handwerk-industrie@schule.suedtirol.it</a> PEC-Mail: <a href="mailto:lbs.bz-handwerk-industrie@pec.prov.bz.it">lbs.bz-handwerk-industrie@pec.prov.bz.it</a> Tel. +39 0471 54 07 00 (Sekretariat)   Tel. +39 0471 54 07 19 (nur für Schulführungen)
<b>Homepage</b>	<a href="http://www.bozen.berufsschule.it">www.bozen.berufsschule.it</a>
<b>Soziale Medien</b> 	<a href="https://www.facebook.com/lbs.bozen">https://www.facebook.com/lbs.bozen</a> <a href="https://www.instagram.com/lbshandwerkindustrie/">https://www.instagram.com/lbshandwerkindustrie/</a> <a href="https://www.youtube.com/channel/UCsAU2KSrwCFmkUFeCMhQD4Q/feed">https://www.youtube.com/channel/UCsAU2KSrwCFmkUFeCMhQD4Q/feed</a>

<b>Aktivität</b>	<b>Datum   Uhrzeit</b>	<b>Ort</b>	<b>Bezugsperson/en</b>
<b>Open Day</b>	Samstag, <b>22.01.2022</b> <b>9.00-15.00 Uhr</b>	Schulgebäude	Führung durch Lehrpersonen und Schüler*innen in Kleingruppen - telefonische Anmeldung erforderlich
<b>Schulvorstellungen</b>	Auf Anfrage	An den Mittelschulen	Lehrpersonen
<b>Schulführungen und Informationen über Ausbildungsmöglichkeiten</b>	Auf Anfrage	Schule	Lehrpersonen

<b>Bildungsangebote</b>	<b>Vollzeitausbildung</b>	<b>Lehre</b>
	<p><b>Das sind unsere Ausbildungsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Berufsfindung und Anlehre</li> <li>&gt; Elektro und Metall (Berufsgrundstufe)</li> <li>&gt; Holz und Bau (Berufsgrundstufe)</li> <li>&gt; Friseur und Schönheitspflege (Berufsgrundstufe)</li> <li>&gt; Informatik und Elektro (Berufsgrundstufe)</li> <li>&gt; Metall und Elektro oder Metall und Holz (Berufsgrundstufe Neumarkt)</li> <li>&gt; Elektro-, Gebäude-, und Infrastrukturtechnik (Berufsfachschule maturaführend)</li> <li>&gt; Fachinformatik (Berufsfachschule maturaführend)</li> <li>&gt; Mechatronik (Berufsfachschule maturaführend)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Elektrotechniker*in</b></li> <li>&gt; <b>Friseur*in</b></li> <li>&gt; <b>Heizungs-, Lüftungs-, und Sanitärtechniker*in</b></li> <li>&gt; <b>Kälte- und Klimatechniker*in</b></li> <li>&gt; <b>Karosserietechniker*in</b></li> <li>&gt; <b>KFZ-Mechatroniker*in</b></li> <li>&gt; <b>Metall gemischt</b></li> <li>&gt; <b>Tischler*in</b></li> </ul>

Schule	<b>Landesfachschule für Sozialberufe Hannah Arendt</b>
Adresse	Wolkensteingasse 1   39100 BOZEN
Kontakt	E-Mail: <a href="mailto:ifs.bz-sozialberufe@schule.suedtirol.it">ifs.bz-sozialberufe@schule.suedtirol.it</a> PEC-Mail: <a href="mailto:ifs.bz-sozialberufe@pec.prov.bz.it">ifs.bz-sozialberufe@pec.prov.bz.it</a> Tel. +39 0471 97 34 94
Homepage	<a href="http://www.sozialberufe.berufsschule.it">www.sozialberufe.berufsschule.it</a>
Soziale Medien	<a href="https://www.facebook.com/sozialberufe.it">https://www.facebook.com/sozialberufe.it</a> <a href="https://www.instagram.com/landesfachschule_sozialberufe">https://www.instagram.com/landesfachschule_sozialberufe</a>



Aktivität	Datum   Uhrzeit	Ort	Bezugsperson/en
<b>Tag der offenen Tür</b>	Samstag, 11.12.2021 9.00-13.00 Uhr	LFS Bozen, Brixen, Meran	Führung durch Lehrpersonen und Studierende
<b>Schulvorstellung</b>	Auf Anfrage	An den Mittelschulen	Sekretariat
<b>Beratung und Information</b>	Auf Anfrage	Schule	Sekretariat

Bildungsangebote
<p>&gt; <b>Berufsfachschule für Pflege und Soziales</b></p> <p><b>Das sind unsere Ausbildungsmöglichkeiten:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Pflegehelfer*in</li> <li>&gt; Sozialbetreuer*in</li> <li>&gt; Mitarbeiter*in für Integration</li> <li>&gt; Fachkraft für Arbeitsinklusion</li> <li>&gt; Fachkraft für die Kinderbetreuung</li> <li>&gt; Pädagogische Mitarbeiter*in im Kindergarten</li> <li>&gt; Tagesmutter/-vater</li> </ul>

