

Besondere Aufnahmeinformationen für Schulen für wirtschaftliche

Berufe und Tourismusschulen

Sehr geehrte Erziehungsberechtigte!

Sie überlegen, Ihrem Kind eine Ausbildung an einer Schule für wirtschaftliche Berufe oder einer Tourismusschule angedeihen zu lassen? Um Ihnen bereits im Vorfeld einige wichtige Entscheidungshilfen geben zu können, lesen Sie bitte dieses Informationsblatt aufmerksam und vollständig durch.

Grundsätzlich haben alle berufsbildenden mittleren und höheren Schulen die Aufgabe, neben der Vermittlung von Allgemeinbildung auch jene fachliche Bildung zu vermitteln, welche zur Ausübung eines Berufes befähigt bzw. auch berechtigt.

Die Bildungs- und Lehraufgaben aller Unterrichtgegenstände sehen daher berufsbezogene Aspekte vor. Insbesondere in den Unterrichtsbereichen *Wirtschaft, Politik und Recht, Informations- und Officemanagement sowie Ernährung, Gastronomie und Hotellerie* werden jene Inhalte vermittelt, die für die einschlägigen Berufsfelder und beruflichen Berechtigungen erforderlich sind.

Leider wird oftmals unterschätzt, dass persönliche Umstände, wie Körper- und Sinnesbehinderungen oder Dispositionen auf Grund religiöser oder weltanschaulicher Überzeugungen, das Erreichen der spezifischen Bildungsziele dieses Schultyps nur schwer oder gar nicht möglich machen.

So werden etwa in den Unterrichtsgegenständen Küchen- und Restaurantmanagement sowie Cateringmanagement gefordert, dass die Schülerinnen und Schüler Speisen und Getränke herstellen und servieren sowie Gäste betreuen und beraten können. Dabei sind die Anforderungen der Praxis sowohl hinsichtlich der zu verwendeten Lebensmittel und Getränke (einschließlich **Alkoholika**) sowie der zu bereitenden Speisen als auch hinsichtlich des persönlichen Erscheinungsbildes und der Umfangsformen zu beachten.

Zu bedenken ist, dass die Zubereitung von nationalen und internationalen Speisen keinerlei Einschränkungen im Lehrplan vorsieht. Die **Zubereitung** von **Fleisch**, speziell auch **Schweinefleisch**, sowie das **Degustieren von (alkoholischen) Getränken** kann für Schüler und Schülerinnen auf Grund ihrer persönlichen Wertehaltung (z. B. Vegetarier, Veganer) oder ihrer religiösen Ausrichtung problematisch sein.

Das aus religiösen Gründen bedingte Tragen eines Kopftuches steht den Anforderungen grundsätzlich nicht entgegen. Es wird jedoch darauf hingewiesen, dass Einschränkungen beim Tragen des Kopftuches zu beachten sind. Bekleidungsvorschriften für die Bereiche Küche und Restaurant im schuleigenen Betrieb und in Betrieben, in denen das Betriebspraktikum oder das Pflichtpraktikum absolviert wird, können vorsehen, dass das Kopftuch einer einheitlichen Dienstkleidung anzupassen ist z. B. in Form eines speziellen Dienstkopftuches oder einer mit der Dienstkleidung farblich abgestimmten Kopfbedeckung. Weiters muss auf Grund von Hygiene- und Sicherheitsbedenken die Kopfbedeckung eng anliegen und darf keine freiliegenden Teile

enthalten. Hinsichtlich Hygiene- und Sicherheitsanforderungen ist auch auf die geeignete Materialauswahl der Kopfbedeckung (waschbar, schwer entflammbar) zu achten.

Gemäß Lebensmittelhygieneverordnung dürfen Personen mit infizierten bzw. eiternden Wunden im Bereich der Hände, der Arme, des Halses und des Kopfes in der Küche nicht beschäftigt werden. **Demnach sind Personen mit frisch gestochenen bzw. nicht abgeheilten Piercings vom Küchenunterricht auszuschließen.** Nachdem eine Abheilung durchschnittlich zwei bis drei Monate dauert, besteht die Gefahr, dass ein Schüler wertvollen Unterricht versäumt. Dabei ist zu bedenken, dass gemäß § 20 (4) SchUG der Schüler bei Überschreitung des achtfachen Wochenstundenmaßes an Fehlstunden die Versäumnisse durch eine facheinschlägige Tätigkeit nachzuholen und die geforderten Kenntnisse und Fertigkeiten durch eine Prüfung nachzuweisen hat.

Es ist daher dringend zu raten, für den Fall, dass ein Piercing gewünscht wird, dieses zu Beginn der Sommerferien stechen zu lassen, um eine Abheilung in der unterrichtsfreien Zeit erreichen zu können.

Künstliche Fingernägel:

Gelnägel sind aus hygienischen (häufiger Pilzbefall) und arbeitstechnischen Gründen (enorme Erhöhung der Unfallgefahr beim Schneiden) lt. Hygieneverordnung **ebenfalls nicht erlaubt!**

Bitte bedenken Sie auch, dass **körperliche Beeinträchtigungen** oder **Sinnesbehinderungen** beim Erreichen des Lehrzieles dieser speziellen Schularten entgegenstehen können. Lassen Sie sich daher bei Bedenken, ob Ihr Kind die Anforderungen dieses speziellen Schultyps aufgrund der genannten Hinderungsgründe erfüllen kann, vor Anmeldung an dieser Schule genau informieren. Die Schulleitungen bzw. die Fachvorständinnen und Fachvorstände, aber auch die Fachaufsicht sowie Experten und Expertinnen der Bildungsdirektion stehen für ein offenes Gespräch gerne zu Verfügung und beraten Sie auch kompetent über alternative Bildungswege.

Ich bestätige, dass meine Tochter / mein Sohn

die für die erfolgreiche Teilnahme am Unterricht (einschließlich der Fachpraxis) erforderliche gesundheitliche und körperliche Eignung aufweist und bereit ist, die im Lehrplan vorgesehenen Bildungsziele und -inhalte zu erreichen. Ich nehme zur Kenntnis, dass die vorgeschriebene Berufsbekleidung im fachpraktischen Unterricht sowie bei einschlägigen Schulveranstaltungen und bei den abschließenden Prüfungen zu tragen ist und die Vorschriften zur persönlichen Hygiene einzuhalten sind.

Ort und Datum

Unterschrift des/der Erziehungsberechtigten

***Bitte den Abschnitt ausgefüllt und unterschrieben bei Abgabe des Anmeldebogens mitbringen!**