

# Praktikumsplan –Muster

für ein Praktikum im Rahmen des Besuchs der Klasse 11

der **Fachoberschule Ernährungswissenschaften** der BBS Buchholz

|   |   |
|---|---|
| Praktikumsbetrieb                                       | Name der Praktikantin/ des Praktikanten |
| Tagungshotel  | Max Mustermann                          |
| Ausbildungsverantwortliche/ -r<br>(Name/Durchwahl)      | Vergleichbarer Ausbildungsberuf         |
| Frank Peters 04181/---                                  | Hotelfachmann                           |
| Anlage zum Praktikumsvertrag vom: 01.08.xxxx-xx.06.xxxx |   |

**Hinweis:** Die im Praktikum zu vermittelnden Kenntnisse und Fertigkeiten sollten vergleichbar mit den Inhalten des ersten Ausbildungsjahres eines vergleichbaren Ausbildungsberufes sein. Der/die Praktikant/-in sollte mindestens drei unterschiedliche Arbeitsbereiche z.B. Warenwirtschaft, Personalwesen und Controlling, Marketing, Nahrungszubereitung, Housekeeping, Qualitätssicherung, Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf kennenlernen.

| Arbeitsbereiche/<br>Abteilungen | Kenntnisse und Fertigkeiten | Zeitraum/<br>Stunden-<br>umfang<br>von<br>...bis |
|---------------------------------|-----------------------------|--|
|---------------------------------|-----------------------------|--|

Während der **gesamten Praktikumszeit zu vermittelnde** arbeitsbereichsübergreifende Kenntnisse und Fertigkeiten:

|                                    |  |                              |
|------------------------------------|--|------------------------------|
|                                    | <b>Allgemeines</b><br>a) Innerbetriebliche Verkehrswege (Beleuchtung, Stufen, korrektes lagern, Abstellflächen)<br>b) Flucht und Rettungswege<br>c) Wichtige Warnsignale und Kennzeichnungen<br>d) Zuständige Personen wie Betriebsarzt, Ersthelfer<br>e) .... |                              |
| <b>Service- und Bankettbereich</b> | a) Betreuung der Hotelgäste zu allen Mahlzeiten<br>b) Servieren von Speisen und Getränken nach betrieblichen Vorgaben<br>c) Durchführung des Frühstücksservices<br>d) Reinigungsarbeiten<br>e) ....  | 360 Stunden<br>01.08-31.10.  |
| <b>Hotelküche</b>                  | a) Vorbereiten und Putzen von Gemüse<br>b) Zubereiten einfacher Gerichte<br>c) Pflege von Warenbeständen sowie Inventuren durchführen<br>d) Reinigungsarbeiten<br>e)....   | 400 Stunden<br>01.11. bis... |

|                                |  |      |
|--------------------------------|--|------|
| <b>Hotelrezeption</b>          | a)Schriftstücke registrieren und ablegen<br>b) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen<br>c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen finden<br>d) Erstellen der wöchentlichen Menükarte und Eingabe in des digitale Hotelinformationssystem<br>e)...) | ...  |
| <b>Personal-<br/>abteilung</b> |  | .... |

MUSTER