

# Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Schloss Halbenrain - St. Martin



Beruf & Schule in einem!

## Zusatzqualifikation Kosmetik-Grundlehrgang

In der dreijährigen Fachschule Halbenrain - St. Martin werden die SchülerInnen für soziale, touristische, kaufmännische und gärtnerisch-landwirtschaftliche Berufe vorbereitet. Im Rahmen der Ausbildung wird auf die Entwicklung der Persönlichkeitsbildung besonders geachtet.

Die Jugendlichen haben im Rahmen des staatlich anerkannten Lehrplanes die Möglichkeit, einige Ausbildungsschwerpunkte, für die sie sich besonders interessieren, selbst zu wählen und können dadurch Zusatzqualifikationen erwerben.

In Kooperation mit dem Ausbildungszentrum Bergler in Graz (Gesundheits- u. Wellnessbereich) bietet die Fachschule Halbenrain - St. Martin nun auch einen Kosmetik-Grundlehrgang an, der nach erfolgreichem Abschluss die Möglichkeit eröffnet, in dieser Berufssparte tätig zu sein.

Dieser Kurs im Rahmen der obligaten dreijährigen Ausbildungszeit an der Fachschule bietet u.a. eine intensive Instruktion zu allen Themen der Hauptpflege und ihrer verwandten Wissensbereiche. Besonderes Augenmerk gilt dem praktischen Arbeiten (auch in eigenen Kabinen).

Anmeldungen und weitere Infos erhalten Sie in der Direktion der Fachschule Halbenrain:

Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft  
Halbenrain - St. Martin

8492 Halbenrain 1

☎ 03476 / 2069, Fax 03476 / 2069-3

E-mail: [fshalbenrain@stmk.gv.at](mailto:fshalbenrain@stmk.gv.at)

[www.fshalbenrain.eduhi.at](http://www.fshalbenrain.eduhi.at)





## Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin



Prominieren in englischen Parks und Shoppen in London wurde für einige unserer SchülerInnen zur Wirklichkeit.

Mit Fr. Ing. Gertrud Kerngast und Fr. Dipl.-Päd. Gabriele Pranger verbrachten sie im März aufregende Tage in **LONDON**. Es war eher ein Sightseeingtrip – Madame Tussauds, Buckingham Palace, Big Ben, St. Paul's Cathedral und viele andere Sehenswürdigkeiten standen am Programm. Natürlich musst du auch mal im Harrod's – dem riesen Einkaufstempel gewesen sein.

Jeder Reiseteilnehmer hatte die Möglichkeit seine Englischkenntnisse im Gespräch mit den Gastfamilien unter Beweis zu stellen. Es war sicherlich nicht immer einfach, aber trotzdem hatte dies positive Auswirkungen auf den Englischunterricht zu Hause.

**BERUFSPRAKTISCHE TAGE** sind für die SchülerInnen bei ihrer Berufswahl sehr wichtig. Durch das Mitarbeiten im Betrieb lernen sie den Berufsalltag kennen. Auch die SchülerInnen des 1. Jahrganges schnupperten in den heimischen Betrieben. Koch, Mechaniker, Floristin, Kosmetikerin, Frisörin- und Perückenmacherin, Einzelhandelskauffrau, Gesundheits- und Krankenschwester, Kindergärtnerin – sind einige Berufe, die unsere zukünftigen ArbeitnehmerInnen interessieren. Auch die Fachexkursion nach Feldbach mit den Programmpunkten - Firma Boxmark, BIZ (Berufsinformationszentrum), Rotes Kreuz und Gärtnerei Matzer - soll bei Ihrer Berufsorientierung helfen.



Der Umgang miteinander ist nicht immer einfach. An jeden Einzelnen werden hohe Anforderungen gestellt, um in guter Gemeinschaft zu leben. Die SchülerInnen des 1. Jahrganges setzten sich mit dem Thema **„JUGEND GEGEN GEWALT UND RASSISMUS“** auseinander. Wenn du dich für eine Sache begeisterst, entdeckst du Gemeinsamkeiten und Verbindendes.

## MAIANDACHT

Unsere SchülerInnen gestalteten am 21. Mai 2008 in der Pfarrkirche Halbenrain mit Fr. Dipl.-Päd. Veronika Pfeifer eine etwas andere Maiandacht.

Sie erzählten von Maria - sie erklärten und beteten ein Gesätzchen des Rosenkranzes.

Den Dank an die Heilige Maria brachten sie mit Texten und Rosen dar und im Tanz drückten sie die Verehrung der Mutter Gottes aus.

Der Schulchor, unter der Leitung von Frau FSOL Maria Pein, umrahmte die Andacht und beendete diese mit dem schwungvollem Song - „Hail holy queen“ aus dem Musical „Sister Act“.

