



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Wie geht... Biskuit

### Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

### Kursbeschreibung

Ziel: Sie wissen, wie Biskuit zubereitet wird und lernen dessen vielseitige Verwendung kennen.

Programm: Zubereitung von verschiedenen Biskuitvariationen herzhafte oder süß, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin: Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 21.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 25.02.2025

### Kurssprache

#### Beginn

21.03.2025

#### Ende

21.03.2025

#### Kurstage

0

#### Beginnzeit

14:00 Uhr

#### Endzeit

18:00 Uhr

#### Dauer

0 Minuten

#### Beschreibung Zeit

-

#### Ort

#### Zielgruppe

Interessierte

#### Referent/in

Anita Spitaler

#### Gebühr

55 €



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11073>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

# Streetfood - rund um die Welt

## Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

## Kursbeschreibung

Ziel: Du bereitest trendige Streetfood-Gerichte aus aller Welt zu.

Programm: Informationen rund um den Trend Streetfood, Zubereitung von Burger, Tortilla, Churros, Tapas, Summer Rolls, Hot Dog & Co., gemeinsames Genießen.

Referentinnen: Elisa Sanin und Anita Spitaler

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 07.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 16,50 Euro inkl. Materialspesen

Anmeldung: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Frist: Di 21.01.2025

## Kurssprache

### Beginn

07.02.2025

### Ende

07.02.2025

### Kurstage

0

### Beginnzeit

14:00 Uhr

### Endzeit

18:00 Uhr

### Dauer

0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](https://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Ort

## Zielgruppe

Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

## Referent/in

Elisa Sanin

## Gebühr

16.5 €

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11116>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

# Poke Bowls herzhaft und süß

## Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

## Kursbeschreibung

Ziel: Sie kreieren aus verschiedenen Grundzutaten köstliche Bowls und wissen, wie Sie diese mit unterschiedlichen Zutaten kombinieren und verfeinern können.

Programm: Einführung in die Vielfalt der Poke Bowls, Zubereitung von verschiedenen herzhaften und süßen Bowls, Toppings und Saucen, grundlegende Vor- und Zubereitungstechniken, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin: Elisa Sanin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 17.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it  
Frist: Di 25.02.2025

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kurssprache

Beginn  
17.03.2025

Ende  
17.03.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:00 Uhr

Endzeit  
22:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Elisa Sanin

Gebühr  
55 €

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11100>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

## Pizza & dolce

Themenbereich  
Lernen, Berufsorientierung



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kursbeschreibung

Ziel: Du stellst selbstständig einen Pizzateig her und lernst die fachgerechte Verarbeitung von Gelantine in heißen Massen.

Programm: Zubereitung eines Hefeteiges, formen, belegen und backen der Pizza, Herstellung einer Joghurt-Panna cotta mit Früchten, gemeinsames Genießen.

Referentin: Elisa Sanin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 11.11.2024

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 16,50 Euro inkl. Materialspesen

Anmeldung: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Frist: Di 22.10.2024

## Kurssprache

Beginn

11.11.2024

Ende

11.11.2024

Kurstage

0

Beginnzeit

14:00 Uhr

Endzeit

18:00 Uhr

Dauer

0 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

## Referent/in

Elisa Sanin

## Gebühr

16.5 €

## Anmeldeschluss

-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Kursanbieter  
Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11114>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

## Makramee - Blumenampel

Themenbereich  
Lernen, Berufsorientierung

### Kursbeschreibung

Ziel: Sie lernen verschiedene Knoten und Muster in der Makramee Technik und fertigen eine Blumenampel an.

Programm: Verschiedene Grundknoten, anfertigen einer individuell gestalteten Blumenampel aus einfach gedrehtem Garn.

Referentin: Theresia Reiterer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Fr 21.02.2025

Dauer: 4 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 04.02.2025

### Kurssprache

Beginn  
21.02.2025

Ende  
21.02.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
14:00 Uhr

Endzeit  
18:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort



Corsi & Percorsi  
[corsielpercorsi.retecivica.bz.it](https://corsielpercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](https://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Theresia Reiterer

Gebühr  
55 €

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11092>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

## Kreativ mit Ton

Themenbereich  
Lernen, Berufsorientierung

### Kursbeschreibung

Ziel: Sie töpfern Gebrauchs- und Dekorationsobjekte für ihr Zuhause, einfache Schalen, Teller und Becher, sowie Kugeln. Das Glasieren erfolgt beim zweiten Termin.

Programm: Verschiedene Aufbautechniken, Gestaltungsmöglichkeiten von Oberflächen, Umgang mit Glasuren.

