



Wochenstunden der Fachrichtung Betriebs- und Haushaltsmanagement

| 1. PFLICHTGEGENSTÄNDE | 1. Schulstufe | 2. Schulstufe | 3. Schulstufe |
|--|---------------|---------------|---------------|
| Religion | 2 | 2 | 2 |
| Deutsch und Kommunikation | 2 | 2 | 2 |
| Englisch | 2 | 2 | 2 |
| Persönlichkeitsbildung | 2 | 2 | - |
| Politische Bildung und Rechtskunde | 1 | 1 | 1 |
| Bewegung und Sport | 2 | 2 | 2 |
| Musikerziehung | 1 | 1 | - |
| Ernährung und Küchenführung* | 6 | 4 | - |
| Service und Getränkekunde* | 1 | 1 | - |
| Betriebs- und Haushaltsmanagement* | 2 | 3 | 3 |
| Textilverarbeitung und kreatives Gestalten* | 4 | - | - |
| Landwirtschaft und Gartenbau* | 6 | 4 | 1 |
| Produktveredelung und Vermarktung* | - | 2 | 4 |
| Hotel- und Rezeptionstechnik | - | 1 | 2 |
| Angewandte Informatik | 3 | 1 | - |
| Mathematik und Rechnungswesen | 3 | 3 | 2 |
| Unternehmensführung | - | 2 | 2 |
| Textilverarbeitung und kreatives Gestalten* | - | 4 | - |
| <i>Wahlmöglichkeit (2. Klasse)</i> | | | |
| Landwirtschaft und Produktveredelung* | - | 4 | - |
| <i>Wahlmöglichkeit (2. Klasse)</i> | | | |
| Tourismus* & | - | - | 4 |
| Elementarbildung Praxis und Hospitationen* | - | - | 3 |
| <i>Wahlmöglichkeit (3. Klasse)</i> | | | |
| Ernährung und Küchenführung* & | - | - | 4 |
| Service und Getränkekunde* | - | - | 3 |
| <i>Wahlmöglichkeit (3. Klasse)</i> | | | |
| Schwerpunktsetzung* | - | - | 7 |
| - Elementarbildung | | | - 4 |
| - Kräuter, Diversifizierung & Naturhandwerk | | | - 3 |
| <i>Praxis in den mit * gekennzeichneten Gegenständen</i> | 12 | 13 | 12 |
| Summe | 37 | 37 | 37 |
| Pflichtpraktikum zwischen der 2. und 3. Klasse im Ausmaß von 12 Wochen. | | | |



... FACHLICH GEBILDET
... PERSÖNLICH GEFESTIGT
... GEMEINSAM GEWACHSEN
FÜR'S LEBEN GERÜSTET!

Das Fundament für deine Zukunft ...

- dreijährige Ausbildung
- praxisnaher Unterricht (Küche, Stall, Garten, Kindergarten, u. v. m.)
- individuelle Schwerpunktsetzung (Elementarbildung, Kräuter, Diversifizierung, u. v. m.)
- Zusatzqualifikationen (Pflegefit, Babyfit, Käsekenner/-in, u. v. m.)
- Abschluss Facharbeiter/-in
- Anrechnung der Lehrzeit und Berufsschule

Rahmenbedingungen, die dir Halt und Struktur geben ...

- geregelter Tagesablauf (von der An- bis zur Abreise)
- gesunde regionale Küche (5 Mahlzeiten am Tag)
- Studierstunde und individuelle Lernbetreuung
- Traditionspflege & gemeinsame Feierlichkeiten

Die vielseitigen Wege unserer Absolvent/-innen ...

- Lehrberufe (PKA, Bürokaufmann/-frau, Florist/-in, Konditor/-in, Pflege, u. v. m.)
- Lehre mit Matura
- Aufbaulehrgänge: Elementarpädagogik (BAfEP), HBLA Ursprung, u. v. m.
- Berufsreifeprüfung WIFI

Ein bisschen Spaß darf sein ... 😊

- Abschlussball, Abschlussreise, Sportwoche, Exkursionen und Lehrgänge, Abend- und Freizeitgestaltungen, Tanzkurs, u. v. m.