Die zahlreichen Besucher verweilten bei der Agape mit selbstgebackenem Jourgebäck - so blieb auch Zeit für ein Gespräch. Für viele Menschen blühte „die Knospe der Rose“ in ihrem Herzen auf - die SchülerInnen verbreiteten und verschenkten viel Freude.







## PROJEKT: „JUGENDLICHE BEGEGNEN DEM TOD“

Die SchülerInnen des 2. Jahrgangs haben im Rahmen des Religionsunterrichtes von Fr. Dipl.-Päd. Veronika Pfeifer ein Projekt: „Jugendliche begegnen dem Tod“ durchgeführt. Frau Monika Benigni, die Hospizleiterin des Bezirks Radkersburg, gab in sechs Unterrichtseinheiten Orientierungshilfe zu den Themen Sterbebegleitung, Tod und Trauer. Ihr Ziel war es, bewusst zu machen, dass Schmerz und Sterben, dass Tod und Trauer zum Leben dazugehören wie Lachen und Weinen.

Daraus ergab sich der Auftrag für das Palliativzimmer im LKH Bad Radkersburg ein Totentuch

zu gestalten. Unter der Leitung von Fr. FSOL. Maria Pein und Fr. Dipl.-Päd. Veronika Pfeifer wurde ein Totentuch entworfen und genäht. Dieses Totentuch soll den Trauernden Trost, Hoffnung und Mut geben. Am 23. Juni 2008 um 10.00 Uhr findet die Übergabe des Totentuches im Festsaal der Fachschule Halbenrain statt.



Auch heuer absolvieren 6 Schülerinnen die Ausbildung zur **Wirtschaftsassistentin**. Diese Zusatzausbildung ist im 2. Jahrgang möglich. Wir hoffen auch, dass die Ausbildung zur **Kosmetikerin** im 3. Jahrgang gut angenommen werden wird. Einige haben ja bereits die Ausbildung zur Kosmetikerin etwas genauer unter die Lupe genommen.

Neben dem Schulalltag im Haus stehen nun auch Fachexkursionen im Bereich Sozial, Tourismus und Landwirtschaft an.





## *NEUES aus der SCHLOSSKÜCHE*

### Ribiselschaumschnitte

#### Zutaten:

Zutaten für ein Blech:

#### Masse:

5 Eier  
100 g Staubzucker  
1 Prise Salz  
1 Packerl Vanillezucker  
Schale einer Zitrone  
100 g Mehl  
100 g Speisestärke  
60 ml Öl  
ca. 100 g Ribiseln

#### Schneemasse:

4 Eiklar  
125 g Kristallzucker  
100 g Ribiseln

#### Zubereitung:

- ✦ Ribiseln abrebeln und beiseite stellen
- ✦ Das Backblech mit Backpapier auslegen
- ✦ Backofen auf 180° C Heißluft vorheizen
- ✦ Mehl und Speisestärke versieben
- ✦ Eier, Staubzucker, Salz, Vanillezucker und Zitronenschale schaumig schlagen
- ✦ Öl langsam einrühren
- ✦ Mehlmischung und Ribiseln vorsichtig unterheben
- ✦ Masse auf das Blech streichen und auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen und auskühlen lassen

#### Für die Schneemasse:

- ✦ Eiklar gut anschlagen
- ✦ Zucker nach und nach einschlagen bis eine cremige Konsistenz entsteht
- ✦ Ribiseln behutsam unterheben
- ✦ Schneemasse auf den vorgebackenen Boden streichen
- ✦ Bei 230° C einige Minuten überbacken

**GUTES GELINGEN** wünscht Ihnen  
Fr. FSOL Dipl.-Päd. **Renate FRAUWALLNER**

Bald ist der Schulschluss da, einerseits blicken ihm so manche SchülerInnen mit Freude entgegen. Für manche heißt es aber auch Abschied nehmen, was nicht immer so einfach ist. Aus Erfahrung wissen wir, dass alle gerne an die Zeit im Schloss Halbenrain zurückdenken werden.

Den AbsolventInnen unserer Schule wünschen wir viel Erfolg im Berufsleben und Gesundheit. Wichtig ist es immer ein Ziel vor Augen zu haben,

denn nur wer eine Vision hat, kann diese auch verwirklichen. Setzen wir uns hohe realistische Ziele, denn wir können nie mehr erreichen, als das was wir wollen.

*Waltraud Bauer für das Team der*



## Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft Halbenrain - St. Martin

8492 Halbenrain ☎ (0 34 76 / 20 69 Fax: 0 34 76 / 20 69 - 3  
e-mail: fshalbenrain@stmk.gv.at

Besuchen Sie unsere Homepage: [www.fshalbenrain.eduhi.at](http://www.fshalbenrain.eduhi.at)

