



Inhalt – Pflichtpraktikum FW

1. Küchenpraktikum

- Deckblatt
- Beschreibung des Betriebes
- Hotelprospekt, Fotos
- Speisekarten – Tages- und Spezialitätenkarten
- Menüs von zwei Veranstaltungen mit Menükarten
- Zwei Rezepte pro Monat
- Küchenbrigade, Kontaktperson
- Arbeitszeitaufzeichnungen
- Tätigkeitsbericht des Aufgabenbereiches
- Arbeitsberichte von zwei Veranstaltungen (Hochzeit etc.), Einsatz, Ablauf mit eigenem Tätigkeitsbereich
- Beiblatt Arbeitgeber
- Persönliches Feedback zum absolvierten Pflichtpraktikum

2. Beiblatt Schüler

3. Arbeitsvertrag

4. An- und Abmeldung Krankenkasse

5. Lohn- bzw. Gehaltsabrechnung, Arbeitsbescheinigung

6. Praktikumszeugnis (Kopie)

7. Kontakte



Inhalt – Pflichtpraktikum FW

1. Servicepraktikum

- Deckblatt
- Beschreibung des Betriebes
- Hotelprospekt, Fotos
- Tätigkeitsbericht des Aufgabenbereiches
- Arbeitsabläufe im Office, Restaurant, Speisesaal, Veranstaltungssaal
- Getränkekarte, Weinkarte, Speisekarte, Menükarten (Hochzeiten etc.)
- Servierbrigade, Serviersysteme, Team (Mitarbeiter im Betrieb – Anzahl und Tätigkeitsbereich)
- Arbeitszeitaufzeichnungen
- Arbeitsberichte von zwei Veranstaltungen (Hochzeit etc.)
- Beiblatt Arbeitgeber
- Persönliches Feedback zum absolvierten Pflichtpraktikum

2. Beiblatt Schüler

3. Arbeitsvertrag

4. An- und Abmeldung Krankenkasse

5. Lohn- bzw. Gehaltsabrechnung, Arbeitsbescheinigung

6. Praktikumszeugnis (Kopie)

7. Kontakte



Inhalt – Pflichtpraktikum FW

1. Sonstiges Praktikum (Krankenhaus, Büro)

- Deckblatt
- Beschreibung des Betriebes
- Prospekt des Betriebes, Fotos
- Tätigkeitsbericht des Aufgabenbereiches
- Arbeitsabläufe
- Team
- Arbeitszeitaufzeichnungen
- Arbeitsberichte
- Beiblatt Arbeitgeber
- Persönliches Feedback zum absolvierten Pflichtpraktikum

2. Beiblatt Schüler

3. Arbeitsvertrag

4. An- und Abmeldung Krankenkasse

5. Lohn- bzw. Gehaltsabrechnung, Arbeitsbescheinigung

6. Praktikumszeugnis (Kopie)

7. Kontakte