<b>Schule</b>	<b>Fachschule Laimburg</b>
<b>Adresse</b>	Laimburg 22   39040 AUER
<b>Kontakt</b>	E-Mail: <a href="mailto:fs.laimburg@schule.suedtirol.it">fs.laimburg@schule.suedtirol.it</a> PEC-Mail: <a href="mailto:fs.laimburg@pec.prov.bz.it">fs.laimburg@pec.prov.bz.it</a> Tel. +39 0471 59 91 00 (Sekretariat)
<b>Homepage</b>	<a href="https://www.fachschule-laimburg.it/de/home">https://www.fachschule-laimburg.it/de/home</a>
<b>Soziale Medien</b>  	<a href="https://www.facebook.com/fslaimburg">https://www.facebook.com/fslaimburg</a> <a href="https://www.instagram.com/fachschule_laimburg/">https://www.instagram.com/fachschule_laimburg/</a>

Aktivität	Datum   Uhrzeit	Ort	Bezugsperson/en
<b>Tag der offenen Tür</b>	<i>Hat bereits stattgefunden</i>	Schulgebäude	Führung durch Lehrpersonen und Schüler*innen
<b>Schulvorstellungen</b>	Auf Anfrage	An den Mittelschulen	Lehrpersonen
<b>Individuelle Schulführungen und Informationen über Ausbildungsmöglichkeiten</b>	Auf Anfrage	Schule	Lehrpersonen

Bildungsangebote	Vollzeitausbildung	Lehre
	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; Obst- und Weinbau</li> <li>&gt; Biennium Gartenbau und Floristik</li> <li>&gt; Lebensmitteltechnik - Fruchtverarbeitung und Getränkeherstellung</li>   <li>&gt; <b>Spezialisierungsjahr:</b> Landwirtschaftlicher Betriebsleiter*in</li> <li>&gt; <b>Spezialisierungsjahr:</b> Techniker*in im Garten- und Landschaftsbau oder im Zierpflanzenbau</li>   <li>&gt; <b>1-jähriger maturaführender Lehrgang:</b> Landwirtschaft und Entwicklung im ländlichen Raum</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>&gt; <b>Florist*in</b> (3 Jahre Lehre)</li> <li>&gt; <b>Gärtner*in</b> (3 Jahre Lehre)</li>   <li>&gt; <b>Florist*in</b> (nach Biennium)</li> <li>&gt; <b>Gärtner*in</b> (nach Biennium)</li>   <li>-----</li> <li><b>Weiters:</b> Imkerschule</li> </ul>

<b>Schule</b>	<b>Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt</b>
<b>Adresse</b>	Fleimstalerstr. 37   39044 NEUMARKT
<b>Kontakt</b>	E-Mail: <a href="mailto:fs.neumarkt@schule.suedtirol.it">fs.neumarkt@schule.suedtirol.it</a> PEC-Mail: <a href="mailto:fs.ha-ne@pec.prov.bz.it">fs.ha-ne@pec.prov.bz.it</a>   Tel. +39 0471 81 26 00
<b>Homepage</b>	<a href="http://www.fachschule-neumarkt.it">www.fachschule-neumarkt.it</a>
<b>Soziale Medien</b>  	<a href="https://www.facebook.com/FS.Neumarkt">https://www.facebook.com/FS.Neumarkt</a> <a href="https://www.instagram.com/FS.Neumarkt">https://www.instagram.com/FS.Neumarkt</a>

Aktivität	Datum   Uhrzeit	Ort	Bezugsperson/en
<b>Informationsnachmittage</b>	Mittwoch, 15.12.2021 Donnerstag, 13.01.2022 Mittwoch, 26.01.2022 Donnerstag, 10.02.2022 jeweils 14.30-16.00 Uhr	Fachschule Neumarkt	Führung durch Lehrpersonen - telefonische Anmeldung erforderlich: Tel. 0471 81 26 00
<b>Schulvorstellung</b>	Freitag, 10.12.2021 14.00-17.30 Uhr	Mittelschule Sarnthein	Lehrpersonen
<b>Individuelle Beratungen und Informationen über die Fachschule Neumarkt</b>	Auf Anfrage	Fachschule Neumarkt	Sekretariat: Tel. 0471 81 26 00

Bildungsangebote	
<b>Neu Im Schuljahr 2022/2023</b>  	<b>ORIENTIERUNGSJAHR</b> <b>NULL PLAN? ICH STARTE DURCH!</b> <b>ERKENNE DEINE TALENTE UND FINDE DEINEN WEG!</b> Besuche das Orientierungsjahr an der Fachschule Neumarkt und finde deinen Ausbildungsweg! Im Orientierungsjahr werden grundlegende Kompetenzen in den allgemeinbildenden Fächern und in den berufsspezifischen Fächern in Theorie und Praxis vermittelt. Themenwochen aus unterschiedlichen Fachbereichen geben Orientierung und zeigen konkrete Perspektiven für den weiteren Ausbildungsweg auf. Mit dem abgeschlossenen Orientierungsjahr kannst du direkt in die 2. Klasse der Fachschule oder einer anderen Oberschule einsteigen und durchstarten!
<b>Unsere Fachrichtungen</b>	<b>AGROTOURISMUS</b> Gäste umsorgen   Regionale Gerichte zubereiten   Angebote für Gäste gestalten   Landwirtschaftliche Produkte vermarkten  <b>ERNÄHRUNG</b> Lebensmittel produzieren und verarbeiten   Lebensmittel sensorisch untersuchen   Qualität sichern   Rohstoffe einkaufen  <b>HAUSWIRTSCHAFT</b> Gesunde Mahlzeiten zubereiten   Freundlichen und kompetenten Service anbieten   Räume gestalten und pflegen kreativ sein