Referentin: Theresia Reiterer

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 2 Einheiten - Fr 15.11. und 29.11.2024

Dauer: 8 Stunden, 14.00 - 18.00 Uhr

Gebühr: 85,00 Euro inkl. Materialspesen

Frist: Di 22.10.2024

Kurssprache



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

|            |            |           |
|------------|------------|-----------|
| Beginn     | Ende       | Kurstage  |
| 15.11.2024 | 29.11.2024 | 0         |
| Beginnzeit | Endzeit    | Dauer     |
| 14:00 Uhr  | 18:00 Uhr  | 0 Minuten |

Beschreibung Zeit

-

Ort

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Theresia Reiterer

Gebühr  
85 €

Anmeldeschluss

-

Kursanbieter  
Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11089>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

## Kellereien – Spezifische Erstunterweisung für Praktikanten

Kellereien – Spezifische Erstunterweisung für Praktikanten gemäß Art. 37, G.v.D.  
Nr. 81/08 und SRA 221/2011

Themenbereich  
Arbeitssicherheit, Brandschutz

Kursbeschreibung  
-Unfallgefährdungen, mechanische Gefahren an Maschinen,  
-Arbeitsmittel





## Corsi & Percorsi

[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

-Elektrische Gefahren

-Sturz, Absturz, Sicherungsmaßnahmen

-Chemische Gefährdung,

-Nebel, Öle, Rauch, Dämpfe, Pulver,

-Krebsrisiken

-Arbeiten in einengenden Bereichen

-Lärm, Vibrationen, Strahlungen

-Schutzausrüstung Arbeitsorganisation

-Manuelles Lastenbewegen, Lastentransport (Transportmittel)

-Notfälle

-Erste-Hilfe-Organisation

## Kurssprache

Deutsch

## Beginn

29.08.2024

## Ende

29.08.2024

## Kurstage

1

## Beginnzeit

09:00 Uhr

## Endzeit

13:00 Uhr

## Dauer

240 Minuten

## Beschreibung Zeit

-

## Ort

## Zielgruppe

Praktikanten in Kellereien

## Referent/in

Wolfgang Nischler

## Gebühr

140 € ohne Mehrwertsteuer

## Anmeldeschluss

28.08.2024

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)



Corsi & Percorsi  
[corsiepercorsi.retecivica.bz.it](http://corsiepercorsi.retecivica.bz.it)

Zeit für Weiterbildung  
[weiterbildung.buergernetz.bz.it](http://weiterbildung.buergernetz.bz.it)

Kursanbieter  
Systemt GmbH

Detailseite zum Kurs  
<http://www.systemt.it/de/schulungen>

## Ansprechperson

Tel.  
Email

# Foodtrends aus dem Internet - wie funktionieren sie richtig?

Themenbereich  
Lernen, Berufsorientierung

## Kursbeschreibung

Ziel: Du bereitest selbst einige Food Neuheiten aus dem Internet zu, verkostest diese und kannst Rezepte so anwenden, dass sie auch funktionieren.

Programm: Informationen und Rezepte rund um die neusten Food Trends aus dem Internet, Lernen wie Wraps, Summerrolls, Sandwiches, Flying Dutchman, ... richtig gelingen, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsam Genießen.

Referentin: Elisa Sanin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 07.10.2024

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 16,50 Euro inkl. Materialspesen

Anmeldung: [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)

Frist: Di 24.09.2024

## Kurssprache

Beginn  
07.10.2024

Ende  
07.10.2024

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:00 Uhr

Endzeit  
22:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

Ort

## Zielgruppe

Jugendliche von 14 bis 18 Jahren

## Referent/in

Elisa Sanin

## Gebühr

16.5 €

## Anmeldeschluss

-

## Kursanbieter

Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

## Detailseite zum Kurs

<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11115>

## Ansprechperson

TBD -

Tel.

Email fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

# Bagels herzhaft und süß

## Themenbereich

Lernen, Berufsorientierung

## Kursbeschreibung

Ziel: Sie erlernen die ideale Zubereitungsweise für hausgemachte Bagels mit dazu passenden Aufstrichen und Toppings, sowie kreativen Serviermöglichkeiten.

Programm: Informationen und Rezepte rund um den Bagel, passende Aufstriche und Toppings, kreative Kombinationen und Serviermöglichkeiten, küchentechnische Tipps und Tricks, gemeinsames Genießen.

Referentin: Elisa Sanin

Ort: Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Neumarkt

Datum: 1 Einheit - Mo 31.03.2025

Dauer: 4 Stunden, 18.00 - 22.00 Uhr

Gebühr: 55,00 Euro inkl. Materialspesen



Corsi & Percorsi  
corsiepercorsi.retecivica.bz.it  
Frist: Di 11.03.2025

Zeit für Weiterbildung  
weiterbildung.buergernetz.bz.it

## Kurssprache

Beginn  
31.03.2025

Ende  
31.03.2025

Kurstage  
0

Beginnzeit  
18:00 Uhr

Endzeit  
22:00 Uhr

Dauer  
0 Minuten

Beschreibung Zeit  
-

Ort

Zielgruppe  
Interessierte

Referent/in  
Elisa Sanin

Gebühr  
55 €

Anmeldeschluss  
-

Kursanbieter  
Fachschule für Hauswirtschaft und  
Ernährung Neumarkt

Detailseite zum Kurs  
<https://app1.civis.bz.it/auth-sfsf-citizen.aspx?destUrl=11113>

Ansprechperson  
TBD -  
Tel.  
Email [fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it)